

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_05

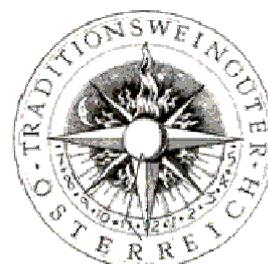
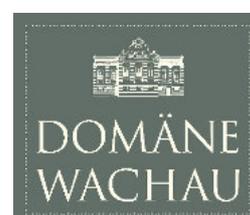
10. MÄRZ 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Weinfasten ... Fasten mit Wein?..... 2
- Weinernte 2016: Weinviertel vor Kamptal, Wagram und Kremstal 2
- Schwieriger Saisonstart für steirischen Wein..... 2
- Grüne Veltliner aus dem Weingut der Stadt Krems landen in Dubai 3
- Noch einmal zum Weinjahr 2016: Schwieriges Wetter, schöne Weine..... 3
- Wilhelm *Schwengler* (1930 – 2017): Vater des Smaragds verstorben..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
 - (1) Der Wein ist wieder Anlage-Star 6
 - (2) Weinkonsum in Deutschland bleibt stabil 6
 - (3) Starkregen hilft Winzern in Kalifornien 6
 - (4) Harter Wettbewerb im Weinexport..... 7
- Präsentation der besten losgelös(s)t-Weine..... 8
- Die Wein-TV-Tipps für den März..... 8
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 10
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 13
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 14
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 15

Herausgegeben von:

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



*) **Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Weinfasten ... Fasten mit Wein?**

Das klassische Szenario: Eine Degustation mit insgesamt 15 Weinen des neuen Jahrgangs 2016 eines bekannten Winzers am 9. März (Fastenzeit). Der Sommelier kommentiert die Weine und alles scheint wie immer abzulaufen. Nach der letzten Probe kommt der erlösende Ruf: „Das Buffet ist eröffnet!“ Alle machen sich bereit zum Sturm auf die Speisen. Bis auf einen, der verabschiedet sich mit den Worten: „Sorry, aber ich nehme die Fastenzeit ernst und esse zurzeit sehr wenig.“ „Und wie ist das mit dem Wein?“ fragt ihn sein Sitznachbar. „Der Wein zählt nicht zum Fasten“ lautet die überraschende Antwort und schon war der Sommelier verschwunden. Es blieben staunende und nachdenkliche Gesichter zurück. Fasten mit Wein, geht das überhaupt? Diese Frage beschäftigte die Teilnehmer der Degustation noch einige Zeit, während alle, wie gewohnt, aßen und es sich schmecken ließen. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Was ist das für ein durstig' Jahr!
Die Kehle lechzet immerdar,
Die Leber dorrt mir ein.
Ich bin ein Fisch auf trockenem Sand,
Ich bin ein trocknes Ackerland,
O schafft mir Wein, schafft Wein!“

(Ludwig Uhland, 1787 - 1862,
deutscher Lyriker und Germanist)



*) **Weinernte 2016: Weinviertel vor Kamptal, Wagram und Kremstal**

Mehr als die Hälfte der niederösterreichischen Weinernte entfällt auf das Weinviertel. 2016 hat das mit 14.230 ha Rebfläche bei weitem größte Anbaugebiet des Landes 831.925 hl Wein produziert. Das sind 55 % von 1.512.778 hl in ganz Niederösterreich.

Bei der Ertragsmenge mit deutlichem Abstand folgt das Kamptal mit 179.808 hl Wein, vor den Weinbaugebieten Wagram und Kremstal, die mit 148.465 bzw. 148.025 hl nahezu gleichauf liegen. Den höchsten Ertrag pro ha gab es 2016 im Weinviertel mit 58,5 hl, gefolgt vom Kremstal mit 56,5 hl und dem Wagram mit 54,1 hl. 2016 sind auf Niederösterreich mehr als 61 % aller ertragsfähigen Weingartenflächen Österreichs entfallen.

*) **Schwieriger Saisonstart für steirischen Wein**

Dem Beginn der neuen Weinsaison blicken steirische Winzer derzeit mit gemischten Gefühlen entgegen. Durch die enormen Frostschäden im Vorjahr seien die Keller teilweise nur zu 20 % gefüllt - jedoch mit vollem Geschmack. Der Jahrgang 2016 ist fertig. Es ist der Wein nach dem großen Frost und dem Wintereinbruch im Frühling des Vorjahres.

„Mit dem Jahrgang und seiner Qualität sind wir sehr zufrieden - nur die Menge ist halt sehr klein“, berichtet Wein-Steiermark-Obmann Stefan *Potzinger*. Und daraus machen die steirischen Winzer auch gar kein Geheimnis: Teilweise sind 80 % der Fässer in den Kellern leer. Und trotzdem sollen die Kunden, die Weinliebhaber und Gäste der Buschenschänken von der – wie *Potzinger* sagt – „Mengendepression“ nichts mitbekommen: „Eine Strategie ist natürlich, dass man die regionale Gastronomie, die Steiermark, wo die Urlauber herkommen, gut bedient; dass man dafür Pläne schmiedet und man natürlich auch die Lagenweine vom letzten Jahr – von denen ja einige noch nicht einmal gefüllt worden sind – gut positioniert.“

Ist das Weinglas optimistisch gesehen also halb voll und nicht halb leer? Tamara *Kögl* ist Winzerin und Buschenschank-Betreiberin in Ratsch an der Weinstraße. Auch sie weist mit Nachdruck auf die

besondere Qualität des 2016er-Weins hin: „Wir haben eine sehr straffe Struktur, einen sehr würzigen Wein mit einer sehr fülligen Aromatik – und ich gehe von einem sehr hohen Lagerpotenzial aus.“ Aber *Kögl* musste sich – so wie viele andere – Strategien überlegen, um wirtschaftlich zu überleben: „Manche Betriebe haben Trauben zugekauft – in Österreich, teilweise auch in Slowenien –, um unseren Kunden auch in diesem Ausnahmeharveste die Möglichkeit zu geben, ausreichend in die Gläser zu füllen“, so die Winzerin. Und vor allem, um die eigene Existenz zu sichern. Zusätzlich wurde auch Wein aus 2015 vorsorglich zurückbehalten. Um künftig besser auf Wetterphänomene und Umwelteinflüsse vorbereitet zu sein, setzen immer mehr Winzer auf Hightech. *Georg Winkler-Hermaden* etwa hat in den Weingärten in Kapfenstein seit Jahren Messstationen. Ihre Daten helfen mögliche Pilzinfektionen zu verhindern und sichern so die Qualität des Weines: „Diese Daten werden in einem Server gesammelt, dort ist ein Computerprogramm, das die Infektionszeiten errechnet“, so *Winkler-Hermaden*.

