

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013_20

2. OKTOBER 2013

Die Themen:

- Wein – harte Arbeit, karger Lohn – das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Wein der Winzer Krems bekam den Namen eines ganz besonderen Pferdes –
Zweigelt „Favory Aquileja“ wurde nach braunem Lipizzaner-Hengst benannt..... 2
- „Weinherbst Niederösterreich“ noch bis Ende November 5
- Prämierte Biosphärenpark Wienerwaldweine 2013..... 3
- Aus der Auslandsredaktion
(1): „Deutscher Weingutpreis“ ausgelobt 4
(2): Deutscher Wein am Comer See 5
- Wein im TV in der ersten Oktober-Hälfte 5
- Termine – Termine – Termine..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

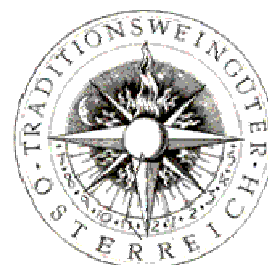
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Wein - harte Arbeit, karger Lohn – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Weinlese ist in vollem Gang. Von früh bis spät ist voller Einsatz die Bedingung, um das Jahr des Weingartens im Keller abzuschließen. Die Lese tagsüber und die Verarbeitung in der Nacht. Da bleibt nicht viel Zeit für andere „Vergnügungen“. Am 25. September war das 30. Wine After Work mit dem Thema „Wein-Jugend trifft Künstler-Jugend“. Dabei hat Univ. Prof. Dr. Wolfgang *Mazal* – DER Experte für Arbeit – erklärt was geregelte Arbeitszeit bedeutet und nicht bedeutet. Das Junge Ensemble Hörbiger – DER österreichische Schauspielernachwuchs, mit *Romeo & Julia* im Sommer 2013 sehr erfolgreich – hat bei harten Proben und Aufführungen bis in die Nacht hinein einen 12- bis 14-stündigen Arbeitstag. Die Schule will ja von den 14- bis 17-Jährigen auch noch bewältigt werden.

Auch die Winzer kennen keine geregelte Arbeitszeit. Begriffe wie Überstunden, Samstag- und Sonntagarbeit mit Zuschlägen sind ihnen ebenso fremd wie eine Gewerkschaft oder ein Streik. Arbeit lautet die Devise und es gibt einen Zusammenhang zwischen Leistung und Erfolg. Die Begeisterung der Jugend für ihre Arbeitswelt entschädigt für entgangene Freizeit, die von anderen in Computerspiele, Facebook und Twitter investiert wird. Vielleicht behindert zu viel Regelung, wie wir sie aus den Betrieben, Ämtern und Schulen kennen, die Freude, Leistung und den Erfolg und produziert nur „Durchschnitt“. (hb) (www.actcom.at, www.urhani-ritter.at)



„Wer Wein trinkt, wird fröhlich.

Wer an Gott glaubt, wird selig.

Wer an Gott glaubt und den Wein, der wird fröhlich und selig sein.“

(Michael Gerharz)



***) Wein der Winzer Krems bekam den Namen eines ganz besonderen Pferdes:**

Blauer Zweigelt „Favory Aquileja“ wurde nach braunem Lipizzaner-Hengst benannt

Im Rahmen einer Weinsegnung im wunderschönen Barriquekeller der Winzer Krems wurde ein Rotwein des Jahrgangs 2010, ein Blauer Zweigelt, nach einem ganz besonderen Lipizzaner der Spanischen Hofreitschule benannt, nämlich nach dem braunen Hengst *Favory Aquileja*. Landeshauptmann Erwin *Pröll* war Pate dieses gut gereiften Rotweines und gab dem Blauen Zweigelt 2010 aus dem Haus Winzer Krems auch seinen Namen. Nach „Conversano Dagmar“, einem Grünen Veltliner aus der Riede Kremser Goldberg, der bereits 2008 ebenfalls nach einem Lipizzaner der Spanischen Hofreitschule genannt wurde, fand damit die langjährige Kooperation zwischen Winzer Krems und der Spanischen Hofreitschule mit der Weinsegnung von „Favory Aquileja“ eine ganz besondere Fortsetzung. Weinfreunde können nun einen „Weißen“ und einen „Roten“ Lipizzaner im Glas genießen.

Dir. Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der Winzer Krems: „Zwei so wichtige österreichische Kulturgüter, nämlich die Spanische Hofreitschule und die Weine der Winzer Krems, finden im Ausland seit Jahren große Anerkennung. Es freut mich ganz besonders, dass wir diese Zusammenarbeit nun im fünften Jahr mit einer weiteren Weinsegnung untermauern können. Diese Kooperation passt auch perfekt zu den Auszeichnungen, etwa zuletzt dreimal Gold bei der diesjährigen Internationalen Wein Challenge in London, und den Exporterfolgen der Winzer Krems.“ Mit einem Exportumsatzanteil von 40 % freute dabei Dir. *Ehrenleitner* vor allem die Entwicklung in den Märkten Deutschland, Holland, USA und Japan.

