

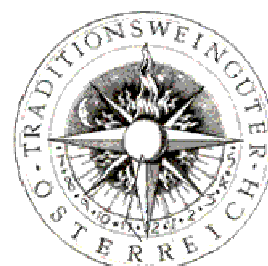
BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_06

24. MÄRZ 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:
Abstinenz kann Ihre Gesundheit gefährden 2
- 10. „wachau GOURMETfestival“ im Kloster UND in Krems eröffnet 2
- 15 Jahre Weinviertel DAC sind eine pfeffrige Erfolgsgeschichte 3
- 9Weine saht halbe Million Euro ab: Jackpot bei der Puls 4 Show "2 Minuten 2 Millionen" für burgenländisches Startup 4
- Château Mouton *Rothschild* 2014 mit Etikett von David *Hockney* kommt 4
- Weingut *Keringer*: Weltrekord mit größter Weinglasflasche der Welt 6
- Rekord für Langenlois im Jahr 2016: Erstmals über 60.000 Nächtigungen 7
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Champagner-Umsatz 2016 in Deutschland und Österreich gestiegen 8
- Die Wein-TV-Tipps für die letzte März-Woche 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 10
(2) Seminare | Workshops | Trainings 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Abstinenz kann Ihre Gesundheit gefährden**

Der WineHealth Kongress im Februar 2017 in Logroño (Spanien, Rioja) bestätigte eindrucksvoll die gesundheitliche Relevanz von moderatem Weinkonsum. Namhafte Experten zeigten in ihren Studien, dass der Konsum von 2 - 3 Achtelliter Wein pro Tag das Risiko eines Herzinfarktes um bis zu 31 % senkt. Bei Menschen mit gesundem Lebensstil, die nicht rauchen, sich besonders gesund ernähren, täglich mindestens 30 Minuten Sport betreiben und einen BMI von unter 25 haben, war die positive Wirkung noch größer. Die Herzinfarktrate war um 68 % niedriger als bei Menschen die abstinent lebten. Wohlgemerkt, wir sprechen hier von moderatem Weinkonsum und nicht von Alkoholmissbrauch. Dazu passt nur der Trinkspruch: GESUNDHEIT! (hb)

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



„Lange, lange bevor der Wein
ein Verwaltungsproblem war,
war er ein Gott.“

(José Ortega y Gasset, 1883 – 1955,
spanischer Philosoph, Soziologe und Essayist)



***) 10. „wachau GOURMETfestival“ im Kloster UND in Krems eröffnet**

Das „wachau GOURMETfestival“ feiert heuer seinen zehnten Geburtstag: Noch bis 6. April kochen in der Wachau wieder Spitzenköche bei über 40 Events auf. Der Vorsitzende des „wachau GOURMETfestival“ Board und VINARIA-Herausgeber Erwin *Goldfuss* betonte, dass das Festival zu einer „internationalen Größe“ geworden sei. Das Festival sei „einzigartig, wie auch die Wachau“. Dieses zeichne sich durch die Vielzahl der beteiligten Betriebe, die Vielfalt und Breite und durch tolle Weine aus. Diese „großartige Symbiose aus Kulinarik und Wein“ gebe es bei keinem anderen Festival der Welt.

Im Rahmen des Festivals wurde auch das neue Buch der VINARIA mit dem Titel „Weinwissen“ präsentiert. „Es ist für Beginner, es wendet sich aber auch an Weinkenner“, so Autor DI Wolfgang *Wachter*.

Bürgermeister Dr. Reinhard *Resch* sprach im Gespräch mit Moderator Rainer *Pariasek* über das Stadtentwicklungskonzept 2030 von Krems. Ziel sei es, dass Krems im Jahr 2030 die lebenswerteste Stadt im gesamten Donauraum sei und dazu gehörten natürlich auch der Genuss und der Wein. „Vor zehn Jahren wollten wir eine Veranstaltung etablieren, die nicht nur die landschaftliche Qualität, sondern auch die Gastlichkeit der Wachau in den Mittelpunkt stellt“, erzählte Mag. Bernhard *Schröder*, Geschäftsführer des Donau Niederösterreich Tourismus, über die Anfänge des „wachau GOURMETfestival“. Dass das Festival ein Erfolg sei, merke man nicht nur, dass dieses bereits seit zehn Jahren bestehe, sondern auch an den Nächtigungszahlen.

Gastronomie-Fachgruppenobmann der Wirtschaftskammer Mario *Pulker* sagte, dass mit dem „wachau GOURMETfestival“ die wunderschöne Landschaft der Wachau hinausgetragen werde. Es sei sehr schön, Partner zu sein.

Weinbaupräsident Johannes *Schmuckenschlager* berichtete von einem Rekord beim Export von österreichischem Wein. Über 300 Winzer aus Österreich hätten bei der Messe „ProWein 2017“ in Düsseldorf „einen starken Auftritt“ hingelegt. (www.wachau-gourmet-festival.at)

Stellvertretend für die vielen hochwertigen Veranstaltungen wollen wir auf drei Events hinweisen:

- (1) VINARIA GOURMET-SAFARI am Donnerstag, 30. März 2017, ab 17:30 Uhr: Jeder Gang in einem anderen Top-Restaurant mit erlesener Weinbegleitung, Sommelier Hartmuth *Rameder* (Hofmeisterei *Hirtzberger*) führt die Safari-Gruppe und kommentiert die Weine.

