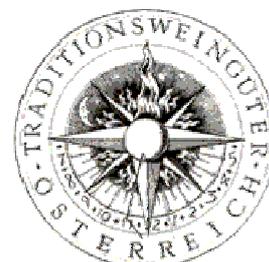
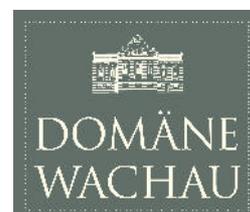


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_04

25. FEBRUAR 2015

Die Themen:

- Wein und die Fastenzeit – das Top-Thema von Herbert *Braunöck* 2
- „Weinviertel-DAC“ verkauft Rekordmenge von 4,4 Millionen Flaschen 2
- Erste Hochrechnung zeigt leichte Exportzugewinne 2014..... 2
- Österreich auf der ProWein 2015: Neue Halle & Neues Design 3
- Nikolaihof veröffentlicht Wachau-Kochbuch 4
- 81 % der Rebfläche Bayerns mit weißen Sorten bestockt..... 5
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
Zweithöchster Umsatz in der Geschichte der Champagne..... 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion:
Rotwein verbrennt Fettzellen und senkt Blutdruck..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Februar-Tage..... 6
- Termine – Termine – Termine 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 11



Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Wein und die Fastenzeit – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Das zweite Wine After Work im Jahr fällt fast immer in die Fastenzeit. Da gibt es einige Stammgäste, die mit dem Hinweis „In der Fastenzeit verzichte ich auf Alkohol!“ fernbleiben. Fasten reinigt Körper und Seele, stärkt das Immunsystem und ist für eine gewisse Zeit gesund. Gleichzeitig ist die temporäre Abstinenz ein Test, wie sehr der tägliche Alkoholkonsum zur unabdingbaren Gewohnheit geworden ist.

Ich hatte einmal einen Gastredner, der zögerte an meinem Wine After Work teilzunehmen, weil er Antialkoholiker ist. Ich erwiderte ihm „Wir sind alle Antialkoholiker, sonst wären wir ja Alkoholiker“. Ich finde den Begriff Antialkoholiker in diesem Zusammenhang unpassend und irreführend. Vegetarisch, vegan oder eben alkoholabstinent gehören in einen Topf. Die Nicht-Abstinenten und Weingenießer pauschal zu Alkoholikern zu machen, finde ich übertrieben und abwertend. Sonst müssten sich Vegetarier als Antitiermörder bezeichnen. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Stört dich beim Arbeiten der Wein,
dann lass das Arbeiten sein!“

(Volksmund)



***) „Weinviertel-DAC“ verkauft Rekordmenge von 4,4 Millionen Flaschen**

Immer beliebter bei den Konsumenten werden die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel, die unter der Dachmarke „Weinviertel DAC“ vermarktet werden. Im letzten Jahr haben die 677 produzierenden Winzerbetriebe der Region in Summe fast 4,4 Mio. Flaschen „Weinviertel-DAC“ verkaufen können. „Das ist ein Zuwachs um 8 % gegenüber dem Jahr 2013 und eine neue Rekordmenge“, sagt Ulrike Hager, Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel. Bis zum Jahr 2020 soll der Absatz des „Weinviertel DAC“ auf 7 Mio. Flaschen steigen.

Mit den neuen „Weinviertel-DAC“-Weinen des Jahrgangs 2014 wollen heuer die Winzer aus dem Gebiet zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten ihren schon bisher eindrucksvollen Markterfolg weiter ausbauen. Im Gegensatz zu anderen Traubensorten hat der Grüne Veltliner von den günstigen Witterungsbedingungen ab Mitte September profitiert und verspricht im Weinglas hohe Qualitäten. Zwar fällt die Menge des aktuellen Jahrgangs wieder gering aus, die moderate Reife habe aber dafür gesorgt, dass der 2014er-Veltliner weithin sein typisches „Pfefferl“ mitbringe, erklärt Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing (ÖWM).

Rund 130 Winzer werden die mehr als 300 neuen "Weinviertel DAC"-Veltliner am 25. Februar von 15 bis 21 Uhr in der Wiener Hofburg dem Publikum zur Verkostung präsentieren. Bei dieser Veranstaltung mit dabei ist u.a. auch der Weinviertel Tourismus, der mit einem Informationsstand Lust auf Urlaub im Weinviertel machen möchte. Am 23. März vereinigen sich die DAC-Veltliner aus dem Weinviertel zusammen mit den DAC-Blaufränkischen aus dem Mittelburgenland zu einer gemeinsamen Präsentation in Salzburg. Diese Tournee im Duett führt in der Folge auch noch nach Götzis in Vorarlberg und nach München.