*) **Prämierte Biosphärenpark Wienerwaldweine 2013**

Zum 8. Mal wurden am 25. September 2013 die besten Weine aus dem Biosphärenpark Wienerwald ausgezeichnet. Nationalratsabgeordneter Johannes *Schmuckenschlager* – in Vertretung von Niederösterreichs Umweltlandesrat Dr. Stephan *Pernkopf* –, der Wiener Gemeinderat Erich *Valentin* – in Vertretung von Wiens Umweltstadträtin Mag.^a Ulli *Sima* – und Biosphärenpark-Direktorin Mag.^a Hermine *Hackl* überreichten die Auszeichnung „Biosphärenpark – Der Wein 13“. Die Weine müssen biologisch oder nach den Regeln der kontrollierten integrierten Produktion erzeugt sein. Jeder Betrieb übernimmt die Patenschaft für eine besondere Tier- oder Pflanzenart.

Der Wienerwald ist nicht nur das größte Laubwaldgebiet Mitteleuropas, sondern hat auch Anteile an drei hervorragenden Weinbauregionen. Von Norden nach Süden erstreckt sich in Klosterneuburg, Wien und an der Thermenlinie Niederösterreichs eine ausgedehnte, außergewöhnlich vielfältige Weinbau-Landschaft, die eine große Vielfalt an gebietstypischen Weinsorten hervorbringt. Die dort ansässigen Winzerinnen und Winzer standen auf der Wiener „SummerStage“ im Mittelpunkt des Geschehens, als die besten Biosphärenpark Weine mit der Auszeichnung „Biosphärenpark Wein“ prämiert wurden.

Unter den Siegern 2013 sind bekannte Weingüter genauso zu finden wie Geheimtipps. „Es freut mich natürlich sehr, dass auch das stadteigene Weingut Cobenzl zu den prämierten Betrieben zählt. Diese Auszeichnung zeigt einmal mehr, welchen hohen Stellenwert Nachhaltigkeit, Regionalität und umweltfreundliche Produktionsweisen in der Millionenstadt Wien haben. Die Winzerinnen und Winzer sind gute Partner im aktiven Umwelt- und Naturschutz und ich gratuliere allen Siegerinnen und Siegern herzlich“, so Umweltstadträtin Mag.^a Ulli *Sima* in einer Grußbotschaft.

Biosphärenpark Wienerwald Der Wein 2013: Die prämierten Weine

- Großlage WIEN – KATEGORIESIEGER
Weingut Cobenzl, Grüner Veltliner Senator 2012 (www.weingutcobenzl.at)
Patenschaft: Wildbirnen
- Großlage KLOSTERNEUBURG – KATEGORIESIEGER
Weinbau und VINOtake *Pötsch*, Zweigelt „Katharina“ 2011 (www.weinbau-poetsch.at)
Patenschaft: Berberitze
- Sieger in der Kategorie WEIßWEIN LEICHT aus der THERMENREGION & Bio-Trophy
Weingut *Pferschy-Seper*, Weißburgunder 2011 (www.pferschy-seper.at)
Patenschaft: Schwarzkehlchen
- Sieger in der Kategorie WEIßWEIN KRÄFTIG aus der THERMENREGION & Bio-Trophy
Weingut *Loimer*, GUMPOLD Chardonnay Reserve 2010 (www.loimer.at)
Patenschaft: Wegwarte
- Sieger in der Kategorie ROTWEIN LEICHT aus der THERMENREGION
Weingut Familie *Schlager*, Zweigelt Kernstock 2012 (www.sooss.at/schlager)
Patenschaft: Wegdistel
- Sieger in der Kategorie ROTWEIN KRÄFTIG OHNE HOLZ aus der THERMENREGION
Schaflerhof, Achkogel 2011 (www.schaflerhof.at)
Patenschaft: Pfarrerkapperl
- Sieger in der Kategorie ROTWEIN KRÄFTIG MIT HOLZ aus der THERMENREGION
Weingut Familie *Schlager*, Zweigelt Alter Rebstock 2011 (www.sooss.at/schlager)
Patenschaft: Turmfalke
- Bio-Trophy
Gebeshuber Lage, Rotgipfler Laim 2011 (www.spaetrot.com)
Patenschaft: Sichelholde
- Bio-Trophy
Bioweingut *Horny & Stock*, Zierfandler „High Solid“ 2010 (www.hornyxstock.at)
Patenschaft: Zippammer

- Bio-Trophy
Weinbau *Gasslwasinger*, Weißer Burgunder 2012 (www.gasslwasinger.at)
Patenschaft: Steppen-Flockenblume
- Bio-Trophy
Weingut *Stadlmann*, Rotgipfler Anninger 2012 (www.stadlmann-wein.at)
Patenschaft: Wiedehopf
- Bio-Trophy
Weingut *Wieninger*, Wiener Gemischter Satz Rosengartl Alte Reben 2012 (www.wieninger.at)
Patenschaft: Smaragdeidechse

Prämierte Betriebe: Top-Winzer 2013:

- Weingut Familie Schlager, Sooß (www.sooss.at/schlager) Patenschaft: Schlingnatter
- Weingut Hecher, Sooß (www.hecherwein.at) Patenschaft: Mandel
- Weingut Fischer, Sooß (www.weingut-fischer.com) Patenschaft: Neuntöter
- Weingut Piriwe, Traiskirchen (www.piriwe.at) Patenschaft: Kompass-Lattich
- Der Österreicher, Pfaffstätten (www.oesterreicher-weine.at) Patenschaft: Sperbergrasmücke
- Spätrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen (www.spaetrot.com) Patenschaft: Steppen-Sattelschrecke
- Weingut Pferschy-Seper, Mödling (www.pferschy-seper.at) Patenschaft: Traubeneiche
- Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf (www.drexler-leeb.at) Patenschaft: Bibernell-Rose
- Weingut Wieninger, Wien (www.wieninger.at) Patenschaft: Feld-Ulme
- Weingut Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus, Wien (www.pfarrplatz.at, www.weingut.rotes-haus.at) Patenschaft: Elsässer Haarstrang
- Weingut Cobenzl, Wien (www.weingutcobenzl.at) Patenschaft: Kleiner Schlehen-Zipfelfalter
- Weinbau und VINOtake Pötsch, Klosterneuburg (www.weinbau-poetsch.at) Patenschaft: Gottesanbeterin
- Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg (www.stift-klosterneuburg.at) Patenschaft: Gelber Steinklee

Weitere Infos: www.bpww.at/regionales/wein/praemierte-biosphaerenpark-wienerwaldweine-2013

***) Aus der Auslandsredaktion (1): „Deutscher Weingutpreis“ ausgelobt**

Die Hochschule Geisenheim und die Sparda-Bank Hessen vergeben in diesem Jahr erstmals den „Deutschen Weingutpreis“, für den sich alle Weingüter, Winzergenossenschaften und Privatkellereien in Deutschland bewerben können. In einer umfassenden Begutachtung der teilnehmenden Betriebe wird das „Kundenfreundlichste Unternehmen der deutschen Weinbranche 2014“ gesucht.

Nach Angaben der Hochschule soll die Ausschreibung den Unternehmen der Weinwirtschaft die Möglichkeit geben, sich aus Kundensicht besser einzuschätzen und gezielt weiterzuentwickeln. Die Beurteilung erfolgt dabei „in allen relevanten Service-, Marketing- und Qualitätsaspekten, die der Kunde im Kontakt und beim Einkauf vor Ort wahrnimmt – ausgenommen der Weine“.

„Nicht der Wettbewerb steht im Mittelpunkt, sondern der konkrete Nutzen für die Unternehmen. Darum erhält jeder Teilnehmer die detaillierte Auswertung unserer Begutachtung, individuell und vertraulich“, erklärt Prof. Dr. Robert Göbel, Inhaber des Lehrstuhls für Strategisches Management und Beratung in Geisenheim und Initiator des Wettbewerbs. Über mehrere Jahre hat ein Hochschulteam um Göbel ein Konzept zur Bewertung der Kundenorientierung und Marketingqualität von Unternehmen der Weinbranche entwickelt, das aus elf Kriterien-Clustern, über 150 Einzelaspekten und einem mehrstufigen Prüfverfahren besteht. Für den „Deutschen Weingutpreis“ werden die teilnehmenden Unternehmen durch Kleingruppen von Studierenden im Team mit dem Dozenten vor Ort, per Telefon und im E-Mail-Kontakt untersucht.

Auf der Basis der Auswertungen entscheidet dann eine unabhängige Fachjury über die Platzierungen. Die Erstplatzierten werden in einer offiziellen Preisverleihung geehrt und zusätzlich mit Marketing-Maßnahmen unterstützt. Davon abgesehen erfährt jeder Betrieb, der teilgenommen hat, wo

und wie er seine Kundenkommunikation verbessern kann. Die Teilnahme am „Deutschen Weingutpreis“ ist kostenlos, die Teilnehmerzahl jedoch begrenzt. Interessierte können sich auf www.deutscher-weingutpreis.de genauer informieren und bewerben. Bewerbungsschluss ist der 30. Oktober 2013.

***) Aus der Auslandsredaktion (2): Deutscher Wein am Comer See**

In der Villa d'Este wird vom 7. bis zum 10. November auch auf Deutsch angestoßen. Im Rahmen des 5. Wine Symposiums werden die Weine von Egon Müllers Scharzhofhof bei einem der drei renommierten „Prestige Tastings“ vorgestellt. Bei der auf 50 Teilnehmer limitierten Verkostung werden sieben verschiedene Jahrgänge präsentiert: Scharzhofberger Auslese 1959 sowie 1971, Scharzhofberger feinste Auslese Eiswein 1966, Scharzhofberger Spätlese 1983, Scharzhofberger Kabinett 1990, Scharzhofberger Trockenbeerenauslese 2005 und Scharzhofberger Kabinett 2011. Neben diesem Genuss erwarten Teilnehmer insgesamt vier Weinseminare, zwei weitere „Prestige Tastings“ sowie zwei Workshops, die sich bewusst nicht nur an private Weinliebhaber richten, sondern auch an Winzer, Sommeliers und Weinhändler, um hier neue Kontakte aufzubauen und bestehende zu pflegen. Weitere Informationen unter www.worldwinesymposium.com bzw. www.villadeste.com.