Stationen: Treffpunkt beim Parkplatz der Schiffstation in Krems-Stein. Aperitif und erster Gang im Landhaus *Bacher* in Mautern, jeweils ein Gang mit Top-Weinbegleitung im Küfferkeller des Schloss Dürnstein, in der Hofmeisterei *Hirtzberger* in Wösendorf, beim Restaurant *Heinzle* in Weißenkirchen in der Domäne Wachau in Dürnstein und in Harry *Schindlegger's* Weinkeller in der Steiner Kellergasse. Jeder Teilnehmer erhält als Give-away ein GOURMET-SAFARI-Zalto-Universal-Glas! Preis: € 185,- p.P. (inklusive Bus-Shuttle)

Anmeldung: LWmedia, Ringstraße 44, 3500 Krems, +43 2732 82000-10, office@lwmedia.at.

- (2) RIESLING-GIPFEL am Freitag, 31. März 2017, 14:30 Uhr: Die internationale Riesling-Elite trifft sich im Kellerschlüssel der Domäne Wachau! Kein Wettkampf, vielmehr ein Stil-Vergleich und ein Blick auf eine Sorte, die deutlich wie keine andere von ihrer Herkunft erzählen kann. Roman *Horvath*, Weingutsleiter der Domäne Wachau und Master of Wine nimmt Sie mit auf eine Reise, die den delikaten Aromen, glasklaren Texturen und der tiefen Mineralität legendärer Rieslinge auf den Grund geht. Mit von der Partie sind Kult-Rieslinge wie Unendlich, G-Max, Clos St.-Hune, Singerriedel, Riesling Vinothek 1995 Nikolaihof (100 Parker-Punkte) und viele mehr. Preis: € 185,- p.P.

Anmeldung: Domäne Wachau, 3601 Dürnstein 107, +43 2711 37110, event@domaene-wachau.at (www.domaene-wachau.at).

- (3) VINGUSTATIO WACHAU am Samstag, 1. April 2017, 14 – 20 Uhr, Römerhalle, Mautern: Das südliche Donauufer der Wachau hat sich zu einem Geheimitipp unter den Entdeckungsreisenden in Sachen Wein entwickelt. In der Römerhalle kann man die gesammelten Werke jener Winzer probieren, deren Rieden sich von Mautern bis Arnsdorf spannen. Ein breites Spektrum unterschiedlicher Weine steht zur Verkostung bereit, deren Protagonist fast immer Grüner Veltliner heißt: egal ob als fruchtige Steinfeder, lebendiges Federspiel oder kraftvoller Smaragd. Raum für gewichtige Nebenrollen gibt es dennoch genug. Riesling hat längst den Part neben dem Veltliner eingenommen, Muskateller & Co. sind ebenfalls keine Statisten mehr. Abgerundet wird der Streifzug durch die südliche Wachau mit einem doppelten Blick: Jungweine weisen den Weg in die Zukunft, während gereifte Federspiele und Smaragde zeigen, was für ein Potenzial in der Region steckt. Preis: € 15,- p.P.

***) 15 Jahre Weinviertel DAC sind eine pfeffrige Erfolgsgeschichte**

Bereits seit Jahren verzeichnen die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel, die unter der Dachmarke „Weinviertel DAC“ vermarktet werden, eine sehr erfolgreiche Geschäftsentwicklung. Hatten 2006 rund 500 erzeugende Winzerbetriebe in Summe 1,6 Mio. Flaschen DAC-Wein abgefüllt und verkauft, melden jetzt die mehr als 600 „Weinviertel DAC“-Produzenten nach dem aktuellen Jahrgang 2016 schon eine Nachfrage in Höhe von 5 Mio. Flaschen.

Auch im Ausland weiß man den pfeffrigen Geschmack der Grünen Veltliner aus dem Nordosten Österreichs zunehmend zu schätzen. „Der Weinviertel DAC findet sich auf den Weinkarten der besten Restaurants der Welt, erreicht in Blindverkostungen die vordersten Plätze und erhält großartige Bewertungen von internationalen Top-Weinexperten“, streicht Hans *Setzer*, der neue Obmann des Weinkomitees Weinviertel, hervor. Auf einer Anbaufläche von 8.000 ha sprießt zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten der größte Veltliner-Weingarten der Welt.

Die ersten „Weinviertel DAC“-Weine waren 2002 auf den Markt gebracht worden. Nach dem Vorbild bekannter und erfolgreicher Beispiele aus dem Ausland, wie z.B. Chianti oder Rioja, sollte auf den Flaschenetiketten nicht mehr die Rebsorte, sondern vielmehr die Herkunftsbezeichnung in den Vordergrund treten. Das Konzept ist aufgegangen: Genauso wie der „Weinviertel DAC“ für einen gebiets- und sortentypischen Grünen Veltliner steht, gibt es in Niederösterreich, im Burgenland und in Wien mittlerweile acht weitere DAC-Gebiete, die nach analogem Muster Qualitätstropfen aus regionstypischen Sorten erzeugen. (www.weinvierteldac.at)

) 9Weine saht halbe Million Euro ab:*Jackpot bei der Puls 4 Show "2 Minuten 2 Millionen" für burgenländisches Startup**