Pessl Instruments in Weiz ist mit seinen *Metos*-Messstationen weltweit tätig. Vor allem Winzer in Italien, Frankreich, Spanien und Chile setzen auf die Pflanzenschutzkompetenz der Oststeirer. Die Sensoren der Messstationen zeichnen im Weingarten die Feuchtigkeit im Boden, die Blattnässe und auch die Temperatur auf - und da kommt der Frostschutz ins Spiel. *Heiner Denzer* von *Pessl Instruments* erklärt: „Wir haben eine Installation, da wird die Temperatur in zehn Metern, in fünf Metern und in Bodennähe gemessen – und daraus ziehen die Winzer dann ihre Entscheidung, ob es notwendig ist, Maßnahmen gegen den Frost zu setzen.“ Das kann zum Beispiel mit Netzen und Planen sowie durch das Abbrennen von Stroh im Weingarten erfolgen. Doch blicken die Winzer optimistisch in die Zukunft – die Reben haben sich gut erholt und somit sollten vom 2017er-Jahrgang dann wieder mehr Flaschen in den Regalen stehen.

***) Grüne Veltliner aus dem Weingut der Stadt Krems landen in Dubai**

Mit Dubai kann das Weingut der Stadt Krems seit kurzem ein weiteres Land auf die Liste seiner Exportmärkte setzen. An Bord der Flugzeuge der staatlichen Airline „Flydubai“ werden erstmals Qualitätsweine der Sorte Grüner Veltliner Kremstal DAC in dem Emirat auf der arabischen Halbinsel landen. „Mengenmäßig beläuft sich dieser erste Auftrag auf 6.000 Flaschen“, sagt Geschäftsführer *Fritz Miesbauer*.

Der neue Kunde soll dem Weingut der Stadt Krems die Tür zum lukrativen Markt Dubai und in Folge zu weiteren Abnehmern in den Vereinigten Arabischen Emiraten öffnen. Mit einem Anteil von 70 % ist das Auslandsgeschäft ein sehr wichtiges wirtschaftliches Standbein des Traditionsunternehmens, dessen Ursprünge bis 1452 zurückreichen und das damit zu den ältesten Weinproduzenten Österreichs zählt. Das Weingut der Stadt Krems exportiert in 25 Länder, u.a. nach Deutschland, Schweiz, Niederlande, Großbritannien und Skandinavien, und ist dort im Fachhandel, in Vinotheken und in der Gastronomie vertreten.

Jedes Jahr produziert das Unternehmen mit seinen 18 Beschäftigten rund 250.000 Flaschen, hauptsächlich gefüllt mit Wein aus den beiden Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Die Trauben wachsen auf 31 ha eigenen Rebärten in den besten Lagen innerhalb der Kremser Stadtgrenze (www.weingutstadtkrems.at). Das Weingut ist auch Mitglied beim Verein „Österreichische Traditionsweingüter“. (www.traditionsweingueter.at)

***) Noch einmal zum Weinjahr 2016: Schwieriges Wetter, schöne Weine**

Das Weinjahr 2016 wird den österreichischen Winzern wohl als Achterbahnfahrt in Erinnerung bleiben, so launisch zeigte sich das Wetter. Am Ende stehen gute bis großartige Weinqualitäten in Weiß, Rot und Süß teils sehr geringen Mengen gegenüber. Nach einem trockenen und warmen Winter kam es in vielen Weinbaugebieten Österreichs zu einem sehr frühen Austrieb der Reben.

Ein massiver Kälteeinbruch in der letzten Aprilwoche führte in Folge zu schlimmen Frostschäden, wobei die ungewöhnliche Großwetterlage dazu führte, dass auch höher gelegene Rieden geschädigt

wurden. Besonders betroffen waren die gesamte Steiermark, im Burgenland die Weinbaugebiete Neusiedlersee und Eisenberg sowie in Niederösterreich Carnuntum, die Thermenregion und der westliche Abschnitt der Wachau rund um Spitz. Kaum Frostschäden gab es hingegen in Wien und den übrigen Gebieten Niederösterreichs, in denen überdurchschnittliche Erntemengen eingebracht werden konnten. Nach einem relativ feuchten Frühjahr war auch der Sommer sehr niederschlagsreich, längere Hitzewellen blieben aus. Viele Regentage brachten erheblichen Schädlingsdruck sowie Peronospora und Oidium mit sich. In der letzten Augustwoche aber wendete sich das Geschehen, und eine sonnige, stabile Wetterperiode setzte ein, die im Wesentlichen während der ganzen Hauptlese anhielt. Auch wenn sich da und dort etwas Botrytis zeigte, konnte der Erntezeitpunkt doch zumeist sorgfältig gewählt werden.

Nach den ersten Verkostungen der Jungweine sind durchwegs ausgewogene, fruchttiefe und sortentypische Weißweine zu erwarten. Der Alkoholgehalt liegt bei gutem Extraktgehalt deutlich unter jenem des Vorjahres, während die Säurewerte generell höher ausfallen als 2015, ohne besonders hervortreten. Grüne Veltliner im leichteren Bereich fielen so gut aus wie schon lange nicht mehr. Premium-Veltliner besitzen über guten Körper hinaus Strahlkraft und Feingliedrigkeit. Die anderen weißen Hauptsorten Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc sollten in der Regel ebenso für fruchtbetonte und reintonige Weißweine sorgen, wobei man sich in den vom Frost betroffenen und somit ertragsarmen Gebieten rechtzeitig eindecken sollte.

