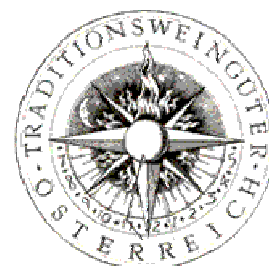


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_12

17. JUNI 2015

Die Themen:

- Urlaub ohne Wein, muss das sein? – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Weingut Martin und Andrea Hirtl lädt zum offenen Keller in der Poysdorfer Kellergstettn 2
- Die Top-Weine beim Wiener Weinpreis 2015 2
- Österreichs erste Weintankstelle 4
- Aus der Marktforschungsredaktion
(1): Zu Hause mehr Wein-Genuß als im Gasthaus 4
(2): Interaktive App vergleicht die Lebensgewohnheiten innerhalb der EU 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juni-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 12



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Urlaub ohne Wein, muss das sein? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wo immer Sie Ihren wohlverdienten Urlaub verbringen, überall gibt es Wein. Auch in Ländern, in denen die Bevölkerung den Wein erst durch die Kolonialmacht kennengelernt hat, werden Sie in guten Restaurants Weine aus Europa, Australien, Chile und den USA bestellen können. Im fernen Osten, in Indonesien zum Beispiel fehlt die Weinkultur zur Gänze. Mir hat ein Freund geraten: „Wenn du einheimische Speisen bestellst, dann nimm auch die dazu passenden Getränke der Region, auch wenn du französischen Rotwein trinken könntest.“ Die regionalen Speisen und Getränke sind über Jahrhunderte aufeinander abgestimmt. Nicht nur der Geschmack, auch die Bekömmlichkeit ist optimiert. Auch die geharzten, griechischen Weine sind auf griechische Speisen abgestimmt und passen dort und nur dort zueinander. Der geliebte Urlaubswein mitgebracht und zu Hause getrunken hat schon viele enttäuscht. damit meine ich: Jedem Land seine Speisen und die dazu passenden Getränke. Und das ist nicht immer Wein. (hb)

(www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Wein erfrischt matte Kräfte,
Traurigkeit verscheucht er,
alle Müdigkeit der Seele verjagt er.“

(Augustinus Aurelius (354-430), Bischof von Hippo,
Philosoph, Kirchenvater und Heiliger)



***) Weingut Martin und Andrea Hirtl lädt zum offenen Keller in der Poysdorfer Kellergstettn**

Alljährlich ist es nach der Weinblüte wieder soweit: Andrea und Martin Hirtl laden zum Verkosten der prämierten Weine des Weinguts nach Poysdorf in die „Kellergstettn“.

Dabei kann man sich in entspannter Atmosphäre beispielsweise von der Qualität des „Poysdorfer Stadtweines“, dem Grünen Veltliner Kirchberg 2014 Weinviertel DAC, überzeugen. Daneben steht der in diesem Jahr ebenfalls wieder großartig gelungene Grüne Veltliner Bürsting 2014 Weinviertel DAC zur Verkostung bereit, der auch im VINARIA-Jungwein-Atlas mit dem Hinweis „TIPP“ versehen wurde, was für „Ausgezeichneter Wein, exemplarisch für seine Kategorie“ steht. Kostenswert wie jedes Jahr der Weißburgunder Exclusiv 2014, der Frizzante vom Gelben Muskateller und der Zweigelt Exclusiv aus 2013.

Für Liebhaber der Grünen Veltliner Weinviertel DAC-Reserven bieten die Hirtls den großartigen 2012er an: Ein saftiger, kraftvoller und lagerfähiger Wein mit Ausdruck und Charakter, der zeigt, welches Qualitätspotential im Weinviertel steckt und welches überragendes Preis-Leistungs-Verhältnis hier noch zu finden ist. (bbj) (www.weingut-hirtl.at)

Weingut **Offener Keller**
in der
Poysdorfer Kellergstettn

HIRTl **15. - 21. Juni 2015**
täglich ab 14 Uhr

Verkostung des
Jahrgangs 2014

Kinderspielplatz
für die Kleinen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Martin u. Andrea HIRTl
A-2170 Poysdorf, Brunngrasse 72
Tel. 0699/14000611 e-mail: office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at

***) Die Top-Weine beim Wiener Weinpreis 2015**

Am 29. Juni 2015 werden im Rathaus beim 11. Wiener Weinpreis wieder die besten Weine der Bundeshauptstadt gekürt. In diesem Jahr wurden insgesamt 344 Weine verkostet: 265 Weißweine, 8 Rosé, 62 Rotweine und 9 Schaumweine.