In der Puls4 Start-Up Show „2 Minuten 2 Millionen“ konnten die Gründer von 9Weine zwei prominente Unterstützer für den weiteren Ausbau des Unternehmens gewinnen. Die Investoren Michael *Altrichter* (StartUp300) und Daniel *Zech* von SevenVentures zeigten sich vom ersten smarten Onlinestore für Premium Weine begeistert und sicherten ein Gesamt-Investment von 500.000 Euro zu: „Wenn ich vor einem Weinregal mit tausenden Weinen stehe, denke ich mir oft, ich werde eher vom Blitz getroffen, als dass ich da den richtigen Wein aussuche. Die handverlesene Auswahl edler Tropfen auf 9Weine gibt mir die Sicherheit, immer richtig zu liegen“, gibt sich *Altrichter* überzeugt. Herbert *Zerche*, Michael *Prünner* und Markus *Pauschenwein* revolutionieren den Online-Kauf von Premium Weinen für die Nicht-Weinkenner. 9Weine ist Österreichs erster vollständig kuratierter Weinstore für Weinliebhaber, die gerne Premium Wein trinken, aber sich nicht mit dem komplexen Thema Wein beschäftigen wollen oder können. 9Weine bietet exklusiv für seine Mitglieder handverlesene und verkostete Weine von Weinprofis & Sommeliers zum garantiert besten Preis-Genussverhältnis. Ein ständig wechselndes Sortiment von prämierten und ausgezeichneten Weinen nationalen und internationalen Formates, ist für 9 Tage oder solange der Vorrat reicht im Shop verfügbar. Das entscheidende bei 9Weine: Der von den Winzern erhaltenen Preisvorteil wird zum größten Teil an die Kunden weitergegeben.

Der Online Weinhandel ist ein stark wachsender Markt. „Derzeit werden lediglich 2 % des gehandelten Weins online gekauft, in vergleichbaren Branchen liegt dieser Wert bei 10 - 15 %. Manche Prognosen sprechen sogar von 20 %. „Wir sind damit zur trinkbaren Innovation geworden“, so Michael *Prünner*, Gründer und CMO des Unternehmens. Die Zahlen sprechen für sich: 40.000 Flaschen wurden seit Firmengründung verpackt und gingen auf die Reise – national wie international. Eine Handvoll erlesener Winzer konnten für eine Partnerschaft gewonnen werden und 9 Mitarbeiter servieren die Kunden von 9Weine 365 Tage im Jahr.

Neben den neugewonnenen Investoren soll auch eine Crowdfunding-Kampagne das Wachstum von 9Weine stärken. Über CONDA, die größte Österreichische Plattform für Crowdfunding, können private Kleinanleger Beiträge ab 100 Euro in die Neun Weine GmbH investieren und am Erfolg des Unternehmens teilhaben. Das Investment ist mit 4,5 % pro Jahr verzinst und die Laufzeit beträgt 5 Jahre. Zusätzlich gibt es attraktive Prämien wie beispielsweise Rabatte zwischen 3,9 bis 4,9 % auf Bestellungen – für Early Birds, die bis Ende März investieren, sogar 6,9 % – ein 9Weine Leben lang. Die aktuelle Unternehmensbewertung liegt bei 2,5 Mio. Euro. (www.conda.at)

***) Château Mouton Rothschild 2014 mit Etikett von David Hockney kommt**

Das 2014er Etikett von Château Mouton *Rothschild* (der Wein wird übrigens in Kürze auf den Markt gebracht) gestaltete der britische Maler David *Hockney*. Der von der Pop-Art beeinflusste Künstler und Meister modernster Techniken von Acryl bis iPad verortet sich gleichwohl in der Tradition der gegenständlichen Malerei, insbesondere der Portraitmalerei und Darstellung von Menschen und Objekten in leuchtenden Kontrastfarben.

David *Hockney* war ein persönlicher Freund der im Jahr 2014 verstorbenen Baronin Philippine *de Rothschild*. Ihr ist sein Kunstwerk gewidmet: Zwei Gläser, das eine leer, das andere gefüllt und überstrahlt von einem Heiligenschein aus dynamisch kraftvollen Linien, erzählen die Geschichte des immer neuen und mit Spannung erwarteten Wunders der Geburt eines großen Weines – Château Mouton *Rothschild*, dem Baronin Philippine über so viele Jahre ein Spiritus Rector war.

Eine Retrospektive von David *Hockney*, die derzeit in der Londoner Tate und später im Centre Pompidou von Paris und in New York gezeigt wird, macht die Kraft seiner Bilder, die Präzision der Linienführung und Modernität der eingesetzten Medien anschaulich.

Seit 1945 wird das Etikett für den großen Château Mouton *Rothschild* mit dem Originalkunstwerk eines zeitgenössischen Künstlers illustriert. 1924 hatte Baron Philippe *de Rothschild* (1902 - 1988),

der Vater der Baronin Philippine, den berühmten Plakatmaler Jean *Carlu* gebeten, das Mouton-Etikett zu gestalten, um seine erste vollständige Schlossabfüllung des Weines zu feiern. Doch er war seiner Zeit weit voraus und so blieb das Etikett zunächst eine einmalige Aktion.

Erst 1945 entschied Baron Philippe erneut, sein Etikett illustrieren zu lassen. Diesmal zur Feier des Friedens und des Sieges über die Besatzer. Der junge Maler Philippe *Jullian* schuf das Siegeszeichen V (für Victoire) und diesmal wurde das Werk Auftakt einer langen Tradition. Seit 1946 kreiert alljährlich ein anderer Künstler ein Originalkunstwerk für das Mouton-Etikett.

