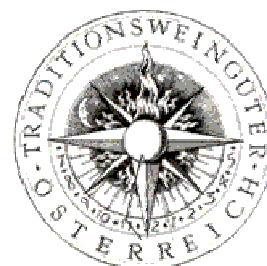


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_02

27. JÄNNER 2016

Die Themen:

- Jänner 2016 – der Wein treibt aus – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Travvy-Awards: Österreich ist „Best Wine Travel Destination Europe“..... 2
- Anbau von zehn Uhdler-Rebsorten im Südburgenland soll legal werden..... 3
- Weingut *Reinisch* & Domäne Wachau:
Österreichische Sommeliers trafen sich zum 6. Sommelier-Tag in Tattendorf..... 3
- Fruchtiger Zweigelt treibt den Winzern Krems die Exportzahlen empor 4
- „Rent a Weinstock“: In Purbach am Neusiedler See wird man zum Winzer 4
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
Firma aus Frankreich stellte „Nespresso“-Maschine für Wein vor 5
- Orange Wein & Heumilchkäse – eine gemeinsame Philosophie 6
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Jänner-Tage..... 7
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 11



Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

***) Jänner 2016 – der Wein treibt aus – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Die ersten Gänseblümchen, Primeln ... und der erste 2015er sind da. Jaja, der „Junge, Junker“ oder wie immer er heißen mag, war schon Ende 2015 zu haben. Jetzt gibt es aber die neuen Sortenreinen, wie Grüner Veltliner, Muskateller oder auch schon den Traminer. Damit nimmt der neue Jahrgang immer mehr Gestalt an. Von den Vorschusslorbeeren und Schwärmereien in die harte Realität, der Neue hält, was die Winzer versprochen haben. Vor allem im direkten Vergleich zum 14er.

Apropos, wo sind denn die sogenannten Alten geblieben? Obwohl die Menge beim 14er gering ausgefallen ist, gibt es von diesem Wein noch immer genug in den Kellern. Diese Situation erinnert mich an ein Erlebnis im vorigen Jahrhundert. Als die Wiener in der Breite ihrer Bevölkerung die südsteirischen Weine entdeckten, wollten die meisten einen Sauvignon Blanc. Das führte dazu, dass dieser Wein im März bereits ausverkauft war. Schlaue Winzer hatten dafür ein Rezept: „A Flaschn Sauvignon kriegens nur dann, wanns a was anderes nehmen!“ Was marktwirtschaftlich vernünftig sein mag, hat doch einige Weinkäufer verstört. Mich auch! Hoffentlich bleibt dieses Schicksal dem 14er erspart. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Der Wein ist Gottes zweitbestes Geschenk an den Mann.“

(Ambrose Bierce, 1842 – 1914,
amerikanischer Schriftsteller und Journalist)



***) Travvy-Awards: Österreich ist „Best Wine Travel Destination Europe“**

Bei den diesjährigen Travvy Awards, den „Academy Awards“ der amerikanischen Reiseindustrie, wurde das Weinland Österreich zur besten Weinreisedestination Europas gewählt.

Während Hollywood den Golden Globes entgegenfieberte, waren die Augen der amerikanischen Reiseindustrie auf die Travvy Awards gerichtet. Diese werden von der Plattform der Reiseindustrie travAlliancemedial verliehen und honorieren herausragende Leistungen in der Reisebranche. Die Österreich Werbung New York zählt 2016 zu den glücklichen Gewinnern – mit gleich drei Travvy Awards. Die fulminante Gala fand am 6. Jänner in der legendären Gotham Hall in New York statt.