Beim Muskateller zeichnen sich sehr unterschiedliche Charaktere ab, von sehr zarten und frischen bis hin zu blumigen und überdeutlichen Weinen. In der Thermenregion sind die autochthonen Rebsorten Rotgipler und Zierfandler außergewöhnlich prägnant und harmonisch geraten. Auch der kapriziöse Rote Veltliner, der von Jahren mit Fäulnisdruck üblicherweise nicht begünstigt wird, ist dicht und markant gelungen wie beispielsweise im Jahrgang 2015. Für die Rieslinge erscheint eine detaillierte Bewertung noch etwas früh, doch sind sie offensichtlich sehr klar und animierend ausgefallen, wobei die Steinobstaromen bei rassischer Säurestruktur im Vordergrund stehen dürften. Keinen Anlass zu klagen bieten österreichweit auch die Burgunder-Sorten, sowohl Chardonnay als auch Weißburgunder und Grauburgunder brachten kraftvolle, aber auch feinlinierte und vermutlich lagerfähige Gewächse hervor.

Im Burgenland weisen die Weißweine sehr ähnliche Attribute auf, auch wenn sie zuweilen noch ein wenig füllig und fleischig erscheinen mögen. Umso positiver wirkt sich die frische Säure aus. In der Steiermark überwiegen leider die mehrfach erwähnten Minderernten, speziell bei den leichteren Ortsweinen. Allerdings haben sich die steirischen Produzenten besonders darum bemüht, ihre Lagen- und Premiumweine auch in diesem schwierigen Jahr möglichst vollständig herauszubringen. Erste Verkostungen zeigen Sauvignon Blancs und Morillons von beachtlicher Dichte, die schon frühzeitig elegant gerundet und balanciert über den Gaumen gleiten.

Strahlende Gesichter gibt es bei den Wiener Weinbauern, die abgesehen von einigen Einbußen durch Fäulnis eine gute Durchschnittsernte bei hohen Gradationen einfahren konnten, zumal (endlich einmal) Hagel und Unwetter ausblieben. Sämtliche Wiener Weißweinvarietäten erscheinen wohl gelungen und strukturiert. Der Wiener Gemischte Satz hat mittlerweile ein erfreulich hohes Durchschnittsniveau erreicht, das durch die günstigen Erntebedingungen von 2016 noch gefördert wurde.

Beim Rotwein erscheinen generelle Aussagen diesmal äußerst schwierig, da die Ergebnisse in den österreichischen Rotweinzentren recht unterschiedlich ausgefallen sind. Zum einen zeigen sich relativ strenge und straffe Gewächse, die in puncto Körper und Stilistik am ehesten mit den Jahrgängen 2004 und 2007 zu vergleichen sind, zum anderen aber auch ungemein dichte und gebündelte Tropfen, deren Extrakt- und Tanninreichtum auch den allerbesten österreichischen Rotweinjahrgängen in nichts nachstehen. Alle verfügen über eine gute Zucker-Gradation, einen mehr als ausreichenden zuckerfreien Extrakt und einen ziemlich kräftigen, aber nicht spitz oder unreif erscheinenden Gerbstoffgehalt.

Manche Zweigelt besitzen so viel dunkle Frucht und Rasse, dass sie leicht mit ähnlich gearteten Blaufränkischen verwechselt werden können. Letztere sind besonders dunkel getönt und besitzen Aromen von Brombeeren, Zwetschken und Weichseln - hier könnte sich bei den besten Produzenten ein Ausnahmejahrgang anbahnen. Auch Cabernet und Merlot haben die nötige Reife erreicht und sollten keine Wünsche offen lassen, was Fülle und Tanningehalt anbelangt.

Für eine endgültige Einschätzung der Prädikatsweine ist es noch etwas früh, insgesamt zeichnet sich jedoch eine mengenmäßig geringe Lese ab. Sehr erfreulich ist der frostige Schlusspunkt des Weinjahres 2016 in Gestalt von Eisweinen. Sowohl im Dezember als auch im Jänner gab es genügend Nächte mit der benötigten Kälte, sodass zahlreiche Winzer rassige und standfeste Eisweine erzeugen konnten, die auch die Fruchtmerkmale der einzelnen Rebsorten signifikant wiedergeben.

*) **Wilhelm Schwengler (1930 – 2017): Vater des Smaragds verstorben**

Aus der Wachau erreicht uns die traurige Nachricht, dass Wilhelm *Schwengler* der langjährige Direktor der Winzergenossenschaft Dürnstein, später Freie Weingärtner Wachau, heute Domäne Wachau am 21. Februar im 87. Lebensjahr gestorben ist. Er war das Mastermind hinter dem Wachauer Weinwunders: Gründer des Vereins „Vinea Wachau Nobilis Districtus“, Erfinder der Weinkategorien „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“ und Motor von Österreichs renommiertester Winzergenossenschaft, die er in seiner Zeit unter den angesehensten Weingütern gleichwertig etablieren konnte.

1930 in Wien geboren, fand *Schwengler* nicht nur in seinem überaus erfolgreichen beruflichen Tun in der Wachau die Region seines Herzens. Seine Kreativität machte ihn einerseits zu einem feinfühligem Bewahrer der Tradition, gleichzeitig aber auch zu einem Visionär, der es verstand die zukünftigen Entwicklungen mit kritischem Geist zu antizipieren. An vorderster Front setzte er sich mit seinen Winzerkollegen gegen die Errichtung eines Donaukraftwerkes im Herzen der Wachau erfolgreich zur Wehr.

Die Schönheit seiner Umgebung zeichnete *Schwengler*, der auch die Etiketten der Weine seines Betriebes künstlerisch gestaltete, in seinen Gemälden für

die Nachwelt auf. Als großer Bewunderer von Jakob Emil *Schindler* und des österreichischen Stimmungsimpressionismus setzte er die Tradition der „Wachauermaler“ gekonnt fort, Anton *Bodenstein* widmete 2009 dem Künstler und Winzerkollegen die Monographie „Wilhelm Schwengler – ein Leben für die Wachau“. Und der Titel des Buches, indem das künstlerische Schaffen gewürdigt wird, könnte nicht zutreffender sein.