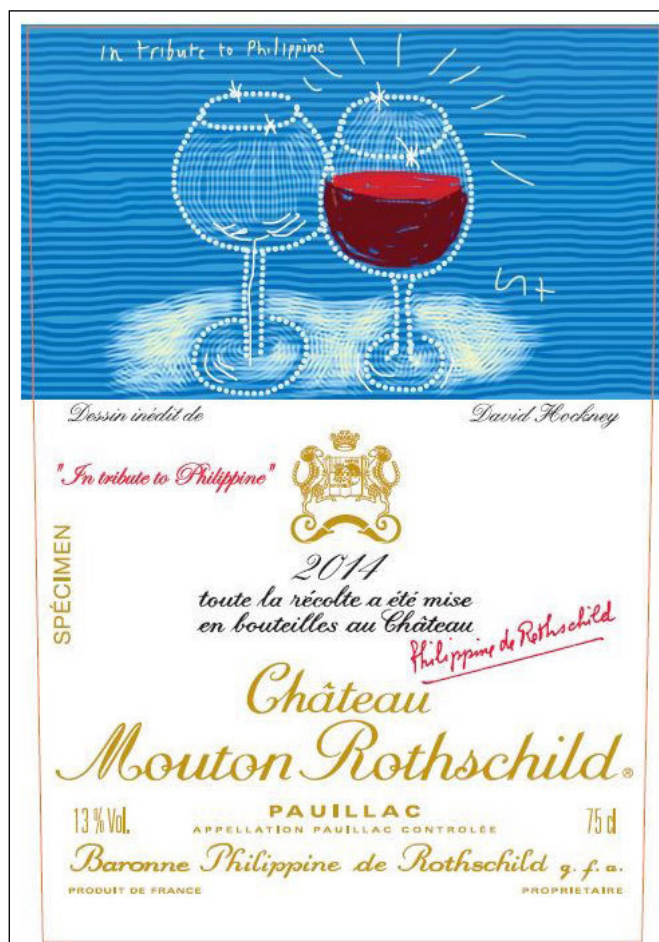
Anfangs wählte Baron Philippe die Künstler unter seinen Freunden, wie Jean *Hugo*, Léonor *Fini* und Jean *Cocteau*. 1955 willigte Georges *Braque* ein, den Jahrgang zu illustrieren und schon bald gesellten sich mit *Dalí*, *César*, *Miró*, *Chagall*, *Picasso*, *Warhol*, *Sou-lages*, *Bacon*, *Balthus*, *Tàpies*, *Jeff Koons* die größten Künstler unserer Zeit hinzu. So entstand eine faszinierende Kunstsammlung, die mit jedem neuen Jahrgang um ein Werk reicher wird.

Moutons heutige Besitzer Camille und Philippe *Sereys de Rothschild* und Julien *de Beaumarchais de Rothschild* waren schon früh für die Auswahl der Künstler verantwortlich, die bei vollkommenem Respekt ihrer künstlerischen Freiheit gleichwohl häufig die Reben, den Trinkgenuss oder das Mouton-Wahrzeichen, den Widderkopf zum Motiv wählten. Als Honorar erhalten die Künstler kein Geld, sondern Mouton Rothschild-Weine, darunter natürlich auch 'ihren' Jahrgang.

Auf Initiative der Baronin Philippine war diese Sammlung der Originaletiketten ab 1981

als Wanderausstellung *Mouton Rothschild*, das Etikett und die Kunst in zahlreichen Museen der Welt zu sehen. Heute wird sie als Dauerausstellung in einem 2013 von Baronin Philippine extra dafür geschaffenen Raum zwischen dem neuen Gärkeller und dem berühmten Museum für Wein in der Kunst auf *Mouton Rothschild* gezeigt.

Und wie schmeckt der 2014er? Das Jahr wird uns als ein Jahr der Gegensätze in Erinnerung bleiben. Nach einem typischen Bordeaux-Winter kam auch der Frühling zur gewohnten Zeit. Allerdings sorgte der überaus sonnige und trockene April für einen frühen Austrieb der Reben, insbesondere beim Merlot. Der Mai war regnerisch und kühl, der Juni geprägt von strahlendem Sonnenschein, nur sehr lokal fiel kräftiger Regen, meist infolge der Stürme am 22. und 23. Juni. Der Sommer war wechselhaft. Im Juli herrschte meist schönes Wetter bei leicht überdurchschnittlichen Temperaturen. Im August wurde es deutlich kühler und weniger sonnig. Dafür war trockener als gewöhnlich. Ende August begann dann der längste und außergewöhnlichste 'Indian Summer' der Bordeaux-Weinbaugeschichte. Bis Ende Oktober blieb es anhaltend sonnig, warm und trocken. Die Trauben konnten unter diesen Ausnahmebedingungen aromatisch wie phenolisch perfekt ausreifen, mit intensiver Frucht und sanftem Tannin. Die Lese verlief unter idealen Bedingungen, die Trauben wurden in aller Ruhe bei jeweils optimaler Reife eingebracht.



(Quelle: Nikos Weinwelten online, 18.03.2017,

www.nikos-weinwelten.de/beitrag/chateau_mouton_rothschild_2014_von_david_hockney_kommt/)

Was sagen die Kritiker zum aktuellen Jahrgang von Mouton-Rothschild?

