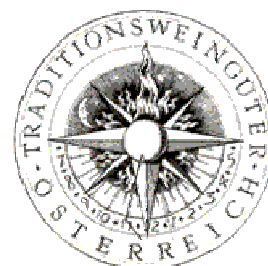


# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016\_03

## 11. FEBRUAR 2016

### Die Themen:

- Rotwein in der Fastenzeit – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Österreich auf der ProWein 2016..... 2
- Domäne Wachau: 92 - 93 - 94 im Wine Enthusiast ..... 3
- VieVinum 2016 – Auftakt in das zehnte Jubiläum! ..... 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
  - (1): Französische Weinexporte in andere EU-Staaten deutlich gesunken..... 4
  - (2): Schaumwein-Schwindel in Italien aufgefliegen ..... 4
- Aus [www.Wein-Plus.eu](http://www.Wein-Plus.eu): DIAM-Korken sensorisch nicht neutral?..... 4
- Aus „Die Presse“: Das Nordland wird zum Weinland..... 4
- Die Wein-TV-Tipps für den Februar..... 5
- Termine – Termine – Termine ..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 13
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 14



Herausgegeben von:

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

**\*) Rotwein in der Fastenzeit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Was heißt fasten? Wie fastet man richtig? Weniger essen, trinken, rauchen, fernsehen ... ? Bleiben wir beim Wein. Seit der Entdeckung des französischen Paradoxon, wonach rotweintrinkende Franzosen länger leben, versuchen Wissenschaftler diesem Phänomen auf die Spur zu kommen. Zuerst entdeckten sie das Resveratrol, ein Antioxidantium, das freie Radikale einfängt. Der Rotwein, bedingt durch seine Maischegärung, verfügt über respektable Mengen dieses Wundermittels. Bei den Forschungen hat man noch eine Substanz gefunden, die weit wirksamer als Resveratrol ist. Procyanidine senken nachhaltig das schlechte LDL Cholesterin und erhöhen das gute HDL Cholesterin. Dieser Stoff befindet sich in hohem Maß in Rotweinen aus Südwestfrankreich, die aus der Tannat Traube gekeltert werden. 1 bis 3 Gläser täglich senken das Infarktisiko um 50 Prozent. Wenn Sie in der Fastenzeit zum Beispiel auf Weißwein verzichten wollen und dafür etwas Rotwein trinken, dient das vor allem Ihrer Gesundheit. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Der Wein gibt Witz und stärkt den Magen!“

(Christoph Martin Wieland,  
deutscher Dichter, Übersetzer und Herausgeber, 1733-1813)

**\*) Österreich auf der ProWein 2016**

Wer in der Welt des Weines wahrgenommen werden möchte, präsentiert sich vom 13. bis 15. März auf der ProWein in Düsseldorf. Österreich wird wie bereits 2015 mit mehr als 360 Ausstellern exklusiv in der Halle 17 vertreten sein. Die Öffnungszeiten wurden heuer auf 10 bis 19 Uhr geändert, damit die weit über 50.000 erwarteten Fachbesucher aus aller Welt bei der Anreise den morgentlichen und abendlichen Berufsverkehr umgehen und ihren Messebesuch entspannter beginnen können.

2015 war das große Thema der Umzug der österreichischen Winzer in die Halle 17. Diese ist sowohl vom Eingang Nord über die Halle 9 (oder über die „Röhre“), vom Eingang Ost über die Hallen 15 und 16, als auch direkt über den Eingang Süd II zu erreichen, wo heuer die Verkostungszone als Frequenzbringer fungiert. Die mit hellem Holz freundlich gestalteten Messestände der Österreichhalle bieten nicht nur großzügig Raum für die Präsentation der Weine, sondern auch gemütliche Sitznischen für Kundengespräche in naturbetonter Atmosphäre. Das Interieur stellt einen Ruhepol im hektischen Messegetriebe dar. Neu ist das optimierte Leitsystem in der Halle 17. Von Weitem sichtbare Deckenabhängiger weisen auf die Bundesländer bzw. generischen Weinbaugebiete hin, wobei die Bezeichnungen entsprechend den Farbcodes in allen Übersichtsplänen farblich hinterlegt sind (Niederösterreich: gelb, Wien: blau, Burgenland: rot, Steiermark: grün). Zusätzlich sind an jedem Winzerstand auf der dem Gang zugewandten Seite Steckschilder mit der Standnummer und dem Namen des spezifischen Weinbaugebiets angebracht.

Der Österreich-Auftritt auf der ProWein wird jährlich von der Außenwirtschaft Austria der Wirtschaftskammer Österreich in Zusammenarbeit mit der Österreich Wein Marketing organisiert. In den letzten 10 Jahren ist die Zahl der österreichischen Aussteller auf der ProWein von 220 auf 367 gestiegen. Niederösterreich stellt mit 190 Weingütern naturgemäß das stärkste Kontingent, gefolgt vom Burgenland mit 130, der Steiermark mit 30 und Wien mit immerhin 10 Betrieben. Alle anderen österreichischen Aussteller sind anderen Bereichen zuzuordnen (Spirituosen und sonstige).