Wilhelm *Schwengler*, der bereits 1960 die Geschäftsführung der Winzergenossenschaft Wachau übernahm, war ein Streitbarer – in besten Sinne. Er hat dem Wachauer Wein ein tragfähiges Fundament für die Zukunft hinterlassen und der Kunstwelt seinen persönlich, unverwechselbaren Blick auf jenes zauberhaftes Stück Österreich, dass er so liebte.

(Quelle: <https://www.falstaff.at/nd/wilhelm-schwengler-1930-2017-vater-des-smaragds-verstorben/>)



Die Vinea Wachau-Gründer (v.l.n.r.): Wilhelm *Schwengler*, Franz *Prager*, Franz *Hirtberger*, Josef *Jamek* © Jellaszitz

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: (1) Der Wein ist wieder Anlage-Star**

Wer den richtigen Wein im Keller hatte, der wurde im vergangenen Jahr reich belohnt. Laut dem aktuellen Luxury Investment Index, den das britische Unternehmen Knight Frank veröffentlicht hat, erzielte Wein im vergangenen Jahr die höchste Rendite von allen alternativen Anlagegütern. Die Preise edler Weine stiegen laut dem Index im Schnitt um 24 %. Automobile dagegen, die bisherigen Lieblinge unter den alternativen Anlageobjekten, kamen laut Knight Frank mit 9 % nur auf die zweitbeste Wertsteigerung. Danach folgten Münzen mit einer Steigerung um 6 % und Uhren mit einer Steigerung um 4 %. Die Zahlen des Luxury Investment Index bezüglich des Weins decken sich auch mit den Zahlen der Londoner Weinbörse. Dort stiegen die Werte verschiedener Wein-Indizes im vergangenen Jahr um rund 25 %.

Der starke Preisanstieg ist laut Experten vor allem der Wiederauferstehung der Top-Bordeaux-Weine geschuldet. Pétrus, Château Mouton-Rothschild und andere erstklassifizierte Gewächse gelten schon lange als begehrte Anlageobjekte, doch der Boom hatte zuletzt nachgelassen. Eine im Jahr 2011 geplatze Preisblase brachte viele Anleger wieder auf den Boden zurück. 2015 jedoch begannen die Preise wieder zu steigen und im Jahr 2016 schossen sie fast kometenhaft durch die Decke. Die Top-Bordeaux-Weine zogen den gesamten Weinmarkt mit sich. Und Experten gehen davon aus, dass das Ende der Fahnenstange noch nicht erreicht ist. Es werde zwar eine Verlangsamung geben, aber der Trend gehe nach oben, heißt es.

Auch langfristig taugt Wein offenbar als Anlageobjekt. Laut dem Luxury Investment Index verzeichnete er über die vergangenen zehn Jahre Preissteigerungen von knapp 270 % und liegt damit auf Platz zwei, gefolgt von Münzen und Juwelen. Ungeschlagen auf Platz eins liegen aber in der langfristigen Betrachtung nach wie vor teure und vor allem alte Autos. Spitzen-Oldtimer verzeichneten in derselben Zeit einen Preisanstieg von fast 460 %.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: (2) Weinkonsum in Deutschland bleibt stabil**

Das Deutsche Weininstitut (DWI) erstellt jährlich Verbrauchsstatistiken auf Basis der Wein-Konsum-Bilanz, die alle Weineinkäufe im Handel und bei den Erzeugern sowie den Weinkonsum in der Gastronomie umfasst und bildet auf diese Weise den gesamtdeutschen Weinverbrauch ab. Und eben dieser Weinkonsum blieb im vergangenen Weinwirtschaftsjahr mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 20,6 Litern (+ 0,1 l) gegenüber dem Vorjahreszeitraum nahezu unverändert.

Alljährlich beauftragt das DWI die GfK mit einer Analyse der reinen Weineinkäufe der privaten Haushalte. Im vergangenen Jahr weist diese einen Mengenrückgang von ca. 1 % gegenüber 2015 aus, wobei der Wert der eingekauften Weine sogar noch etwas stärker, nämlich um 1,6 % sank. Die deutschen Weinerzeuger konnten 2016 ihren Marktanteil von 45 % am gesamten Weinabsatz behaupten und ihren Umsatzmarktanteil um einen Prozentpunkt auf 51 % steigern. Mit einem unveränderten Anteil von 16 % an den in Deutschland eingekauften Weinen steht Italien auf Platz zwei, vor Frankreich mit 12 % (- 1 %-Punkt) und Spanien mit konstanten 8 %.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: (3) Starkregen hilft Winzern in Kalifornien**

Wetternachrichten wie die aus Kalifornien im Jänner und Februar versetzen Winzer normalerweise in Panik. Sintflutartiger Starkregen hatte im ganzen Bundesstaat für Überschwemmungen und Erdrutsche gesorgt, zahlreiche Weinberge wurden in Mitleidenschaft gezogen. Die kalifornischen Winzer aber freuen sich trotzdem. Verursacht werden die Dauerniederschläge durch ein „Ananas-express“ oder auch „atmosphärische Flüsse“ genanntes meteorologisches Phänomen.

Ein großes, sich nur langsam fortbewegendes Tief über dem Pazifik vor der US-Westküste zapft feuchtwarme Luftmassen im Bereich der Hawaii-Inseln an, und der subtropische Jetstream leitet sie dann mehr oder weniger linienförmig gegen das Festland. Der Ursprung bei den Hawaii-Inseln, wo die Südfrüchte wachsen, und die kettenförmige Abfolge der Niederschlagsgebiete sorgten für die Namensgebung „Ananasexpress“.

In Folge der Stürme gab es Überschwemmungen und Erdbeben, die vor allem die schlecht zu entwässernden Weinberge in den Tallagen von Napa und Sonoma trafen. Schlammlawinen begruben ganze Hänge unter sich und zahlreiche Reben wurden geflutet. Doch auch, wenn es erhebliche Schäden gab, kam der Regen für die Winzer genau zur richtigen Zeit.