Anmerkung bbj: Alle Termine und Orte dieser Präsentationen finden Sie in diesem Newsletter unter der Rubrik „Termine – Termin – Termine“!

***) Erste Hochrechnung zeigt leichte Exportzugewinne 2014**

Auf Basis der Exportzahlen der Statistik Austria für die ersten neun Monate 2014 und Hochrechnungen der ÖWM (Basis Okt-Dez 2013) kann man auf leichte Zuwächse in Menge und Umsatz für das Gesamtjahr 2014 schließen. Demnach stehen kräftigen Zugewinnen in Schlüsselmärkten wie

Schweiz, USA, Niederlande, Großbritannien, China, Norwegen und Belgien empfindliche Rückgänge in Schweden und Finnland gegenüber.

Besonders überraschend ist die aus dieser Betrachtung hervorgehende Stagnation im Exportmarkt Deutschland, denn nach den Zahlen der Destatis Wiesbaden steigen die österreichischen Exporte nach Deutschland in den ersten drei Quartalen deutlich an (+ 4,5 Mio. Euro). Der Grund für diese Diskrepanz dürften erhebliche Rückgänge bei den Reexporten sein. Man darf also gespannt auf das Endergebnis warten ...

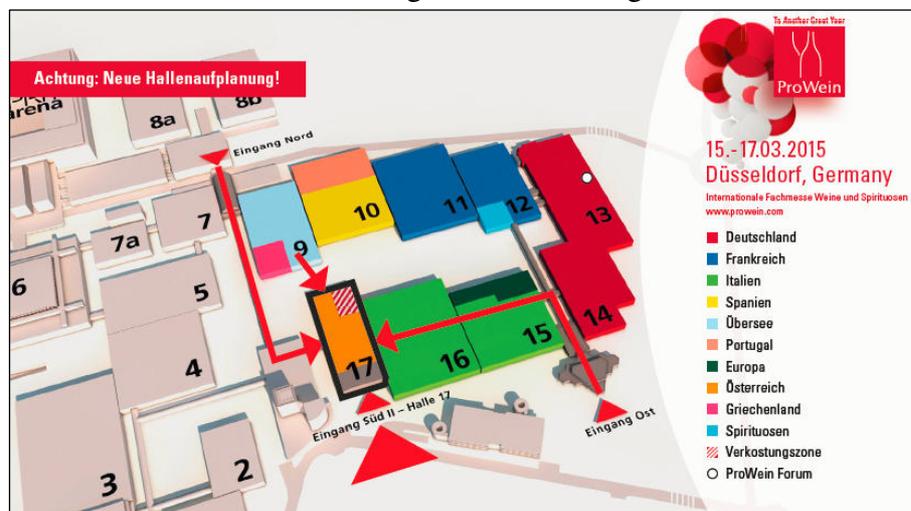
*) Österreich auf der ProWein 2015: Neue Halle & Neues Design

Vom 15. bis 17. März 2015 wird Düsseldorf mit der ProWein wieder zum Nabel der Weinwelt. Mit dabei sind 350 österreichische Winzer, Weinhändler und Partnerbetriebe, die sich am Gemeinschaftsstand der Außenwirtschaft Austria der Wirtschaftskammer Österreich, in Zusammenarbeit mit der Österreich Wein Marketing (ÖWM) präsentieren. Aufgrund des großen Erfolges der Messe hat sich die Messeleitung dazu entschlossen, ab 2015 in einen anderen Teil des Messeareals umzuziehen. Österreich hat sich in diesem Zuge wieder eine eigene Halle, die Halle 17, gesichert, die nun endlich mehr Platz und Präsentationsmöglichkeiten bieten wird.

