

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_12

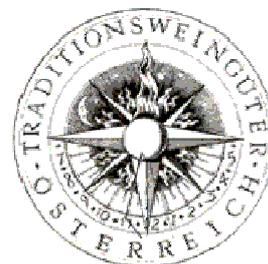
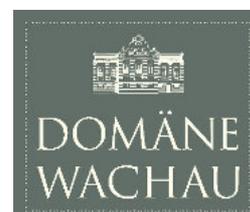
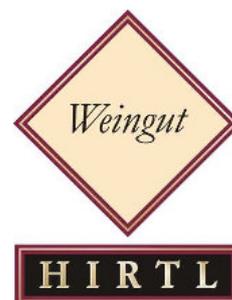
16. JUNI 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: PET NAT – Unfall mit System 2
- SALON Österreich Wein 2017 2
- ÖWM-Chef Willi *Klinger* ist Gault&Millau-Feinschmecker 2018 3
- Weingut *Hirtl* ist „Champion“ der Poysdorfer Weinparade 2017 5
- 10 Jahre Langenloiser Festspielweine 5
- Palais Coburg hat erneut „Beste Weinkarte der Welt“ 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Schlumberger verlagert Produktion 7
- „Kostbares Kamptal“: 1. – 10. September 2017 7
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Junihälfte 8
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 12
 - (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: PET NAT – Unfall mit System**

Es war in den 80er Jahren. Ein toller Rotwein aus Mörbisch, von meinem Lieblingswinzer Theo L., damals noch in Doppler abgefüllt und mit den üblichen 25er-Korken verschlossen. Zwei Jahre später, im Sommer, macht es auf einmal Blop und noch einmal Blop und schon wieder Blop ... Die hohen Temperaturen im Keller, ca. 15°C, hatten den Restzucker des tollen Rotweines zu einer zweiten Gärung veranlasst. Im Gegensatz zur ersten Gärung fand sie diesmal in der Flasche statt, wobei die zu kleinen Korken dem Druck der Kohlensäure nicht Stand hielten und der Flüssigkeit den Weg in den Keller freigaben. Ich griff zum Telefon und beschwerte mich über den fehlerhaften Wein bei meinem Winzer. Er gab sich zerknirscht, holte den verbliebenen Wein ab und murmelte etwas von Champagnermethode. Ich hielt das damals für eine Ausrede. Heute weiß ich, dass der PET NAT genau dieser Methode folgt, die nicht als Fehler oder Reklamation gilt, sondern als Retrotrend gefeiert wird.

So zum Beispiel bei Ilse *Maier* vom Weingut Geyerhof in Oberfucha am Fuße des Göttweiger Berges. Dort brachten unlängst 33 Winzer aus Deutschland, Italien, Frankreich, Slowakei, Neuseeland und Österreich ihre Flaschengärungsabenteuer zur Verkostung. Von trüb mit sichtbaren Heferesten bis blank, von leicht sprudelnd mit Limocharakter bis zur Champagneranmutung war alles vertreten. Viele Winzer stehen noch am Beginn einer Lernkurve und haben ihren Erstversuch präsentiert. Zur Sicherheit aber auch ihre bekannt guten Stammweine mitgebracht, damit der Konsument keine falschen Schlüsse zieht. Ob PAT NET aber die Zukunft gehört, oder es zu einer Liebhaberei wird, werden wir noch zu entscheiden haben. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Man führt gegen den Wein nur die bösen Taten an,
zu denen er verleitet,
allein er verleitet auch zu hundert guten,
die nicht so bekannt werden.“

(Georg Christoph *Lichtenberg*, 1742-99,
deutscher Aphoristiker und Physiker)



*) **SALON Österreich Wein 2017**

Pünktlich zu seinem 30jährigen Jubiläum präsentiert der härteste Weinwettbewerb Österreichs die 270 besten Weine des Landes. Die Allerbesten aus diesem erlesenen Kreis, die 16 SALON Sieger und 10 SALON Auserwählten, wurden nun im Rahmen eines herausragenden SALON Galadiners im Palais Niederösterreich geehrt. Zum runden Geburtstag beschreitet der SALON auch neue Pfade, etwa bei der SALON Tournee.