([www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at), [www.oesterreichwein.at/facebook](http://www.oesterreichwein.at/facebook))

**\*) Domäne Wachau: 92 - 93 - 94 im Wine Enthusiast**

„Glorious and irresistible“ oder eben „wunderbar und unwiderstehlich“. Der Wine Enthusiast, eines der wichtigsten amerikanischen Weinmagazine, hat für die aktuelle Ausgabe vier 2014er Smaragde der Domäne Wachau gekostet und mehr als positive Worte dafür gefunden.

Satte 94 Punkte gab es für den Riesling Smaragd Achleiten 2014, paritätische 93 für Veltliner und Riesling Smaragd vom Dürnsteiner Kellerberg und der Achleiten-Veltliner erfreut sich über 92 Punkte.

Besonders gefiel Anne *Krebiehl* MW (*Anm. bbj*: gekennzeichnet durch „A.K.“ in nebenstehender Abbildung), der Enthusiasten-Spezialistin für Österreich, die Klarheit und Präzision des Jahrgangs 2014, der sich zwar schlanker als in den Jahren davor, aber nicht weniger tief und konzentriert zeigte.

([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at))

<b>WINEENTHUSIAST</b>	<b>94</b> POINTS
Domäne Wachau 2014 Achleiten Smaragd Riesling (Wachau)	
Lifted, notes of pure lemon zest fill the nose while the palate follows up and throws in some riper notions akin to plump, little, yellow mirabelle plums. There is a wonderfully textured midpalate that lends more body to this slender figure. The purity of the fruit expressed here is thrilling, as is the lemony freshness that pervades everything.	
— A.K. Published 3/1/2016	
<b>WINEENTHUSIAST</b>	<b>93</b> POINTS
Domäne Wachau 2014 Kellerberg Smaragd Grüner Veltliner (Wachau)	
The slightest hints of mirabelle plum and peach play on the nose. The body is of exquisite lightness and an almost weightless elegance that swings and vibrates with soft citrus notes. This is slender and fresh, lemon-scented and subtle with a caressing, gossamer but nonetheless citric finish.	
— A.K. Published 3/1/2016	
<b>WINEENTHUSIAST</b>	<b>93</b> POINTS
Domäne Wachau 2014 Kellerberg Smaragd Riesling (Wachau)	
What an inviting, friendly perfume of stone-fruit tempered by lemony freshness. This provides glorious refreshment with such a huge amount of charm that it becomes irresistible. Underneath is a creamy but bracing base of texture that anchors this firmly in ancient stone. This soothes and thrills at the same time—what a delicious, compelling paradox.	
— A.K. Published 3/1/2016	
<b>WINEENTHUSIAST</b>	<b>92</b> POINTS
Domäne Wachau 2014 Achleiten Smaragd Grüner Veltliner (Wachau)	
The notes and wonderful texture of fresh, green pear peel mixes on nose and palate with some riper aspects of yellow stone fruit. The palate is rounded and concentrated, almost like a capsule of ripeness that bounces roundly on the palate. This is edged by freshness and that peppery, herbal tang that makes Grüner such a food-friendly chameleon.	
— A.K. Published 3/1/2016	

**\*) VieVinum 2016 – Auftakt in das zehnte Jubiläum!**

Von 4. bis 6. Juni 2016 heißt es in der Wiener Hofburg wieder Vorhang auf für die besten Winzer aus Österreich und der ganzen Welt. „Die VieVinum ist ein Juwel, das wir alle gemeinsam aufgebaut haben und das zum größten Familientreffen der österreichischen Weinbranche geworden ist.“ VieVinum-Organisatorin Mag. Alexandra Graski-Hoffmann kann anlässlich des runden Jubiläums auf eine höchst erfolgreiche Messengeschichte zurückblicken. 1998 legte die VieVinum einen sprichwörtlich heißen Start hin und hat sich die Energie der damals ausnehmend hohen Sommertemperaturen sichtlich verinnerlicht. Denn zu ihrer zehnten Ausgabe präsentiert sich Österreichs wichtigste Weinveranstaltung mit unveränderter Strahlkraft und Dynamik. Als treibende Kräfte dahinter bündeln der Messeveranstalter M.A.C. Hoffmann und die Österreich Wein Marketing (ÖWM) von Beginn an gleichermaßen Kompetenz und Innovationsgeist. Im Mittelpunkt stehen Österreichs Winzer. Sie locken mit ihren exzellenten Weinen mittlerweile konstant rund 15.000 Besucher aus aller Welt in die Wiener Hofburg. Eine ebenfalls bedeutende Rolle ist den internationalen Ausstellern beizumessen. Durch sie erfährt die VieVinum jene Vielfalt, welche den heimischen Weinmarkt mit einer Prise Offenheit durchdringt.