HALLE 17: DIE NEUE ÖSTERREICH-ADRESSE AUF DER PROWEIN

Die Bedeutung der ProWein geht seit vielen Jahren weit über die europäischen Grenzen hinaus. Aus diesem Grund steigt die österreichische Winzer-Beteiligung jährlich an und 2015 werden mit 350 Ausstellern mehr denn je am österreichischen Gemeinschaftsstand der ProWein teilnehmen. „Den Umzug in die neue Halle 17 sehen wir sehr positiv“, freut sich Katharina Papst, Bereichsleiterin für die deutschsprachigen Exportländer, über mehr Platz in der Halle. „Gute Produkte brauchen auch einen entsprechenden Rahmen. Diesen kann uns die neue Halle endlich bieten. Und vor allem die Hallenhöhe wird wesentlich zu einer verbesserten Verkostungssituation beitragen.“

Zu erreichen ist die neue Halle direkt über den Eingang Süd II, vom Eingang Nord über die Halle neun (oder über die „Röhre“) und über den Eingang Ost über die Hallen 15 und 16. Die Meininger Verkostungszone, die auch in Halle 17 positioniert ist, wird ein weiterer Publikumsmagnet in der Halle sein. (Details und Übersicht über



die Halle 17 finden sich auf der Homepage der ÖWM: www.oesterreichwein.at/news-medien/news-von-uns/news/news/oesterreich-auf-der-prowein-2015-neue-halle-neues-design-2458/)

NEUES STANDDESIGN BETONT HERKUNFT, TRADITION UND MODERNITÄT

Über einen Architektenwettbewerb – den das Büro Trecolore Architects mit Klaus Baumgartner für sich entscheiden konnte - wurde für die Österreich-Halle auch ein neues Standdesign geschaffen. Dieses betont trotz puristischer Sachlichkeit auch traditionelle österreichische Werte wie Gemütlichkeit und angenehme Atmosphäre durch die natürliche Ausstrahlung von hellem Holz. Während die locker angeordneten Präsentationspulte im Frontbereich der Stände Offenheit signalisieren, bieten die dahinter angeordneten „Herrgottswinkel“ nun auch die nötige Diskretion für Besprechungen. „Wichtigster Bestandteil des neuen Auftritts ist jedoch die verstärkte Betonung der österreichischen Weinherkünfte“ erklärt Willi Klinger, Geschäftsführer der ÖWM. „So werden über ein Farbleitensystem alle Weinbaugebiete ihren übergeordneten Bundesländern zugeordnet und räumlich sinnvoll

zusammengefasst.“ Gebietsvereinigungen werden in räumlicher Nähe zu ihren Gebieten positioniert, überregionale Marken- und Vertriebsgemeinschaften großzügig an den Außenständen integriert. So finden sich beispielsweise die Mitgliedsbetriebe der Traditionsweingüter Österreich trotz ihrer Zugehörigkeit zu vier verschiedenen Weinbaugebieten im Donauraum – Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram – so angeordnet, dass sie quasi im Herzen der Stände der vier Gebiete in unmittelbarer Nähe zueinander und sozusagen ihre gemeinsame Verbindung darstellen.

ÖWM-STAND WIEDER MITTEN UNTER DEN WINZERN

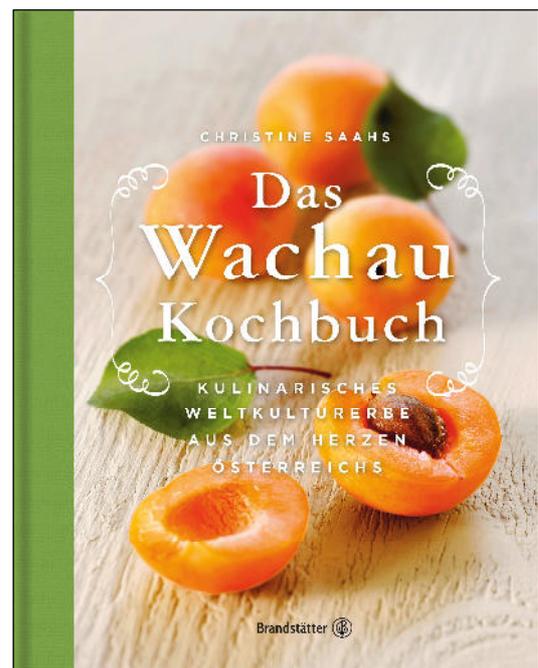
Die ÖWM wird mit ihrem Informationsstand wieder mitten unter ihren Ausstellern in Halle 17 zu finden sein. Das breite Leistungsangebot umfasst täglich spannende Themenverkostungen, vielseitiges Informations-Material, ein kompaktes Ausstellerverzeichnis und natürlich die Möglichkeit zu individuellen Gesprächsterminen mit der Geschäftsführung und den Bereichsleitern der ÖWM. Ein vollständiger Überblick über die Themenverkostungen findet sich ebenfalls auf der Homepage der ÖWM unter media.austrianwine.com/pindownload/downloadpinobjects.do?documentId=32443.