„Die Überschwemmung war kein Problem, weil die Reben ruhen“, erklärt Groth Vineyards Direktor der Weinbereitung, Cameron Parry, dem Decanter. Im Gegensatz zum letzten Jahr ist es in diesem kalt genug, dass sich die Reben in einer Wachstumspause befinden und die empfindlichen Knospen nicht zerstört wurden. Und nach Jahren der Trockenheit und Dürre erscheint vielen Winzern der Regen als Segen. Im Gegensatz zu den vergangenen Jahren sind die Stauseen endlich wieder gefüllt und laut dem US-Dürremonitor gelten nur noch 17 % Kaliforniens als zu trocken. Im vergangenen Jahr waren es zum gleichen Zeitpunkt 95 %. Dementsprechend freuen sich die Winzer. „Mehr Regen als du brauchst ist in unserer Situation ein Luxus“, sagt Ron Rosenbrand, Vineyard Manager bei Spring Mountain Vineyard.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: (4) Harter Wettbewerb im Weinexport**

Im vergangenen Jahr wurden rund 1 Mio. hl deutscher Weine im Wert von 288 Mio. € in 130 Länder exportiert, was einem wertmäßigen Rückgang von 4 % und von 3 % in der Menge entspricht.

Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) im Vorfeld der internationalen Weinmesse ProWein in Düsseldorf mitteilte, waren vom Rückgang hauptsächlich Weine aus dem Basissegment betroffen. Dafür nehmen die Qualitätsweine einen immer wichtigeren Stellenwert im deutschen Weinexport ein. Sie haben mittlerweile einen Anteil von 85 % am gesamten Exporterlös und von 76 % an den ausgeführten Weinmengen. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einer Steigerung von jeweils 2 %. Damit setzt sich der seit längerem zu beobachtende Trend zu höherwertigeren Weinen im Export fort. „Die deutschen Weinexporteure sehen sich insbesondere im Basisweinsegment einem sehr harten internationalen Wettbewerb ausgesetzt“, betonte DWI-Geschäftsführerin Monika Reule. „Dies liegt unter anderem auch an dem rückläufigen Weinkonsum in den großen europäischen Weinbauländern. Diese haben ihre Exportanstrengungen in den letzten Jahren verstärkt und können ihre Weine aufgrund vergleichsweise niedriger Produktionskosten preisgünstiger auf den Markt bringen, als die deutschen Erzeuger. Von daher ist der eingeschlagene Weg, sich im Export unserer Weine über die Qualität zu profilieren und die Wertschöpfung für die Produzenten zu erhöhen, langfristig gesehen der richtige“, so Reule.

Der Durchschnittspreis der ausgeführten Qualitätsweine lag 2016 unverändert bei 3,23 €/l. Rote Qualitätsweine wurden mit einem Anteil von 7 % am Gesamtexport zu einem Durchschnittspreis von 3,61 €/l exportiert.

Mehr als ein Viertel ihrer gesamten Erlöse erzielen die deutschen Weinexporteure seit vielen Jahren in den USA. 2016 wurden 187.000 hl Wein im Wert von 80 Mio. € zu einem überdurchschnittlichen Preis von 4,26 €/l in diesen wichtigen Trendmarkt ausgeführt. Auf Platz zwei der Exportstatistik stehen die Niederlande, wo 11 % des gesamten Exportwerts erlöst wurden.

Mit einem Exportvolumen von 61.000 hl im Wert von 25 Mio. € ist Norwegen im vergangenen Jahr zum dritt wichtigsten Exportmarkt vor Großbritannien aufgestiegen. Bei einem Durchschnittspreis von 4,04 €/l ist Deutschland das Lieferland Nummer eins für Weißweine, mit einem Marktanteil von 28 %. Neben dem Riesling werden in Norwegen auch immer öfter andere Weißweinsorten und mittlerweile auch Spätburgunder nachgefragt.

Sehr dynamisch haben sich in den letzten Jahren zudem die Exporte in die Schweiz entwickelt. Seit 2012 haben sich die Ausfuhren in das Nachbarland auf 25.000 hl verdoppelt, bei einem gleichzeitigen Wertanstieg von 75 % auf 10 Mio. € und einem Durchschnittspreis von 4,14 €/l.

(Quelle: <http://www.genuss-magazin.eu/?id=2500,5541066&uid=5348276>, 08.03.2017)

***) Präsentation der besten losgelös(s)t-Weine**

Löss ist der vorherrschende Boden im östlichen Teil des Weinbaugebiets Kremstal. Und genau diesem Thema haben sich die Mitglieder der Winzervereinigung losgelös(s)t aus Rohrendorf und Gedersdorf verschrieben. Am Samstag, 1. April 2017, von 14 bis 20 Uhr, kann man sich einen umfassenden Überblick über den Weinjahrgang 2016 vom Löss zu verschaffen. Denn dann gibt es mehr als 100 Weine der 17 Winzer im historischen Kirchenschiff des Kloster Und in Krems zu verkosten. Gastwinzer Alexander *Waberer* aus dem Weinviertel stellt ebenfalls eine Auswahl seiner Weine vor.

Charly *Teuschl* vom anschließenden Restaurant Late sorgt mit einem Buffet dafür, dass kein Hunger aufkommt. Neu und sehr praktisch ist das Lieferservice: Was besonders gut schmeckt, kann gleich vor Ort zu Ab Hof-Preisen bestellt und bezahlt werden. Die Weine werden in der Woche darauf per Post oder persönlich zugestellt – wobei die Lieferung gratis ist. Inkludiert in den Tageseintritt ist auch das Clubbing ab 20 Uhr mit Musik vom DJ, Weinbar und Tanzfläche – Stimmung ist bis spät in die Nacht garantiert!

Mit einem Eintrittsband um 15 Euro – vor Ort zu beziehen – ist man dabei. Über den Vorverkauf in den Filialen der Kremser Bank in der Ringstraße, Landstraße und in Mautern sowie online unter www.losgeloest.at/tickets spart man sogar 2 Euro pro Eintritt.

Samstag, 1. April 2017, ab 14 Uhr im Kloster Und (Undstraße 6, 3500 Krems/D.)