61 Betriebe haben ihre Weine zur Wiener Landesweinbewertung 2015 in der Landwirtschaftskammer Wien eingereicht und 100 Weine konnten mit Gold ausgezeichnet werden. 51 Finalisten

aus 10 Kategorien haben es in die Finalverkostung geschafft, die Anfang Juni stattgefunden hat: Grüner Veltliner klassisch und Grüner Veltliner kräftig, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Wiener Gemischter Satz DAC und Wiener Gemischter Satz DAC Lagen, Zweigelt, Cuvée Rot sowie internationale Rotwein-Sorten.

Für alle Weinliebhaber heißt es dann an den beiden Folgetagen: Genuss pur! Denn am 30. Juni und 1. Juli präsentieren sich bereits zum 11. Mal im Arkadenhof des Wiener Rathauses zwei Tage lang die Top-Weine, die Wiens Weinregion zu bieten hat dem Publikum. Bei freiem Eintritt können die 100 goldprämierten Wiener Spitzenweine täglich jeweils von 17 bis 23 Uhr verkostet werden. Und wer Hilfe braucht, den richtigen Tropfen für sich zu finden, kann sich von einem Sommelier fachgerecht beraten lassen. Kleine Schmankerln runden dabei den Genuss ab.

Die Bodenbeschaffenheiten und klimatischen Bedingungen im Weinbaugebiet Wien sind speziell und vielfältig – und bilden die Basis für die große Sortenvielfalt der Wiener Weine. Rund 400.000 Arbeitsstunden werden pro Jahr zur Erhaltung des Wiener Weinbaugebietes aufgewendet – ein Einsatz, der sich sowohl für die Region als auch für deren Bewohner und Besucher lohnt. Als florierender Wirtschaftszweig schafft und sichert der Wiener Weinbau Arbeitsplätze, tätigt Investitionen und leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der landschaftlichen Vielfalt. Mit zahlreichen Veranstaltungen und Initiativen zu verschiedenen Schwerpunktthemen ist sie in den Bereichen Erholung, Tourismus und Erziehung wertvoller Impulsgeber. In weltweit einzigartiger Manier erstreckt sich direkt vor den Toren Wiens ein rund 700 ha großes Weinbaugebiet, in welchem erstklassiger Wiener Wein gekeltert wird. Heuer waren es 344 Weinproben, die von 61 Wiener Winzer zur Landesweinbewertung eingereicht wurden. Durch eine unabhängige Fachjury wurden diese dann bewertet und mit Bronze-, Silber- und Goldmedaillen ausgezeichnet. 100 mit Gold prämierte Wiener Weine wurden dann in einer weiteren Fachverkostung in zehn ausgewählten Kategorien von bekannten Weinfachleuten, allen voran Sommeliers und Gastwirten, durch die Rangziffermethode ermittelt und werden im Rahmen des Wiener Weinpreises von Bürgermeister Dr. Michael Häupl verliehen. Weingenießer und Besucher des Wiener Rathauses können sich am 30. Juni und 1. Juli zwei Tage lange selbst vor Ort davon überzeugen, ob die gekürten Weine ihr Versprechen halten.

Mit ihrer beachtlichen Größe prägen die Weingärten in und um die Donaumetropole das Stadtbild und machen Wien zu einer einzigartigen Weinbauregion. In sechs Bezirken und deren Ortsteilen betreiben etwa 190 Wiener Betriebe Weinbau auf höchstem Niveau. Rund 700 ha Rebfläche, 2,4 Mio. Liter Weinernte – vom Wiener Gemischten Satz über den Grünen Veltliner und Chardonnay bis hin zum Blauen Zweigelt – die



© Gabriella Haller-Gallée

Struktur der Wiener Weinregion ist ebenso vielfältig wie deren Produkte.

Die allgemeine Trendentwicklung im Weinkonsum zu leichten, fruchtigen Weißweinen wirkt sich auch auf die Anbauflächen des Weinbaugebietes Wien aus. Die Weißweinfläche hat sich im Vergleich zu 2009 um 6 % gesteigert, während sich die Rotweinfläche um 7 % verringert hat. Auf ca. 30 % der Weißweinfläche haben seit 2014 die Winzer die Möglichkeit, den beliebten Wiener Gemischten Satz zu kultivieren. (www.wienerweinpreis.at, www.wienerwein.at)

***) Österreichs erste Weintankstelle**

Im Salzburger Stadtteil Schallmoos hat Österreichs erste Weintankstelle ihren Betrieb aufgenommen. Kunden müssen keine Flaschen mit Etiketten mehr kaufen. Sie können Wein in eigene Behälter zapfen und dadurch auch Geld sparen. Zum Beispiel einen Liter österreichischen Rotwein hoher Qualität für 3,80 Euro: Zwei Jahre wurde getüftelt, und nun sprudeln insgesamt sechs Weinsorten aus der Zapfsäule. Dieses Konzept soll sich künftig in ganz Österreich durchsetzen.