*) Nikolaihof veröffentlicht Wachau-Kochbuch

Rezepte aus dem Herzen der traditionsreichen UNESCO-Kulturlandschaft – das verspricht Autorin Christine Saahs, Chefin des renommierten Nikolaihofs, in ihrem neu erschienen Buch „Das Wachau Kochbuch“.

Der Familienbetrieb Nikolaihof im Herzen der Wachau ist nicht erst seit den 100 Parker-Punkten für einen 1995er Riesling international bekannt. Auch die Küche des Hauses macht von sich reden und lockt Jahr für Jahr Gäste aus aller Welt nach Mautern an der Donau. Nach dem Erfolgskochbuch „Ich koche für mein Leben gern“ im Jahr 2010 hat Christine Saahs im Februar 2015 im Brandstätter Verlag ihr zweites, 176 Seiten starkes Werk veröffentlicht.

„Das Wachau Kochbuch“ versteht sich als kulinarischer Reiseführer durch die österreichische Kulturlandschaft und beinhaltet verborgene Schätze der Familienküche, fast vergessene Speisen und genussreiche Raritäten. Von der Mousse von geräucherten Fischen über die fruchtige Paradeissuppe bis hin zur gebratenen Kalbsstelze oder den Wachauer Wurzelkrapfen – das Kochbuch begeistert mit einem bunten Potpourri an klassischen, traditionellen und neuinterpretierten Gerichten, verrät aber auch die großen und kleinen Tricks und Kniffe der Küchenchefin. Im Mittelpunkt steht dabei stets der regionale Bezug der Produkte. So dürfen beispielsweise die Wachauer Marille oder der Crocus Austriacus – der Wachauer Safran – bei der Zubereitung nicht fehlen. „Die Liebe zum Detail macht den Geschmack aus“, verrät die Küchenchefin, deren Kreationen auch in der Weinstube des Traditionshauses verkostet werden können.



Das Bekenntnis zur biologischen und biodynamischen Landwirtschaft ist für die „Wachauerin aus Leidenschaft“ seit fast 45 Jahren das Gebot der Stunde. Aus Liebe zur Natur und den Gästen kocht Christine Saahs mit Lebensmitteln, die im Einklang mit der Natur gediehen sind. Abgerundet wird das Kochbuch durch einen sehr privaten Einblick in das Leben der Bäuerin und Köchin.

Christine Saahs: Das Wachau Kochbuch. Christian Brandstätter Verlag, ISBN 978-3-85033-880-6, 176 Seiten, Hardcover. Buch in deutsch und englisch erhältlich. Preis: 29,90 Euro

***) 81 % der Rebfläche Bayerns mit weißen Sorten bestockt**

Nach Mitteilung des Bayerischen Landesamts für Statistik waren zum Stichtag 31. Juli 2014 in Bayern 6.176 ha Rebfläche mit Keltertrauben bestockt (Anm. *bbj*: Das entspricht in etwa der gemeinsamen Rebfläche der österreichischen Weinbaugebiete Kamptal und Kremstal). 81 % der Fläche (5.004 ha) entfielen auf weiße und knapp ein Fünftel (1.173 ha) auf rote Traubensorten.

Nachdem die Weißweinrebfläche seit dem Höchststand im Jahr 1993 (5.777 ha) bis 2008 um fast 900 ha gesenkt wurde, erfolgte seitdem jährlich wieder eine minimale Ausweitung um wenige Hektar, bis 2014 um insgesamt 119 ha. Dies entspricht gut 13 Prozent der bis 2008 erfolgten Flächenreduzierung. Entsprechend ist die Rotweinrebfläche seit dem Höchststand im Jahr 2009 (1.214 ha) jährlich minimal gesunken, bis 2014 um insgesamt knapp 42 ha. Trotz der in den vergangenen fünf Jahren wieder eingetretenen gegenläufigen Entwicklung zeigt ein Vergleich mit dem Jahr 1993 die zugenommene Bedeutung der roten Traubensorten in Bayern.