Anlässlich „der Zehnten“ wurde an zahlreichen Ecken und Enden des Ablaufs, der Optik und des Servicebereichs besonders akribisch gedreht und fassoniert. Bereits jetzt sichtbar ist dies etwa am Online-Ausstellerverzeichnis, das mit neuem Design und verbessertem Suchmodus aufgefrischt wurde und ab sofort als Vorschau zur Verfügung steht ([www.vievinum.at](http://www.vievinum.at)). Auch in ihrem Innendesign gönnt sich die VieVinum eine optische Frischzellenkur ... !

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 4. Juni, bis Montag, 6. Juni

Öffnungszeiten: Sa bis Mo von 12 bis 18 Uhr

Fachbesucher & Presse: Sa bis Mo von 9 bis 18 Uhr

Eintritt: Vorverkauf € 30,-- (<https://www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1>)

Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,-- | Tageskarte € 40,-- | Dauerkarte € 70,-- ([www.vievinum.at](http://www.vievinum.at))

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):****Französische Weinexporte in andere EU-Staaten deutlich gesunken**

Frankreich hat 2015 deutlich weniger Wein in andere EU-Staaten exportiert als 2014. Die ausgeführte Menge ging um 7 % zurück, wie das französische Landwirtschaftsministerium in Paris mitteilte. Zugleich zogen die Exporte in außereuropäische Länder um 2 % an. Deswegen wurde aus Frankreich erstmals mehr Wein in Nicht-EU-Staaten geliefert als in EU-Länder. Besonders deutlich fiel der Rückgang der Exporte nach Deutschland aus: Gemessen am Volumen 15 %, gemessen am Wert 11 %. Dagegen stiegen die Exporte in die USA und nach Asien kräftig an.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):****Schaumwein-Schwindel in Italien aufgefliegen**

Die Täter wollten Prosecco mit gefälschten Etiketten versehen und gewinnbringend als Champagner verkaufen.

Wie nun bekannt wurde, ist kürzlich eine Weinfälscherbande nahe der norditalienischen Stadt Padua aufgefliegen. Medienberichten zufolge wollten sie billigen Prosecco als Champagner des renommierten Champagnerhauses Moët & Chandon verkaufen. Laut Bericht auf Spiegel Online wurden 9.200 Flaschen Schaumwein, 40.000 gefälschte Etiketten, 4.200 Kisten sowie Gerätschaften zum möglichst fachgerechten Verschluss der Flaschen durch die italienischen Behörden beschlagnahmt.

Der Marktwert des gefälschten Champagners, der für den italienischen, den deutschen und den slowakischen Markt bestimmt gewesen sein soll, belaufe sich auf rund 350.000 Euro. Wären alle beschlagnahmten Etiketten zum Einsatz gekommen, beliefe sich der Schaden auf 1,8 Mio. Euro. „Sie kaufen Prosecco für einen oder zwei Euro und verkaufen ihn für 35 oder 40 Euro“, wird Leutnant Luca Lettere von der Finanzpolizei zitiert.

Immer wieder wurden in der Vergangenheit Fälschungs-Skandale in der Weinszene bekannt. Für das wohl größte Aufsehen sorgte die Festnahme mit anschließendem Prozess von Rudi *Kurniawan*, der aufgrund seiner „Spezialisierung“ auf Fälschungen des weltberühmten Weingut von Romanée Conti im Burgund den Spitznamen Dr. Conti verliehen bekam.

(Quelle: [www.falstaff.at/weinartikel/schaumwein-schwindel-in-italien-aufgeflogen-12424.html](http://www.falstaff.at/weinartikel/schaumwein-schwindel-in-italien-aufgeflogen-12424.html), 04.02.2016)

**\*) Aus [www.Wein-Plus.eu](http://www.Wein-Plus.eu): DIAM-Korken sensorisch nicht neutral?**

Seit vielen Jahren gelten die Agglomeratkorken des französischen Herstellers Diam Bouchage für viele Winzer als Versicherung gegen fehlerhafte Weine durch Korkton. Am Versprechen des Unternehmens hat der Weinhändler Rolf *Cordes* aus dem bayerischen Mühldorf aber Zweifel. Zum Beleg seiner These hat er kürzlich eine eigene sensorische Untersuchung organisiert und will die Ergebnisse nun online veröffentlichen. Wein-Plus hat ihn zu seinen Vorwürfen, Erkenntnissen und Belegen befragt. Zum ganzen Interview auf [https://www.wein-plus.eu/de/ih\\_4.0.32.0.4032.html](https://www.wein-plus.eu/de/ih_4.0.32.0.4032.html).