Der Salzburger Gastronom Backi *Jakovljevic* hat sich diese Geschäftsidee patentieren lassen: „Der Kunde kommt mit eigenem Behälter oder kauft bei uns einmalig eine Flasche. Er gibt auf dem Display die Menge ein, die er kaufen will und füllt ab. Die Flasche wird bei nächsten Mal wieder verwendet.“

Dadurch ergeben sich für den Unternehmer und die Kunden einige Vorteile, sagt *Jakovljevic*: „Wir brauchen keine Etiketten, Verschlüsse und Flaschen zahlen. Deshalb ist der Wein so günstig.“ Noch steht der Weinautomat in einer Vinothek. Ziel ist eine öffentliche Weintankstelle, die 24 Stunden täglich automatisch in Betrieb ist: „Wir werden einen Automaten machen, wo man neben Bargeld auch mit Kreditkarten und Bankomatkarten zahlen kann. Da braucht für die Entwicklung noch ein wenig Zeit.“

Kunden und Weinkenner halten viel von der Geschäftsidee. Als Vorteil werden die Stahltanks gesehen, die gegenüber Holzfässern besondere Vorteile hätten, sagen Kenner – besonders für Weißweine und fruchtige Rote: „Man sieht hier sofort, was los ist“, sagt ein Kunde.

***) Aus der Marktforschungsredaktion (1):**

Zu Hause mehr Wein-Genuß als im Gasthaus

85 % konsumieren zumindest gelegentlich alkoholhaltige Getränke und Wein ist unter den Österreichern das am meisten verbreitete Getränk – noch vor Bier. Besonders zu Hause wird gerne mal ein Glas oder Krügerl getrunken.

Bier wird zwar etwas häufiger konsumiert als Wein, dafür ist das Erzeugnis aus der Rebe weiter verbreitet unter den Österreichern als der Gerstensaft. 89 % der Befragten, die angegeben haben, zumindest gelegentlich alkoholische Getränke zu konsumieren, trinken Wein und 86 % Bier. Bei den Männern ist Bier eindeutig beliebter als bei den Frauen: 96 % der Männer und 75 % der Frauen genießen das Getränk. Auf Platz drei der meistkonsumierten Alkoholika liegen Sekt und Prosecco mit 84 %.

Bei der Konsumhäufigkeit kann Bier aber dennoch Wein den Rang ablaufen: An ein bis zwei Tagen in der Woche genießen 16 % derer, die angegeben haben zumindest gelegentlich alkoholische Getränke zu konsumieren, gerne mal ein Bier, bei Wein sind es nur 9 %. Besonders Männer greifen häufiger zum Bierglas: 24 % der Männer und nur 8 % der Frauen trinken Bier an ein bis zwei Tagen in der Woche. Nur ein Drittel der Befragten beider Geschlechter (34 %) hat angegeben „seltener“ Bier zu trinken, bei Wein sind es hier hingegen knapp die Hälfte (47 %).

Mehr Konsumenten von alkoholischen Getränken konsumieren Bier zu Hause als im Gasthaus: 53 % haben angegeben, Bier in den eigenen vier Wänden zu trinken, hingegen sind es nur 43 %, die das Getränk in einem Gasthaus oder Restaurant konsumieren. Bars und Pubs liegen sogar nur bei 27 %. Bei Freunden, Bekannten oder Verwandten trinken außerdem 41 % gerne mal ein Krügerl. Besonders Männer genießen Bier zu Hause: 68 % der männlichen Befragten gaben an, Bier in den eigenen vier Wänden zu trinken, hingegen sind es nur 38 % der Frauen. Wein ist im privaten Bereich ähnlich beliebt: Knapp die Hälfte der Befragten (49 %), die zumindest gelegentlich alkoholische Getränke konsumieren, trinken Wein daheim. 40 % genießen das Getränk außerdem gerne bei Freunden und 36 % im Gasthaus.

Männer trinken mehr Bier und Biermischgetränke im Gasthaus als Frauen: Fast die Hälfte der Männer (43 %) genießen ein bis zwei Krügerl pro Woche beim Fortgehen, aber nur ein Viertel der Frauen (26 %) trinkt so viel. Drei bis vier Krügerl die Woche trinken sogar doppelt so viele Männer

(16 %) als Frauen (8 %). Dies zeigt sich auch bei den monatlichen Ausgaben: Ein Drittel der befragten Männer (31 %) und 57 % der Frauen berappen zwischen ein und 20 Euro für alkoholische Getränke und 17 % der Männer und ein Viertel (24 %) der Frauen geben zwischen 21 und 40 Euro aus. Großzügiger mit 41 bis 60 Euro sind hier die Männer: Ein Viertel (26 %) zahlt diese Summe, aber nur 11 % der Frauen greift so tief in die Tasche. Sehr gute Kunden für die Gastwirte, die sogar mehr als 80 Euro monatlich ausgeben, sind fast ausschließlich männlich – 21 % der Männer und nur 6 % der Frauen geben so viel aus.