Basierend auf der Grundidee, in unabhängigen Verkostungen die besten Weine Österreichs zu ermitteln und ihnen zu Beachtung in der Öffentlichkeit zu verhelfen, wurde der SALON Österreich 1988 von der Österreich Wein Marketing (ÖWM) ins Leben gerufen. Winzer wie auch Händler und Konsumenten profitieren davon: Erstere finden durch die Aufnahme in den SALON öffentliche Reputation, Letztere in Form des SALON Flaschenaufklebers ein verlässliches Qualitätssiegel im Gütezeichenschungel. Der SALON Österreich hat sich zum härtesten Weinwettbewerb Österreichs entwickelt, in dem aus über 7.000 eingereichten Weinen 270 Siegerweine ermittelt werden.



Einmalig ist dabei der Mix aus Blue Chips und Aufsteigern, der durch das duale Wertungssystem entsteht. Zum einen werden im härtesten Blindverkostungs-Marathon des Landes aus den Landesieger-Bewerben erst die Finalisten und dann die definitiven SALON Weine ermittelt, zum anderen nominieren Fachmagazine, unabhängige Weinjournalisten und die Landesverbände der Österreicher

schen Sommelier-Union 40 Weine von etablierten Spitzenbetrieben für den SALON. Die 10 Bestbewerteten aus diesem Kreis werden als „SALON Auserwählte“ ausgezeichnet und gemeinsam mit den 16 SALON Siegern im Rahmen des SALON Galadiners geehrt.



Der Salon gilt als Staatsmeisterschaft der heimischen Winzerszene. Am Dienstagabend (13.06.) wurden bei einem festlichen Galadinner die 16 Salon-Sieger und die 10 Auserwählten geehrt. ÖWM-Chef Willi *Klinger* führte in bewährt unterhaltsamer Manier durch den Abend und Starkoch Christian *Petz* zeichnete für das Menü verantwortlich. Zudem wurde der Salon-Guide mit den 270 besten Weinen des Landes präsentiert.

DIE 16 SALON-SIEGER:

- **Weingut Robert Goldenits** / Tadten, Burgenland / 2016 Welschriesling (Kat. Welschriesling)
- **Weingut Julius Klein** / Pernersdorf, Weinviertel DAC 2016 Grüner Veltliner Ried Wiege (Kat. Grüner Veltliner klassisch)
- **Weinbau Familie Angerer** / Lengsfeld, Kamptal / DAC Reserve 2015 Grüner Veltliner Optimum (Kat. Grüner Veltliner Reserve)
- **Weingut Seidl** / Unterretzbach, Niederösterreich / 2016 Riesling Klassik Ried Halblehen (Kat. Riesling)
- **Weingut Taubenschuss** / Poysdorf, Niederösterreich / 2016 Weißburgunder (Kat. Burgunder weiß klassisch)
- **Weingut Frauwallner** / Straden, Vulkanland Steiermark / 2015 Chardonnay Ried Buch „Eruption weiss“ (Kat. Burgunder weiß Reserve)
- **Weingut Reinberger** / Grafenwörth, Wagram / 2016 Roter Veltliner Lössterrassen (Kat. Alt-Österreich & autochthone Rebsorten)
- **Weingut Hofbauer-Schmidt** / Hohenwarth, Niederösterreich / 2016 Sauvignon Blanc (Kat. Sauvignon Blanc)
- **Traminerweingut Giessauf-Nell** / Klöch, Vulkanland Steiermark / 2016 Gelber Traminer Ried Röhrl (Kat. Schmeckerte)
- **Weingut Schwertführer 47er** / Sooß, Thermenregion / 2016 Zweigelt Alte Reben (Kat. Zweigelt)
- **Weingut Kummer** / Mönchhof, Neusiedlersee / 2015 Zweigelt DAC Reserve vom Zeiselberg (Kat. fruchtige Rotweine)
- **Markus Iro** / Gols, Burgenland / 2015 St. Laurent Reserve Ried Herrschaftswald (Kat. St. Laurent & Pinot Noir)
- **Winzerhof Kiss** / Jois, Burgenland / 2015 Blaufränkisch Ried Jungenberg (Kat. Blaufränkisch)

- **Weingut Andreas Ott** / Hagenbrunn, Niederösterreich / 2015 Cuvée Reserve (Kat. Cuvées und andere Sorten)
- **Weingut Heinzl-Gettinger** / Deinzendorf, Niederösterreich / 2016 Muskateller Klassik (Kat. fruchtsüße Weine)
- **Weingut Stift Klosterneuburg** / Klosterneuburg, Niederösterreich / 2015 TBA Weißburgunder (Kat. edelsüße Weine)