René *Gabriel* (WeinWisser Mai 2015, S. 6, Fassprobe): „81 % Cabernet Sauvignon, 16 % Merlot, 3 % Cabernet Franc. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Während der Lafite und der Latour fast stumm waren, plauderte dieser Mouton frisch und fröhlich drauf los. Das Bouquet zeigte spontane Veilchentöne, Cassis und Brombeerenblüten. Das Ganze war nicht wahnsinnig druckvoll, aber doch sehr aromatisch und ziemlich vielschichtig. Im Gaumen ist genau die Fortsetzung von seinem Nasenbild und die Aromen wiederholen sich Eins zu Eins. Hier strahlen die Tannine viel Süsse aus, der Wein ist tendenziell mittelgewichtig und vom Beginn bis zum Schluss sehr gebündelt. Ein Wein der zu begeistern vermag und auch bewegt. Das haben die anderen beiden Pauillac-Premiers ganz und gar nicht gemacht. Einzig die Tannine zeigen im zweiten Gaumenabschnitt gewisse Muskeln und weisen eine leicht gerbige Rasse auf. Das gilt es in den kommenden Monaten im Körper zu integrieren. Er blieb minutenlang im Gaumen mit seinem wohligen Schwarzbeerengeschmack. Und dem wird wohl auch in Zukunft so sein. Das ist ein großer Pauillac – nicht nur für Etikettensammler. Für mich ist es der beste Premier im Médoc. 19/20“

Wine Enthusiast (May/June 2015, Barrel Sample): “This is a highly aromatic wine, with a superbly dense structure and firm, brooding tanning. On top of the drying tannins are finely polished fruit, followed by a fresh, vibrant finish. Overall, it boasts a great combination of structure and fruit. — R.V. 96-98/100”

James *Molesworth* (WineSpectator May/June 2015, Barrel Sample): “This captures the pure, distilled essence of Cabernet Sauvignon, with a racy core of red and black currant fruit that struts almost alone, but there's ample roasted apple wood and iron deeply buried in the background which should emerge with time. The finish has terrific delineation, with a mouthwatering edge despite clearly abundant tannins. Despite its depth and power, the focus on purity in this wine is what is most impressive over the past several vintages. 95-98/100.”

Neal *Martin* (Robert *Parker's* The Wine Advocate, May/June 2015): “The Château Mouton-Rothschild 2014 contains more tannin than the 2010 according to winemaker Philippe *Dhalluin*, although he stressed that this does not imply that they were finer tannin. The blend is 81% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot and 3% Cabernet Franc and it will of course, be matured in 100% new oak. The alcohol level just tops 13%, the first time since 2010. It has a classic Mouton nose, the slightly higher percentage of Merlot lending a little flamboyance and flair with scents of blackberry, warm gravel and cigar box scents. The palate is medium-bodied with fine tannin, armed with powerful core of quite rich black fruit interlaced with tobacco and allspice. There is very good structure here, a fine edginess towards the white pepper infused finish. There is almost a nuttiness to this wine, to wit, a fascinating maze-like Mouton in the making and perhaps a more cerebral Mouton compared to recent vintages. Tasted twice, almost two weeks apart, with consistent notes. 94-96/100.”

***) Weingut Keringer: Weltrekord mit größter Weinglasflasche der Welt**

Nach drei Jahren Vorbereitungszeit war es am 16. März soweit: Das Rekord Institut für Deutschland zertifizierte offiziell im Rahmen einer großen Feier in Lustenau die größte gläserne Weinflasche der Welt, befüllt mit feinstem „100 days Zweigelt 2015“ – der Eintrag in die Guinness World Records ist somit fix!

Das Weingut *Keringer* aus Mönchhof, geleitet von Marietta und Robert *Keringer*, stellte gemeinsam mit Vertriebspartner *Pfanner & Gutmann* Getränke die größte Weinglasflasche der Welt im bekannten China Restaurant *Engel Wang Fu* in Lustenau auf. Ein Projekt, das mehr als Fingerspitzengefühl verlangte, denn das Restaurant *Engel Fu Wang* musste für diese beeindruckende Großflasche erst einmal komplett umgebaut werden. Dann wurde die Riesenflasche unter großem Aufwand leer im Restaurant aufgestellt. Der nächste Schritt war die vorsichtige Befüllung – ein besonders spannender Vorgang: Würde die Glasflasche dem großen Druck des Weines standhalten? Nicht so selbstverständlich, denn alleine das Glas der Weinflasche hat ein Leergewicht von 770 kg, die

Höhe beträgt etwa 3 Meter. Die Riesenflasche wurde mit insgesamt 2.120 Bouteillen Wein gefüllt, also 1.590 Liter. Natürlich durfte es nicht irgendein Wein sein, zum Einsatz kam *Keringers* „100 Days Zweigelt 2015“, ein absoluter Verkostungsliebhaber.

Die Glasflasche hielt jedenfalls, was sie versprach, und wurde schließlich von Robert *Keringer* persönlich mit einem 30 cm großen Korke mit 24-karätiger Blattgoldauflage verschlossen. „Das gesamte Team hat Hand in Hand gearbeitet, und wir sind sehr froh, dass alles geklappt hat“, meinte Robert *Keringer* sichtlich erleichtert.

Mitte März erfolgte nun unter großem Andrang die feierliche Eröffnung des neu umgebauten Restaurants *Engel Fang Wu* in Lustenau. Der Rekordrichter des Deutschen Rekordinstituts, Olaf *Kuchenbecker*, nahm die offizielle Zertifizierung vor. Somit wurde der neue Weltrekord für die „größte gläserne Weinflasche der Welt“ bestätigt und in die Rekorddatenbank eingetragen. „Wir freuen uns sehr, dass wir nun mit unserem 100 days Zweigelt 2015 ‚Weltrekordhalter‘ sind. Das Projekt mit der größten gläsernen Weinflasche der Welt hat uns wirklich sehr viel Spaß gemacht“, meint der stolze Winzer Robert *Keringer*.

