

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_06

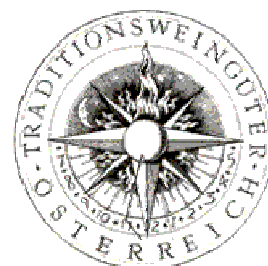
24. MÄRZ 2016

Die Themen:

- Was machen Gin und Rum im Weinbaugebiet Carnuntum?
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Uhudler: Die unendliche Geschichte – SPÖ sieht Zukunft gesichert, ÖVP nur
Zeitgewinn..... 2
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Deutsche Weinimporte und -exporte sinken..... 3
(2): Verkauf im Supermarkt und im Internet in Deutschland im Vormarsch..... 3
- Die neue Flasche: RWA bringt nachhaltige Leichtglasflasche
ins Lagerhaus-Sortiment..... 4
- Gastbeitrag von Wolfgang *Lusak*: Was nach dem Weinskandal wirklich geschah
und was die vor 30 Jahren gegründete Weinmarketing-Gesellschaft damals zur
Renaissance des Österreichischen Weins beitrug..... 4
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten März-Tage..... 6
- Termine – Termine – Termine 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

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



*) Was machen Gin und Rum im Weinbaugebiet Carnuntum?

– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Wer bisher geglaubt hat, dass der Inländer Rum Anfang und Ende der österreichischen Rumproduktion ist, irrt gewaltig. Old Stone heißt der Rum, ein Edeldestillat aus Rübenmelasse. Im Sommer 2015 reifte er schaukelnd im Fass auf einer Zille auf der Donau. Gut versteckt und unverdächtig wurde hier der Reifeprozess der alten Seefahrer nachempfunden. Birgit Wiederstein aus Göttlesbrunn ist für ihre Weiß- und Rotweine mit persönlicher Note bekannt. In einem Degustationsmenu des Haslauerhofes hat sie einen selbstgebrannten Gin und eben diesen Rum namens Old Stone präsentiert. Beide Destillate mit einem angenehmen Duft, geschmackstypisch und mild am Gaumen. Diese Erfahrung reiht sich nahtlos an eine Wodkaverkostung, an der ich in der russischen Botschaft teilnehmen konnte. 20 verschiedene Wodkas aus den ehemaligen Ostblockländern standen im Wettbewerb mit einem Wodka aus dem Waldviertel. Das österreichische Destillat gehörte zu den besten des Abends. Also noch einmal: Wodka, Rum und Gin sind nicht länger nur die Domäne der angestammten Länder, sondern auch ein starkes Signal österreichischer „Brennereikunst“. (hb)

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



„Dies ist die einzige Art, Wein zu genießen -
wenn ein paar kundige und begeisterungsfähige
Freunde zusammenkommen und sich frei fühlen,
in unverhülltem Entzücken zu schwelgen.“

(George Bernard Shaw, 1856 – 1950, irischer Dramatiker, Politiker, Satiriker, Musikkritiker und Pazifist, Nobelpreis für Literatur 1925, Oscar 1939)



*) Uhdler: Die unendliche Geschichte SPÖ sieht Zukunft gesichert, ÖVP nur Zeitgewinn

Dass im Burgenland nun Ripatella-Uhdlerreblächen von Rodung verschont bleiben sollen, wird von SPÖ und ÖVP begrüßt. Während allerdings Landesrätin Verena *Dunst* (SPÖ) von einem „wahren Freudentag“ sprach und die Zukunft des Uhdler-Weines als gesichert betrachtete, sah die ÖVP in der Entscheidung des Landesverwaltungsgerichts nur einen Zeitgewinn. Ihre Initiative zur Rettung des Uhdler in Kooperation mit dem Bundesweinbauamt habe sich nun gelohnt, freute sich die Landesrätin über die Aufhebung der Rodungsbescheide. Der Uhdler sei in seinem alten Bestand nun auch nach 2030 langfristig gesichert. Die meisten im Burgenland angebauten Uhdler-Rebsorten stellten Kreuzungen mit der Edeltraube *Vitis vinifera* dar und seien damit nach EU-Recht zulässig.