Die topaktuelle Studie wurde von MindTake Research mithilfe des Online-Panels von MindTake Research durchgeführt. Unter Einhaltung bestimmter Quoten wurden repräsentativ für die österreichische Bevölkerung 699 österreichische Internet-Nutzer zwischen 15 und 69 Jahren befragt, wovon 591 zumindest gelegentlich alkoholische Getränke konsumieren.

***) Aus der Marktforschungsredaktion (2):**

Interaktive App vergleicht die Lebensgewohnheiten innerhalb der EU

Im Großen und Ganzen im Mittelfeld – so ordnet die Qlik App unter anderem die österreichischen Ernährungsgewohnheiten im europäischen Vergleich ein. Verglichen werden 28 Mitgliedstaaten mit 24 verschiedenen Amtssprachen. Gibt es bei so viel Vielfalt so etwas wie eine gemeinsame europäische Identität? Dieser Frage ist Qlik, führender Anbieter von Visual Analytics, nachgegangen und hat statistische Daten verschiedenster offizieller Quellen zu allen EU-Ländern in einer interaktiven App zusammengeführt. So lässt sich spielerisch erkunden, welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen den europäischen Ländern herrschen.

Spannend ist der Europavergleich beispielsweise beim Ernährungsverhalten: Denn auch wenn das deutsche Bier weit über die Landesgrenzen bekannt ist – die Spitzenplätze beim Konsum von Alkohol haben andere Länder inne. Spitzenreiter ist Tschechien, dicht gefolgt von Irland und Großbritannien. Österreich reiht sich auf dem elften Rang ein.

Bei Wasser liegen die Österreicher im Mittelfeld. Trinken die Deutschen rund einen Liter Wasser durchschnittlich pro Tag sind es hierzulande nur mehr 870 Milliliter. Nur die Tschechen und die Spanier trinken mehr davon. Obst- und Gemüsesäfte trinken wir täglich knapp 150 Milliliter und belegen damit den dritten Platz.

Beim Ernährungsverhalten allerdings zeigt sich, dass sich das Klischee der „Gemüsemuffel“ bewahrheitet: Die Deutschen sind kein großer Fan von Blattsalat & Co. Nur rund 110 Gramm werden durchschnittlich täglich verzehrt. Etwas mehr Gemüse essen die Österreicher mit 172 Gramm – die Italiener (230 Gramm) und Spanier (420 Gramm) sind hier wesentlich großzügiger in ihrer täglichen Gemüsezufuhr. Der EU-Vergleich zeigt aber auch, dass die Ernährung der Österreicher insgesamt gar nicht so schlecht ist: Wir belegen mit 36 Gramm Süßem pro Tag den Platz 2. Unsere deutschen Nachbarn sind auch recht zurückhaltend beim Konsum von Süßigkeiten – nur 23 Gramm werden durchschnittlich pro Tag konsumiert: Das ist weniger, als die meisten Schokoriegel wiegen.

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juni-Hälfte**

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

- Freitag, 19. Juni, 19:30 Uhr | arte
Im Bann der Jahreszeiten: Herbstboten
In Rheinland-Pfalz beginnt für die Winzerfamilie *Volk* die Weinlese und damit die anstrengendste Zeit des Jahres.
- Samstag, 20. Juni, 09:35 Uhr | 3sat
Reben und Legenden – Das Uhudlerland
Isabella, Noah, Elvira, Ripatella: So heißen die naturbelassenen Trauben, aus denen der Uhudler erzeugt wird – eine äußerst gefragte Wein-Rarität aus dem Südburgenland. Angebaut wird der helle Rotwein in der sanften Hügellandschaft. Als um 1860 die Reblaus alle Edelsorten ver-

nichtet hatte, kelterten die Bauern in ihren strohgedeckten Kellern den fruchtig-herb schmeckenden Hastrunk aus den Hybrid-Rebsorten, den Direktträgersorten. Der kurzzeitig sogar mit Auspflanzverbot belegte Uhudler ist heute eine äußerst gefragte Rarität, die noch mit alten Weinpressen in historischen Kellervierteln gekeltert wird.