DIE 10 SALON-AUSERWÄHLTEN:

- **Weinberghof Fritsch** / Oberstockstall, Wagram / 2015 Grüner Veltliner Ried Mordthal 1🏆
- **Weingut Jurtschitsch** / Langenlois, Kamptal / 2014 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Loiserberg 1🏆
- **Weingut Bründlmayer** / Langenlois, Kamptal / 2015 Kamptal DAC Reserve Riesling Ried Zöbinger Heiligenstein 1🏆
- **Weingut Kollwentz** / Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland / 2014 Chardonnay Ried Neusatz
- **Weingut Wohlmuth** / Kitzack i. Sausal Südsteiermark / 2015 Sauvignon Blanc Ried Hochsteinriegl
- **Weingut Gager** / Deutschkreutz Mittelburgenland / 2013 Mittelburgenland DAC Reserve Blaufränkisch
- **Weingut Birgit Braunstein** / Purbach, Neusiedlersee-Hügelland / 2013 Leithaberg DAC Blaufränkisch
- **Weingut Feiler-Artinger** / Rust, Neusiedlersee-Hügelland / 2013 Cuvée „Solitaire“
- **Weinlaubenhof Kracher** / Illmitz, Neusiedlersee / 2011 TBA Welschriesling „No. 4 Zwischen den Seen“
- **Weingut Steininger** / Langenlois, Kamptal / 2012 Grüner Veltliner Ried Steinhaus

Die Siegerweine sowie alle anderen SALON-Weine sind bei der traditionellen SALON-Tournee noch in Linz und Hall in Tirol zu verkosten:

- 21. Juni 2017, 15 bis 21 Uhr: Tabakfabrik, Linz
- 28. Juni 2017, 15 bis 21 Uhr: Salzraum, Hall in Tirol

Tickets à 15 Euro erhältlich über www.oeticket.com | www.oesterreichwein.at

***) ÖWM-Chef Willi Klinger ist Gault&Millau-Feinschmecker 2018**

Der Gault&Millau kürt als „Feinschmecker des Jahres 2018“ den Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing, Mag Wilhelm Klinger. Seine erste Lieblingsspeise waren heiße Erdäpfel mit Butter, die seine Mutter an manch kalten Abenden zum Dinner servierte. Als Sohn einer Gastwirtsfamilie wurde Wilhelm Klinger bereits früh für die Qualität einfachster Produkte sensibilisiert. Schon in jungen Jahren ein Feinschmecker, der sich vor Austern, Schnecken und dergleichen nicht fürchtete, prägte ihn der Schüleraustausch in Paris, bei dem er das französische Essenszeremoniell (Aperitif im Salon, dann mindestens drei Gänge) kennen- und schätzen lernte.

Trotzdem sind ihm die Familienrezepte seiner Mutter, die er aufschrieb und 2015 als Kochbuch veröffentlichte, heilig. Von ihrer Kardinalschnitte konnte man sich bei der Feier im Vier-Hauben-Restaurant Steirereck selbst überzeugen, das Kochbuch „Hedi Klingers Familienküche“ gab es an dem Abend für die Gäste als exklusives Give-Away.

Nach dem Weinskandal im Jahr 1985 war es auch Wilhelm Klinger zu verdanken, dass österreichischer Wein wieder den Stellenwert einnimmt, der ihm eigentlich gebührt und heute in vielen internationalen Top-Lokalen ausgeschenkt wird.

Die Auszeichnung „Feinschmecker des Jahres“ wird Jahr für Jahr für besondere Verdienste um Österreichs Kultur in Küche und Keller vergeben.