Die angekündigte Novellierung der burgenländischen Weinbauverordnung mit nunmehr neun zulässigen Rebsorten – darunter nun auch die Sorte Concord/Ripatella¹ – werde wie geplant Anfang April in Kraft treten, erklärte *Dunst*. Damit gebe es nach Jahren endlich Rechtssicherheit für die südburgenländischen Winzer. Mit der Sicherheit, Uhdler als Wein auch weiterhin anbauen zu können, würden sich auch wesentliche Vermarktungschancen für die Winzer ergeben. Die Aufhebung der Rodungsbescheide für die Rebstöcke der Ripatella-Traube sei „nur ein Teilerfolg“, erklärten hingegen ÖVP-Abgeordneter Nikolaus *Berlakovich* und Landtagsmandatar Walter *Temmel*

¹ Den Anlass dazu gab ein Gutachten, welches das Landesverwaltungsgericht bei der deutschen Hochschule Geisenheim eingeholt hatte. Dabei wurde vom Julius Kühn Institut in Siebeldingen eine Genanalyse durchgeführt. Laut dem Universitätsgutachten stammen die Sorten Delaware, Concord und Elvira aus Kreuzungen der Edelrebe *vitis vinifera* mit anderen Arten der Gattung *vitis*. Die Genanalyse der Sorte Ripatella habe ergeben, dass diese identisch mit der Sorte Concord sei, so das Landesverwaltungsgericht. Für die Rebsorte Concord habe sich auch der Name Ripatella eingebürgert. (Quelle: WirtschaftsBlatt, 17.03.2016)

in einer Aussendung. Um den Uhdleranbau langfristig zu sichern und weitere Rodungen zu verhindern, sei es notwendig, die gängigsten Sorten durch die Obstweinflösung rechtlich abzusichern. Die Verankerung dieser Lösung im Weingesetz werde derzeit im Nationalrat diskutiert. „Die Gespräche laufen. Geht alles gut, kann der Beschluss im Parlament noch vor dem Sommer gefasst und den Uhdlerbauern damit endgültige Sicherheit gegeben werden“, so *Berlakovich*. Die Obstweinflösung hätte den Vorteil, dass alle gängigen Uhdlersorten wie Noah, Isabella, Othello und andere ausgepflanzt werden dürften, argumentierte *Temmel*. „Herzliche Gratulation“ für *Dunst* kam vom Koalitionspartner FPÖ: „Wir nehmen das Urteil des Landesverwaltungsgerichts mit großer Freude zur Kenntnis“, stellte Landespartei sekretär Christian *Ries* fest. Damit sei den Uhdler-Winzern „wesentlich mehr geholfen, als mit der Polemik der ÖVP“.

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

Deutsche Weinimporte und -exporte sinken

Deutschland hat im vergangenen Jahr sowohl weniger Wein importiert als auch exportiert. Insgesamt wurden 2015 rund 1,4 Mrd. Liter Wein im Wert von 2 Mrd. Euro eingeführt, wie das Statistische Bundesamt in Wiesbaden mitteilte. Das seien etwa 14 Mio. Liter und rund 64 Mio. Euro weniger gewesen als 2014. Noch stärker ging demnach der Weinexport zurück: Die Ausfuhren deutscher Winzer sanken um knapp 23 Mio. Liter im Wert von rund 15 Mio. Euro.

Wichtigstes Herkunftsland der nach Deutschland importierten Weine war wie schon in der Vergangenheit Italien mit 480 Mio. Litern (- 1,5 %). Es folgte Spanien mit 364 Mio. Litern, was einem Zuwachs von 7,1 % entsprach. Auf Platz 3 landete Frankreich mit 206 Mio. Litern (- 14,6 %). Hauptabnehmer des deutschen Weins waren erneut die Niederlande vor Großbritannien und Schweden.