Die Jury, bestehend aus 39.000 Travel Agents, bewertete sowohl Reiseveranstalter und Reise-



Michael Gigl, ÖW-Markt Manager USA, Freut sich gleich über drei Travvy Awards 2016. © ANTO

büros, als auch Destinationen, touristische Produkte und Tourismusorganisationen. In der Kategorie „Best Wine Travel Destination Europe“ setzte sich Österreich gegen weltberühmte Weinregionen wie Bordeaux und die Toskana durch. Die jahrelange Zusammenarbeit der Österreich Werbung (ÖW) New York mit der Österreich Wein Marketing Gesellschaft (ÖWM) und der starke Wein- und Kulinarik-Fokus in der Marktbearbeitung wurden mit diesem Preis gewürdigt. „Dieser wichtige Weintourismus-Award ist der Lohn für die gemeinsam mit der Österreich Werbung unternommenen Marketingaktivitäten mit dem Ziel, Österreich unter den attraktivsten Weindestinationen der Welt zu etablieren“, freut sich auch ÖWM-Geschäftsführer Willi Klinger über diesen wichtigen internationalen Tourismuspreis. Die ÖW konnte sich außerdem über zwei weitere Siege in den Kategorien „Best Luxury Travel Destination Europe“ mit der neuen Kampagne „Exquisitely Austria“ und „Most Innovative Tourism Executive Europe“ für die innovative Arbeit des ÖW-Teams in den USA freuen. (www.oesterreichwein.at/news-medien/news-von-uns/news/news/oew-new-york-dreifach-ausgezeichnet-2635/)

***) Anbau von zehn Uhdler-Rebsorten im Südburgenland soll legal werden**

Im Bemühen um den Erhalt des Uhdler-Weines will Burgenlands Agrarlandesrätin Verena *Dunst* in den kommenden Wochen zehn Uhdler-Rebsorten in die Burgenländische Weinbauverordnung aufnehmen lassen. Damit wäre der zeitlich unbegrenzte Anbau im Südburgenland möglich. Dabei handelt es sich um die Sorten Amadeus, Bogni 15, Bolero, Boris, Breidecker, Concord, Couderc, Delaware, Elvira und Evita. Angesichts massiver rechtlicher und fachlicher Bedenken gegen die „Verkleidung“ des Uhdlers als Obstwein brauche es zur Sicherstellung des Uhdler-Weinanbaus eine sichere Lösung, argumentierte *Dunst*. Zuletzt habe das Burgenländische Landesverwaltungsgericht die Obstwein-Variante als Umgehung des EU-Rechts und damit für rechtlich nicht zulässig erklärt.

Tatsächlich nach EU-Recht verboten sei nur ein kleiner Teil der Uhdler-Reben, so *Dunst*. Zahlreiche Sorten dürften als sogenannte „Kreuzungen mit der Edelweinrebe *Vitis vinifera*“ ganz legal angebaut werden, sobald sie in die Burgenländische Weinbauverordnung aufgenommen seien. In den nächsten Tagen soll die Begutachtung bezüglich der Novellierung der Verordnung formal eingeleitet werden. Bei der Sorte Ripatella werde derzeit noch der genetische Ursprung geklärt.

Die aktuellen Rodungsbescheide seien vor allem deshalb ausgestellt worden, weil es in der Burgenländischen Weinbauverordnung ein Wiederbepflanzungsverbot für Uhdler-Rebsorten gebe, erläuterte *Dunst*. Auch dieses Verbot werde mit der Novelle fallen. Der Uhdler sei ein Kulturgut und als Kultgetränk ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Die meisten der Uhdler-Probleme seien „hausgemacht“ und nicht der EU anzulasten, meinte *Dunst*. Sie werde im Rahmen ihrer Zuständigkeit „dafür sorgen, dass der Uhdler legal im Südburgenland ausgepflanzt, geerntet und zu Wein verarbeitet werden darf.“

) Weingut *Reinisch* & Domäne Wachau:*Österreichische Sommeliers trafen sich zum 6. Sommelier-Tag in Tattendorf**

Der Sommelier-Tag hat sich als vinophiler Startschuss und Jour fixe am Anfang des Jahres etabliert. Im Weingut *Reinisch* trafen sich am 18. Jänner Sommeliers aus ganz Österreich und diskutierten über Trends und Themen der Weinwelt.