Die Wahl fiel den Herausgebern des GaultMillau, Martina und Karl *Hohenlohe*, in diesem Jahr nicht schwer: „Wir kennen Willi Klinger schon seit vielen Jahren als kompromisslosen Qualitätsfanatiker, bei Wein und Essen gibt es für ihn keinen Plan B. Mit Zielstrebigkeit, Kompetenz, einem ausgedehnten Netzwerk und vor allem seiner unerschütterlichen Energie hat er wesentlich zur Entwicklung der österreichischen Weinkultur beigetragen. Ein mehr als würdiger Preisträger.“

Unter den Gästen des Gala-Abends im Wiener Steirereck im Stadtpark waren die langjährige Weggefährtin des Preisträgers, Geschäftsführerin der Agentur Wine&Partners und Laudatorin Dorli *Muhr*, Dr. Christian und Rotraut *Konrad*, Good Mills Österreich CEO Peter *Stallberger*, der neue Café+Co-Geschäftsführer Fritz *Kaltenegger*, Genetiker Markus *Hengstschläger*, der italienische Starwinzer Angelo *Gaja*, Brandstätter Verlag Geschäftsführer Nikolaus *Brandstätter* und „Ja! Natürlich“ Chefin Martina *Hörmer*.

Der Abend begann schon hochkarätig, als man mit *Bründlmayer* Extra Brut auf den Ausgezeichneten anstieß. Vier-Haubenkoch Heinz *Reitbauer* verwöhnte die Gäste des Abends mit einem Spezial-Menü, das aus kulinarischen Erinnerungen Wilhelm *Klingers* bestand, darunter Attersee Hecht mit wildem Lattich, Gänseleber Cox-Orange und Rehragout mit Schrot, Grünspargel und Schwarznessel. Dazu brachten die von Wilhelm *Klinger* eingeladenen Winzer *Polz*, *Salomon* Undhof, Stift Göttweig, Domäne Wachau, *Hirtzberger*, *Muhr Van der Niepoort*, *Gaja*, *Heinrich* und *Kracher* exklusive Weine mit. Als Digestif reichte man Cognac von *Bonsalpo*.

Quelle: Genusswelten, 9. Juni 2017,

http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/gault_millau_oesterreich_feinschmecker_des_jahres-1/

*) Weingut *Hirtl* ist „Champion“ der Poysdorfer Weinparade 2017

Die Poysdorfer Weinparade ist entschieden. Als größte Regionalweinverkostung Österreichs findet sie die besten Betriebe und Weine des Weinviertels, Südmähren und Westslowakei heraus.

„Gemessen an der Dichte an Weingütern in der Region Weinviertel-Südmähren-Westslowakei ist es eine große Ehre für uns: Wir sind Champion der Poysdorfer Weinparade!“ meinen Martin und Andrea *Hirtl* nach Überreichung der Auszeichnung.

Denn nur 5 Weingüter in der gesamten Region werden als Champion auserkoren. Um Champion zu werden, müssen alle Weine des Weingutes Top-Bewertungen erhalten haben. „Das bestätigt uns in unserem beständigen Bestreben nach naturnaher Qualität, die gebietstypische, charaktervolle Weine hervorbringt.“ bringt Andrea *Hirtl* es auf den Punkt.



Und Martin *Hirtl* ergänzt: „Außerdem wurde unser Weinviertel DAC Kirchberg 2016 mit dem Bacchuspokal ausgezeichnet, eine Auszeichnung, die ebenfalls nur 19 Weine aus der gesamten Region erhalten.“ Wir gratulieren ganz herzlich! (*bbj*)

*) 10 Jahre Langenloiser Festspielweine

Wie es sich für Österreichs größte Weinstadt gehört, wurden für die Schlossfestspiele Langenlois auch in diesem Jahr ein regionstypischer Weiß- bzw. Rotwein zum Festspielwein gekürt. Eine Kostjury mit Intendant Andreas *Stoehr* sowie Fachleuten aus der Weinszene verkostete gemeinsam eine Auswahl Kamptaler Weine. Bei dieser Jubiläumsauflage der Verkostung – 10 Jahre Langenloiser Festspielwein – gibt es zwei bekannte Siegergesichter: Martin *Steiner* holte sich den Sieg in der Weißweinkategorie, der beste Zweigelt kommt von Winzer Erich *Kroneder*.

Der Grüne Veltliner Privat Neuberg Kamptal DAC 2016 der Winzerfamilie *Steiner* aus Langenlois besticht durch seinen Duft nach vollreifen Früchten und hat viel Struktur und Fülle am Gaumen.

Grüner Veltliner pur, der Spaß macht beim Genießen! Der Zweigelt Klassik 2015 aus dem Hause Wein & Wohnen *Kroneder* aus Langenlois ist ein typischer Vertreter des Kamptaler Zweigelts. Kirscharomen in der Nase, Weichselgeschmack am Gaumen, dicht und lang im Abgang.



