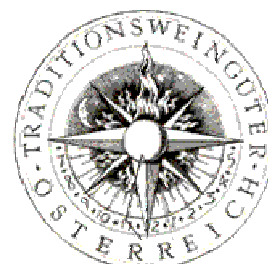


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_04

26. FEBRUAR 2016

Die Themen:

- Wein aus der Tannat-Traube – eine neue Wunderdroge?
– das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Weinviertel DAC-Veltliner schnuppern erstmals Berliner Luft..... 2
- Grüner Veltliner in Neuseeland?..... 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): „Bottle-Up“ gibt Weinflaschen persönliche Note 4
(2): Rekordjahr für Champagne: 2015 wachsen Absatz und Umsatz..... 4
(3): Alibaba-Gründer Jack Ma kauft Weingut in Bordeaux 5
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Februar-Tage..... 5
- Termine – Termine – Termine 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 12



Herausgegeben von:

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

) Wein aus der Tannat-Traube – eine neue Wunderdroge?*– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

In Stichworten: Rotwein aus der Tannat Traube kommt zumeist aus Südfrankreich. Wie in der letzten Ausgabe berichtet, enthält Rotwein aus der Tannat-Traube große Mengen an Procyanidinen. Diese Inhaltsstoffe produziert die Rebe zum Schutz vor Sonnenstrahlung und lagert sie u.a. in den Traubenschalen an. Bei einer Maischestandzeit von drei Wochen können diese Stoffe aus den Schalen ausgelaugt werden. Procyanidine übertreffen das Resveratrol in seiner Wirkung um ein Vielfaches. Wissenschaftliche Studien belegen, dass Wein-Polyphenole die Durchblutung verbessern, aggressive Sauerstoffmoleküle bekämpfen, vor der Oxidation des LDL-Cholesterins und vor chronisch entzündlichen Prozessen schützen. Das verringert nicht nur das Risiko für Herzinfarkt, sondern auch für die Alzheimer Demenz. Ich plane dieses Thema anlässlich des kommenden Wine After Work zu behandeln. Dabei wird auch Wein aus der französischen Tannat-Traube zu verkosten sein. Also dann: Gesundheit! (hb) (www.actcom.at, www.urban-ritter.at)



„Ein Trinkgefäß, sobald es leer,
Macht keine rechte Freude mehr“

(Wilhelm Busch, 1832 – 1908,
humoristischer Dichter und Zeichner)

***) Weinviertel DAC-Veltliner schnuppern erstmals Berliner Luft**

Eine sehr erfolgreiche Geschäftsentwicklung verzeichnen die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel, die unter der Dachmarke "Weinviertel DAC" vermarktet werden. Hatten die rund 700 produzierenden Winzerbetriebe 2014 in Summe 4,6 Millionen Flaschen DAC-Wein abgefüllt und verkauft, waren es im vergangenen Jahr bereits 4,7 Millionen. "Das ist wieder eine neue Rekordmenge“, sagt Ulrike Hager, Geschäftsführerin von "Weinviertel DAC".

Die Absatzzahl sei deshalb so beachtlich, weil der Weinjahrgang 2014 für die Winzer aufgrund von Wetterkapriolen während der Vegetationsperiode ein äußerst herausfordernder gewesen ist. Mittlerweile haben die Konsumenten auch in Deutschland – dem mit Abstand größten Exportmarkt für österreichischen Wein – die Qualitätstropfen aus dem Gebiet zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten zunehmend zu schätzen gelernt, berichtet Ulrike Hager. „Deshalb werden wir die DAC-Veltliner heuer nicht nur in München, sondern erstmals auch dem Fachpublikum in der Hauptstadt Berlin vorstellen.“

Rund 160 Winzer werden die 400 neuen "Weinviertel DAC"-Veltliner am 1. März von 15 bis 21 Uhr in der Wiener Hofburg dem Publikum zur Verkostung präsentieren. Bei dieser Veranstaltung mit dabei ist u.a. auch der Weinviertel Tourismus, der mit einem Informationsstand Lust auf Urlaub im Weinviertel machen möchte. Am 8. März vereinigen sich die DAC-Veltliner aus dem Weinviertel zusammen mit den DAC-Blaufränkischen aus dem Mittelburgenland zu einer gemeinsamen Vorstellung in Salzburg. (www.weinvierteldac.at)