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

Verkauf im Supermarkt und im Internet in Deutschland im Vormarsch

Der Weinkauf im Internet wird beim Nachbarn immer beliebter: Bereits mehr als jeder zweite deutsche Weinkäufer (57 %) hat sich nach den Ergebnissen einer repräsentativen Befragung der Hochschule Heilbronn schon im Internet bedient, wie die Veranstalter der Messe Pro Wein in Düsseldorf berichteten. Ein weiterer Trend auf dem Weinmarkt: Der Verkauf im Supermarkt. „Vor allem die klassischen Supermärkte mit einer Fläche unter 5.000 m² werden als Absatzschiene für die deutschen Erzeuger immer wichtiger“, sagte die Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI), *Monika Reule*. Ergänzt um regionale und höherwertige Weine im Regal sei der Marktanteil des klassischen Lebensmitteleinzelhandels (Ladengröße unter 5.000 m²) am Verkauf deutscher Weine gestiegen, seit 2012 von 10 auf 17 % beim Absatz.

Die Kehrseite: Während der Supermarkt Kasse macht, gehen die direkten Verkäufe der Erzeuger zurück - im selben Zeitraum von 30 auf 27 %. Grund für das veränderte Konsumverhalten der Weinliebhaber ist nach Ansicht der Weinvermarkter vom DWI nicht zuletzt auch die älter werdende Gesellschaft.

Weinliebhaber gaben im vergangenen Jahr für die Flaschen aber auch etwas mehr Geld aus. Laut DWI stieg der durchschnittliche Preis pro Liter Wein – egal welche Herkunft – im gesamten Lebensmitteleinzelhandel um 2 % auf 2,97 Euro. Deutscher Tropfen ist etwas teurer: Ein Liter aus deutschen Anbaugebieten kostete 3,23 Euro (+ 3 %), beim Erzeuger sogar 6,23 Euro.

Der Onlinehandel werde sich weiter vergrößern, sagte der Lehrbeauftragte für Weinhandelsmarketing an der Hochschule Heilbronn, *Michael Pleitgen*. Vor allem im oberen Preisbereich seien bereits ganze Sortimentsteile ins Internet abgewandert, stellt *Pleitgen* fest. Mit einem Durchschnittspreis von 6,86 Euro je Liter liege der Preis der im Internet gehandelten Weine damit mehr als doppelt so hoch wie im Lebensmitteleinzelhandel. Derzeit drängten aber auch Discounter und andere Anbieter von Lebensmitteln ins Geschäft mit dem Wein im Internet. Immer mehr Winzer, Weingüter und Genossenschaften betrieben zudem einen eigenen Online-Shop.

Im vergangenen Jahr war der Gesamtumsatz mit Wein in Deutschland nach Angaben des DWI um rund 1 % auf 6 Mrd. Euro zurückgegangen. 2015 wurden rund 14 Mio. hl Wein verkauft. Die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) hatte den Anteil der Online-Umsätze in einer Untersuchung für das Jahr 2014 auf rund 5 % beziffert.

***) Die neue Flasche: RWA bringt nachhaltige Leichtglasflasche ins Lagerhaus-Sortiment**

Seit Anfang des Jahres findet sich in den Lagerhaus-Regalen die „Nachhaltig-Austria-Weinflasche“. Diese Leichtglasflasche besteht zu 80 % aus Altglas, ist leichter als herkömmliche Flaschen und genauso widerstandsfest. Die RWA Raiffeisen Ware Austria entwickelte das Lagerhaus Flaschensystem gemeinsam mit ihrem langjährigen Partner „Vetropack“ innerhalb von zehn Monaten zur Marktreife. Mit der Verwendung der nachhaltig produzierten Flasche setzen Winzer und andere Getränkeproduzenten ein klares Statement zum schonenden Umgang mit der Umwelt und zu heimischen Produkten.

„Bordeaux“ und „Rheinwein“ heißen die zwei Flaschentypen der „Nachhaltig-Austria-Weinflasche“, die in den Lagerhäusern in unterschiedlichen Farben erhältlich sind. Punkten kann die neue Flasche made in Austria mit ihrem Gewicht. Eine herkömmliche 0,75-l-Flasche bringt 400 Gramm auf die Waage, die „Nachhaltig-Austria-Flasche“ dagegen nur 350 Gramm (Flaschentyp: Bordeaux). Auf die Einzelflasche gerechnet nicht viel, bei einer Million Flaschen jedoch bedeutet dies eine Gewichtsreduktion von 50 Tonnen Glas und 34 Tonnen CO₂. Es verringern sich damit auch die Transportkosten. Zudem besteht die Leichtglasflasche zu 80 % aus recyceltem Glas und ist genauso bruchfest wie herkömmliche Flaschen.