**\*) Aus „Die Presse“: Das Nordland wird zum Weinland**

Die Erderwärmung beschert Norwegen die nördlichsten Weinbaugebiete der Welt. Noch steckt die Branche in den Startlöchern, doch sie wächst – auch in Schweden. (Die Presse, 03.02.2016, S. 8)

Zum Artikel online: [http://diepresse.com/home/panorama/welt/4917389/Skandinavien\\_Das-Nordland-wird-zum-Weinland?\\_vl\\_backlink=/home/panorama/welt/index.do](http://diepresse.com/home/panorama/welt/4917389/Skandinavien_Das-Nordland-wird-zum-Weinland?_vl_backlink=/home/panorama/welt/index.do)

**\*) Die Wein-TV-Tipps für den Februar**

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

- Freitag, 12. Februar, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Den Bodensee stets im Blick – Eine launige Reise durch den Linzgau  
Die Linzgau-Touristiker nennen ihr Paradies gerne Genussregion. Eine neue Generation von Obstbauern, Winzern und Köchen führen die genusshandwerkliche Kunst ihrer Eltern fort.
- Samstag, 13. Februar, 15:45 Uhr | hr-fernsehen  
Schlemmen in Lissabon  
Eine Gruppe hessischer Gourmets erlebt Lissabon von seiner kulinarischen Seite: die bunten Märkte, die berühmte Bäckerei „Pastéis de Belém“ mit den süßen Törtchen und das Portwein-Institut.
- Samstag, 13. Februar, 16:30 Uhr | hr-fernsehen  
Köstliches aus Rheingauer Kellern  
Nicht nur Wein reift in den Kellern unter der Erde des Rheingaus. In einem 300 Jahre alten Gewölbekeller von Schloss Reinhardshausen duftet es nach ganz etwas anderem: Der Rheingau-Affineur ist hier tätig. Käsemeister Reiner Wechs veredelt hier die feinsten Käse. Im schönen Keller reifen der Rheingauer Runde, der Rheingauer Zisterzienserkäse, der Rheintaler und viele mehr - köstlich zum Rheingauer Wein.  
Im Schloss Vaux geht es um das spritzige Vergnügen, das Beste, was aus Wein werden kann. So sieht es Graf *Plettenberg*, der Leiter der Sektmanufaktur. Bei einer Veranstaltung des Rheingau-Gourmet-Festivals gewährt er einen Blick in die Keller und erklärt, wie das prickelnde Getränk hergestellt wird. Beim anschließenden Menü können die Gäste erleben, wie gut Sekt zum Essen passt.
- Sonntag, 14. Februar, 13:30 Uhr | WDR Fernsehen  
Natur und Genuss am Bodensee  
Von und zu *Bodmann* heißt das Adelsgeschlecht, das dem Bodensee seinen Namen gab. Die Familie, die seit dem 12. Jahrhundert im gleichnamigen Dorf im Südwesten des Sees lebt, hat die Region maßgeblich geprägt. Tamina *Kallert* lässt sich von Margerita Gräfin von *Oppersdorff*, geborene *Bodmann*, die wechselvolle Geschichte ihrer Familie und ihre Verbindung zum Weinbau erzählen, bevor sie gemeinsam in die Marienschlucht steigen.
- Montag, 15. Februar, 20:15 Uhr | hr-fernsehen  
Wunderschön! Die Loire  
Die Loire führt durch eine der berühmtesten Kulturlandschaften Mitteleuropas. Hier genießt man das gute Essen, den Wein und das berühmte *Savoir vivre*.
- Montag, 15. Februar, 21:45 Uhr | hr-fernsehen  
Zu Gast in Frankreich: Lyon und der wilde Süden  
Im Süden Frankreichs, westlich der Rhône bis zur spanischen Grenze und den Pyrenäen, erstreckt sich die Region „Languedoc-Roussillon“. Mit rund 300 Sonnentagen im Jahr bietet das Roussillon ideale Voraussetzungen für interessante Ferien. Dazu gehören der Besuch des bekanntesten Weinfestes sowie ein Stadtbummel durch Perpignan.
- Dienstag, 16. Februar, 18:10 Uhr | arte  
Argentinien – Die Weinbauregion von Mendoza  
Mendoza ist die wichtigste Weinanbauregion Argentiniens. Die Stadt liegt an der Ruta 40, der legendären Nationalstraße, die am imposanten Gebirgsmassiv der Anden entlangführt und das Land von Norden nach Süden durchquert. Seit Juli 2005 gehört Mendoza zu den sogenannten Great Wine Capitals, international renommierten Weinanbaugebieten.  
In Mendoza werden die roten Trauben der alten französischen Rebsorte Malbec angebaut. Mehr als 1.200 Kellereien in der Region produzieren 70 Prozent des argentinischen Weins. Bereits seit

dem 16. Jahrhundert wird hier Wein angebaut. Das Filmteam um David *Yetman* klettert die Weinberge hinauf, macht die eine oder andere Weinprobe in einer Bodega und genießt die argentinische Küche.