Zum bereits sechsten Mal luden die Domäne Wachau und das Weingut *Reinisch* in Zusammenarbeit mit dem Sommelier-Verband zu einem spannenden Workshop, zu dem sich alljährlich Referenten aus dem In- und Ausland einfinden. Den Anfang machte Sherry-Spezialist Klaus *Hackl*. Er ging diversen Sonderformen einer der historischsten Weinstilistiken auf den Grund und erklärte, warum Amontillado & Co. viel mehr sind als nur ein animierender Aperitif. Blindverkostungen mit Roman *Horvath*, einem von drei österreichischen Masters of Wine, ein Blick auf den Facettenreichtum des St. Laurent mit Hannes *Reinisch* und die Kür der Sommelier-Editionen von Neuburger und St. Laurent waren weitere Punkte im vielschichtigen Programm.

Die abschließende Panel-Diskussion samt Verkostung mit Matthias *Pitra* (Restaurant Tian), Suwi *Zlatic* (Geigers Posthotel) & Paul *Truszkowski* (Weinmagazin „Schluck“ & Wine in Black) über alternative Weinstile und individuelle Vorlieben nahm Annemarie *Foidl*, die Präsidentin des Sommelier-Verbandes, zum Anlass, um auf die Verantwortung und Mediatorenrolle ihrer Zunft zu verweisen: „Die Weinwelt“, so *Foidl*, „ist in ständiger Bewegung und unsere Aufgabe ist es, die spannendsten Stile und besten Weine ausfindig zu machen, um sie an unsere Gäste weiterzuvermitteln.“ Heinz *Frischengruber* von der Domäne Wachau und Hannes *Reinisch* zeigten sich mit dem 6. Sommelier-Tag gleichermaßen zufrieden: „Der Austausch mit den Sommeliers ist sehr wertvoll für uns und wir freuen uns bereits jetzt auf das nächste Jahr.“

Weitere Infos und Fotos unter: www.domaene-wachau.at, www.j-r.at und www.sommelier.at.

***) Fruchtiger Zweigelt treibt den Winzern Kreams die Exportzahlen empor**

Österreichs größter Qualitätsweinproduzent, die Winzer Kreams, hat 2015 bei seinem Auslandsgeschäft weiter zugelegt. „Im Vorjahr haben wir die Exportzahlen um 15 % steigern können“, freut sich Geschäftsführer Franz *Ehrenleitner*. Mittlerweile verkaufen die Winzer Kreams schon vier von zehn Flaschen im Ausland.

Der Exporterfolg kommt in diesem Ausmaß insofern unerwartet, als „der Weinjahrgang 2014 wegen der Wetterkapriolen ein sehr schwieriger war“, erklärt *Ehrenleitner*. Punkten könne man auf den Auslandsmärkten nicht nur mit der Paradesorte Grüner Veltliner, sondern auch mit dem fruchtigen Zweigelt, der sich in seiner Leichtigkeit geschmacklich stark von den schweren Rotweinen aus Frankreich oder Italien unterscheidet. „In Europa sind Deutschland, die Niederlande, Belgien und Dänemark unsere wichtigsten Exportmärkte, in Übersee die USA, Kanada und Japan“, berichtet *Ehrenleitner*.

Ein echtes „Heimspiel“ steht den Winzern Kreams nächste Woche in Österreich bevor: Bereits zum 15. Mal werden sie beim Wiener Opernball am 4. Februar vier ihrer Spitzenweine ausschenken. Dabei handelt es sich um die Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller und Zweigelt. Ausgeschenkt werden die Qualitätstropfen beim eigens eingerichteten „Opernball-Heurigen“, der Grüne Veltliner individuell auch noch in allen Logen.

Die Winzer Kreams stehen im Eigentum von 980 Weinbauern aus den Weinbaugebieten Wachau und Kremstal. Zusammen bewirtschaften sie eine Rebfläche von 990 ha. Zu 70 % wird Weiß-, zu 30 % Rotwein gekeltert. Die Jahresproduktion liegt zwischen sieben und acht Millionen Flaschen.