Entwickelt wurde das nachhaltige Flaschenkonzept von der RWA Raiffeisen Ware Austria. „Angeregt wurden wir durch ein neues Nachhaltigkeits-Zertifizierungssystem des Bundesweinbauverbandes. Als starker und regionaler Partner der Winzer wollten wir diesen Prozess unterstützen und haben innerhalb kürzester Zeit ein nachhaltiges Flaschenkonzept entwickelt“, sagt Christoph Metzker, Bereichsleiter Betriebsmittel in der RWA. Zu erkennen sind die neuen Flaschen durch die Prägung „Nachhaltig Austria“ am Flaschenboden (siehe Bild rechts). „Das Interesse an den Flaschen ist nicht nur bei Winzern groß. Auch andere Getränkeproduzenten stehen in Kontakt mit uns“, berichtet Metzker nach den ersten Verkaufswochen. „Jeder, der selbst ein nachhaltiges Produkt auf den Markt bringt, ist an nachhaltigem Verpackungsmaterial interessiert. Uns war es wichtig, mit der neuen Glasflasche diesem Anspruch gerecht zu werden.“



***) Gastbeitrag von Wolfgang Lusak:**

Was nach dem Weinskandal wirklich geschah und was die vor 30 Jahren gegründete Weinmarketing-Gesellschaft damals zur Renaissance des Österreichischen Weins beitrug

Wirtschaftlich und PR-mäßig war es ein Desaster, welches der während des Weinskandals amtierende Landwirtschaftsminister *Haiden* seinen Nachfolgern hinterlassen hatte. Im Jahr 1985 wurde bekannt, dass einige Österreichische Winzer gesetzwidrig ihre Weine mit Diethylenglycol versetzt hatten, was zwar keine nachweisbaren Gesundheitsschädigungen zur Folge hatte, aber das Image des Weinlandes Österreich schwer schädigte und die Exporte abstürzen ließ. Erschwerend kam hinzu, dass auch deutsche Weinabfüller rechtswidrig ihren Wein mit Österreichischem Glycol-Wein verfälscht hatten. Statt mit Offenheit, rascher Wiedergutmachung und Charme-Offensive den weltweit den Kopf über Österreich schüttelnden Weinliebhabern, Wirtschaftspartnern und Medien entgegenzutreten inszenierte sich die Österreichische Weinwirtschaft nach anfänglichen Vertuschungsversuchen in internen Schuldzuweisungen, hilflosen Ausreden und selbstzerstörerischer Uneinigkeit.

Immerhin entstand ein neues Weingesetz mit strengen Kontrollen und der recht unglücklich agierende Weinwirtschaftsfonds wurde aufgelöst. *Haiden*-Nachfolger *Schmidt* schrieb im 1.Quartal 1986 mittels Inseraten in allen großen Zeitungen den Job des Geschäftsführers einer neu zu gründenden Weinmarketing-Gesellschaft aus, er wollte keinen Branchen-Insider sondern einen unabhängigen Marketing-Fachmann.

KEINE SAISON FÜR DEN G'SPRITZTEN

Der, den er schließlich auswählte und im 4.Quartal 1986 einsetzte, begann eine neue Strategie zu entwerfen, die er „Klasse statt Masse“ betitelte. Er kam mit der Markenartikel-Erfahrung von internationalen Konzernen und wollte alles, nur nicht wie vorher üblich gemäß politischen Zurufen Budget mit der Gießkanne verteilen. Er wollte wenige aber starke Schwerpunkte setzen. Er widersetzte sich damit den Erwartungen etablierter Weinpolitik-Granden, doch wieder den G'spritzten zu bewerben. Er argumentierte, dass es doch falsch wäre, billigem Wein, an dem man fast nichts verdienen kann, noch Werbegeld nachzuwerfen. Eine Fortsetzung der früheren sexistischen Weinwirtschaftsfonds-Werbung mit Mädchen mit nass gespritzten weißen T-Shirts kam für ihn nicht in Frage. Er setzte auf Spitzenqualität und Bouteillen abfüllende Winzer, welche allen anderen Weinbauern den Weg zu mehr Umsatz und Export mit besseren Preisen weisen sollten.