- Mittwoch, 17. Februar, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Donau kulinarisch  
Wien – das ist Walzer, das ist der Glanz vergangener Epochen, das ist üppige Lebensart und sprühender Charme. Ein Abstecher führt in den Wienerwald. Unmittelbar an der Stadtgrenze liegen die schönsten Weinberge und mitten darin die Heurigen, die Weinlokale, in denen man den guten Wein kosten kann und dazu eine kleine Mahlzeit bekommt.
- Freitag, 19. Februar, 05:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Lebensraum Pfälzerwald: Zwischen steilen Felsen und sonnigen Reben  
Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Im offenen Gelände, an sonnigen Hängen, gedeihen nicht nur Weinreben. Wärmeliebende Arten wie die Smaragdeidechse und die Gottesanbeterin sind hier zu Hause. In den Terrassen der Weinberge legen die farbenprächtigen Bienenfresser ihre Nester an. Sie ziehen im Frühsommer aus Afrika hierher.
- Freitag, 19. Februar, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Expedition in die Heimat: Unterwegs an der Nahe  
Die mittlere und untere Nahe haben sich in den vergangenen Jahren zu einem der angesagtesten Weinanbaugebiete Deutschlands gemausert.
- Sonntag, 21. Februar, 12:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Aus dem Piemont  
Die piemontesische Küche ist seit jeher berühmt und besonders in den kleinen abgelegenen Trattorien, Osterien und Restaurants in ihrer traditionellen Art zu genießen. Regionale Produkte, die mit einem über Generationen bewiesenen Verständnis für gutes, gesundes Essen hergestellt werden, geben den Gerichten ihren hervorragenden Geschmack.  
Ein spätherbstlicher Besuch in verschiedenen Orten im gastlichen Piemont zeigt die Köstlichkeiten und belegt die Aussage: Weinland ist Feinschmeckerland! Geboten wird eine Küche, die ganz der lokalen Tradition verpflichtet ist und die Lust an der Gastlichkeit, am guten Essen und guten Wein erleben lässt.  
In der ländlich gemütlichen Stadt Bra, westlich von Alba, bietet das Lokal Boccondivino nach vielerlei Vorspeisen, die für die Einheimischen obligatorisch sind, einen besonderen Schmorbraten in Rotwein aus der Barolotraube oder ein Kaninchenbraten in kräftigem Piemonteser Weißwein aus der alten Rebsorte Arneis aus dem Roero Gebiet.
- Sonntag, 21. Februar, 13:30 Uhr | 3sat  
Sehnsuchtsland Italien: Umbrien und die Toskana  
Die Toskana ist ein Landstrich zum Träumen: weltberühmte Zeugnisse italienischer Kulturgeschichte kombiniert mit kulinarischen Erlebnissen, mal fein, mal deftig, und dazu sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, kleine Dörfer im Chianti, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.
- Sonntag, 21. Februar, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland  
Tradition hat der Weinbau in Ockfen (Rheinland-Pfalz). Familie Fischer betreibt ihn seit dem 18. Jahrhundert. Am bekanntesten ist die Lage „Ockfener Bockstein“, die Weinlage direkt am Ockfener Bach.