Eintritt zur Weinverkostung € 15,- | Eintritt zum Clubbing € 7,-

Infos: office@losgeloest.at oder Tel. 0664/201 94 79

***) Die Wein-TV-Tipps für den März**

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

- Samstag, 11. März, 12:15 Uhr | GEO Television
Der Südwesten von Oben – Rheinland
Der zweite Teil der Dokureihe widmet sich dem Rheinland und dessen Einheimischen. Die Landschaft kann vor allem mit ihren Burgen am Rhein, ihrer Vulkanlandschaft in der Eifel, ihren Weinbergen an der Mosel und den tiefen Wäldern des Hunsrück-Gebirges überzeugen.
- Sonntag, 12. März, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen
Wunderschön! Die südliche Toskana – Musik und Wein in Montepulciano
Auf einem Hügel, umsäumt von Weinbergen, liegt Montepulciano. Tamina *Kallert* bekommt eine Führung mit Musik und besichtigt den historischen Weinkeller.
- Montag, 13. März, 04:00 Uhr | hr fernsehen
Wein von der Rheininsel
Zum Weingut Schloss Reinhartshausen bei Eltville im Rheingau gehört eine ganz besondere Lage: die Mariannenaue. Hier wird schon lange Wein angebaut. Der mystische Ort im Rhein ist Naturschutzgebiet und für die Öffentlichkeit nicht zugänglich, ein Eldorado für Wildschweine, die die Trauben fressen und deshalb in die Wurst kommen. Eine Inselführung mit Weinprobe ist ein ganz besonderes Erlebnis, und auch ein Gang durch die historischen Keller des Schlosses ist ein Erlebnis.
- Freitag, 17. März, 17:00 Uhr | 3sat
Die Weinstraße
Die Deutsche Weinstraße führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Seit der Römerzeit ist die Region vom Weinbau geprägt. Die Überreste eines fast 2000 Jahre alten Weingutes bei Bad Dürkheim sind Zeugnisse dieser Geschichte. Der Winzer Markus *Schneider* ist einer, der trotz aller Heimatliebe auch mit Traditionen bricht. Mit 15 Jahren hat er seine Winzerausbildung begonnen. Von da an war ihm klar, was er wollte: Wein machen, nach seinen eigenen Regeln.

- Dienstag, 21. März, 20:15 Uhr | ZDFInfo
No-Name oder Marke?
Was edel klingt, kann sogar besonders billig sein. Lebensmitteltechniker Sebastian *Lege* zeigt, wie man aus billigstem Wein aus dem Tetra Pak einen bizzeligen Edel-Tropfen zaubert. Verkauft wird das am Ende als wohlklingender Secco Rosato – ein Trick der Lebensmittelindustrie.
- Freitag, 24. März, 19:45 Uhr | Das Erste (ARD)
Wissen vor acht – Werkstatt: Warum haben Wein- und Sektflaschen einen gewölbten Boden?
Die meisten Wein- und Sektflaschen haben einen gewölbten Boden. Das hat nicht nur ästhetische Gründe, wie Vince *Ebert* in spannenden Versuchen zeigt.
- Samstag, 25. März, 10:05 Uhr | 3sat
Zweigelt - Wein und Wahrheit
Die Geschichte des österreichischen Weinbaus beginnt mit der Einschleppung der Reblaus aus Amerika um 1870. Die vergebliche Schädlingsbekämpfung führte schließlich zur Neuzüchtung von Reben. 1920 gelang Fritz *Zweigelt* eine glückliche Trauben-Neuzüchtung. Er war der führende Önologe seiner Zeit. Aber er führte auch eine nationalistische Weinbauschule. *Zweigelt*, 1888 in Hitzendorf bei Graz geboren, beschäftigte sich mit Insektenforschung und Botanik. 1920 ist ihm durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“ ein Glückswurf gelungen: die Züchtung einer frostresistenten Traube. Doch der Name *Zweigelt* löst bis heute auch gemischte Gefühle aus: *Zweigelt* versuchte die Weinbauschule Klosterneuburg, deren Leitung er 1938 übernahm, als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen. Schülern, die Widerstand leisteten und von der Gestapo verhaftet wurden, verweigerte Direktor *Zweigelt* ein „Sittenzeugnis“.
- Samstag, 25. März, 16:30 Uhr | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land – eine kulinarische Reise
Im Hügelland Rheinhessens ist die Winzerin Ulla *Bernhard-Räder* zuhause. Sie betreibt ein Familienweingut mit ihrem Mann Rüdiger und Sohn Philipp. Ein neues Standbein sind die veganen Bio-Weine. Ulla betreut die Feriengäste, organisiert Verkostungen und entwickelt Ideen, um Weinliebhabern einen Blick hinter die Kulissen des Winzerbetriebs zu ermöglichen.
- Sonntag, 26. März, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Schlemmen am Main – zwischen Seligenstadt und Mainz
1845 war Queen Victoria höchstpersönlich zur Weinprobe in Hochheim. Wenig später wurde dort ein Weinberg nach ihr benannt – der Winzer beliefert heute noch das britische Königshaus.
- Sonntag, 26. März, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen
Wunderschön! Auf dem Maare-Mosel-Radweg
Die Moderatorin Tamina *Kallert* probiert den Wein in einer der besten deutschen Weingegenden. Nahe der Mosel kostet sie den Bio-Wein einer Familie, die ihr Weingut in der sechsten Generation führt.
- Donnerstag, 30. März, 05:15 Uhr | ZDFneo
Terra Xpress - Entdeckung in der Ostsee
Hobbytaucher bergen in der Ostsee aus einem unbekanntem Wrack uralte Flaschen – gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen in der Tiefe hervorragend gehalten und prickelt noch immer köstlich. „Terra Xpress“ testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser mit den gängigen Methoden an Land mithalten kann.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- noch bis Sonntag, 12. März 2017: **Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Das 21. Festival der Kulinarik und des Weines im Rheingau wartet wieder mit einem gleichermaßen vielseitigen und qualitativ hochwertigen Programm an Veranstaltungen auf, in denen Top-Winzerinnen und Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien sowie Top-Köche aus Deutschland, Belgien, Großbritannien, Spanien, den Niederlanden, Dänemark, Frankreich, Italien, Libanon und der Schweiz serienweise sensationelle Erlebnisse bereiten.
Veranstaltungsorte sind wiederum vorwiegend das Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und das Kloster Eberbach. Infos und Anmeldungen unter www.rheingau-gourmet-festival.de oder www.kronenschloesschen.de.
- Freitag, 10. März, bis Samstag, 11. März 2017: **WEIN & GENUSS Linz 2017**
VINARIA, Österreichs führende Weinzeitschrift, bringt auch 2017 mit der WEIN & GENUSS Linz wieder beste Weine und Winzer sowie edle Lebensmittel in das Design Center Linz. Die dritte Auflage der WEIN & GENUSS Linz steigt dieses Mal schon im März, am 10. & 11. März 2017, wieder im Design Center Linz.
Die besten Winzer Österreichs präsentieren im edlen Ambiente des Design Centers ihre Spitzenweine. Aber auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz. Anbieter von exklusiven Lebens- und Genussmitteln bieten ihre Produkte bei der WEIN & GENUSS Linz an.
Weitere Infos und Tickets unter: <http://www.weingenusslinz.at>.
- Dienstag, 14. März 2017, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Wien**
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 in der Hofburg Wien. ORT: Hofburg Wien, Heldenplatz, 1010 Wien
- Dienstag, 14. März 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 5“: Christoph Rieger, Weingut Oberschil-Rieger, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadrat.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Sonntag, 19. März, bis Dienstag, 21. März 2017: **ProWein 2017 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 auch heuer wieder 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 & Tickelsts: www.prowein.de
- Dienstag, 21. März 2017, 16 – 21 Uhr: **Jahrgangspräsentation Steirischer Wein (Salzburg)**
Der kostbare steirische Jahrgang 2016 wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die Jahrgangspräsentation des Steirischen Weines ist die ideale Gelegenheit, um an einem Abend die neuen Weine der steirischen Weingüter zu verkosten. | ORT: Panzerhalle Salzburg
Tickets: Vorverkauf: € 16,- (www.oeticket.com) | Abendkasse: € 20,-
- Donnerstag, 23. März, bis Donnerstag, 6. April 2017: **WACHAU GOURMET FESTIVAL 2017**
Die zehnte Auflage des erfolgreichen WACHAU GOURMET FESTIVAL wird zum kulinarischen Meilenstein, hat es sich doch in den vergangenen neun Jahren international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Anfangs ambitioniert in der Region verankert, wird das WACHAU GOURMET FESTIVAL heute längst in einem Atemzug mit den Festivals in St. Moritz, im Rheingau und mit anderen Benchmarks genannt. Längst wurden viele traditionelle und arrivierte Festivals überholt. Das liegt zum einen an der besonderen Struktur des WACHAU GOURMET