Dann ging es Schlag auf Schlag: Große Medien-Kampagne „Ich lade Sie ein, Ihr Österreichischer Wein“, intensive Weinkultur-Lern-Kampagne „Initiative Wein 90“ für Winzer, Händler, Gastro-nomen (damit konnte sich z.B. die heute selbstverständliche, Kennerschaft signalisierende Weinansprache erst voll entfalten), rasch realisierte Auftritte mit Spitzenweingütern auf allen weltweit relevanten Weinmessen, Vertrauen aufbauende PR im Nr.1-Exportmarkt Deutschland. Der erste Weinmarketing-Chef beendete die zu sehr auf Alkoholparty ausgerichtete Bundesweinbau-Messe und startete dafür den „Salon Österreichischer Wein“. Und er trug zur „Befriedung“ der Streitparteien in der Weinwirtschaft mit einer Serie von sehr auf Mediation ausgerichteten Wein-VIP-Gesprächen im Restaurant Steirereck bei.

DIE WAHRE URSACHE DES AUFSCHWUNGS

Es war wohl eine Mischung aus Blauäugigkeit und professioneller Konsequenz, die ihn davor bewahrte, trotz heftiger Interventionen nicht ins alte Fahrwasser der politisch gefälligen Budget-Verteilung zu geraten. Er war sich seiner mangelhaften Weinfachkenntnisse bewusst und behielt vielleicht gerade dadurch den Blick für das Notwendige. Für die Unterstützung durch den späteren Bundesweinbau-Präsidenten Josef *Pleil*, den damaligen Weinhandels-Bundesgremialvorsteher Hermann *Katzler* und den 1987 *Schmidt* nachfolgenden Minister *Riegler*, aber auch für die kreativ-kompetenten Leistungen der Agenturen GGK und Publico war er dankbar.

Das alles schuf verbesserte Rahmenbedingungen und einen Imageaufschwung. Die wahrhafte und eigentliche Ursache für die Renaissance des Österreichischen Weins war aber die nach dem „reinigenden Gewitter“ des Weinskandals geradezu entfesselte Qualität der Flaschen abfüllenden Winzer, allen voran die Top-Regionen Wachau, Mittelburgenland und Südost-Steiermark.

Und ja, dieser erste Weinmarketing-Geschäftsführer war ich. 1988 klopfte mir ein bei einem Wein-fest neben mir sitzender, aufstrebender Landespolitiker, der heute eine ganz großen Nummer seiner Partei ist, herzlich auf die Schultern und meinte fröhlich „Aber weißt eh, *Lusak*, wenn des nix wird, dann Rübe ab, ha, ha, ha!“. Es ist was geworden. Viel habe ich gelernt dabei. Dennoch war ich nach drei Jahren froh, mich aus einem politischen Umfeld zu verabschieden, welches – zumindest damals – Geschäftsführer einer öffentlichen Service-Unternehmung gerne als Befehlspfänger betrachtet.