- Samstag, 20. Juni, 10:00 Uhr | 3sat
Zweigelt – Wein und Wahrheit
Die Geschichte des österreichischen Weinbaus beginnt mit der Einschleppung der Reblaus aus Amerika um 1870. Die vergebliche Schädlingsbekämpfung führte schließlich zur Neuzüchtung von Reben. 1920 gelang Fritz *Zweigelt* eine glückliche Trauben-Neuzüchtung. Er war der führende Önologe seiner Zeit. Aber er führte auch eine nationalistische Weinbauschule. *Zweigelt*, 1888 in Hitzendorf bei Graz geboren, beschäftigte sich mit Insektenforschung und Botanik. 1920 ist ihm durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“ ein Glückswurf gelungen: die Züchtung einer frostresistenten Traube. Doch der Name *Zweigelt* löst bis heute auch gemischte Gefühle aus: *Zweigelt* versuchte die Weinbauschule Klosterneuburg, deren Leitung er 1938 übernahm, als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen. Schülern, die Widerstand leisteten und von der Gestapo verhaftet wurden, verweigerte Direktor *Zweigelt* ein „Sittenzeugnis“.
- Samstag, 20. Juni, 17:00 Uhr | SWR Fernsehen
Wien, da will ich hin!
Moderator Michael *Friemel* erkundet die traditionsreiche Donaumetropole. Es ist eine Reise „vom Gestrigen zum Heurigen“, und auch dort, im größten innerstädtischen Weinbaugebiet der Welt, erfährt Michael *Friemel* Erstaunliches über Wein, Weib und Gesang.
- Samstag, 20. Juni, 18:30 Uhr | 3sat
Ein Hoch auf die Azoren
Auf Pico pflegen die Winzer auch eine besondere Weinkultur, die die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt.
- Sonntag, 21. Juni, 04:25 Uhr | hr fernsehen
Schlemmerreise mit Freunden – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Bastian *Fiebig* und Stefan *Maxeiner*, zwei Kollegen der Frankfurter Genussakademie, unternehmen eine Reise nach Chablis im Norden von Burgund. Natürlich darf auch der Besuch im Weinberg nicht fehlen. Bastian *Fiebig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.
- Sonntag, 21. Juni, 05:30 Uhr | ZDFinfo
Terra Xpress: Faszination Meer
Es ist eine Sensation in der Ostsee. Nach dem Tipp eines Fischers dringen Hobbytaucher zu einem unbekanntem Wrack auf dem Grund der Ostsee vor. In der Tiefe entdecken sie jedoch nicht die erhofften Schätze, sondern uralte Flaschen – gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen aus der Tiefe hervorragend gehalten. „Terra Xpress“ testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser sogar besser sein kann als die bisherige traditionelle Lagerung in Kellern.
- Sonntag, 21. Juni, 14:05 Uhr | ORF 2
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Südsteiermark – Der Sonne entgegen
Das südlichste Weinbaugebiet Österreichs, hart an der Grenze zu Slowenien, wird ganz von der Sonne geprägt. Etwas abseits der großen Verkehrswege, eingebettet in eine romantische Hügelandschaft: die Südsteiermark. Sie steht für duftige frische Weißweine und hat sich sowohl in Österreich, als auch international einen Platz an der Spitze erkämpft. So vielschichtig wie die Rebsorten sind auch die Böden und das Klima. Was die Frage aufwirft: Was ist der typisch südsteirische Wein? Der Welschriesling oder doch vielleicht der Sauvignon Blanc?

- Sonntag, 21. Juni, 17:15 Uhr | SWR Fernsehen
Pfalzgeschichten: Der Rebell und das Weinwunder
Die Seele der Pfalz spiegelt sich im Wein, der in dieser Gegend neben dem Pfälzer Wald so gut wie alles bedeutet. Er ist identitätsstiftend seit vielen Generationen. Der Boden, der Rebstock, der Saft, alles, was mit Wein zu tun hat, ist deshalb heilig. Einen guten Wein zu machen ist für Friedrich *Becker* eine Berufung, eine Bestimmung, natürlich auch eine Abfolge von komplexen und immer individuellen Entscheidungen. Er will den Wein machen, der zu ihm passt, der seinen unverwechselbaren Charakter, sein Profil, seine Note bekommt. Dafür hat er sich ausgerechnet das größtmögliche Vorbild ausgesucht: Die „Domaine de la Romanée-Conti“ aus Burgund. „Im Leben musst du Vorbilder haben, Burgund ist seit 1968 meine Vision.“
- Montag, 22. Juni, 14:10 Uhr | 3sat
unterwegs – Kroatien: Wein, Winnetou und Meeresbuchten
Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten, Weinberge, große Wälder, Seen und kulturhistorisch wertvolle Bauten sind dafür verantwortlich. Weinstraßen, Tradition und alte Handwerkskunst sowie ein reichhaltiges gastronomisches Angebot prägen Kroatien von Zagreb aus, über die Plitvicer Seen bis hin zur Küste Istriens.
- Montag, 22. Juni, 20:15 Uhr | Phoenix
Die Ostküste der USA: Big Apple und Meer
Bevor man in die Hektik der Metropole New York eintaucht, kann man in Delaware und New Jersey noch einmal Energie tanken. Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde.
- Dienstag, 23. Juni, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Schlemmen am Main: Eine kulinarische Reise von Offenbach bis zur Flussmündung
1845 war Queen Victoria höchstpersönlich zur Weinprobe in Hochheim. Wenig später wurde dort ein Weinberg nach ihr benannt – der Winzer beliefert heute noch das britische Königshaus. Der Queen Victoriaberg-Riesling wird aber auch im Hochheimer Restaurant „Kulinariath“ serviert.
- Mittwoch, 24. Juni, 14:00 Uhr | 3sat
Ligurien – Leben zwischen Himmel und Meer
Hoch über dem Golf von Genua spannt sich eine Kette vergessener Orte und faszinierender Landschaften von der französischen Riviera bis zu den Hügeln der Toskana. Der Rhythmus des unaufhörlichen Auf- und Abstiegs kulminiert in der Arbeit auf den schmalen Weinterrassen der Cinque Terre - einer unverwechselbaren Kulturlandschaft, die seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.
- Mittwoch, 24. Juni, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Bilderbuch: Kaiserstuhl
Der Kaiserstuhl im Südwesten Baden-Württembergs: Zwischen Vogesen und Schwarzwald erhebt sich das Inselgebirge mit seinen Vulkankuppen und den fruchtbaren Lössböden. Der Wein spielt hier die Hauptrolle. Das „Bilderbuch“ begleitet einen Winzer durch das Jahr, beobachtet ihn bei seiner Arbeit, vom Rebenbiegen im Frühjahr bis zur Lese im Herbst. Eine weitere Station der filmischen Reise von Gerd *Ries* ist ein Besuch in einer der größten Weinkellereien Europas.
- Mittwoch, 24. Juni, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen
Capri, Ischia und Procida
Auf Ischia landeten vor rund 3.000 Jahren griechische Seefahrer, gründeten eine Kolonie und pflanzten ihren Wein auf der fruchtbaren Vulkanerde an.