***) Wein im TV in der ersten Oktober-Hälfte**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Mittwoch, 2. Oktober, 14 Uhr | hr fernsehen
Genussreisen: Zu Gast an Ahr, Mosel und Nahe
An den drei „Weinflüssen“ sind Genießer richtig, die gleichzeitig gerne auf Entdeckungstour gehen, wie etwa in Bad Neuenahr und Ahrweiler: Hier das elegante Kurbad, dort die Fachwerk-Idylle Ahrweiler. Serviert wird Süffiges: Früh- und Spätburgunder von den sonnigen Hängen an der Ahr, der nördlichsten Rotweinregion Deutschlands. 35 Kilometer lang ist der Wanderweg durchs „Tal der roten Trauben“.
- Donnerstag, 3. Oktober, 11:30 Uhr | NDR Fernsehen
Traumurlaub auf Mallorca: Felsen, Fincas und feine Küche
Zu jeder Jahreszeit überrascht Mallorca mit neuen Adressen, originellen Ideen und wunderschönen Landschaften. Von der rauen Bergwelt im Norden zu kleinen Badebuchten im Süden, vom touristischen Gewühl in Palma direkt in die romantische Einsamkeit auf einem Weingut. Zu jedem guten Essen gehört auch ein guter Wein. Auf einem typisch mallorquinischen Weingut im kleinen Dorf Biniagual probiert Uwe *Bahn* zusammen mit Weinkenner Alejandro *Velázquez* edle Tropfen der Region.
- Donnerstag, 3. Oktober, 16:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Landgasthäuser – Erntedank im Donauland
Herbst in Niederösterreich: Überall im Donauland feiern die Menschen Erntedank mit Gottesdiensten, Umzügen und großen Festen. Die Gerichte allerdings können unterschiedlicher nicht sein: regionale Spezialitäten, ausgefallene, erlesene Menüs oder deftige Speisen. Dazu gibt es landauf, landab den „Sturm“, einen jungen Wein, dessen Stärke man nicht unterschätzen sollte. Werner *Teufl* beginnt seine Erntedank-Reise in der „Kulturlandschaft Wachau“. Auf einem Weingut in Joching, einem schlossähnlichen Gebäude mit italienischem Flair, wird edler Zander aufgetischt.
- Donnerstag, 3. Oktober, 18:30 Uhr | SWR Fernsehen (BW)
Weincracks im Titelfieber: Sommeliers kämpfen um die Weltmeisterschaft

„Ich will Weltmeister werden, weil ich der Beste sein will“ – mit diesem Motto reist Thomas *Sommer* nach Tokio zur Weltmeisterschaft der Sommeliers.

Dieser Wettbewerb, bei dem Sommeliers aus 60 Nationen gegeneinander antreten, findet alle drei Jahre statt. Thomas *Sommer* ist mehrfach ausgezeichnete Sommelier und arbeitet im Gourmetrestaurant des Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach.

Die Auszeichnung „Bester Sommelier Deutschlands 2011“ ist für ihn das Ticket nach Tokio. Die Konkurrenz ist groß und deshalb braucht er viel Training. Dabei begleitet ihn Frank *Kämmer* aus Waiblingen. Frank *Kämmer*: Weinexperte, wettkämpferfahren und selbst ausgezeichnete Sommelier trainiert mit ihm für die Weltmeisterschaft, d.h. Verkosten und Theorie büffeln. Die Zuschauer begleiten Thomas *Sommer* bei seinen Vorbereitungen zur WM 2013 in Tokio, erfahren, was die Faszination des Weines und des Titels für ihn bedeutet, auf seinem Weg sich fit zu machen für die große internationale Konkurrenz. Gabriele *Damasko* hat den besten deutschen Sommelier zur Weltmeisterschaft nach Tokio begleitet.