Präsentieren gemeinsam die Festspielweine 2017 (v.l.n.r.): Winzer Erich *Kroneder*, Bgm. Hubert *Meisl*, GF Robert *Stadler* (Schlossfestspiele), die Schauspielerinnen Elizabeth *Hagedorn* und Cornelia *Horak*, Winzer Martin *Steiner* und GF Wolfgang *Schwarz* (Ursin Haus). © Schlossfestspiele

Die Winzerfamilie *Steiner* bewirtschaftet derzeit 7 ha Rebfläche rund um Langenlois. Rebschnitt, qualitätsbewusste Weingartenpflege und schonende Verarbeitung der Trauben sind für Winzer Martin *Steiner* sehr wichtig. Bereits zum siebenten Mal darf sich der Jungwinzer über einen Festspielwein in Langenlois freuen (4 x Grüner Veltliner, 3 x Zweigelt). Das Weingut *Kroneder* hat mit 15 ha Rebfläche seine optimale Ausdehnung gefunden. „Wir sind groß genug, um als Weingut beachtet zu werden und klein genug, damit jeder Kunde auch Freund sein kann.“ Nach 2012 kommt der Festspielwein in Rot wieder aus dem Keller von

Erich *Kroneder*.

Intendant Andreas *Stoehr* gerät angesichts solch edler Tropfen ins Schwärmen und freut sich auf die Aufführungen der Operette „Die lustige Witwe“, die ab 20. Juli im romantischen Park von Schloss Haindorf über die Bühne gehen (www.schlossfestspiele.at). Die Festspielweine sind in der Kamptaler Gebietsvinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich (www.ursinhaus.at) und während der Spielzeit im Winzerdorf zu verkosten.

***) Palais Coburg hat erneut „Beste Weinkarte der Welt“**

Zum zweiten Mal nach 2014 darf sich die Wiener Top-Adresse in der Kulinarik über den Titel „Beste Weinkarte der Welt“ freuen! Das renommierte Magazin »World of Fine Wine« prämiert jährlich aus rund 4.500 Restaurants weltweit die besten Weinkarten. Während die größte Anzahl an Auszeichnungen auch heuer wieder nach New York und London gingen, konnte das Weinarchiv des Palais Coburg den Haupttitel (World of Fine Wine: „Champions League“) nach Österreich holen. Senior Judge Andrew *Jefford* und die anderen Juroren kommentierten den Weinkeller des Palais Coburg mit einem einfachen „Wow!“, heißt es im Bericht des Magazins.

Dazu Wolfgang *Kneidinger*, Chefsommelier und Geschäftsführer des Palais Coburg Weinarchiv: „Wir sind natürlich sehr stolz auf diese Auszeichnung und fühlen uns dadurch in unserem Weg bestätigt. Mein Dank gilt meinem aktuellen und den ehemaligen Sommeliers, die die Keller mitgestaltet haben und natürlich unserem Eigentümer, der uns den so wichtigen Gestaltungsfreiraum ermöglicht. Ich bin nun seit gut 5 Jahren in der Coburg für die Weinbelange zuständig, bin mir aber bewusst, dass diese Weinkarte ein Projekt ist, welches viele Jahre früher gestartet und noch lange nicht am Ende ist.“

Das Palais Coburg Weinarchiv besteht aus 6 Kellern mit insgesamt rd. 50.000 Flaschen und rd. 6.000 Positionen. Die Weine der Keller können in den beiden Restaurants des Palais Coburg, dem „Silvio *Nickol* Gourmetrestaurant“ und „Restaurant *Clementine* im Glashaushaus“, oder an der „Palais Coburg Weinbar“ genossen werden. Zudem werden regelmäßig Führungen durch die Weinkeller und Verkostungen angeboten. (www.palais-coburg.com/wein/erlebnis-wein)

Im Rahmen der „World’s best Wine List“-Awards wurden aber auch noch vier weitere Betriebe in Österreich ausgezeichnet. Das Arlberg 1800 Resort in St. Christoph, das Spa Hotel Jagdhof in

Neustift im Stubaital und das Wiener Restaurant »Zum Schwarzen Kameel« wurden mit der Höchstwertung von drei Sternen prämiert, der Almhof Schneider in Lech am Arlberg erhielt zwei Sterne.