- Montag, 22. Februar, 10:40 Uhr | arte  
360° Geo Reportage: Der Weinpriester von Bali  
Bali ist ein Tropenparadies und gilt als Insel der Götter. Dem Hindupriester Rai *Budarsa* gelang es als Erstem, Wein auf Bali zu kultivieren. Dreimal im Jahr kann auf der tropischen Insel geerntet werden. Für den Unternehmer ein Segen – doch für den gläubigen Hindupriester in Anbetracht der vielen religiösen Feste und Zeremonien eine Herausforderung. Ob Rai *Budarsa* der Balanceakt zwischen dem harten Alltag eines Unternehmers und den religiösen Verpflichtungen eines Priesters gelingt, davon erzählt diese „360° Geo Reportage“.
- Dienstag, 23. Februar, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Der Mittelrhein – Von Ingelheim nach St. Goar  
Der Film zeigt die reizvolle Natur und die Menschen, die sich für sie einsetzen. Er beleuchtet aber auch Probleme: Viele Weinberge verfallen. Die Kulturlandschaft verwildert. Der billige Tourismus offenbart sein hässliches Gesicht.  
Das „Bilderbuch“ porträtiert eine Vorzeigelandschaft im Wandel – zeigt Verfall, aber auch hoffnungsvolle neue Ansätze. Pfiffige Gastronomen entwerfen neue kulinarische Konzepte. Hartnäckige Winzer nehmen den Kampf gegen die Brachen auf, setzen auf Qualität anstatt auf billigen Nachschub für die durstigen Massentouristen. Junge, motivierte Unternehmer siedeln sich an und möbeln alte Bauruinen wieder auf.
- Mittwoch, 24. Februar, 16:15 Uhr | 3sat  
Die Mosel: Drei Länder, ein Fluss  
In Luxemburg zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite: Es steht ein Besuch in einem Weinberg an. Begünstigt durch das außergewöhnlich milde Klima zählen Mosel-Rieslinge heute unter Kennern zu den besten Weinen der Welt.
- Donnerstag, 25. Februar, 15:30 Uhr | 3sat  
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden  
Weite Steppen, hohe Bergwipfel, eisige Gletscher, eine Vielzahl an Schmelzwasserseen, die Southern Lakes und überraschend hoch gelegene Weinanbaugebiete in der Provinz Otago kennzeichnen die Region. Heute sichern sich die Bewohner Otagos ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat.
- Freitag, 26. Februar, 12:45 Uhr | WDR Fernsehen + 13:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Planet Wissen: Faszination Wein  
„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken?“, fand schon Johann Wolfgang von *Goethe*. Was aber ist ein guter Wein und wie wird er gemacht? „Planet Wissen“ geht auf eine Weinreise: Von der Herstellung bis zur richtigen Verkostung berichtet Studiogast Caro *Maurer* viel Wissenswertes und Neues rund um das Thema. Sie erklärt z. B. die aktuellen Weintrends und worauf es beim Kauf ankommt. Wein ist ein Mythos, aber auch ein Naturprodukt. Welche Folgen der Klimawandel für den Weinbau hat, berichten Wissenschaftler der Hochschule Geisenheim.
- Samstag, 27. Februar, 16:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Landgasthäuser Bayern: Taubertal und Frankenhöhe  
Liebliches Weinland entlang der Tauber und malerische Städte entlang der Romantischen Straße sind Ziel dieser Reise. Rothenburg und Dinkelsbühl sind dank ihrer mittelalterlichen Altstädte weltweite Touristenmagneten. Einer kulinarischen Besonderheit widmen sich drei Sterneköche aus dem Tauberfränkischen. Aus eigenen Reben lassen sie Verjus produzieren, sauren Saft unreifer Trauben, der manchem Gericht eine ganz eigene Note verleiht, etwa dem fränkischen Klassiker „Saure Zipfel“. Des Weiteren wird gekocht: Zander mit Bohnenpanaschee und Lammfilet im Brotmantel mit Pfifferlingsalat.



- Sonntag, 28. Februar, 06:45 Uhr | NDR Fernsehen  
Schätze der Welt  
Saint-Émilion in Südwestfrankreich zählt zu den romantischsten Weinorten der Welt. Die kleine Stadt liegt auf einem Plateau aus Kalkstein, eingerahmt von Weinbergen, auf denen die Trauben der berühmten Grands Crus wachsen.  
Die Römer pflanzten im 5. Jahrhundert in diesem Gebiet ihre ersten Rebstöcke und kultivierten damit eine außergewöhnliche Landschaft. Saint-Émilion wurde von einem Ordenskapitel und der weltlichen Behörde Conseil des Jurats (Jurade) verwaltet. Im Jahr 1199 gewährt Johann I. ohne Land, König von England, den Bewohnern das Gemeinderecht mit allen Privilegien und Freiheiten.  
Die „Jurade de Saint-Émilion“ ist auch heute noch aktiv. Ihr ganzes Interesse gilt ausschließlich dem Wein. Im September eines jeden Jahres wird in einem farbenprächtigen Schauspiel durch die „Jurats“ die Weinlese verkündet. Die UNESCO hat das bedeutende Weinanbaugebiet Saint-Émilion zum Weltkulturerbe erklärt.
- Sonntag, 28. Februar, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Länder - Menschen – Abenteuer: Die Kanarischen Inseln – Lanzarote und Fuerteventura  
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Eine große Herausforderung stellt sich für die Bewohner dar, dem karstigen, trockenen Boden den Anbau von Nahrungsmitteln abzugewinnen. Und doch gelingt es ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze Tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie auf porösem Vulkangestein Rebstöcke.
- Sonntag, 28. Februar, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Unter unserem Himmel: In Hammelburg  
Hammelburg wurde 716 erstmals in den Chroniken als „ad hamulo castellum“, Burg am Hang, erwähnt. Die Burg lag günstig an einer Kreuzung von Handelswegen und einer Furt durch die Fränkische Saale. So entstand mit der Zeit rund um die Burg eine Siedlung. Gut 60 Jahre später, im Jahr 777, schenkte Karl der Große den „fiscus Hammelburg“ dem Kloster Fulda inklusive Ländereien und Weinbergen, so dass es den damaligen Kirchendienern an nichts fehlte. Heute schmückt sich das hübsche Städtchen mit dem Titel „älteste Weinstadt Frankens“.
- Montag, 29. Februar, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch Deutschland: Die Mittelmosel  
Utz Kastenholz folgt in seiner „Bilderbuch Deutschland“-Reise dem Lauf der Mittelmosel von Trier bis nach Traben-Trarbach. Dieser Moselabschnitt ist einer der malerischsten Landschaften Deutschlands. Heute kommen Touristen und Weinliebhaber scharenweise hierher. Doch auch die Seitentäler haben einiges zu bieten.  
Der Moselabschnitt zwischen Schweich und Leiwen nennt sich Römische Weinstraße. Die Landschaft zeugt von einer 2.000 Jahre alten Geschichte, die Wassersport, Wein und Winzerdörfer kombiniert. Bernkastel-Kues ist der touristische Knotenpunkt an der Mittelmosel. Ruhiger geht es in vielen kleinen Winzerdörfern auf der Moselstrecke zu. Die Reise endet in Traben-Trarbach, wo viele Jugendstilbauten bis in die Gegenwart erhalten sind.
- Montag, 29. Februar, 21:00 Uhr | ARD-alpha  
Edles Holz aus Bayern  
Eichenholz aus dem Spessart ist ideal für den Bau von hölzernen Weinfässern, die wieder sehr gefragt sind, seit Barrique-Wein im Trend liegt. Nachdem in Frankreich das Eichenholz knapp wird, werden die Fässer auch dorthin geliefert.