Während sich seit 1993 der Anbau der weißen Sorten um 13,4 Prozent bzw. 773 ha verringerte, hat sich die Fläche der roten Sorten durch einen Anstieg um 854 ha fast vervierfacht.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Zweithöchster Umsatz in der Geschichte der Champagne**

Mit mindestens 307 Mio. verkaufter Flaschen Champagne weltweit, verzeichnen die Champagne Winzer und Häuser den zweithöchsten Umsatz ihrer Geschichte. Auch wird wohl die am 16. Juli 2014 vereinbarte Reserve-Rückstellung von 400 auf 500 kg/ha angehoben, sollten die Verkäufe die Marke von 307 Mio. Flaschen im 2014 überschreiten. Auch wenn diese Zahlen noch nicht definitiv sind, haben die Champagne Winzer und Champagne Häuser Grund zur Freude. Die berichtete Exportmenge 2014 entspricht einem Anstieg von etwas weniger als 1 % gegenüber dem Vorjahr (2013: 305 Mio. Flaschen). Der Umsatz beträgt insgesamt 4,5 Mrd. Euro – dies kommt dem zweithöchsten Umsatz gleich, der je in der Champagne erzielt wurde. Dieser Erfolg ist mitunter der Dynamik der Exportmärkte zu verdanken.

Aufgrund der Ertragslage gibt es für die Champagne Winzer zudem eine Sonderreserve von 400 kg/ha, die am 16. Juli 2014 vereinbart wurde. Sollte der Absatz die 307 Mio. Flaschen überschreiten, kann die Sonderreserve sogar auf 500 kg/ha erhöht werden. Somit könnten aus der Ernte 2014 bis zu 310 Mio. Flaschen erzeugt werden.

Das weltweit einzigartige Reservesystem der Champagne besteht darin, dass jeweils ein Teil der Ernte eines ertragreichen Jahres als Reserve zurückgelegt wird. Dank dieser Reservemethode ist es möglich, weniger ertragreiche Ernten auszugleichen. Somit sind die Einkommen der Winzer sowie die Versorgung der Häuser gewährleistet, die Vorräte können gehalten werden und das optimale Funktionieren der Champagne-Wirtschaft ist nachhaltig sichergestellt.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Rotwein verbrennt Fettzellen und senkt Blutdruck**

Rotwein hilft beim Abnehmen. Das haben Versuche mit Mäusen gezeigt. Laut Forschern der Oregon State University wies die Gruppe der Mäuse, die mit Rotweinextrakt gefüttert wurde, geringere Leberfettwerte und auch einen niedrigeren Blutzucker auf. Zehn Wochen lang wurden die Mäuse hochkalorisch ernährt. Anschließend wurden einer Hälfte Extrakte aus Pinot-Noir-Trauben zusätzlich zur Nahrung verabreicht, während die andere nur übliches Mäusefutter bekam.

Die Anzahl der Fettzellen wird in der Kindheit festgelegt und bleibt im gesunden Menschen zeitlebens gleich. Bei Adipositas nimmt jedoch nicht nur das Volumen zu, sondern es kann sich auch die Anzahl verändern. „Dieses Geschehen geht mit entzündlichen Prozessen einher, die Fettzellen sind nicht mehr in der Lage, ihre normalen Aufgaben zu erfüllen. In dieser konkreten Studie zeigen die Wissenschaftler, dass Ellagsäure in Kulturen menschlicher Fettzellen die Ansammlung von Triglyzeriden und den Ausschüttung von Molekülen, die den Fettabbau hemmen, reduzieren kann“, so Johanna Gostner vom Institut für Medizinische Biochemie der Medizinischen Universität Innsbruck.

Die nachweisliche Wirkung von Rotwein auf Fettzellen schürt neue Hoffnung auf den Einsatz von Wein als Therapeutikum: „Die Mäuse, die die fettreiche Diät bekamen, entwickelten eine Fettleber und Diabetes-Symptome – dieselben Auswirkungen auf den Stoffwechsel, die wir auch bei vielen übergewichtigen Patienten ohne ausreichende Bewegung beobachten“, so Neil *Shay*, einer der Studienleiter. „Auch wenn die Versuche in vitro und Tierstudien vielversprechend sind, kann die Wirkungsweise im Menschen nicht vorhergesagt werden.“ Die in den Trauben enthaltenen Ellagsäuren – eine Form von Polyphenol – können das Wachstum bestehender und die Entstehung neuer Fettzellen hemmen, wie nun im „Journal of Nutritional Biochemistry“ veröffentlicht wurde. Der Ellagsäure konnte in anderen Tierversuchen schon eine krebsvorbeugende Wirkung nachgewiesen werden.