***) „Rent a Weinstock“: In Purbach am Neusiedler See wird man zum Winzer**

Ein verlockendes Angebot erwartet Weinfreunde in Purbach auch heuer wieder: 100 Weinstöcke der besten Lage können für eine Saison gemietet werden. In einer Kooperation mit den führenden Winzern aus dem Ort bearbeiten die „Jungwinzer“ an sechs Terminen „ihre“ Riede. Theorie und Praxis der Weinproduktion stehen dabei ebenso auf dem Programm wie Degustationen in verschiedenen Betrieben. Der Lohn: 100 Flaschen vom „eigenen“ Wein mit persönlichem Etikett, viel Spaß und eine ganze Menge praktisches Wein-Know-How aus erster Hand.

Einmal selbst Winzer sein – der Traum vieler Weinfreunde, die Wein nicht nur genießen, sondern auch haut- und gaumennah miterleben wollen, wie er wächst und im Keller zum prämierten Tropfen reift. „Das Purbacher Weinerlebnis“ lässt den Traum Wirklichkeit werden: Um wohlfeile 800 Euro „mietet“ der Weinfreund 100 Rebstöcke in einer der besten Lagen Purbachs. Vielfach ausgezeichnete Winzer aus dem Ort begleiten den Hobbywinzer durch das Weinjahr. An sechs Samstagen wird von 14 bis 19 Uhr unterrichtet – von der Weingartenwirtschaft bis zur Kellertechnik.

Jeder Hobbywinzer bearbeitet – unter fachkundiger Anleitung – seine eigenen Stöcke, bis hin zur „krönenden“ Weinlese. Nach einem Jahr (beim Weißwein) oder zwei Jahren (beim Rotwein) winkt der flüssige Lohn für die Arbeit: 100 Flaschen Wein – zu je einem Drittel Rot klassisch, Rot im Barrique und Weiß – von den eigenen Rebstöcken, mit Etikett des frischgebackenen Weinmachers. Dass bis dahin aber auch einige Degustationen mit Jausen in mehreren Betrieben auf dem Programm stehen, ist wichtiger und nicht unangenehmer Teil des vitikulturellen „Lehrplans“.

BEGINN: 12. März 2016

DIE PARTNER-WINZER/INNEN: Birgit *Braunstein*, Reinhold *Schwarz*, Bertl *Gmeiner*, Erich *Schmidt*, Sonja *Leidl-Putz*, Julius *Eitler*, Richard *Leidl*

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG: Sabine *Schwarz*, Haus am Kellerplatz, Stadtmarketing Purbach, Am Kellerplatz 1, 7083 Purbach am Neusiedler See, +43 / (0)2683 / 5920, E-Mail: info@purbach.at (<http://www.purbach.at>, <http://www.haus-am-kellerplatz.at>)

) Aus der Wirtschaftsredaktion:*Firma aus Frankreich stellte „Nespresso“-Maschine für Wein vor**

Das französische Start-up 10-Vins hat auf der Messe Consumer Electronics Show (CES) in Las Vegas eine Art „Nespresso“-Gerät für Wein vorgestellt. Der in 0,1-Liter-Dosen abgefüllte Wein wird in der Maschine „belüftet“ – sodass er laut Firma schmeckt, als habe er drei Stunden lang in einer Karaffe geatmet – und temperiert, also entweder erwärmt oder gekühlt.

„In einer Minute hat der Wein die richtige Temperatur und rinnt ins Glas“, sagte Mitgründer Thibaut *Jarrouse*. „Wenn man schon Wein trinkt, dann einen guten und in angemessener Weise.“ Die Weine sind laut *Jarrouse* von einer studierten Önologin ausgewählt. Derzeit seien rund 30 Sorten im Angebot – auch einige teure von Weingütern aus der Bourgogne oder dem Bordeaux. Ein Funkchip auf der Dose übermittelt die Informationen ans Gerät, wie der jeweilige Wein am besten serviert werden sollte. Der Weintrinker kann per Smartphone zusätzliche Infos anschauen, etwa zum Anbaugebiet oder einen Kommentar der Önologin. Es habe fünf Jahre gedauert, die Maschine zu entwickeln, sagte *Jarrouse*. Jedes Detail habe bedacht werden müssen, etwa die Geschwindigkeit, mit der der Wein ins Glas fließt, oder die Reinigung des Geräts zwischen dem Öffnen der Dosen.