- Donnerstag, 3. Oktober, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Grenzgeschichten zwischen Odenwald und Rheingau
Von Hesseneck, der kleinsten eigenständigen Gemeinde in Hessen am Dreiländereck Hessen – Bayern – Baden-Württemberg, bis nach Lorchhausen, wo Hessen und Rheinland-Pfalz zusammentreffen, reicht die südhessische Grenze. Moderator Kurt *Lotz* fährt entlang dieser Grenze, trifft Menschen, die von ihrem Alltag erzählen und die Schönheiten ihrer Heimat zeigen.
In den Weinbergen oberhalb von Rüdesheim ist Lotz bei den Nonnen der Benediktinerinnenabtei St. Hildegard während der Weinlese zu Gast. Danach geht's weiter rheinabwärts zum ehemaligen „Freistaat Flaschenhals“ – ein politisches Kuriosum für wenige Jahre, das nach dem Ersten Weltkrieg entstand. In Lorch, an der Mittelrheinfähre, im UNESCO-Weltkulturerbe „Oberes Mittelrheintal“, enden die „Grenzgeschichten zwischen Odenwald und Rheingau“ mit einem guten Tropfen Wein von diesseits und jenseits der hessischen Grenze, die hier mitten durch den Rhein verläuft.
- Freitag, 4. Oktober, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen
Bilderbuch: Tübingen
In Tübingen hält sich die Uni eigene Weinberge und verkaufen Weinhändler der Unterstadt ihre Weine bis nach Japan.
- Freitag, 4. Oktober, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen (BW)
Die Hoflieferanten – Rheinland-Pfälzische Gaumenfreuden für Buckingham
Als der hessische Winzer Rainer *Flick* vor vier Jahren den berühmten Victoria-Weinberg in Flörsheim-Wicker übernahm, war er nicht nur von der Lage des Weinberges am Mainufer angezogen. Es lockte ihn auch dessen besondere Geschichte, die ihn als Bewirtschafter des Weinbergs eng mit dem britischen Königshaus verband. Seit mehr als sechzig Jahren werden jährlich einige Dutzend Kisten Victoria-Riesling an die britische Botschaft in Berlin geliefert, denn bei besonderen Anlässen der Queen muss der deutsche Riesling auf die Tafel.
Die „MENSCH LEUTE“-Reportage begleitet den Winzer in seinem Weinberg und erlebt hautnah, wie er den neuesten Jahrgang Victoriaberg-Riesling bei der diesjährigen traditionellen Gartenparty in Berlin zu Ehren des Geburtstages der Queen vor 1.000 Gästen ausschenken darf.
- Samstag, 5. Oktober, 12 Uhr | WDR Fernsehen
Quarks & Co: Wie geht Wein?
Wein ist ein Phänomen, ein Mythos, ein Geheimnis - behauptet jedenfalls das Marketing des Weinhandels. Die blumige Weinsprache verwirrt mehr, als sie verrät. Und erst der Preis! Ist ein „Großes Gewächs“ von der Ahr wirklich besser als der 3-Euro-Wein aus dem Supermarkt? Was

ist guter Wein und wie macht man ihn? Quarks & Co begleitet einen Winzer durch das Jahr und zeigt jeden einzelnen Schritt der Weinproduktion: vom Rebschnitt über die Lese bis zur Abfüllung. Außerdem erzählt Quarks & Co die Geschichte des Weinbaus, geht der Frage nach, welchen Einfluss das Klima hat und testet die Profis: Was macht einen guten Wein aus?

Das Jahr des Winzers. Quarks & Co begleitet einen Winzer und einen Kellermeister aus der Pfalz ein ganzes Jahr und zeigt all die kleinen und großen Arbeitsschritte, die nötig sind, damit am Ende Wein entsteht: vom Rebschnitt zur reifen Traube, vom Weinberg in den Keller und vom Fass in die Flasche.

Die Geschichte des Weinbaus: Erste Spuren von Weinbau und -konsum fand man 500 v. Chr. im Kaukasus und in Mesopotamien. Die ägyptischen Pharaonen handelten mit Wein, die Griechen benutzen ihn als Heilmittel und im Mittelalter wurden Reben sogar an der Ostsee angebaut.

Klimawandel und Weinbau. Weinreben sind sensibel: Sie brauchen Licht und Wärme, die richtige Dosis Regen und - speziell Weißweine - auch Kältephasen. Aber in Zeiten des Klimawandels steigen die Temperaturen, Gewitter und Starkregen nehmen immer mehr zu. Wachsen Bordeauxweine bald an der Mosel und der Riesling in Skandinavien?

Die Idee vom Terroir oder „den Boden schmecken“ Über kaum einen Begriff der Weinsprache wird so heftig gestritten, wie um „Terroir“ – was sich etwa so übersetzen lässt: Einfluss von Klima, Bodentyp und Winzerkunst auf die spezielle Charakteristik des Weines eines bestimmten Weinbergs. Aber kann man tatsächlich schmecken, ob der Wein auf Schiefer- oder Granitboden gewachsen ist?

- Samstag, 5. Oktober, 13:15 Uhr | 3sat

Herbst im Bayerischen Wald

Deutschlands kleinstes Weinanbaugebiet liegt an den Ausläufern des Bayerischen Waldes nahe Regensburg. Mit unterschiedlichem Erfolg wird dort Regensburger Landwein erzeugt, wie Weinbäuerin Irmgard *Riedl* erzählt: „In manchen Jahren haben wir nur drei Kübel Weintrauben geerntet, die haben wir dann selbst gegessen. In guten Jahren können wir aber auch schon mal bis zu 5.000 Liter Wein pro Jahr herstellen“.

- Samstag, 5. Oktober, 17:15 Uhr | ORF III

Eingeschenkt – Unser Österreich

Zum Weinbaugebiet Wagram, nördlich der Donau entlang des gleichnamigen Lösswalls gelegen, gehört auch die Großlage Klosterneuburg südlich der Donau, die ihr gemeinsames Kulturgut, den Wein hegen und pflegen. Mit besonderem Augenmerk auf den Schutz von Boden und Klima. Der Löss des Wagrams ist zwar ein idealer Boden für würzige, kraftvolle Weine. Doch es braucht auch Winzer, die innovativ sind und wissen, wie sie mit den Gegebenheiten umzugehen haben.