FESTIVALS mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben als Locations und der breiten Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des WACHAU GOURMET FESTIVALS über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen. Die Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems, die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des WACHAU GOURMET FESTIVALS.

Weitere Infos und Tickets: www.wachau-gourmet-festival.at.

- Freitag, 24. März, bis Samstag, 25. März 2017, 17 – 22 Uhr: **2. Weinmesse Saalfelden**
Der Congress Saalfelden öffnet für 2 Tage seine Tore. Bei rund 40 Topwinzern aus Österreich, Deutschland und Italien, sowie bei einem Weinhändler mit Weinen aus Portugal und Spanien können im Rahmen des Messeintritts über 400 Weine gratis verkostet werden.
Tickets: Vorverkauf: € 10,- (www.cmw.at/de/messekalender) | Abendkasse: € 12,-
- Dienstag, 28. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Linz (OÖ)**
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 im Design Center Linz. ORT: Design Center, Empore, Europaplatz 1, 4020 Linz
- Mittwoch, 29. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Salzburg**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang Ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Amadeus Terminal 2, Flughafen, Innsbrucker Bundesstraße 95, 5020 Salzburg
- Mittwoch, 29. März 2017, 16 – 21 Uhr: **Jahrgangspräsentation Steirischer Wein (Graz)**
Der kostbare steirische Jahrgang 2016 wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die Jahrgangspräsentation des Steirischen Weines ist die ideale Gelegenheit, um an einem Abend die neuen Weine der steirischen Weingüter zu verkosten. | ORT: Messe Graz, Halle A
Tickets: Vorverkauf: € 20,- (www.oeticket.com) | Abendkasse: € 24,-
- Freitag, 31. März, bis Samstag, 1. April 2017: **4. Weinmesse WEIN IM SCHLOSS (Mondsee)**
Bei rund 60 Ausstellern (Topwinzer aus allen Weinbauregionen Österreichs, ein Weingut aus Deutschland, ein Weingut aus Italien sowie ein Weinhändler mit italienischen Weinen) können ca. 600 Weine im Rahmen des Messeintritts gratis verkostet werden.
Öffnungszeiten: Freitag, 31.03.2017: 16 – 21 Uhr | Samstag, 01.04.2017: 14 – 21 Uhr
Tickets: Vorverkauf: € 10,- (www.cmw.at/de/messekalender) | Abendkasse: € 12,-
- Samstag, 1. April, bis Sonntag, 2. April 2017: **Weinstieg in Gumpoldskirchen**
Mit den Winzern plaudern, Weine verkosten und kaufen (www.weinstieg.at).
- Samstag, 1. April 2017, ab 14:00 Uhr: **Losgelös(s)t – Das Beste vom Löss (Krems)**
Präsentation der besten losgelös(s)t-Weine am 1. April 2017 ab 14 Uhr im Kloster Und in Krems (Undstraße 6, 3500 Krems/D.). – Eintritt: Weinverkostung € 15,- | Clubbing € 7,-
Infos: office@losgeloesst.at oder Tel. 0664/201 94 79
- Dienstag, 5. April 2017, 16 – 21 Uhr: **Jahrgangspräsentation Steirischer Wein (Wien)**
Der kostbare steirische Jahrgang 2016 wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die Jahrgangspräsentation des Steirischen Weines ist die ideale Gelegenheit, um an einem Abend die neuen Weine der steirischen Weingüter zu verkosten. | ORT: Palais Ferstel Wien
Tickets: Vorverkauf: € 16,- (www.oeticket.com) | Abendkasse: € 20,-
- Dienstag, 11. April 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 6“: Stefan Tauchmann, Weinhof Tauchmann, Vulkanland Steiermark
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- **Donnerstag, 20. April 2017, 14:30 – 20:00 Uhr: Salzburger Sektfrühling 2017**
Nur wenige Tage nach den Osterfestspielen wird Salzburg erneut zum Schauplatz besonderer Genüsse: Am 20. April bitten rund 25 der besten österreichischen Sekthersteller zur Degustation in das Haus für Mozart. Eine Premiere, die mit spannendem Rahmenprogramm sowie kulinarischen Spezialitäten von Salzburger Produzenten umrahmt wird.
Ort: Haus für Mozart, Karl Böhm Saal, Hofstallgasse 1, 5020 Salzburg
Tickets: Vorverkauf: € 16,- (<https://eventjet.at/ticketjet/event/7879>) | Abendkasse: € 20,-
Infos: <http://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburgen-sektfruehling/>
 - **Freitag, 21. April, bis Sonntag, 23. April 2017: Weintour Weinviertel 2017**
Frühling im Weinviertel bedeutet Weinvergnügen, Gaumenfreuden und Riedenerlebnis. Am Samstag und am Sonntag steht die ganze Region im Zeichen der Degustation des neuen Weinjahrganges. Die Winzer erwarten Sie zum Fachsimpeln und Diskutieren. So mancher Geheimtipp wird dabei verkostet: vom fruchtig-frischen Jungen über trinkfreudige Klassiker bis zu gehaltvollen Weinen – allen voran stets der pfeffrige Weinviertel DAC.