Jarrouse gab zu, dass er drei Jahre lang brauchte, Weinkenner in Frankreich von seiner Idee zu überzeugen. Jetzt aber habe sogar Philippe *Faure-Brac*, einer der besten französischen Sommeliers, das Gerät getestet und sei „super zufrieden“ damit. Önologin Beatrice *Domine* sagte auf der CES, sie habe die „Originalität“ der Idee „verführt“. Die Welt des Weins sei „ein bisschen steif, das hindert die Leute daran, sich dem Wein wirklich zu nähern“. Mit dem Gerät von 10-Vins werde diesen Leuten beigebracht, auf Qualität zu achten, „und zwar mit Spaß“. Außerdem könnten sie neue Sorten entdecken, ohne gleich eine ganze Flasche kaufen zu müssen. Eine Dose Wein kostet je nach Sorte zwei bis 16 Euro. Das Gerät verkauft 10-Vins für 499 Euro. In Frankreich habe 10-Vins schon binnen weniger Wochen 300 Geräte verkauft. Dieses Jahr will die Firma die USA erobern.

***) Orange Wein & Heumilchkäse – eine gemeinsame Philosophie**

Wie gut passen Weine ursprünglicher Entstehung zu ebensolchen Käsespezialitäten? Die vier Käseexpertinnen Eva *Derndorfer*, Dagmar *Gross*, Christiane *Mösl* und Christina *Nussbaumer* haben sich mit Orange Wein-Spezialist Egon J. *Berger* zusammengetan, um dieser Frage in einer kleinen Runde themenaffiner Genussmenschen auf den Grund zu gehen.

Jeweils acht Weine und Heumilchkäse wurden für die Probe aufs Exempel ausgewählt: Egon *Berger* schickte Orange Weine aus Österreich, Slowenien, Kroatien und Italien in den kulinarischen Partnerbewerb, die Käse – allesamt aus Heuwirtschaft – waren österreichischer und Schweizer Herkunft. Auf 16 mögliche Kombinationen konnten die Juroren insgesamt zehn Punkte verteilen und so ihre Favoriten küren. Rasch kristallisierten sich Schnitt- und Hartkäse als die bevorzugten Orange Wein-Begleiter heraus, wenngleich Weich- oder Edelschimmelkäse mit cremig-mürber Textur und mittlerer Reife ebenfalls gute Bewertungen erhielten. Als Top-Paar mit echtem „Wow-Effekt“ ging schließlich *Tauss* Roter Traminer 2012 mit *Jumi* Emmentaler 15 Monate gereift hervor, gefolgt von *Radikon* Jakot (Tocai Friulano) 2007 mit Sennerei *Schnifis* Schnifner Laurentius extra pikant 8 Monate gereift und *Kabola* Malvazija Amfora 2009 mit Sennerei Zillertal Edelschaf 3 Monate gereift. Kommentare wie „das ist purer Gaumenkitzel“, „faszinierend, das sind völlig neue Geschmackswelten“ oder „das will ich bald in meiner Freundesrunde nachmachen“, untermalen dieses Ergebnis.

Produkte, deren Herstellung sehr ursprünglich ist und bei denen keine „schönenden“ Techniken zum Einsatz kommen, sind oft schwerer zugänglich und man muss sich auf sie einlassen. In diese Gattung gehören Orange-Weine und Heumilchkäse von kleineren Produzenten, denen der Rohstoff und die Bewirtschaftungsweise (biologisch, Heuwirtschaft) ein großes Anliegen sind. Diese Produkte haben Ecken und Kanten und sind keine Gaumenschmeichler, bringen aber Abwechslung

in den Genussalltag und regen zu Diskussionen an. Es lohnt sich also, sich bei Käse und Wein auch einmal auf ungeschönte Pfade zu begeben.

Weine verkostet man üblicherweise nach dem COS (Color-Odor-Sapor)-System, das heißt, man betrachtet zuerst die Farbe des Weins, analysiert den Geruch und anschließend Geschmack und Mundgefühl. Käseverkostungen lassen sich ähnlich durchführen, beinhalten als vierte Dimension jedoch die Textur (Consistentia) des Käses, man spricht vom COSC-System.