„Eingeschenkt“ schaut den biodynamisch arbeitenden Weinmachern Bernhard *Ott* und Karl *Fritsch* über die Schulter. Der eine widmet sich der alten Technik des Weinmachens in Amphoren, der andere alternativen Düngungsmethoden, etwa mittels Kuhhornpräparaten, angerührt mit einer Art „Hexenbesen“.

- Samstag, 5. Oktober, 17:45 Uhr | ORF III

Unser Österreich: Weine. Winzer. Wege – WeinKultur in Österreich: Klosterneuburg (4)

- Samstag, 5. Oktober, 22:40 Uhr | ORF III

Die lange Nacht der Museen: Niederösterreichische Landesausstellung „Brot & Wein“

Die Niederösterreichische Landesausstellung 2013 präsentiert unter dem Titel „Brot & Wein“ die Jahrtausende alte Kulturgeschichte dieser beiden Lebensmittel. Die Produktion von Wein war eine bedeutende Kulturleistung früherer Zivilisationen mit großen Auswirkungen in Religion

und Gesellschaft. Vor der Kulisse der Poysdorfer Kellergassen spannt sich der Bogen von antiken Weingefäßen bis hin zur kaiserlichen Festtafel des Wiener Hofes mit ihrer verwirrenden Vielfalt von Spezialweingläsern. Die Ausstellung beleuchtet aber auch den technologischen Wandel im Weinbau und führt damit unmittelbar in die Gegenwart.

- Sonntag, 6. Oktober, 13:05 Uhr | 3sat
Eingeschenkt – Weinland Österreich (4/12)
Wein zwischen Alpen und Almen – Bergland Österreich
Von den drei Weinbauregionen Österreichs ist das 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. Der vierte Teil der zwölfteiligen Reihe „Eingeschenkt – Weinland Österreich“ führt ins Bergland und zeigt, was der neue Wein aus den Bergen kann.
- Sonntag, 6. Oktober, 13:30 Uhr | 3sat
Edler Tropfen - Vom Werden des Weines
Wachau, Burgenland, Weinviertel, Südsteiermark, Wien und die Thermenregion: Die großen Weinbaugebiete Österreichs haben alle ihre kulturellen Eigenheiten und sorgfältig gepflegten Weintraditionen.
Vom Wachsen der Rebstöcke und Trauben über die geduldige Arbeit der Winzer mit dem reifen Wein bis zur vielfältigen Kleintier- und Pflanzenwelt in den Weingärten und -kellern beschreibt die Dokumentation „Edler Tropfen – Vom Werden des Weines“ Österreichs Weinkultur im Lauf der Jahreszeiten.
- Sonntag, 6. Oktober, 14:15 Uhr | 3sat
Steiermark - Leben im Weinland
Die Steiermark ist eine Region, die einst Wein-, Korn- und Fischkammer der k.-u.-k.-Monarchie war. Schwere Gewitter und Stürme beeinflussen das tägliche Leben der Weinbauern und Fischer ebenso wie die glühende Sonne und die Trockenperioden. Mehrmals im Jahr bestimmen traditionelle Feste das Leben - dann wird gefeiert und gedankt für Wein und Fisch. Die Dokumentation „Steiermark – Leben im Weinland“ führt durch das südsteirische Hügelland bis hin zur istrischen Küste.
- Sonntag, 6. Oktober, 15 Uhr | 3sat
Genussvolles Weinviertel - Im Land von Brot und Wein
Warum haben niederösterreichische Klöster bis heute eine enge Beziehung zum Wein? Die Dokumentation „Genussvolles Weinviertel – Im Land von Brot und Wein“ dokumentiert im Urgeschichtemuseum in Asparn an der Zaya und in der Weinstadt Poysdorf zentrale Stationen in der Kulturgeschichte des Menschen.
- Sonntag, 6. Oktober, 16:30 Uhr | ORF 2
Erlebnis Österreich:
Der Wein und das Stift – Genussreise von Klosterneuburg in die Thermenregion
Grüner Veltliner und Riesling, Traminer und Burgunder, dazu Blaufränkisch, Cabernet, Merlot, Zweigelt und vor allem St. Laurent: Das Stift Klosterneuburg zählt mit einer Anbaufläche von 110 ha Wein zu den größten Weinbaugütern Österreichs. Dazu ist es auch eines mit besonders langer Tradition, wie ein „Erlebnis Österreich“ aus dem ORF Landesstudio Niederösterreich dokumentiert: Schon anlässlich der Weihe der Stiftskirche im Jahr 1136 wurde Wein aus eigenem Anbau kredenzt, dem nachweislich ältesten Weingut in Niederösterreich. Heute bildet der Wein-

bau eine wesentliche Einnahmequelle für das Stift; produziert wird an vier Standorten und in 14 Einzellagen: Weißweine am Fuß des Leopoldsberges bei Klosterneuburg sowie rund um Gumpoldskirchen, Rotweine vor allem in der südlichen Thermenregion bei Tattendorf.