Quellen: Falstaff online, Marion *Topitschnig*, 7. Juni 2017, www.falstaff.at/nd/palais-coburg-hat-erneut-beste-weinkarte-der-welt/ sowie Gourmetwelten, 8. Juni 2017, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/palais_coburg_in_wien_beste_weinkarte_der_welt_2017/

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Schlumberger verlagert die Produktion**

Die Sektkellerei Schlumberger verlagert die Produktion von Wien-Heiligenstadt nach Müllendorf ins Burgenland. Ab Mitte 2018 wird dort ein neues Werk gebaut, die Firmenzentrale bleibt in Wien. Nach 175 Jahren in Wien wird die Produktion ab Mitte 2019 Schritt für Schritt aufgelassen und nach Müllendorf ins Burgenland verlagert. Die Sektkellerei hat dort ein 122.000 m² großes Grundstück auf der grünen Wiese erstanden, wo ab Mitte 2018 ein neues Werk gebaut wird. Inklusive Kaufpreis investiert Schlumberger im Burgenland mehr als 50 Mio. Euro. Die etwa 30 Wiener Produktionsmitarbeiter müssen dann pendeln.

„Wir sind in Wien an unsere Grenzen gestoßen – sowohl bei der Produktionskapazität als auch bei der Verkehrssituation. Das ist nicht wirtschaftlich“, sagte Schlumberger-Chef Eduard *Kranebitter* am Montag im APA-Gespräch. Die zweite Produktionsstätte in Bad Vöslau bleibt vorerst noch, soll aber mittelfristig ebenfalls ins Burgenland wandern, kündigte er an. Pläne, die Wiener Produktion mit jener in Bad Vöslau zusammenzulegen, scheiterten an der Größe und am Preis.

Quellen: ORF online, 12. Juni 2017, wien.orf.at/news/stories/2848687/, Falstaff online, Daniela *Schmiedrathner*, 13. Juni 2017, www.falstaff.at/nd/schlumberger-siedelt-produktion-um/ sowie „Die Presse“ (APA/cim), Print-Ausgabe vom 13. Juni 2017, S. 11

***) „Kostbares Kamptal“: 1. – 10. September 2017**

Der Nachsommer in Reinkultur: Viel Sonne und kaum Niederschlag, die strahlend bunten Farben, das milde Licht und die würzige Luft, die nach gepressten Trauben und überreifen Äpfeln duftet. Die Kamptaler Kulinarik sagt „Herzlich willkommen!“ zur schönsten und genussreichsten Jahreszeit im Kamptal! Anfang September sorgen engagierte Winzer und Wirte 10 Tage lang für einen kulinarischen Reigen der persönlichen und besonderen Art. Sie decken in Stuben, Sälen und Weingärten auf, präsentieren regionale Spezialitäten, laden Gastköche zu sich ein, öffnen die Türe ihrer Weinkeller und bitten zur Degustation der hier lagernden Schätze.

KULINARISCHE BEGEGNUNGEN:

- 1.-3. und 8.-10. September, ab 18 Uhr: Reife Weine und & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois
- 2. September, 12 Uhr: *Döllner's* Köstlichkeiten am Teller und gereifte Lagenweine aus Großflaschen im Weingut *Hirsch*, Kammern
- 2. September, 18:30 Uhr: 6-Gänge Menü zum Thema Wild mit Weinbegleitung vom Weingut *Rosner* im „Café und Wein“ in Langenlois
- 2. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg, moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun.
- 2. September: exklusive Weinverkostung mit Lagenweinen in der Loisiuim Weinerlebniswelt, Langenlois
- 3. September, 10-17 Uhr: Genuss im Garten – so schmeckt das Waldviertel in den Kittenberger Erlebnispark, Schiltern
- 3. September, 11-14 Uhr: Verkostung von Riedenweinen, präsentiert von den Winzern persönlich, und köstliche Häppchen am Weinweg Langenlois
- 7. September abends: Loisiuim Lounge mit Lagen-Sektbar in der Loisiuim Weinerlebniswelt, Langenlois

- 9. September: Kulinarische Höhenflüge mit Sekt und Wein vom Weingut *Steininger* im Loisium Hotel, Langenlois

Diese Liste wird regelmäßig aktualisiert, erweitert und ergänzt. Der Folder ist ab Ende Juli kostenlos im Ursin Haus Langenlois unter info@ursinhaus.at bzw. unter Tel. +43 2734 2000-0 zu bestellen. Dann steht er auch unter www.kamptal.at/kostbares-kamptal-2017 zum Download bereit.