Wie aber ist vorzugehen, wenn die Harmonie von Käse und Wein bewertet werden soll? Diese wird nur bei gemeinsamem Kosten offensichtlich. Dazu nimmt man ein Stück Käse in den Mund, kaut ihn etwas und nimmt einen kleinen Schluck Wein dazu, noch während der Käse im Mund ist! Nur so wird deutlich, ob sich Wein und Käse auf Augenhöhe treffen, oder ob ein Partner den anderen überlagert. Und nun ist zu beurteilen, ob die beiden Partner eine Symbiose eingehen, voneinander profitieren. Zur Gaumenneutralisation dienen bei Bedarf Brot und Wasser.

Downloads, Bezugsquellen, Verkostungslisten, Fotos und weitere Infos: www.grosswerk.com

Dagmar Gross, grosswerk public relations & art promotion, +43 1 2362664, werk@grosswerk.com

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

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

- Donnerstag, 28. Jänner, 19:30 Uhr | arte

Mazedonien

In der Sendung wird ein modernes Weingut besichtigt, das mit viel Engagement und Öffentlichkeitsarbeit historische Weine neu vermarktet. Traditionelle Rebsorten, die hier schon zu Zeiten der alten Griechen und Römer getrunken wurden, sollen wieder populär gemacht werden. So liegen Vergangenheit und Zukunft in Mazedonien nah beieinander

- Freitag, 29. Jänner, 14:45 Uhr | 3sat

Wunderland: Das Puschlav – Eine Reise durch die Schweiz

Im Veltlin haben mehrere Winzer gute Böden gefunden. Marcel *Zanolari* stellt seine Weine biologisch her. Wurde er früher von seinen Kollegen verlacht, zeigen sich seine Böden mittlerweile weit fruchtbarer und gesünder als die anderen.

- Samstag, 30. Jänner, 12:45 Uhr | NDR Fernsehen

Champagne - Eine Reise für die Sinne

Ausgelassene Stimmung herrscht im „La Cave au Champagne“ jeden Tag. Küchenchef Bernard *Ocio* hat sich auf Champagner spezialisiert. Das edle Getränk begleitet hier jedes Menü und ist zugleich wichtigste Zutat.

Im Département Aube folgt ein Besuch in einem traditionsreichen Champagnerhaus, seit über 200 Jahren ist es in Familienbesitz. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, mit der jede Champagnerflasche verschlossen wird. Am Wochenende fährt er Hunderte von Kilometern, um auf Flohmärkten echte Raritäten zu erstehen.

Die Champagne mit den endlosen Weinfeldern, tiefroten Mohnblumen und sanften Hügellandschaften beeindruckte schon Renoir. Der Maler war von dieser Gegend so begeistert, dass er immer mehr Zeit in seinem Atelier in Essoyes verbrachte. Auch Charles de Gaulle verliebte sich in die Champagne und zog mit seiner Familie in das abgeschiedene Dorf Colombey les Deux Églises.

- Samstag, 30. Jänner, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)