- Sonntag, 6. Oktober, 21:15 Uhr | Bayerischer Rundfunk
freizeit – *Schmidt* Max und der Wein-Urlaub im Main-Dreieck
Warum der Main im Main-Dreieck so viele Schleifen gemacht hat - damit er möglichst lange im Weinland Franken bleiben darf, davon ist der *Schmidt* Max von der „freizeit“ nach einem Wein-Urlaub überzeugt. Begleitet hat ihn dabei der Mann, der fränkische Weine kennt wie kein Zweiter. Und das aus beruflichen Gründen: Hermann *Mengler* ist Fachberater Önologie beim Bezirk Unterfranken. Er verkostet bis zu 6.000 Weine pro Jahr und berät die Winzer vor Ort. Wie schmeckt Wein, der in einer Amphore in der Erde vergraben ist? Das erfährt der *Schmidt* Max in der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, wo er sich gleich danach im Rokoko-Garten verläuft.
Wein-Trinken für den guten Zweck – das kann man im „Weingut Bürgerspital“, das mit Weinbau gleich mehrere Altenheime finanziert in Würzburg. Übrigens eine von nur drei Großstädten in der Welt, die eine eigene Weinlage haben. Dazu gute Tipps für lässiges Übernachten und preiswerte Restaurants. Der *Schmidt* Max, der mit einer „Vespa-Ape“ unterwegs ist, resümiert: „Franken ist eigentlich fast wie Italien – nur der Wein bei uns ist besser.“
- Montag, 7. Oktober, 12 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Slawonien – Kroatien
Slawonien erstreckt sich im Osten Kroatiens zwischen der ungarischen, bosnischen und serbischen Grenze von Zagreb bis Vukovar. Die größte Stadt ist der reizende Ort Osijek. Die Region gilt nicht nur als die Kornkammer Kroatiens, auf ihrem fruchtbaren Boden wächst auch ein ausgezeichnete Wein. Aus den einheimischen Rebsorten werden Weißweine gekeltert, zum Beispiel der berühmte Traminac, ein Gewürztraminer. Zum Wein genießt man am besten feurige Spezialitäten wie Kulen, eine Schweinswurst mit Paprika, die mit Frischkäse und Paprikaschoten verzehrt wird, oder Riblji paprika, einen ebenfalls mit Paprika gewürzten Eintopf aus Süßwasserfisch. Gebäck mit Walnüssen und Mohn bildet den Abschluss eines festlichen Mahls.
- Dienstag, 8. Oktober, 14:30 Uhr | hr fernsehen
Moskau, Jalta, Kiew – Eine Zugreise
In Jalta auf der Krim verrät ein Winzer Geheimnisse der Kultivierung eines exzellenten Rotweins.
- Freitag, 11. Oktober, 12 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Patagonien
Im Süden Argentiniens erstreckt sich in Patagonien die unendliche Weite der Pampa. Es ist eine dünn besiedelte Landschaft, die zum Träumen einlädt. Hier findet man neben Schafherden und großen „Haciendas“, gemütlichen Stuben zum einkehren, auch einige Weingüter, auf denen beliebte Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot noir gedeihen und die hervorragende Weine anbieten. Zu den edlen Tropfen sollte man sich ein saftiges Rindersteak, eine Lammkeule oder aber eine Wildschweinhaxe schmecken lassen. Denn nicht umsonst ist Argentinien auch als Eldorado für Fleischliebhaber bekannt.
- Samstag, 12. Oktober, 17:30 Uhr | ORF III
Unser Österreich
Weine. Winzer. Wege - WeinKultur in Österreich: Südwest- und Oststeiermark (5)
Im sanften Hügelland der Südoststeiermark schreiben Winzer wie der kunstsinnige Georg *Winkler-Hermaden* und Produzenten von regionalen Spezialitäten wie Edelbrand-Pionier Alois *Gölles*

und Schokomagier Josef *Zotter* die Erfolgsgeschichten. Die Weststeiermark ist die Heimat der Schilchers, der hier zu Weinspezialitäten aller Facetten verarbeitet wird.

- Sonntag, 13. Oktober, 13:05 Uhr | 3sat
Eingeschenkt - Weinland Österreich (5/12)
Hohe und andere Schulen des Weins – Wagram und Klosterneuburg
Zum Weinbaugebiet Wagram, nördlich der Donau entlang des gleichnamigen Lösswalls gelegen, gehört auch die Großlage Klosterneuburg südlich der Donau, die ihr gemeinsames Kulturgut, den Wein, hegen und pflegen - und zwar mit besonderem Augenmerk auf den Schutz von Boden und Klima. Der Löss des Wagrams ist ein idealer Boden für würzige, kraftvolle Weine. Doch es braucht auch Winzer, die innovativ sind und wissen, wie sie mit den Gegebenheiten umzugehen haben.
„Eingeschenkt – Weinland Österreich“ schaut in der fünften Folge den biodynamisch arbeitenden Weinmachern Bernhard *Ott* und Karl *Fritsch* über die Schulter. Der eine widmet sich der alten Technik des Weinmachens in Amphoren, der andere alternativen Düngungsmethoden, etwa mittels Kuhhornpräparaten, angerührt mit einer Art „Hexenbesen“.
- Montag, 14. Oktober, 14:30 Uhr | 3sat
Das Geheimnis der Rebe
Auf der Suche nach dem großen Wein
Der 50. Breitengrad im deutschen Rheingau markiert die nördlichste Grenze für den Weinbau. Am Johannisberg liegt die Geburtsstätte aller hohen Weinprädikate des deutschen Weingesetzes. Die Sage über die Entstehung der Spätlese erzählt, dass sich im Jahre 1775 der Kurier, der in Fulda die Erlaubnis zum offiziellen Beginn der Weinlese einholen musste, um einige Wochen verspätete. Als er wieder in Johannisberg eintraf, waren die Trauben an den Rebstöcken verfault. Sie wurden trotzdem geerntet und damit ein neuer Weinstil kreiert.
Die Dokumentation „Das Geheimnis der Rebe“ widmet sich dem vielseitigen Thema des Weinbaus. Der Film stellt die Forschungsanstalt Geisenheim, das Institut für Reben- und Weinforschung der Universität Bordeaux, die Forschungsarbeit des Instituts für Mikrobiologie und Weinforschung der Mainzer Johannes-Gutenberg-Universität sowie die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau vor.