Der „100 Days Zweigelt 2015“ reift nun bis zum Silvesterabend 2019/20 in der Rekordflasche. Dann wird die Großflasche feierlich geöffnet und für einen wohltätigen Zweck ausgeschenkt. „Wir freuen uns schon jetzt darauf, dann mit einem Glas „100 Days Zweigelt“ anstoßen zu können!“, unterstrich Robert *Keringer* bei der Eröffnungsfeier im Restaurant *Engel Fang Wu* in Lustenau.

Marietta und Robert *Keringer* führen das Weingut *Keringer* seit dem Jahr 2004. Das Familienweingut liegt in Mönchhof mitten im Weinbaugebiet Neusiedlersee, die bewirtschaftete Fläche beträgt etwa 40 ha. Die wichtigsten Sorten sind Zweigelt und Blaufränkisch, aber auch Grüner Veltliner und Chardonnay sowie exklusive Cuvées. (www.keringer.at)



Rekordwinzer Robert *Keringer* mit Olaf *Kuchenbecker*, Rekordrichter des Deutschen Rekordinstituts.

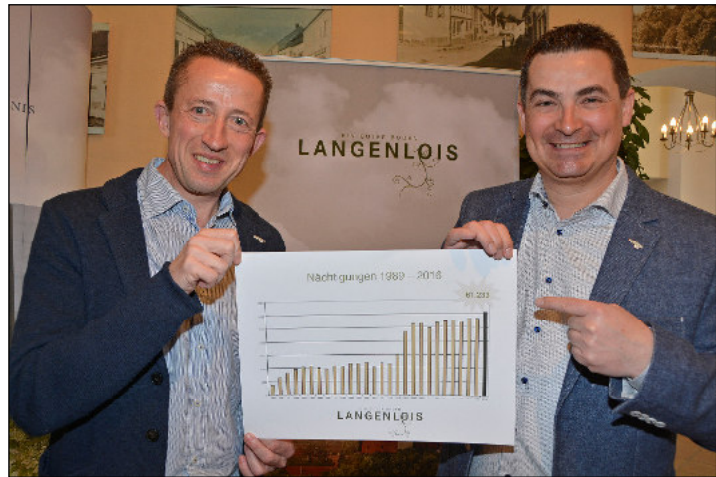
***) Rekord für Langenlois im Jahr 2016: Erstmals über 60.000 Nächtigungen**

Das Jahr 2016 brachte nicht nur Österreich, Niederösterreich und dem Waldviertel neue Nächtigungsrekorde – auch in Langenlois (NÖ) wurden im Vorjahr mit 61.233 Übernachtungen so viele wie nie zuvor gezählt. Nicht der einzige Rekord, denn neue Bestmarken gibt es auch bei Ankünften, Tagesausflügen und in der Vinothek Ursin Haus.

Die in Österreich einzigartige Verbindung von Wein, Garten, Kultur und Architektur macht den besonderen Reiz von Langenlois aus. Diesem Facettenreichtum entspricht auch das vielfältige Angebot an Unterkünften. Es reicht vom Urlaub beim Winzer über familiär geführte Pensionen bis zum 4-Stern Superior Design-Hotel. Die konsequente Arbeit an der strategischen Ausrichtung des Tourismus in der Großgemeinde Langenlois macht sich einmal mehr bezahlt.

Mit exakt 61.233 Nächtigungen – immerhin ein Zuwachs von 9,9 % oder 5.511 Übernachtungen – wurde erstmals seit Beginn der Aufzeichnungen die 60.000er-Marke geknackt. Nicht weniger er-

freulich sieht es bei den Ankünften aus: 35.678 Ankünfte (um 1.723 mehr als im Jahr 2015) bedeuten ein Plus von 5,1 %! Der größte Zuwachs wurde bei Gästen aus Wien, Oberösterreich, Niederösterreich und dem Ausland, vor allem aus der Schweiz, Ungarn und Polen verzeichnet. Einzig beim Nachbarn Deutschland gab es einen kleinen Dämpfer mit einem Rückgang von 405 Nächtigungen. Trotzdem bleibt Deutschland nach Wien, Nieder- und Oberösterreich der viertwichtigste Herkunftsmarkt. Besonders positiv auch: alle Beherbergungskategorien konnten ein kräftiges Plus verzeichnen!



Gemeinsame Freude über den Nächtigungsrekord: Tourismusverein-Obmann und Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß* (li.) und Tourismus-Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz*.

Eine ähnliche Erfolgsstory, die bereits bis ins Jahr 1990 zurückreicht, schreibt die Vinothek Ursin Haus: 2016 wurden 109.000 Flaschen Wein und Sekt verkauft (+ 6.500 Flaschen), was einem Rekordumsatz von € 867.500 (+ 6,5 %) entspricht!