Das Weingut *Hirtl* aus Poysdorf, Kooperationspartner des BBJ Wein-Newsletter der ersten Stunde, präsentiert gleich vier verschiedene DAC aus dem großartigen Jahrgang 2015: Drei Einzellagen-Veltliner aus den Rieden Kirchberg, Waldberg und Bürsting sowie der DAC „Franz“ aus einer kleinen Parzelle der Lage Kirchberg benannt nach Onkel Franz, der dieses Filetstück hegt und pflegt.

Eindrücke und Verkostungsnotizen im nächsten Newsletter sowie eine Rückschau auf den ersten Event von „Weinviertel DAC auf Tour“ (1. März in Wien) im nächsten Newsletter. Alle weiteren Termine in Österreich und in München sind in diesem Newsletter auf S. 7-8 in der Rubrik „Termine – Termine – Termine“ zu finden.

***) Grüner Veltliner in Neuseeland?**

Die wein.pur-Redakteurin Julia *Sevenich* und ihr Kollege Gerhard *Mayr* waren in Neuseeland auf Spurensuche und berichten über ihre Eindrücke (wein.pur 5/2015, Weinbeschreibungen S. 54).

Neuseeland ist wirklich ein neues ‚New World‘-Weinland. Mit signifikantem Weinbau erst seit den 1970er Jahren sammeln wir natürlich noch Erfahrung über das Zusammenspiel von Rebsorten und unseren Terroirs. Grüner Veltliner ist eine großartige Rebsorte und wir haben derzeit etwa 35 ha in Ertrag – Tendenz steigend!“ Mit diesen Worten leitet Simon *Nunns* unsere „Grüner Veltliner“-Verkostung in Auckland ein. Simon *Nunns* ist Chief Winemaker bei Coopers Creek in Gisborne, wo er derzeit mit 17 verschiedenen Rebsorten arbeitet. „Neuseeland ist eine junge Landmasse mit einzigartiger Flora und Fauna. Sehr strenge Umweltgesetze schützen das Land und es gibt sehr lange Quarantänezeiten für neue Rebsorten. Wir haben bewiesen, dass wir Weltklasse-Weine aus Sauvignon blanc und Pinot noir machen können. Wir können aber sicher viel mehr.“

Während der ersten großen Verbreitung von Weinbau in Neuseeland waren viele Rebsorten und Klone einfach noch nicht erhältlich. Derzeit dominieren eine Weinbauregion und eine Rebsorte den neuseeländischen Weinbau: Marlborough und Sauvignon blanc. So bekannt Marlborough Sauvignon blanc auch ist, Neuseeland lässt sich nicht so schnell schubladisieren. Andere neuseeländische Weinbaugebiete profilieren sich und viele Abfüllungen abseits von internationalen Rebsorten kommen auf den Markt. Albariño, Arneis und Grüner Veltliner tragen zu wachsender Vielfalt bei.

Neuseeland und Österreich haben als Weinländer vieles gemeinsam und so nimmt Österreich für einige neuseeländische Produzenten eine Vorbildrolle ein. Beide Länder stellen je nur ein Prozent der weltweiten Weinproduktion her, sind aber international als Herkunft von Topqualitäten respektiert. Das Klima in den Weinbaugebieten der beiden Länder ist kühl bis sehr kühl und Weißwein dominiert. Die Rebfläche beider Länder wird je von einer Sorte bestimmt. Nur anders als bei Sauvignon blanc gibt es keine nennenswerte internationale weinbauliche Verbreitung von Grünem Veltliner. Unverwechselbarer würziger Grüner Veltliner von leichtfüßig bis vollmundig und mächtig ist Österreichs Trumpfkarte. Diese Kombination von Einzigartigkeit und Vielseitigkeit ist selten. Nick *Gil* betreut die Weinberge von Greystone, Muddy Waters und House of Ball am Fuß des Teviotdale-Gebirges im Waipara Valley: „Mit durchschnittlich 2.100 Sonnenstunden, 648 mm Regen und noch höheren Tag-Nacht-Temperaturunterschieden als Marlborough hat das Waipara Valley ideale klimatische Voraussetzungen. Während unser Muschelkalk hervorragenden Pinot noir, Chardonnay und Riesling hervorbringt, beweisen 546 ‚Grüner Veltliner‘-Rebstöcke hier auf schotterigem Lehm bei House of Ball ihre Berechtigung.“