*) Termine – Termine – Termine

- 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 *Gisperm* 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
- Sonntag, 13. Oktober 2013, ab 12.30 Uhr: **Beef Brunch – Gasthaus zur Taverne – Michelbach**

Bio Galloway Rind vom Gut Landsthal in Hainfeld, Familie Hans *Zöchling*, dazu Weißweine vom Weingut *Skoff*, Gamlitz (Südsteiermark) und vom Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Hohenwarth (Weinviertel) sowie Rotweine vom Weingut Erich *Scheiblhofer*, Andau (Neusiedlersee).

Brunch: € 34,90 p. P. – Tischreservierung bei Manfred *Steinkellner* – Tel.: 0664 8627077 – mail: steinkellner@vinothek-am-finsteregg.at – Internet: www.vinothek-am-finsteregg.at.

- Montag, 21. Oktober 2013, ab 14.30 Uhr: **Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts**
 Am Montag, den 21. Oktober 2013 bitten zahlreiche namhafte österreichische Sekthersteller zur Verkostung in die Ovalhalle des Museumsquartiers in Wien.
 Was: Verkostung österreichischer Sektspezialitäten
 Wann: Montag, 21. Oktober 2013
 Uhrzeit: Presse und Fachbesucher ab 14.30, Publikumsverkostung von 16.30 bis 21 Uhr
 Wo: Ovalhalle, Museumsquartier, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien
 Wieviel: € 20,-- p. P.
 P.S.: Der Tag des österreichischen Sekts ist Dienstag, der 22. Oktober 2013. Diesen feiern die Sekthersteller mit individuellen Programmen in ihren Kellereien.
 KONTAKT: Tina *Patronovits* | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH | Tel.: +43 1 587 12 93 - 11 | t.patronovits@mac-hoffmann.com | www.mac-hoffmann.com
 PRESSEKONTAKT:
 Dagmar *Gross* | grosswerk | Tel.: +43 1 23626-64 | werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com
- Samstag, 26. Oktober 2013, ab 19:00 Uhr: **Weinprobe Bordeaux 1970 in München**
 Der Jahrgang 1970 wird in Bordeaux als bester Jahrgang der '70er Jahre bezeichnet. Die Weine sind ein großes Vergnügen zu trinken – selbst nach 43 Jahren. An diesem Abend werden 12 der allerbesten Weine zum Menü probiert, vier davon aus der Magnum. Zum Abschluss wird noch der vielleicht größte Weißwein der Welt verkostet – Château d'Yquem.
 Im fantastischen Restaurant „*Ederer*“ in München (www.restaurant-ederer.de) werden zum 6-Gang-Menü von Karl *Ederer* folgende Weine getrunken: Champagne „*Heurtebise*“ von Char-*togne-Taillet*, zwei reife Wachauer Weißweine aus der Magnum von Emmerich Knoll und F.X. Pichler sowie aus dem Jahr 1970 aus Bordeaux die Châteaux L'Eglise Clinet, L'Evangile, Mont-rose (Mag), Ducru Beaucaillou, La Mission Haut Brion, Léoville Las Cases (Mag), Vieux Cer-*tan*, La Fleur Pétrus, Cheval Blanc (Mag), Latour, Haut Brion, Margaux (Mag) und d'Yquem.
 Restaurant Ederer, Kardinal-Faulhaber-Straße 10, D-80333 München
 Preis: € 585 p. P. Im Preis sind alle Weine, das 6-Gang-Menü, Wasser und Kaffee enthalten.
 Reservierungen bitte an: Paulson Rare Wine, Tel. +49-(0)8581-910145, paulson@rare-wine.com

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

a) Das *Basis-Quartalspackage* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's noch eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 199 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 299 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2012 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens sechs Newsletters (noch je zwei im Oktober, im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

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

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

* 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

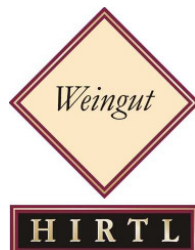


R A B L

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



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



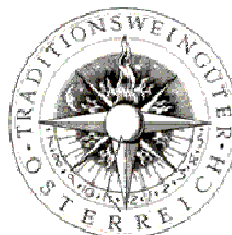
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



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