### \*) Termine – Termine – Termine

- 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 fünfzügige 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, Margaux) 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 vierzügigen 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](http://www.kronenschloessen.de) bzw. [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de).

- Freitag, 26. Februar, bis Sonntag, 28. Februar 2016: **16. Internationale Weinmesse Innsbruck**  
Rund 145 Aussteller aus 7 Nationen präsentieren sich vom 26. - 28. Februar auf der 16. Internationalen „Weinmesse Innsbruck“ in der Messe Innsbruck. Ob der typische Grüne Veltliner aus Österreich, Chianti aus Italien, ein Portwein aus Iberien, ein Appenzeller aus der Schweiz, fruchtbetonte Weine aus Bulgarien oder ein Barrique aus Frankreich – über 1300 Weine aus den verschiedensten Weinbauländern können im Rahmen des Messeintritts gratis verkostet werden. Darüber hinaus findet sich ein noch größeres Angebot an kulinarischen Spezialitäten als in den vergangenen Jahren.

Öffnungszeiten: Freitag & Samstag, 14:00 – 20:00 Uhr, Sonntag, 13:00 – 19:00 Uhr

Tagesticket: € 19,-- - Online-Tickets: € 16,-- (Onlineticketshop: <http://web119.s-ar7.arweb.at/>)

Infos: [www.cmw.at/de/messekalender/16\\_internationale\\_weinmesse\\_innsbruck\\_2016/home](http://www.cmw.at/de/messekalender/16_internationale_weinmesse_innsbruck_2016/home)

- **Weinviertel DAC-Präsentationen**

- Dienstag, 1. März 2016 in Wien (Hofburg, 15:00 – 21:00 Uhr),

- Montag, 8. März 2016 in Salzburg (Airport Amadeus Terminal 2, 15:00 – 20:00 Uhr),

- Donnerstag, 17. März 2016 in Linz (Design Center, 15:00 – 20:00 Uhr),

- Mittwoch, 6. April 2016 in Götzis (Kulturbühne Ambach, 15:00 – 20:00 Uhr) und

- Donnerstag, 7. April 2016 in München (TonHalle in der Kultfabrik, 14:00 – 20:00 Uhr)

Nähere Infos unter: [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at)

- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Sonntag, 13. März, bis Dienstag, 15. März 2016: **ProWein 2016 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 10:00 – 19:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Infos, Fachbesucherregistrierung & Tickets: [www.prowein.de](http://www.prowein.de)
- 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. Infos & Tickets: [www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx](http://www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx)  
Ein paar Highlights gefällig? Gerne! Am Freitag, 1. April, und Samstag, 2. April, findet in der Dominikanerkirche in Krems wiederum die wie immer von VINARIA organisierte Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems statt, die alljährlich über 60 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint. Und die Verpflichtung von 3-Sterne-Koch Sven *Elverfeld* aus der VW-Stadt Wolfsburg als Stargast bei „Thomas Dorfer & friends“ am 11. April im Landhaus *Bacher* in Mautern gilt sicherlich als ein weiteres Highlight des Festivals. Unter dem Arbeitstitel „Portugal meets Wachau“ wird am 12. April die Sternegala der beiden besten Küchenchefs Portugals bestritten. Es sind dies die beiden Österreicher Dieter *Koschina* und Hans *Neuner*. In der Hofmeisterei präsentiert am 13. April eines der besten Piemonteser Weingüter, La Spinetta, seine besten Barbera, Barbaresco, Barolo & Co. Eigentümer und Winemaker Giorgio *Rivetti* bringt den 2-Sterne-Koch Cian Piero *Vivalda* als Gastkoch mit und kommentiert persönlich seine Weine. Das wahre „Signature“-Weinevent des Festivals findet allerdings am 8. April im Edelheurigen von Bernd Pulker in Rossatz statt, nämlich der von VINARIA präsentierte „Haut Brion Workshop“. Während der ganztägigen Veranstaltung (von 12:00 bis 24:00 Uhr) werden – weltweit einzigartig – 40 der besten Jahrgänge aus der Zeit von 1928 bis 2005 des Bordelaiser Kult-Châteaux Haut Brion verkostet!
- Samstag, 2. April, und Sonntag, 3. April 2016: **Jungweinschnuppern 2016 in Göttlesbrunn**  
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich jeweils zwischen 14:00 und 20:00 Uhr auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente. Der Kostbeitrag beläuft sich auf € 25,- pro Person für beide Tage, Erkennungsmarke bitte sichtbar tragen. Das Verkostungsheft ist ihr Wegweiser zu den teilnehmenden Winzerbetrieben. Weitere Infos: [www.jungweinschnuppern.at](http://www.jungweinschnuppern.at).
- 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](http://www.weinforum-burgenland.at).