Mit allen seinen Ersparnissen pflanzte Duncan *Forsyth* im Jahr 1997 den Morrison Vineyard in Lowburn Central Otago. „Als der berühmte Weinbaukonsulent Dr. Claude *Bourgogne* unsere Mount Edwards Winery im Jahr 2000 besuchte, zeigte ich ihm stolz den neu gepflanzten Weingarten und erwartete die Bestätigung meiner Entscheidung für 100 % Pinot noir. Doch *Bourgogne* schrieb Teilen von Morrison Vineyard größeres Potenzial für Weißweinsorten wie Riesling zu.“ Umpflanzen war teuer, aber Morrison Vineyard ist heute zu 50 % mit Riesling, Chenin blanc, Pinot blanc und Grünem Veltliner bestockt. Grüner Veltliner scheint an den hohen Tag-Nacht-Temperatur-Amplituden und dem lehmigen Boden über Schieferkiesel Gefallen zu finden.

Hermann und Agnes *Seifried* pflanzten ihre Reben selbst und pflanzten zwei Hektar im Moutere Valley zwischen Nelson und Motueka in 1970. Was als leidenschaftliche Nebenbeschäftigung begann, ist heute ein international erfolgreicher Weinbaubetrieb mit 240 ha Rebfläche. Ihre drei Kinder sind heute erwachsen und arbeiten im Betrieb mit. Anna *Seifried* erzählt, „mein Vater war sehr glücklich, die Paradesorteseines Herkunftslandes endlich zu bekommen. Er hat die zwei erhältlichen ‚Grüner Veltliner‘-Klone A1-2 und A1-3 (ursprüngliche Bezeichnung ‚4/143‘ und ‚4/15‘) in den steinigsten Teil des Brightwater Vineyards gepflanzt. Dieses karge, uralte Flussbett am Fuß des Richmond-Gebirges bremst diese wüchsige Sorte vor allzu hohen Erträgen.“

Das Saint Clair Family Estate in Marlborough ist von Grünem Veltliner überzeugt und hat es an zwei unterschiedlichen Plätzen in Marlborough gepflanzt: auf Tonböden im Omaka Valley und auf Schotter im Wairau Valley. Kathrin *Jankowiec*, eine junge Önologin aus Deutschland, ist Assistant Winemaker und erläutert begeistert: „Wir produzieren Grünen Veltliner in drei unserer vier Weinlinien. Das erlaubt uns, mit verschiedenen Chargen Erfahrung zu sammeln und zu beobachten, wie sie sich mit der Zeit entwickeln.“ Neuseeland ist nicht das erste „Neue Welt“- Weinland, das mit Grünem Veltliner experimentiert. Das hohe Qualitätspotenzial des Grünen Veltliners reizt in einigen kühlen Gebieten zu seriösen Versuchen. Rebsorten können an sehr vielen Plätzen erfolgreich angebaut werden. Es ist die geglückte Kombination von Rebsorte, Terroir und Winemaking, die einen Wein wirklich groß macht. Die Österreicher haben mit Grünem Veltliner die Nase vorn. Noch. Konkurrenz tut gut. Mengenmäßig dürfte für Österreich die nächsten Jahre noch keine Gefahr übermäßigen Wettbewerbes bestehen.

Quelle: Genuss-Online-Portal: <http://www.genuss-magazin.eu/?id=2500,5482546&uid=5348276>. Am Ende des Beitrags führt ein Link zu den Weinbeschreibungen und Punkten der verkosteten Weine.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

„Bottle-Up“ gibt Weinflaschen persönliche Note

Drei junge italienische Hochschulabgänger haben mit „Bottle-Up“ eine innovative App für Weinliebhaber entwickelt. Mithilfe der Anwendung lassen sich Weinflaschen mit individuell gestalteten Etiketten attraktiver machen. Die Personalisierung der Weinflasche erfolgt entweder durch Aufdruck eines vom Kunden zur Verfügung gestellten Fotos oder eines von jungen Künstlern der Toskana stammenden Gemälden.