Die bisher entdeckten gesundheitsfördernden Effekte mäßigen Rotweinkonsums werden hauptsächlich dem Resveratrol (auch ein Polyphenol) zugeschrieben. Hinter der Wirkung auf die Adipozyten, die Zellen des Fettgewebes, vermuten die Wissenschaftler nun aber vor allem die Ellagsäure. *Gostner* teilt das Interesse an der Ellagsäure: „Andere, strukturell ähnliche Polyphenole wie Resveratrol zeigten diese Wirkung bei gleicher Konzentration nicht.“

Ob jedoch die Wirkung des Traubenextrakts ausschließlich auf den Gehalt an Ellagsäure zurückzuführen ist oder auf synergistische Effekte mit anderen Phytochemikalien, lässt sich, wie auch von den Studienautoren diskutiert, von den aktuellen Ergebnissen nicht ableiten. Nichtsdestotrotz: Eine Handvoll roter Trauben entfaltet dieselbe Wirkung wie ein Glas Rotwein.

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzten Februar-Tage**

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

- Mittwoch, 25. Februar, 10:55 Uhr | arte
Reisen für Genießer – Frankreich – Vendée
Dieser Ausflug ist voller Geschichten, überlieferter Traditionen und schöner Entdeckungen, darunter die Weine aus der Vendée, die lange als Nischenprodukte galten.
- Donnerstag, 26. Februar, 07:45 Uhr | arte
Kur Royal: Bad Ragaz – Die Quelle des guten Lebens
Die Kurgäste von heute schätzen vor allem auch die Bündner Herrschaft, in die der kleine Kurort eingebettet ist. Es ist der Geheimtipp unter den Weinbaugebieten der Welt. Kräftige Barriqueweine, vornehmlich Spätburgunder, sind hier das Aushängeschild.
- Freitag, 27. Februar, 10:55 Uhr | arte
Reisen für Genießer – Frankreich – Castellet in der Provence
An der Küste von Bandol, auf der Insel Ile 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. Zum Abschluss der Reise wird eine Rast bei Dédé eingelegt, und zwar in seiner Bar „La Souquo“. Verköstigt wird hier mit Roséwein oder Pastis bei einer Partie Manille, dem Lieblingskartenspiel von Pagnol.
- Samstag, 28. Februar, 03:05 Uhr | arte
Die neuen Paradiese: Australien – Zwischen Wellen und Weinbergen
Nahe der westaustralischen Stadt Perth befindet sich die Halbinsel Margaret River. Sie ist bekannt als Weinanbaugebiet und Surferparadies. Die Weinbauregion wächst zwar weiter, allerdings nach Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung.
- Samstag, 28. Februar, 11:15 Uhr | ZDFinfo
Die Mosel: Von Trier bis nach Koblenz

In dieser Etappe mäandert die Mosel, die so wenig begradigt ist wie kein zweiter deutscher Fluss, in Schleifenform durch klassische Sehnsuchtslandschaften. Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort aus zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs. Das Ende der Reise wartet mit der typischen Burgenromantik der Mosel auf: Burg Eltz gilt als eine der schönsten Höhenburgen des Mittelalters.

***) Termine – Termine – Termine**

• **Weinviertel DAC-Präsentationen**

- Mittwoch, 25.02.2015 in Wien (Hofburg, 15:00 – 21:00 Uhr),
- Dienstag, 03.03.2015 in Linz (Design Center, 15:00 – 20:00 Uhr),
- Montag, 23.03.2015 in Salzburg (Airport Amadeus Terminal 2, 15:00 – 20:00 Uhr),
- Dienstag, 24.03.2015 in Götzis (Kulturbühne Ambach, 15:00 – 20:00 Uhr) und
- Mittwoch, 25.03.2015 in München (TonHalle in der Kultfabrik, 14:00 – 20:00 Uhr)

Nähere Infos unter: www.weinvierteldac.at

• Donnerstag, 26. Februar, bis Mittwoch, 11. März 2015: **Rheingau Gourmet & Wein Festival**

Verteilt über zwei Wochen finden vornehmlich in den Räumlichkeiten des Klosters Eberbach und des Kronenschlösschens in Eltville-Hattenheim annähernd 50 abwechslungsreiche, informative, hedonistische und kulinarisch anspruchsvolle Verkostungen, Weinversteigerungen, Wein-Lunches und Wein-Dinner statt. In die Unkostenbeiträge der einzelnen Veranstaltungen starten bei rund dreißig Euro, wie beispielsweise die große Weinpräsentation mit 30 Weingütern aus der VDP Rheingau gemeinsam mit 30 Weingütern aus dem Burgenland um € 32,- und reichen bis zu einem Raritäten-Dinner mit Zwei-Sterne-Koch Richard *Ekkebus* (vom Restaurant „Amber“ im Hotel „The Landmark Mandarin Oriental“ in Hongkong) und 30 Jahrgängen Château Mouton Rothschild um wohlfeile € 1.700,-. Da ist für jeden Geschmack und jede Brieftasche etwas dabei. Auch mehrtägige Hotel-Gourmet-Packages gibt's im Angebot.