- Sonntag, 10. April, bis Mittwoch, 13. April 2016: **50. VinItaly 2016 in Verona**  
Eine unglaublich große Auswahl an weißen, roten, rosé und Schaumweinen drücken die Vielfalt des italienischen Weinbaus aus. Zusammen mit den internationalen Ausstellern bei VinItalys „Vininternational“ entsteht ein wahres Weinfest bei der 50. Ausgabe der Weinmesse in Verona. Für das diese jährige „goldene Jubiläum“ werden wieder über 4000 Aussteller aus Italien und allen Ecken der Welt erwartet. Weitere Infos unter [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com) bzw. [vitaly@veronafiere.it](mailto:vitaly@veronafiere.it).
- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 12. April, bis Freitag, 15. April 2016: **ProWein ASIA 2016 in Singapur**  
Die Premiere der ProWine ASIA 2016 kann mit starker internationaler Beteiligung von weltweit bekannten Wein- und Spirituosen-Herstellern, Händlern und Industrievertretern aufwarten, die alle bei der Singapore Expo vom 12. – 15. April 2016 zusammenkommen werden. Als wichtigste Messe ihrer Art in Südostasien wird die Veranstaltung erstmals zeitgleich mit der 20. Ausgabe der FHA2016 (Food&HotelAsia2016) laufen.  
Bis jetzt hat die ProWine ASIA 2016 viel Zuspruch von sowohl internationalen Gemeinschaftsbeteiligungen als auch von Einzelausstellern aus 17 Ländern und Regionen wie Argentinien, Australien, Chile, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Japan, Kanada, Österreich, Portugal, Russland, Singapur, Spanien, Südafrika, Ungarn und den Vereinigten Staaten verbuchen können. Weitere Infos: [www.prowineasia.com](http://www.prowineasia.com).
- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Mittwoch, 25. Mai, bis Sonntag, 29. Mai 2016: **Weinfestival Thermenregion**  
Die Events des diesjährigen Weinfestivals in chronologischer Reihenfolge:
  - Mittwoch, 25. Mai 2016: BIG BOTTLE PARTY – Weingenuss im XL-Format im Casino Baden von 19:30 bis 23:00 Uhr
  - Donnerstag, 26. Mai 2016: WEIN IM PARK – 50 Winzer, 300 Weine im Badener Kurpark (bei Schlechtwetter im Festsaal des Casino Baden) von 15:00 bis 20:00 Uhr
  - Freitag, 27. Mai 2016: THERMENREGION À LA CARTE – Degustationsmenü im Klostergasthaus Thallern und „Fingerfood & Kino“ im Jedermann (Hotel Herzoghof, Baden)
  - Samstag, 28. Mai 2016: RIEDENWANDERUNGEN – Winzer führen in Baden, Bad Vöslau und Gumpoldskirchen durch die Weingärten

- Samstag, 28. Mai 2016: WEINKAUFSSAMSTAG – Winzer öffnen von 14:00 bis 18:00 Uhr zum günstigen Ab-Hof-Verkauf ihre Türen
- Samstag, 28. Mai 2016: SORTENSIEGER-PARTY „Thermenregion hebt ab“ – Sortensieger-Präsentation am Starflight Hangar (Flughafen Bad Vöslau), 19:00 bis 23:00 Uhr – DAS NEUE HIGHLIGHT!
- Sonntag, 29. Mai 2016: MASTERCLASS & KLOSTERBRUNCH - Zwei Masterclasses (09:30 bis 13:00 Uhr) mit anschließendem Klosterbrunch (ab 12:30 Uhr) am Freigut Thallern  
Weitere Infos, Preise und Anmeldung unter [www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at).
- 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](http://www.vievinum.at)  
Eintritt: Vorverkauf € 30,- ([www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1](http://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](http://www.actcom.at)) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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! \*\*\*

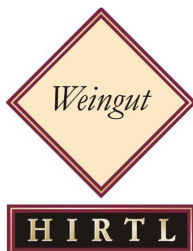


## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



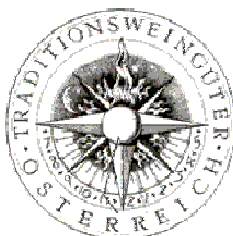
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



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