Die App kommt vor allem bei persönlichen Anlässen oder beim Beschenken von Freunden zur Anwendung. „Bei der Auswahl der Weine haben wir uns auf hochwertige Produkte von kleineren und weniger bekannten Herstellern der Region konzentriert“, so der in toskanischen Weinbergen aufgewachsene Gründer Francesco *Farnetani*. Längerfristig sollen auch andere italienische Weinbaugebiete mit einbezogen werden.

Die Bedienung von Bottle-Up ist einfach und intuitiv. Nach der Auswahl der Weine aus einem Menu stellt der Nutzer ein von ihm bestimmtes Foto zur Gestaltung des Etiketts ein. Alternativ dazu wählt er ein in einem Verzeichnis aufgelistetes Kunstwerk aus. Danach kann der User auch die Flaschenkapsel und die Verpackung bestimmen. Die Preise bewegen sich zwischen 9 und 14 Euro für eine 0,75-Liter-Flasche und bei 18 bis 24 Euro für eine 1,5 Liter-Flasche. In Italien erfolgt die Zustellung innerhalb 76 Stunden, ins Ausland binnen fünf Tagen.

„Die Zusammenarbeit mit jungen Künstlern vor Ort bietet diesen eine gute Möglichkeit, ohne viel Aufwand einen größeren Bekanntheitsgrad zu erreichen“, so der ehemalige Student der Mailänder Wirtschaftshochschule Bocconi. Ein zusätzlicher Service besteht in der Zertifizierung mit der der Auszeichnung als „WikiBottle“. In das Paket eingefügt werden kann auch eine Beschreibung des Weinguts und eine kunstvoll aufgemachte Widmung an den Empfänger. (<http://bottle-up.com>)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

Rekordjahr für Champagne: 2015 wachsen Absatz und Umsatz

Der Champagne-Gesamtverband Comité Champagne veröffentlicht Zahlen für den Champagne-Absatz 2015: Der weltweite Absatz steigt um 1,7 % oder 5,35 Mio. Flaschen von 307.136.564 im Vorjahr auf 312.521.412 Flaschen im Jahr 2015. Die Winzer und Häuser der Champagne freuen sich über dieses Wachstum, das von den Exportmärkten getragen wird.

Der weltweite Umsatz kletterte von 4,5 auf 4,75 Mrd. Euro. Dies ist der bisher höchste Wert der Verkaufserlöse von Champagne.

Der Export von Champagne in EU-Mitgliedsstaaten und Drittländer legte gegenüber 2014 um rund 4 % zu: 150,7 Mio. Flaschen wurden exportiert, was einem Plus von knapp 5,8 Mio. Flaschen

entspricht. In Frankreich wurden 161,8 Mio. Flaschen Champagne ausgeliefert. Damit stabilisiert sich der Absatz mit minus 0,3 % annähernd, nachdem einige Jahre weniger Champagne nachgefragt wurde.

Der Exportanteil stieg 2015 auf 48,2 % (Vorjahr 47,2 %), der Champagne-Absatz in Länder der EU erreichte im vergangenen Jahr 80,2 Mio. Flaschen, plus 3,3 % im Vorjahresvergleich. Noch stärker, nämlich um 4,8 %, stieg die Nachfrage nach Champagne in Drittländern, die 70,5 Mio. Flaschen bestellten. (www.champagne.at)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):**

Alibaba-Gründer Jack Ma kauft Weingut in Bordeaux

Mit dem Erwerb des Bordeaux-Weingutes Chateau de Sours reiht sich Alibaba-Gründer Jack Ma allerdings nicht in die Reihe von Käufern von Spitzenweingütern ein.

Der chinesische Internet-Milliardär Jack Ma hat sich ein schickes Weingut in der Region Bordeaux gegönnt. Das regionale Amtsblatt weist ein dem Gründer des Online-Giganten Alibaba gehörendes Unternehmen mit Sitz in Hongkong als neuen Besitzer des Chateau de Sours aus. Über den Kaufpreis wollten sich die Verantwortlichen des östlich von Bordeaux gelegenen Gutes auf Anfrage nicht äußern.