(www.lusak.at, www.lobbydermitte.at)

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

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

- Freitag, 25. März, 14:30 Uhr | ARD alpha
Flüsse der Genüsse: Die Loire
Das Weinbaugebiet von Pouilly erstreckt sich auf der rechten Seite der Loire. Auf der linken Uferseite, östlich von Bourges, liegt das Weinbaugebiet des Sancerre. Jean-Dominique *Vacheron* ist Winzer in Sancerre.
- Freitag, 25. März, 16:10 Uhr | arte
Bayern! Im Norden
In Franken beackert Ludwig *Knoll* am Ufer des Mains eine Weinbergparzelle, die von anderen längst aufgegeben wurde. Er und seine Kollegen pöppeln uralte Silvaner-Rebstöcke wieder auf und erzeugen mit viel Hingabe einen Wein von außergewöhnlicher Qualität.
- Samstag, 26. März, 07:00 Uhr | 3sat
Heilige Reben
Israel ist bekannt für seine Weine, schon die Bibel erwähnt sie. Inzwischen gibt es in dem Heiligen Land Spitzenweine, die international Preise gewinnen.
Der Film erzählt die Geschichte des Weins in Israel, zeigt die damit verbundene Kultur, erklärt, was koscherer Wein ist und wie Reben und Know-How aus Europa und den USA Israel zu einem der besten Weinanbaugebiete der jüngsten Zeit gemacht haben.
Eine ganze Reihe von „Boutique“-Weingütern ist in Israel entstanden: auf dem Golan, in den jüdischen Bergen, im Ela-Tal und auch in den besetzten Gebieten, im Westjordanland. Landschaftlich wunderschön gelegen, sind die Weingüter schon rein optisch eine Augenweide.
- Samstag, 26. März, 10:10 Uhr | 3sat
Wachau – Land am Strome
Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Samstag, 26. März, 11:45 Uhr | arte
Belle France: Das Burgund
Über Burgund kann man nicht sprechen, ohne den Wein zu erwähnen. Im Mâconnais, im Schatten der Felsen von Solutré und Vergisson, wachsen Reben, die hervorragende Weißweinsorten hervorbringen. Es ist Weinernte, und der gesprächige Weinbauer Roger teilt gern ein Fläschchen seines bevorzugten Pouilly-Fuissé mit seinen Zuhörern.
- Sonntag, 27. März, 12:00 Uhr | SWR Fernsehen
Frühling an der Mosel
Der Frühling kommt meist recht früh ins warme Tal an der Obermosel. Und er kommt auch gleich mit Korkenknall. Noch bevor es anfängt so richtig zu grünen und zu blühen, wird der frische Wein vom letzten Jahr zum ersten Mal verkostet. Und schon sind weinselige Wanderer in der herrlichen Frühlingslandschaft unterwegs.
- Montag, 28. März, 09:35 Uhr | 3sat
Wo sich Himmel und Erde begegnen: 900 Jahre Klosterneuburg
Das Stift wurde durch Leopold III. auch mit Weingärten ausgestattet und kann somit auf eine 900-jährige Weintradition zurückblicken. Dies macht das Stift Klosterneuburg zum ältesten heute noch bestehenden Weingut Österreichs und zum einzigen Stiftsweingut, das alle Schritte der Weinproduktion noch selbst durchführt.

- Montag, 28. März, 13:35 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Frankreich – Castellet in der Provence
An der Küste von Bandol, auf der Insel Île de Bendor, liegt das Museum für Weine und Spirituosen, das von Paul *Ricard* 1958 gegründet wurde. Hier wird auch die bekannte Bezeichnung „AOC Bandol“ erläutert. In diesem Teil des Var und der Provence gibt es die besten und teuersten Roséweine der ganzen Welt.
- Mittwoch, 30. März, 19:30 Uhr | arte
Schlösserwelten Europas: Baden-Württemberg, Deutschland
Im romantischen Park von Schloss Monrepos befindet sich heute in einem neuerrichteten Gebäude eine Weinkellerei, die von Michael *Herzog von Württemberg* betrieben wird. Die Tradition des Weinguts geht bis ins 13. Jahrhundert zurück.
- Donnerstag, 31. März, 14:50 Uhr | 3sat
Märkte: Im Bauch von Freiburg – Der Münstermarkt
Mehrere Anbieter fahren aus dem nahegelegenen Kaiserstuhl heran, an dessen Hängen aufgrund eines milden Klimas einer der berühmtesten Weißweine Deutschlands wächst.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Mittwoch, 30. März 2016, 19:00 Uhr: **Dr. Herbert Braunöck lädt zum 37. Wine After Work**
Rotwein aus der Tannat-Traube wird in der Region Gers in Südfrankreich gekeltert. Die Tannat-Traube enthält große Mengen an Procyanidine. Dieser Inhaltsstoff wird durch eine Maischezeit von drei Wochen aus den Trauben gelaugt. Wissenschaftliche Studien belegen, dass Procyanidine (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 und Krebs sondern auch für die Alzheimer Demenz.
Dr. Gerhard *Weintögl* – ehem. Präsident der NÖ Ärztekammer – wird die Tannat-Weine präsentieren und zusammen mit Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger* die Gesundheitswirkung erläutern. (www.doktorwein.at)
Zu Beginn werden wir 2015er Weiß-Weine des Wachauer Shooting-Stars *Schneeweis* aus Spitz a. d. Donau verkosten. (www.weingut-schneeweis.at)
Mittwoch, 30. März 2016, 19:00 Uhr, Vinothek Bitzinger, Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien. - u.A.w.g.: h.braunoeck@actcom.at oder Tel: 0676 783 55 66 (www.actcom.at) - Genussbeitrag: 25,- €
- 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
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!