- Donnerstag, 25. Juni, 12:30 Uhr | hr fernsehen
Schlemmen im Rheingau
Eine „Gegend wie ein Dichtertraum“, schrieb schon Heinrich *von Kleist* über die sonnige Landschaft des Rheingaus. In dem kleinen, aber feinen Anbaugebiet reifen weltberühmte Weine. Zum guten Tropfen wird von Wiesbaden, dem Tor zum Rheingau, bis nach Johannisberg eine bunte Palette kulinarischer Köstlichkeiten angeboten.
Das ganze Jahr über kann man im Rheingau nach Gaumenlust schlemmen – in allen Preislagen, von rustikal bis exquisit. Auf ihrer kulinarischen Reise macht die Filmautorin Kristine *von Soden* Station in Restaurants und in den Weinbergen – bei einer Wanderung während der Rheingauer Schlemmerwochen.
- Freitag, 26. Juni, 11:10 Uhr | arte
Costa Verde – Portugals grüner Norden
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ mit romantischen Gebirgslandschaften, saftige Wiesen und immer wieder Weinberge. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.
- Samstag, 27. Juni, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Ausflugsküche im Rheingau – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Wer bei schönem Wetter nicht in den Rheingau fährt, hat etwas versäumt. Weingegenden sind immer gut für Leib und Seele, und die Menschen sind dort besonders nett. Nina Thomas lässt sich von einer Einheimischen zu den besten Plätzen führen und genießt Wein, deftige Schmankekerl und wunderbare Kuchen - das alles mit den schönsten Aussichten auf Weinberge und den alten Vater Rhein.
- Montag, 29. Juni, 14:50 Uhr | 3sat
Wien, da will ich hin!
Moderator Michael *Friemel* erkundet die traditionsreiche Donaumetropole. Es ist eine Reise „vom Gestrigen zum Heurigen“, und auch dort, im größten innerstädtischen Weinbaugebiet der Welt, erfährt Michael *Friemel* Erstaunliches über Wein, Weib und Gesang.
- Dienstag, 30. Juni, 11:10 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Das Tal der Loire
Das Loire-Tal, das teilweise zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, lädt ein zu einer lieblichen „Reise für Genießer“. Den Weinbaugebieten wird hier besondere Aufmerksamkeit zuteil. Sie bilden den Leitfaden bei der Entdeckung zahlreicher Qualitätsweine unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. All diese großen Weine haben eines gemeinsam: Sie stehen für Schlichtheit und Freude. Und diese Freude wollen heute immer mehr Winzer teilen, indem sie Reisende in ihren Kellern willkommen heißen.
- Dienstag, 30. Juni, 16:15 Uhr | 3sat
Costa Blanca – von Almeria bis Valencia
Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Hier wächst eine besondere Traube, die rote Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert, die sich lange lagern lassen.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Donnerstag, 18. Juni, bis Sonntag, 21. Juni 2015: **WeinSommer Berlin Botanischer Garten**
15 Weingüter aus den Anbaugebieten Nahe, Mosel, Pfalz und Rheinhessen präsentieren in der Hauptstadt ihre Weine. Im Rahmenprogramm gibt's z.B. am 18. um 18 Uhr eine Talkrunde zur offiziellen WeinSommer-Eröffnung mit der Nahe-Weinprinzessin Victoria *Gänz* und Bezirksbürgermeister Norbert *Kopp*, Spezialverkostungen mit Victoria *Gänz* an den Folgeabenden zu