Weitere Infos unter www.kronenschloessen.de bzw. www.rheingau-gourmet-festival.de

Reservierungen per Tel.: +49 (0)6723 640 oder per mail: info@kronenschloessen.de

• Sonntag, 15., bis Dienstag, 17. März 2015: **ProWein 2015** in Düsseldorf

Die größte Weinmesse in Deutschland mit annähernd 5.000 Ausstellern aus ca. 50 Ländern, nahezu 50.000 Fachbesuchern aus 100 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern findet heuer bereits Mitte März in Düsseldorf statt. Drei Tage lang kann man sich jeweils von 09:00 – 18:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Im Rahmenprogramm widmet sich die zentrale Verkostungszone – durchgeführt in Kooperation mit der Fachzeitschrift „WEINWIRTSCHAFT“ – marktrelevanten Themen und bietet Entscheidungshilfe und Orientierung im weltweiten Weinangebot. Daneben finden wieder zahlreiche themenbezogene Verkostungen, facettenreiche Vorträge, kompetente Gesprächsrunden und kulinarische Events sowohl auf den Ständen der Aussteller als auch im ProWein-Forum, der medialen Vortragsfläche, statt.

Infos, Fachbesucherregistrierung & Ticket: www.prowein.de

• Montag, 23. März 2015, 14:00 – 19:00 Uhr: **Jahrgangspräsentation Domäne Wachau**

Wer schon früher wissen will, wie 2014 schmeckt, kann sich bereits im März einen Einblick verschaffen. Neben den Federspielen von der Bruck bis zum Loibenberg gibt es zudem erste Fassproben von den Lagensmaragden und auch sonst so einiges aus dem Repertoire der Domäne. Mit von der Partie ist in diesem Jahr das Weingut *Feiler-Artinger* aus Rust, das mit Blaufränkisch & Co perfekt in Rot ergänzt.

Eintritt frei! Anmeldung erbeten! Ort: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein

Tel: +43 / (0)2711 / 371 - E-Mail: office@domaene-wachau.at

- Dienstag, 24. März 2015, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland**, Vila Vita Pannonia
 „Autochthone Rebsorten, Natural Wines – wo liegt die Zukunft des österreichischen Weines?“
 - Wo liegen die Stärken des österreichischen Weines?
 - Welche Weinstile werden sich durchsetzen und in Zukunft relevant sein?
 - Wie soll sich der österreichische Wein positionieren?
 - Welchen Stellenwert hat der österreichische Wein im Ausland?
 - Welche Trends und neue Entwicklungen gibt es?
 - Welcher Typ Wein ist in der Gastronomie heute zeitgemäß?
 - Natural Wines – Mode oder Trend mit Zukunftspotential?
 Mit diesen und ähnlichen Fragen rund um die Zukunft des österreichischen Weines setzt sich eine Gruppe von nationalen und internationalen Experten in Analysen, Vorträgen und Diskussionsrunden kritisch auseinander. So wird zu Beginn das Thema aus der Sicht des österreichischen, deutschen und Schweizer Marktes analysiert. In der Folge wird der Trend der „Natural Wines“ näher beleuchtet. Danach kommt die Gastronomie zu Wort. Sommeliers, Gastronomen und Händler erörtern, welche Trends und Entwicklungen in der Gastronomie von Bedeutung sind. Weinverkostungen veranschaulichen die einzelnen Ausführungen und Diskussionen und geben dem Auditorium die Möglichkeit der Interaktion.
 Tagungsgebühr 150,00 Euro exkl. USt. (inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Buffet, Bottle Party, Getränke) (www.weinforum-burgenland.at)
- Donnerstag, 9., bis Donnerstag, 23. April 2015: **wachau GOURMET festival 2015**
 Freitag, 10., und Samstag, 11. April 2015: Top-Weinmesse „**wein.genuss.krems**“
 Zahlreiche Wein- und Gourmet-Events in und um die Wachau und die Weinstadt Krems!
 Programm, Preise und Informationen zur Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at
- Samstag, 11., bis Sonntag, 12. April 2015: **Weintour Weinviertel 2015**
 Für entdeckungsfrohe Genießer: Ein Frühlingswochenende im Weinviertel mit großem Weinvergnügen. Im Weinviertel wird der Frühling willkommen geheißen. Eine Vielzahl an Weinstraßenwinzern öffnet ihre Pforten und lädt zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Lustvolle Ausflugsziele, aktuelle Weine, Speisen aus besten Weinviertler Grundprodukten und romantische Zimmer zum Übernachten sorgen für ein genussvolles Frühlingswochenende. Beginnen Sie die Weintour Weinviertel bereits am Freitag: WEIN.TOUR.OPENING am Freitag, 10. April 2015 um 18.30 Uhr in Mailberg & ab 18 Uhr in Poysdorf. (www.weintour.at/opening.htm) Die Winzer des „Mailberg Valley“ und der Schlosskeller Mailberg laden Sie zu einem exklusiven siebengängigen Dinner in das Schloss Mailberg ein. „sax4you.at“ führt Sie musikalisch durch den Abend. - Preis € 66,- p.P. - Reservierung unter Tel. +43 / (0)2943 / 30301
 Im ältesten Haus Poysdorfs, im Eisenhuthaus, präsentieren 16 Spitzenwinzer aus dem Weinviertel ihre Weine zu feinem Jazz und Köstlichkeiten aus der Backstube. (Anmerkung bbj: Darunter auch das Weingut *Hirtl* aus Poysdorf) - Preis € 13,- p.P. VVK, € 15,- p.P. Abendkasse
- Samstag, 25., bis Sonntag, 26. April 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: **Weinfrühling 2015**
 Wann ist Frühling? Zum Beispiel immer dann, wenn die drei niederösterreichischen Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental zum legendären Weinfrühling rufen. Mit nur 10 Euro ist man an beiden Tagen dabei. Bei jedem teilnehmenden Winzer gibt's dafür ein Eintrittsband, mit dem man sich an beiden Tagen nach Herzenslust durch die drei Weintäler kosten kann!
 Weinfrühling 2015 Kamptal Kremstal Traisental – 180 Winzer, 3 Täler, 2 Tage – Eintritt € 10,-
 Weitere Informationen unter: veranstaltungen.kremstal-wein.at/Event/4983/Kremstaler-Weinfruehling, www.kamptal.at/weinfruehling/ und www.traisentalwein.at/de/was-ist-los/2015/4/25/weinfruehling_2015/.

- VORSCHAU:
Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: **21. Tour de Vin**
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 26 Betriebe der Österreichischen Traditionsweingüter aus den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram zum 21. Mal alle Weininteressierten ein!
€ 20,- pro TdV-Button erhältlich bei jedem Mitgliedswinzer. Der Kauf des Buttons im ersten besuchten Weingut berechtigt zum Besuch aller weiteren Weingüter am Samstag & am Sonntag.
- VORSCHAU:
Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: **Wachauer Weinfrühling**
Alle Jahre wieder findet am ersten Maiwochenende das Wachauer Spektakel des Jahres statt. Der Vorhang fällt und zwei Tage lang gibt es alles, was das neue Weinjahr zu bieten hat und noch ein bisschen mehr: Steinfedern und Federspiele, Smaragde aus 2013 & 2014, Süßweine und Veltlinerbrände und natürlich die eine oder andere Überraschung aus ferner Vergangenheit.
€ 20,- p.P. (Eintritt gilt bei allen teilnehmenden Vinea Wachau-Weingütern)
- VORSCHAU:
Mittwoch, 13., bis Sonntag, 17. Mai 2015: **Weinfestival Thermenregion 2015**
BIG BOTTLE PARTY, Wein im Park – NEU, Weinmenüs THERMENREGION À LA CARTE, WEINKAUFs-Samstag, Riedenwanderungen, Sortensieger-Party, Masterclass und Winzerbrunch – also volles Programm über mehrere Tage! (www.weinfestival.at)

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Quartalsbeitrag 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), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“ (siehe „Einstiegsartikel“) 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. 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 - p.jezek@medianet.at

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

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren Jahren!!!! ***

*** Mit der elften Ausgabe 2014 am 29. Mai ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



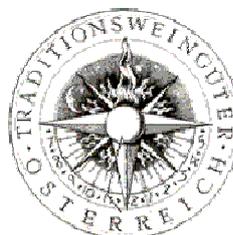
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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