• Freitag, 1. April 2016: **Weintour Weinviertel 2016 – Opening-Veranstaltungen**

- Schloss Mailberg: Die Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie um 18.30 Uhr in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif! Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten. Die Winzer präsentieren passend zu den Gerichten ihre Weine. Musikalische Umrahmung mit „sax4you“. Preis: € 85,- p.P.; weitere Infos & Anmeldung: www.weintour.at/opening-mailberg.
- Eisenhuthaus Poysdorf: Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ab 18:00 Uhr ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der einzigartigen Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren 18 Weinviertler Winzer 90 Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio, Käsevariationen und Weinviertler Happen aus der Backstube Eisenhuthaus. Preis: € 13,- p.P. im Vorverkauf, € 15,- p.P. an der Abendkassa (inkl. Wein, exkl. Essen); weitere Infos & Anmeldung: www.weintour.at/opening-poysdorf.
- Weinquartier & Weinbar Retz: Das Weinviertel glasweise & Rock The Kitchen! Um 19.30 Uhr startet die Weinbar-Küchenparty mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Verkosten, Häferl gucken, plaudern und der Live-Musik lauschen! Preis: € 44,- p.P. (inkl. Menü, Wein und Wasser); weitere Infos & Anmeldung: www.weintour.at/opening-retz.

• Samstag, 2. April, und Sonntag, 3. April 2016: **Weintour Weinviertel 2016**

Große Weinverkostung im Weinviertel! Eine Vielzahl an Weinstraßen-Winzern öffnet am 2. und 3. April 2016 von 10 bis 19 Uhr ihre Pforten und lädt zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Ein Wochenende rund um die Weinkultur, das Erleben des Weinviertels im Frühling und den Genuss mit allen Sinnen. Pfeffrige Weine, gepflegte Wirtshauskultur, spannende Ausflugsziele und gemütliche Quartiere sorgen für ein genussvolles Wochenende. Infos: www.weintour.at.

• 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.

• Montag, 4. April 2016: **Jahrgangspräsentation 2015 der Domäne Wachau in Dürnstein**

Federspiele & Fassproben, Einzellagen & Domäne Wachau Backstage. Wer wissen will, wie 2015 schmeckt, sollte am 4. April vorbeischaun.

Die Domäne öffnet dann Pforten und Flaschen für all jene, die sich durch einen Jahrgang probieren wollen, der mit Sonne nicht geizte und mit einem malerisch blauen Herbst punktete. 2015 lieferte Weine, die sich – soviel sei verraten – kompakt, saftig, kraftvoll und fruchtbetont präsentieren.



Jenseits des bekannten Sortiments wird es auch ein paar Novitäten geben. Allen voran den Grünen Veltliner Smaragd Kirnberg und der Veltliner Federspiel Kreuzberg, zwei Tribute an die großartigen Qualitäten vom Wachauer Südufer. Und auch einiges Neues aus dem Domäne Wachau-Backstage-Sortiment, sowie gereifte Schätze aus unserem Raritäten-Archiv wird es zu verkosten geben.