Themen wie „Leicht & frisch – Terrassenweine für den Sommer“, „Riesling – der König der Weißweine“ und eine geführte Verkostung durch die Anbaugebiete. Eintritt: € 6,-

Nähere Infos: www.bgbm.org/de/event/weinsommer-im-botanischen-garten

- **Samstag, 20. Juni 2015: Kellergassenfest Langenzersdorf**
Die Kellergasse in Langenzersdorf verwandelt sich bereits zum 19ten Mal in eine musikalische sowie kulinarische Flaniermeile. Über 1.500 m laden zum Spazieren, Schauen, Plaudern und Genießen ein. Am frühen Abend können Sie zu Heurigenmusik, Blasmusik, Volksmusik oder Wiener Liedern schunkeln, mitsingen und tanzen. Jede Menge Attraktionen sowie Spiel und Spaß für Kinder erwarten Sie!
- **Samstag, 20. Juni 2015: Weinkost Gols 2015 mit Weinlauf**
Eine Veranstaltung der besonderen Art – Gesundes Laufen mit anschließendem gesundem Weinverkosten ... und das im traditionellen Ambiente des WeinKulturHaus Gols!
Für alle jene, für die Wein-Genuss und Sport einander gegenseitig ergänzen und miteinander im Einklang sein können. Weiter Infos zum Weinlauf und Anmeldung unter: www.weinlauf.at
- **Montag, 22. Juni 2015, 15:00 – 20:00 Uhr: Falstaff Weißwein-Gala 2015**
Genießen Sie die besten Weißweine des Landes bei einer einmaligen Verkostung in der Wiener Hofburg. Mehr als 100 heimische Spitzenweingüter werden mit ihren besten Weinen vertreten sein. Neben Weinen aus dem aktuellen Sortiment werden die Winzer auch gereifte Tropfen zur Verkostung mitnehmen, damit sich die Gäste ein Bild vom Entwicklungspotenzial machen können. Höhepunkt der Veranstaltung sind die Prämierung der Sieger des Grüner Veltliner Grand Prix sowie des Falstaff Winzers des Jahres. Eintritt: 35 Euro. Für Gourmetclub-Mitglieder und Falstaff-Abonnentinnen und -Abonnenten: 30 Euro.
Weitere Infos: <http://www.falstaff.at/eventartikel/falstaff-weissweingala-2015-9628.html>
Tickets unter: <http://de.amiando.com/weissweingala2015.html>
- **Mittwoch, 24., bis Donnerstag, 25. Juni 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Salon Österreich Wein 2015**
Die Österreich Wein Marketing und das Casino Baden bitten zur Fachdegustation und präsentieren die 265 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb. www.österreichwein.at.
Karten zum Preis von € 30,- an der Rezeption im Casino Baden inkl. € 25,- Spielkapital, SALON Buch und Degustation der Salon Weine. Einlass bis 20:00 Uhr.
- **Freitag, 26. Juni 2015, ab 18:00: „Wine Affairs“: Afterwork Weinfest im Hilton**
Am Freitag, dem 26. Juni 2015 ab 18 Uhr lädt Wine Affairs wieder auf die moderne Galerie des Hilton am Stadtpark wo über 25 Winzerinnen & Winzer aus den besten Weinbauregionen Österreichs eine Auswahl Ihrer Spitzenweine präsentieren werden.
Untermauert durch die Klänge der beiden Wiener Szene DJs Mauri Q & Djane Lola Pour kombiniert Wine Affairs die Attribute einer klassischen Weinmesse mit dem modernen After Work Gedanken. Wer hungrig kommt, darf sich auf frische Brez'n aus dem Bauchladen sowie Schmankekteller mit regionalen Köstlichkeiten aus der vielfach prämierten 5* Küche des Hilton am Stadtpark freuen.
Folgende Weingüter werden Ihre Weine zur Verkostung anbieten: Weingut *Prickler*, Mittelburgenland | Weingut *Leberl*, Neusiedlersee-Hügelland | *Bayer-Erbhof*, Neusiedlersee-Hügelland | Weingut *PMC Münzenrieder*, Neusiedlersee-Seewinkel | Weingut *Aigner*, Kremstal | Weingut *Greil*, Wagram | Weingut *Aschauer*, Kremstal | *Markus Hammer*, Neusiedlersee-Hügelland | Weingut *Parzer*, Kremstal | *Hermann Moser*, Kremstal | *Erzherzog Johann*, Südsteiermark | Weingut *R&J Pfaffl*, Weinviertel | Weingut *Polz*, Südsteiermark | Weingut *Tscheppe*, Südsteiermark | Weingut *Konrad*, Südoststeiermark | Weingut *Edlmoser*, Wien | Weingut *Pletzer*, Weinviertel | *Herbert Studeny*, Weinviertel | Weingut *Wellanschitz*, Mittelburgenland | *Christian Reiterer*, Weststeiermark | *Winzerhof Ecker*, Wagram | *Hans Bauer*, Neusiedlersee | *Landauer-Gisperm*, Thermenregion | *Leo Hillinger*, Neusiedlersee | Weingut *Gangl*, Neusiedlersee, Wein-