Auf den Erfolgswahlen von 2016 will man sich nicht ausruhen. „Die Gäste erwartet 2017 eine Vielzahl an neuen Highlights wie die Modellbahnwelt und BrauSchneider in Schiltern, die unterirdische Weinmesse „Weinlust“ im LOISIUM Langenlois oder die Erweiterung des Restaurant- und Spa-Bereiches im LOISIUM wine & spa Resort Langenlois“, freut sich Tourismusverein-Obmann und Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß*. Auf der Operettenbühne im traumhaften Park von Schloss Haindorf ist heuer „Die lustige Witwe“ zu Gast. Die elegante Inszenierung von Rudolf *Frey* wird am 20. Juli Premiere haben. Seinen Geburtstag feiert „Ritter Rost“ beim Kinder.Musical.Sommer in den *Kittenberger* Erlebnisgärten.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

Champagner-Umsatz 2016 in Deutschland und Österreich gestiegen

Der weltweite Absatz ist im vergangenen Jahr gesunken, doch der Durst der Deutschen auf Champagner wächst weiter. Wie das Bureau du Champagne auf der ProWein in Düsseldorf berichtete, erhöhten sich die Lieferungen in die Bundesrepublik 2016 um 4,9 % auf knapp 12,5 Mio. Flaschen. Damit ist Deutschland hinter Frankreich, Großbritannien und den USA einer der wichtigsten Märkte.

Der weltweite Export nahm dagegen im vorigen Jahr um 2,1 % auf rund 306 Mio. Flaschen ab. Champagner wird in 190 Länder versendet. Der Absatz der Winzer und Champagnerhäuser im Mutterland Frankreich ging zuletzt sogar um 2,4 % auf knapp 158 Mio. Flaschen zurück.

Wichtigste Einkaufsquelle für deutsche Verbraucher sind nach Angaben eines Sprechers Supermärkte und Discounter, auf die hierzulande rund die Hälfte des Champagner-Absatzes entfällt. Nur etwa 10 % werden im Fachhandel verkauft, weitere 40 % des Absatzes entfallen auf die Gastronomie. Dabei knallen die Champagnerkorken in Deutschland nicht nur besonders häufig zu Weihnachten und zur Jahreswende, sondern auch zu Anlässen wie Ostern oder dem Muttertag.

Auf günstige Preise können Käufer vor allem in Supermärkten und Discountern hoffen, wo das Getränk oft als sogenannte Handelsmarke angeboten wird. Hintergrund der Lieferungen könnten übervolle Lager oder auch ein Finanzierungsdruck bei den Produzenten sein, hieß es.

Dabei könne der Verbraucher im Gegensatz zu traditionellen Marken nicht sicher sein, welchen Champagner er in den Flaschen schließlich vorfinde. Nach einer eher schlechten Ernte im vergangenen Jahr dürfte das Angebot an günstigem Champagner nun jedoch zurückgehen. (dpa)

DEUTSCHLAND

Die Lieferungen aus der Champagne nach Deutschland stiegen um 4,9 % oder 581.273 Flaschen: 2016 wurden 12,49 Mio. Flaschen über den Rhein geliefert (2015: 11,91 Mio. Flaschen). Deutschland ist damit nach Absatzmenge weltweit der Exportmarkt Nummer drei. Nur in Frankreich selbst, in Großbritannien und in den USA wird mehr Champagner getrunken. Auch der Umsatz der Champagne-Winzer und -Häuser entwickelte sich auf dem deutschen Markt mit plus 3,4% positiv.

ÖSTERREICH

Auch die Champagne-Lieferungen nach Österreich sind 2016 im Plus: 79.385 Flaschen oder 6,4 % mehr als im Vorjahr. 2015 wurden 1,23 Mio. bestellt, diese Zahl stieg nun auf 1,31 Mio. Flaschen. Österreich steht damit auf Platz 18 der wichtigsten Champagne-Exportländer weltweit. Der Champagne-Umsatz stieg hierzulande 2016 sogar um 8,9 %.

WELTMARKT

Weltweit wurden im vergangenen Jahr 6,53 Mio. Flaschen Champagner weniger von Reims und Épernay aus in über 190 Länder versendet: 306,04 Mio. Flaschen bedeuten ein Minus von 2,1 % gegenüber 2015 (312,56 Mio. Flaschen). Der weltweite Umsatz ging dagegen nur um 0,6 % zurück, was einen höheren Umsatz pro Flasche bedeutet.

FRANKREICH

Der Absatz von Champagner in Frankreich ging 2016 um 2,4 % auf 157,95 Mio. Flaschen zurück (nach 161,8 Mio. Flaschen 2015). Der Anteil Frankreichs am Champagne-Absatz lag 2015 damit bei 51,6 % (im Vorjahr 51,8 %). Damit setzt sich ein mehrjähriger Trend fort: Der Exportanteil stieg in den letzten Jahren kontinuierlich von 38,4 % im Jahr 2009 auf jetzt 48,4 %.

DRITTLÄNDER

Der Export in Drittländer entwickelte sich auch 2016 leicht positiv: 0,3 % (nach 4,8 %) mehr Bestellungen von außerhalb der EU wurden von den Champagne-Erzeugern geliefert: 70,77 Mio. Flaschen (Vorjahr 70,55 Mio.).

EUROPÄISCHE UNION

Die Champagne-Kunden in den EU-Ländern bestellten 2016 3,5 % weniger und erhielten 77,31 Mio. Flaschen geliefert (Vorjahr 80,16 Mio.).