Rot untermalt wird der Nachmittag von Christoph *Wachter* vom Weingut *Wachter-Wiesler*, der mit seinen Blaufränkischen vom Eisenberg für Furore sorgt.

Montag, 4. April 2016 | 14 bis 18 Uhr | Vinothek der Domäne Wachau | Eintritt frei! Anmeldung erbeten! Nähere Infos & Anmeldung: Katja *Pflogsch*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at
SHUTTLE-BUS: WIEN – DÜRNSTEIN – WIEN

Für Wiener Wachau-Freunde bieten wir einen Gratis-Shuttle-Bus an. - Abfahrt: 13.30 Uhr | Schwedenplatz, Wien. - Rückfahrt: 17 Uhr | Ankunft in Wien ca. 18 Uhr. - Wir bitten dafür unbedingt um verbindliche Anmeldung bis 24. März 2016 bei Katja *Pflogsch*, Tel: 02711/371-10 oder event@domaene-wachau.at.

- **Jahrgangspräsentationen des Steirischen Weines**

- Montag, 4. April 2016 in Wien (Palais Ferstel, 16:00 – 21:00 Uhr)

- Mittwoch, 6. April 2016 in Graz (Stadthalle Graz, 16:00 – 21:00 Uhr)

- Montag, 18. April 2016 in Linz (Casino Linz, 16:00 – 21:00 Uhr)

- Donnerstag, 21. April 2016 in Salzburg (Panzerhalle Salzburg, 16:00 – 21:00 Uhr)

Wien/Salzburg: Vorverkaufspreis: € 16 / Abendkasse: € 20

Graz/Linz: Vorverkaufspreis: € 20 / Abendkasse: € 24 - Linz: Preise inkl. € 10 Begrüßungsjetons

Weitere Infos bei Wein Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel: 0316 8050 1435, E-Mail: weinsteiermark@steirischerwein.at, Homepage: www.steirischerwein.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.

- **Weinviertel DAC-Präsentationen**

- 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

- 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. vinitaly@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 Bootsy
- Donnerstag, 21. April 2016, ab 19:00 Uhr: **Wein.Kultur.Langenois**
Eröffnung „Kultur in Langenloiser Höfen“ und Präsentation der „Langenloiser Weinchampions“
Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Vor dem Saisonauftakt – dem Kamptaler Weinfrühling – werden die Langenloiser Weinchampions gekürt! Zum ersten Mal findet diese Präsentation in einem der schönsten Höfe von Langenlois statt und die Veranstalter haben sich dazu Rudi *Roubinek* – Taufpate der Weintaufe 2015 – *eingeladen*. Der Schauspieler präsentiert eine humoristische, historische und höchst vergnügliche Reise durch Österreichs Gegenwart und Vergangenheit in Form eines majestätisch-republikanischen Dia-Vortrages, einer kabarettistischen Performance in Wort und Bild. Der NÖ Weinbaupräsident Franz *Backknecht* übergibt die Urkunden an die Siegerwinzer. Außerdem gibt es von jeder der fünf Kategorien die besten drei Weine zu verkosten. Das „Café & Wein“ kredenzt dazu kulinarische Schmankerl. Alles zusammen ein glanzvoller und kulinarischer Auftakt zu „Kultur in Langenloiser Höfen 2016“, die Veranstaltungsreihe wird von Bgm. Dir. Hubert *Meisl* feierlich eröffnet.
Donnerstag, 21. April, 19:00 Uhr, Hof Familie Nidetzky (3550 Langenlois, Walterstraße 4)
Eintritt: Vorverkauf € 25,00 / Abendkasse € 30,00 - inkl. 1 Glas Sekt, Weinkostproben und Kulinarik - Vorverkauf: Büro Kultur.Langenois, Rathausstraße 4, Tel. 02734/3450

- 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



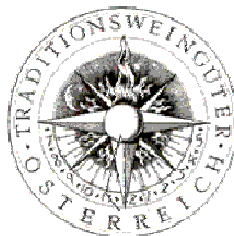
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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