gut *Ott*, Carnuntum. Weiters auch dabei: Bernhard *Huber*, Alkoholfreier Wein- und Sektgenuss sowie als „Special Guest“ aus Deutschland das Weingut *Weegmüller* aus der Pfalz. Abgerundet wird das Angebot durch Genussglas und die Fa. *Burschik*, Österreichs erste Vermouthkellerei.

TICKETS UND INFOS: Die Tickets im Vorverkauf um € 15,- bequem via Mail an events@wine-affairs.at bestellen. Ein Restkontingent um € 20,- gibt es an der Abendkassa.

WINE AFFAIRS – SUPERIOR WINE TASTING & FINEST DJ TUNES

26. Juni 2015 | 18 Uhr bis Mitternacht - Hilton am Stadtpark | Am Stadtpark 1, 1030 Wien

- **Freitag, 26., bis Sonntag, 28. Juni 2015: Kellerfest am Heiligenstein 2015**

Die Winzerkeller in der Kellergasse am Zöbinger Heiligenstein haben ihre Türen geöffnet und bieten kulinarische Köstlichkeiten, junge und reife Weine, sowie einzelne „Schmankerln“ aus den jeweiligen Vinotheken zur Verkostung an. Freitag ab 16 Uhr; Samstag ab 15 Uhr; Sonntag 10 Uhr Hl. Messe in der Kellergasse, anschließend geöffnet.

Top-Weingüter und kulinarische „highlights“: Erwin *Retzl* vom Weingut *Retzl* aus Zöbing mit seinen über viele Jahrzehnte gereiften Weinen vom Heiligenstein, Gastronom Karl *Schwillinsky* und Winzerin Barbara *Öhlzelt* sowie aus dem Kreis der Traditionsweingüter Österreich Günter *Brandl* vom Weingut *Brandl* aus Zöbing sowie Stefanie und Alwin *Jurtschitsch* vom Weingut *Jurtschitsch* in Langenlois. (bbj)

- **Samstag, 8. August 2015, 18:00 Uhr: Laurent-Nacht 2015 der Burgundermacher**

Die Burgundermacher laden wie jedes Jahr zur Laurent Nacht in die Tattendorfer Weingärten.

Ab 18 Uhr wird zu Ehren des St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius, ein Fest gefeiert. Die 8 Winzer aus dem Steinfeld stoßen gemeinsam mit den Besuchern auf den fruchtbetonten Rotwein aus der Thermenregion an.

Es gibt Köstlichkeiten vom Grill und eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen der Burgundermacher. Neu in diesem Jahr: Thomas *Lackner* (*Lackner's*, Baden) verwöhnt neben den Grillständen mit asiatischer Küche. Die ersten 2014er Weine werden präsentiert – die Burgundermacher freuen sich über den guten Jahrgang aus der Thermenregion.

Bei sternenklarer Nacht kann man ein besonderes Schauspiel verfolgen: Sternschnuppen – auch die „Tränen des Laurentius“ genannt. Der Blick von den Tattendorfer Weingärten in den Himmel ist einzigartig! All-Inclusive-Tickets für die Besucher gibt es um € 59,- (Wein / Getränke / Essen) NUR im Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern: www.dieburgundermacher.at.

Info: Wasserdichte Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

- VORSCHAU:

Salon Österreich Wein 2015 – Weitere Termine im Überblick

Dienstag, 1., bis Mittwoch, 2. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Casino Velden

Montag, 7. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Casino Kleinwalsertal

Donnerstag, 10., bis Freitag, 11. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Casino Innsbruck

Dienstag, 15., bis Mittwoch, 16. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Casino Salzburg

Dienstag, 29., bis Mittwoch, 30. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Casino Linz

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's fürs zweite Halbjahr 2015 noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Beitrag gibt's im zweiten Halbjahr 2015 noch 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 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 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“ 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!!!! ***

*** 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



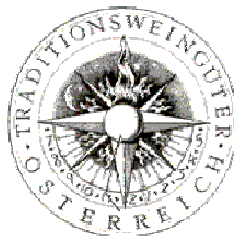
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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