Das Chateau de Sours, ein prächtiges Anwesen aus dem 18. Jahrhundert, liegt in der Gemeinde Saint-Quentinde-Baron im Weinbaugebiet Entre-Deux-Mers und ist 80 ha groß. Jedes Jahr werden dort 500.000 Flaschen Wein produziert. Für Spitzenweine mit besonderem Renommee ist das Chateau de Sours indes nicht bekannt, der Preis pro Flasche liegt in der Regel unter zehn Euro.

Bisher gehörte das Chateau de Sours dem Briten Martin *Krajewski*, einem früheren Headhunter. Jack Ma interessierte sich laut einem Bericht der Regionalzeitung "Sud Ouest" insbesondere für das Weingut, weil es große Mengen Wein liefern kann, „wahrscheinlich für seine Online-Handelseiten“. Mit einem auf 22 Mrd. Dollar (20 Mrd. Euro) geschätzten Vermögen ist Jack Ma der zweitreichste Mann Chinas. In der Weinregion Bordeaux gehören bereits rund 120 Güter chinesischen Investoren.

In den letzten Jahren, besonders seit der Jahrtausendwende, haben allerdings zahlreiche ausländische Investoren zum Teil namhafte Weinerzeuger im Bordeaux erworben. Nicht zuletzt Investoren aus Ostasien, Unternehmen wie Private, schmücken sich gerne mit Bordeaux-Châteaux. Wohlhabende Asiaten trugen auch wesentlich dazu bei, dass die Preise für Bordeaux-Weine in den letzten knapp 20 Jahren regelrecht explodierten.

China bleibt trotz rückläufigen Konsums der Hauptmarkt für Bordeaux-Weine und hat damit Großbritannien bereits seit längerem überholt. Und mittlerweile haben mehr als 100 Châteaux im Bordeaux chinesische Eigentümer. (www.wirtschaftsblatt.at, 25.02.2016)

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

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

- 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 gewährte 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 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, 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 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.
- 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
- **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 (Kulturnbühne 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

- 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
- 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
- Freitag, 18. März 2016, 14:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Steirischen Weines im MuseumsQuartier**
Erstverkostung des neuen Jahrgangs in Wien. Die Klassik-Weine des ausgezeichneten Jahrgangs 2015 sowie viele noch nicht gefüllte Lagenweine als Proben vom Fass oder Tank. Mit den STK-Winzern *Tement*, *E. & W. Polz*, *Gross*, *Neumeister*, *Sattler*, *Lackner-Tinnacher*, *E. Sabathi Maitz* u. v. a.
Infos auf www.weintage.at sowie auf Facebook: <https://www.facebook.com/weintage.at/>.
Kartenverkauf bei der Veranstaltung MQ/Ovalhalle € 18,--. Ab 19 Uhr € 12,--. Studenten € 12,--.
- 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 verkanten Topbetrieben. Infos & Tickets: 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.

- 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.
- 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 bzw. vitaly@veronafiore.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 oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, 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.
- Samstag, 16. April 2016, 14:00 – 20:00 Uhr: **Offene Kellertür Tattendorf**
Am Samstag, den 16. April 2016, laden die Tattendorfer Winzer von 14 bis 20 Uhr zur Verkostung der aktuellen Jahrgänge ein.

Eintritt: € 20,- (inkl. 10-Euro-Einkaufsgutschein, inkl. persönlichem Verkostungsglas)

Ab 20 Uhr: „Big Bottle Party“ im Rahofer Bräu, Eintritt: € 10,-

Weine der Tattendorfer Winzer aus Großflaschen und Sound von DJ Boots

- 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
- 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: WEINKAUFSAMSTAG – 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 ThallernWeitere Infos, Preise und Anmeldung unter 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
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



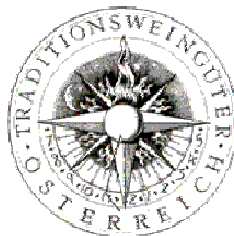
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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