(Quelle: Nikos Weinwelten, 20. März 2017, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/champagner_fuer_deutschland_und_oesterreich_champagner_umsatz_2016_gestiegen/)

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzte März-Woche**

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

- 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

- 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,-
- Donnerstag, 30. März 2017, 14:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Steirischen Weines (Wien)**
31 Weingüter und die Gamlitzer Fruchtbrennerei *Tinnauer* stellen am 30. März im Museums-Quartier Wien etwa 330 Weine und Destillate vor.
Die Weine können bereits vor dem Event direkt bei den Winzern bestellt werden. Wegen der heuer extrem kleinen Lese werden viele Betriebe rasch ausverkauft sein.
ACHTUNG: Neuer Eingang zur Veranstaltung zwischen Arena/quartier21 und Ovalhalle im Durchgang vom Museumsplatz zum MQ-Innenhof
Infos, Kostkatalog & Vorverkaufstickets (zu € 17,-): www.weintage.at. | Abendkasse: € 20,-
- 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 Messeeintritts 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
- Montag, 3. April 2017, 14 – 19 Uhr: **WienWein Jahrgangspräsentation**
Die diesjährige Jahrgangspräsentation in der Marktereie in der Alten Post (Dominikanerbastei 11, 1010 Wien) gibt Liebhabern des Wiener Weins Gelegenheit, die aktuellen Weine gemeinsam mit den Top-Winzern Rainer *Christ*, Thomas *Podsednik*/Cobenzl, Michael *Edlmoser*, Thomas *Huber* /Fuhrgassl-Huber, Gerhard *Lobner*/Mayer am Pfarrplatz und Fritz *Wieninger* zu verkosten.
ANMELDUNG bis 30. März 2017 per E-Mail: welcome@wienwein.at oder ursula.podsednik@wien.gv.at.
- 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/salzburger-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).
- Samstag, 29., bis Sonntag, 30. April 2017:
Weinfrühling 2017 | Kamptal | Kremstal | Traisental - 220 Winzer, 3 Täler, 2 Tage
Wenn die Winzer ihre Kellertüren öffnen, dann ist wirklich Frühling: Rund 220 Winzer aus dem Kamptal, dem Kremstal und dem Traisental laden am Samstag, 29., und Sonntag, 30. April, zur Verkostung des neuen Jahrgangs. (www.kamptal.at/weinfruehling/)
Sa, 29. und So, 30. April 2017, 10 - 18 Uhr | entsprechend gekennzeichnete Betriebe auch 1. Mai
Eintritt: € 20,- („Eintrittsband“ für 2 Tage bei allen teilnehmenden Winzern und bei ausgewählten Vorverkaufsstellen in Krems, Langenlois, Herzogenburg und Traismauer)
Alle Antworten: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2017/03/FAQ_Weinfruehling.pdf
Tourenkarte: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2017/03/WF17_Faltkarte_FINAL_screen.pdf
- Samstag, 29., bis Sonntag, 30. April 2017: **Weinfrühling Südburgenland 2017**
Südburgenlands Winzer veranstalten 2017 bereits zum 6. Mal den Weinfrühling Südburgenland als einen der kulinarischen Schwerpunkte im Veranstaltungsreigen der Region. Das Weinwochenende findet bereits mit der Wein-Trophy am 28. April 2017 seinen Auftakt, wenn die besten Blaufränkisch und Welschriesling in feierlichem Rahmen – begleitet von einem Menü in 3-Gängen – gekürt werden.
An den Tagen der offenen Kellertür am 29. & 30. April 2017 öffnen wieder mehr als 60 südburgenländische Winzer ihre Weinkeller. Von Rechnitz über Eisenberg und Deutsch Schützen, dem Csaterberg und dem Wintner Berg bis nach Bildein, Eberau, Gaas und Moschendorf laden die Betriebe herzlich auf einen Besuch ein, um die Schätze in ihren Kellern zu präsentieren.
Eintritt: € 29,- (bei allen Winzern, Infostellen und Vinotheken, gültig für 2 Tage) – Vorverkauf € 25,- (www.weinidylle.at/weinfruehling/).
- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **23. Tour de Vin 2017**
Am diesem Wochenende wird zum 23. Mal zur Tour de Vin eingeladen. An beiden Tagen kann man von 10 - 18 Uhr die Weine des Jahrgangs 2016 verkosten, mit den Winzern plaudern und die Lieblingstropfen direkt ab Hof beziehen. In konzentrierter Form ist die Tour de Vin bei der Magnum Party der Traditionsweingüter zu erleben: Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am Samstagabend bringt jeder Winzer seinen Lieblingswein in der Magnumflasche mit.
Eintritt: € 25,- („Tour de Vin-Button“ für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird)
Eintritt Magnum-Party: € 20,- mit „Tour de Vin-Button“, € 30,- ohne „Button“ (6. Mai, 20.30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in Krems, Undstraße 6)
Allgemeine Infos: www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/
Rahmenprogramm: otw.otw.vss.kapper.net/wp-content/uploads/2017/03/Programm-TdV-2017.pdf
- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **Wachauer Weinfrühling 2017**
Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2016!
Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 19 Winzer aus der Schweiz, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.
Eintritt: € 20,- (Eintrittsband für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird, außerdem ermöglicht es, dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR), die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufahren an beiden Veranstaltungstagen!)
Infos: www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/ | Folder zum Weinfrühling: www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling_2017/vinea_weinfl_folder_2017_web1.pdf
Am Samstagabend wird bei der „Steinfeder-Night 2017“ im Schloss Spitz gefeiert und getanzt. Die Band Gewürztraminer sorgt mit einem Konzert ab 20.30 Uhr für Stimmung. Dazu werden an

insgesamt drei Bars Weine aus der Wachau präsentiert; kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. | Eintritt: € 15,- mit Weinfrühling-Eintrittsband, € 20,- ohne Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

- 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, 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



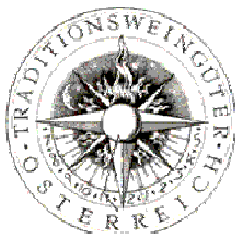
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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