Hierzuland: Die Staatsstraße in Edesheim

Im Rücken der Pfälzer Wald, vorne der Blick auf die Rheinebene und ringsherum Reben: die 2.350 Bewohner des südpfälzischen Winzerdorfes Edesheim können über ihre Lage wirklich nicht meckern.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Freitag, 5., bis Samstag, 6. Februar 2016: **InBianco in Neustadt an der Weinstraße (Pfalz)**
Im Rahmen der Europäischen Weißweinverkostung „InBianco“ in Neustadt an der Weinstraße (Pfalz) gibt es – neben eine Vielzahl weiterer Events – am Freitag Abend das große Gala-Dinner „Magnum in Bianco“ und am Samstag, 6. Februar, von 11 bis 19 Uhr (im Saalbau) die europäische Weinprobe. Die Tageskarte für das Publikum kostet 45 Euro. Kartenvorverkauf und weitere Infos unter www.inbianco.eu.
- Dienstag, 9. Februar 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 4“: Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 11. Februar 2016, 16 – 19 Uhr: **Der Amarone kommt nach Wien**
Die Weine von 22 Spitzen-Weingütern in den Prunkräumen der italienischen Botschaft in Wien. 22 ausgewählte Spitzenbetriebe kommen auf Einladung von Falstaff nach Wien und präsentieren hier ihre Weine. Mit dabei sind: Aldegheri, Bertani, Buglioni, Cantina Valpantena Verona, Cantina Valpolicella Negrar, Corte Figaretto, Fidora, Flatio, Gruppo Italiano Vini, La Collina dei Ciliegi, Latium, Le Bignele – Aldrighetti, Rubinelli Vajol, San Felice – Tenute Falezza, Santa Sofia, Casa Vinicola Sartori, Scriani, Secondo Marco, Tinazzi, Villa Erbice, Villa Mattielli und Zýme. Lassen auch Sie sich von Amarone und Valpolicella begeistern!
Das Event ist bereits ausverkauft! Wer dennoch die Spitzen-Amarone verkosten möchte, hat im Rahmen des Amarone-Dinners im Restaurant „Clementine im Glashaus“ im Palais Coburg Gelegenheit dazu:
ZEIT: Donnerstag, 11. Februar 2016, 19:00 Uhr
ORT: Clementine im Glashaus, Palais Coburg, Coburgbastei 4, 1010 Wien
KOSTEN: € 99,-- für Gourmetclubmitglieder und Abonnenten; Normalpreis € 129,--
TICKETS UNTER: <https://de.amiendo.com/CFDJRNG.html>
- Donnerstag, 25. Februar, bis Sonntag, 13. März 2016: **20. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Ein Feuerwerk der besten Köche und besten Winzer aus der ganzen Welt! Top-Köchinnen und Köche aus Deutschland, Frankreich, der Schweiz, den USA, dem Libanon, aus Südafrika, Italien und den Niederlanden verwöhnen über mehr als zwei Wochen hinweg bei hochkarätigen, aber auch einfachen Menüs zu Mittag und abends. Dazu werden Weinverkostungen angeboten, bei denen 16 Vertreter von Top-Erzeugern persönlich anwesend sind und– gemeinsam mit anerkannten Raritätensammlern und -händlern – auch nicht mehr erhältliche Kreszenzen verkosten. René *Barbier* von Clos Mogador ist ebenso persönlich anwesend wie Jean-Nicolas *Méo* von Méo-Camuzet, Alois *Lageder*, Ernst *Loosen*, Mario *Cordero* (Vietti), Eric *Baughner* (Ridge) und Marchesa *Incisa* (Sassicaia).
Von € 32,-- für eine Verkostung mit mehr als 50 Weingütern aus dem Rheingau und den verschiedensten Regionen Portugals, über € 38,-- für ein umfangreiches Südafrika-Tasting an einem anderen Nachmittag reicht die Palette der Veranstaltungen und Preise hin zu einem Raritäten Lunch (4 Gänge) mit 12 Jahrgängen Champagne Dom Pérignon zwischen 1961 und 2005, 6 Weißwein-Raritäten (inkl. F.X. Pichler), 6 großartigen roten 1982ern Bordeaux und einem 1947er Sauternes zum Abschluss um € 890,--. Die Top-Veranstaltung dürfte aber der Raritäten-Lunch (auch 4 Gänge von *- und **-Michelin-Köchen) mit 20 Jahrgängen von Château Le Pin aus den Jahren 1983 bis 2004 nach Champagne Bollinger „La Grande Année“ um wohlfeile € 1.980,-- sein. Unbedingt zu erwähnen sind aber auch das fünfgängige Weltraritätendinner mit Jahrhundertweinen aus den 1930er und 1940er Jahren sowie Weltklasse-Rotweinen aus den USA (z.B. Dominus, Opus One), Spanien (Contador, Pingus) und Bordeaux (Latour, Lafleur, Mar-

gaux) um € 1.250,- sowie eine Art Wiederholung des legendären „Paris-Tasting“ von 1976, in dem erstmals kalifornische Weiß- und Rotweine in einer Blindverkostung französische Weißweine (Burgund) und Rotweine (Bordeaux) schlagen konnten. Mit dabei um € 550,- sind beim viergängigen Wine-Rarity-Lunch z.B. die 1995er von den Châteaux Montrose, Mouton-Rothschild, Lynch-Bages, Léoville-Las-Cases und Haut-Brion sowie die Top-Cabernets von Montelena, Phelps, Ridge, Caymus und Bacio Divino aus dem gleichen Jahr. Weitere Infos und Reservierungen unter www.kronenschloessen.de bzw. www.rheingau-gourmet-festival.de.