Dank des exklusiven Weintour-Bandes, welches einmalig für das Wochenende um € 20,- (inkl. € 7,- Wein-Einkaufsgutschein) erworben werden kann, eröffnet sich dem Gast über ein ganzes Wochenende (22. und 23. April, 10 – 19 Uhr) der Zutritt zum Genuss von über 1000 Top Weinen der Region bei Weinverkostungen in den Weingütern.
Unterteilt in 10 kleinere Regionen des Weinviertels bietet die Internet-Seite www.weintour.at Infos zu den Winzern und Weinen, Kulinarik und Beherbergung sowie Kunst und Kultur.
In Mailberg, Poysdorf und Retz beginnt das Weintour-Wochenende schon am Freitag mit besonderen Eröffnungsfesten. Viele Winzer präsentieren dabei ihre Weine und geben bereits einen Vorgeschmack auf die kommenden beiden Tage.
 - Eisenhuthaus, Poysdorf, 21. April, ab 18:00 Uhr:
Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren 21 Weinviertler Winzer 105 Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio und frühlingshafte Gerichte aus der Backstube Eisenhuthaus. (€ 13,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 15,- p.P. an der Abendkasse)
Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter T: +43/2554/88040 & E: info@veltlinerland.at.
 - Restaurant Schlosskeller, Mailberg, 21. April, 18:30 Uhr:
Die neun Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif. Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten im Restaurant Schlosskeller. Die Winzer präsentieren passend zu den Gerichten ihre Weine. Musikalische Untermalung. (€ 85,- p.P.).
Reservierung: Schloss Mailberg, T: +43 / 2943 / 30301, E: reservierung@schloss-mailberg.at.
 - Weinquartier Retz, 21. April, 19:00 Uhr:
Das Weinviertel glasweise & „Rock The Kitchen“. Den passenden Rahmen für diesen besonderen Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebietsvinothek. Um 19.30 Uhr startet „Rock The Kitchen“, unsere 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. Die perfekte Gelegenheit, die frischen, jungen und neuen Weine zu verkosten. Live-Musik darf natürlich auch nicht fehlen. Gemeinsam verkosten, häferlgucken, plaudern und genießen! (€ 54,- p.P.)
Reservierung: Weinquartier Retz, Vinothek & Weinbar, T: +43 / 2942 / 20488 oder oder T: +43 / 660 / 5273673 oder E: office@weinquartier.at oder E: weinbar@weinquartier.at.
- Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf www.weintour.at.
Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus, T: +43 / 2552 / 3515, E: info@weinviertel.at.

- Samstag, 22. April 2017: **Offene Kellertür in Tattendorf**
Verkosten & Weinvorräte für zuhause auffüllen (www.tattendorf.at).
- Dienstag, 16. Mai 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017 – „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
- Donnerstag, 18. Mai, bis Sonntag, 28. Mai 2017: **15. Weinfestival Thermenregion**
Eine vielfältige Auswahl an weiteren Events macht den Mai in der Thermenregion wahrlich zum „Weinmonat“.
Ein paar der Highlights:
18. Mai 2017 Präsentation der Sortensieger, Freigut Thallern, 19 - 23 Uhr
24. Mai 2017 BIG BOTTLE PARTY, Congress Casino Baden, ab 19.30 Uhr
26. Mai 2017 WINE FRIDAY, günstiger Ab-Hof-Einkauf bei rund 30 Weingütern, 14 - 18 Uhr
27. Mai 2017 WEIN IM PARK, Kurpark Baden (Schlechtwetter: Congress Casino), 14 - 20 Uhr
28. Mai 2017 MASTER CLASS, Freigut Thallern, ab 9.30 Uhr,
im Anschluss exklusives Weinmenü im Kloostergasthaus Thallern
Alle Details auf www.facebook.com/weinfestival.thermenregion oder auf www.weinfestival.at.

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS

- **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**
INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.
TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.
ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois
ZEIT: Samstag, 25. März 2017, 09:00 - 16:30 Uhr – **ausgebucht (!)**
Samstag, 13. Mai 2017, 09:00 - 16:30 Uhr – **nur noch wenige Restplätze (!)**
Samstag, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
KOSTEN: EUR 120,-- p.P.
INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>
- **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**
INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.
TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.
ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois
ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
KOSTEN: EUR 120,-- p.P.
ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!
INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 2017 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 2017 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 *Braunöck's* „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 *Jezek*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



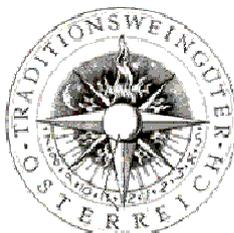
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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