- Dienstag, 8. März 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
 „FOLGE 5“: Peter Skoff jun, Weingut Peter Skoff, Südsteiermark
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 31. März, bis Donnerstag, 14. April 2016: **wachau GOURMETfestival**
 Die neunte Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestival wird zum kulinarischen Meilenstein: Gourmetangebote für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Internationale Top-Küchenchefs kooperieren mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben. Die Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems, die alljährlich über 60 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight. Infos & Tickets: www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx
- Dienstag, 5. April 2016, 08:45 Uhr – open end: **Weinforum Burgenland** (Vila Vita/Pamhagen)
 „Frisch-fruchtig – reicht das? Wohin soll sich der österreichische Weinstil entwickeln?“
 - Was charakterisiert den österreichischen Weinstil?
 - Sucht der österreichische Weinliebhaber einen neuen Stil und gereifte Aromen?
 - Welche Rolle spielt die Kellertechnologie in der Interpretation der Weinstile?
 - Schwefel – Freund oder Feind des Winzers?
 - Stellt die Bio- und biodynamische Bewegung die moderne Vinifikation in Frage?
 - Können Handel und Gastronomie gereiften Weiß- und Rotwein verkaufen?
 - Wie hat sich der Ausbau der österreichischen Topweine in den letzten 10 Jahren verändert?
 Mit diesen und ähnlichen Fragen zum österreichischen Weinstil setzen sich nationale und internationale Experten in Analysen, Vorträgen und Diskussionen kritisch auseinander. So werden zu Beginn Stabilisierungsmöglichkeiten und Aromen im Wein wissenschaftlich auf Basis der Erkenntnisse der Aromaforschung analysiert. Im Anschluss daran werden der biodynamische Weinbau und hier insbesondere die Rolle des Schwefels näher beleuchtet. Danach wird in einer „Winzerrunde“ diskutiert, wie sich in den Betrieben Weingartenarbeit, Vinifikation und Weinstilistik über die letzten 15 Jahre verändert haben. In der Folge wird der österreichische Weinstil aus internationaler Sicht analysiert und abschließend steht die Bedeutung des Weinstils für den Weinhandel und die Gastronomie zur Diskussion. Weinverkostungen veranschaulichen die einzelnen Ausführungen und Diskussionen geben dem Auditorium die Möglichkeit der Interaktion. Tagungsgebühr: € 150,- exkl. USt. (inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Buffet, Big Bottle Party, Getränke). Weitere Infos: www.weinforum-burgenland.at.
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
 „FOLGE 6“: Nadine Schüller, Weingut Schüller, Weinviertel
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- Samstag, 4. Juni 2016, bis Montag, 6. Juni 2016: **VieVinum 2016** (Hofburg/Wien)
10. Jubiläum der bedeutendsten Weinmesse Österreichs mit den besten Winzern aus Österreich und der ganzen Welt.
Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz
Zeit: Samstag, 4. Juni bis Montag, 6. Juni 2016, täglich von 12 bis 18 Uhr
Fachbesucher & Presse: täglich von 9 bis 18 Uhr – Weitere Infos: www.vievinum.at
Eintritt: Vorverkauf € 30,- (www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1)
Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,- – Tageskarte € 40,- – Dauerkarte € 70,-

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 Jahresbeitrag 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 2016 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 2016 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. 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 *Jezeck*

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 zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. 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@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



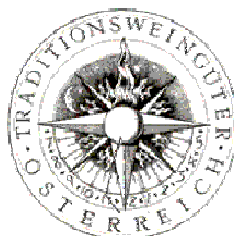
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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