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Junihälfte**

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

- Freitag, 16. Juni, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Sonnenregion Freiburg – wo Deutschland am grünsten ist
Direkt vor der Haustür Freiburgs liegt der Kaiserstuhl mit seinen idyllischen Winzerdörfern.
- Samstag, 17. Juni, 18:15 Uhr | MDR Fernsehen
Unterwegs in Sachsen – Im königlichen Elbtal
Guter Wein – das ist eine Liebesgeschichte zwischen dem Winzer, seiner Erde und seinen Reben, heißt es. 17mal soll er um jeden Rebstock gehen, damit sie gedeihen. Auch „Unterwegs in Sachsen“-Moderatorin Beate *Werner* setzt auf Bewegung und lustwandelt ein Stück auf dem romantischen Weinwanderweg zwischen Pillnitz und Loschwitz.
- Samstag, 17. Juni, 18:45 Uhr | hr fernsehen
Herrliches Hessen – Rüsselsheimer Riesling
Erika *Hummel* zählt zu den Gründungsmitgliedern der Rüsselsheimer Winzerfreunde, die aus der Sorge heraus, dass ihr kleiner Rüsselsheimer Weinberg in die Obhut von Flörsheimer Winzern gerät, lieber selbst das Heft in die Hand genommen haben. Ein leckerer Tropfen, der da Jahr für Jahr jetzt gekeltert wird.
- Sonntag, 18. Juni, 13:30 Uhr | Phoenix
Roter Wein und schwarzes Gold – Unterwegs in Frankreichs Südwesten
Die Dordogne schlängelt sich durch Schluchten und liebeliche Weinberge im Südwesten Frankreichs. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde auf dem Fluss der legendäre Süßwein des Monbazillac auf Lastkähnen an die Atlantikküste geschippert. Die Ufer der Dordogne sind für viele Gourmets ein Schlaraffenland. Die umstrittene Gänsestopfleber wird hier produziert. Viele lieben sie, andere bezeichnen sie als abartig. Tierquälerei, oder Hochgenuss? Und das alles auch noch in der „Bio“-Variante. Irgendwie typisch französisch.
- Montag, 19. Juni, 21:00 Uhr | 3sat
Die Toskanischen Inseln
Der Film stellt Menschen vor, die dem Zuschauer die Besonderheiten der Inseln näher bringen: eine Biologin, die für den Nationalpark „Toskanischer Archipel“ arbeitet, einen Imker, einen ehemaligen Radprofi sowie einen Winzer, der den typischen Süßwein Elbas anbaut.
- Dienstag, 20. Juni, 11:55 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Zu Gast in Rheinland-Pfalz (Wh. vom 12. Juni 2017)
- Dienstag, 20. Juni, 13:15 Uhr | NDR Fernsehen
Abenteuer Panamericana – Von Peru bis Feuerland
Nach einer Fahrt durch die Wüste kehren die TV-Filmer in das fruchtbare Maipo-Tal ein. Spanische Mönche bauten hier bereits im 16. Jahrhundert den ersten Wein an und waren so erfolgreich, dass es auch heute noch zahlreiche Weingüter in der Gegend gibt. In dem Film wird das besonders malerische Weingut Dona *Javiera*, seit Jahrhunderten in Familienbesitz, vorgestellt. Vom Weingut, das vom Großvater Francisco *Correa* und seinem Enkel betrieben wird, geht es zu Rinderzüchter Mario *Saez* und seinem Sohn Juan.

- Dienstag, 20. Juni, 21:00 Uhr | hr fernsehen
Natschätze in Hessen – Verzauberte Riesen, schwarze Löcher und alte Tropfen
Nirgendwo in Deutschland beginnt der Frühling eher als an der hessischen Bergstraße. Zu Recht wird die Region zwischen Darmstadt und Heidelberg mit 1.500 Sonnenstunden jährlich daher auch „hessische Toscana“ genannt. In den üppigen Fruchtgärten gedeihen Mandel-, Feigen-, ja sogar Ölbäume. Auf der 440 ha großen Rebfläche, dem kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands, werden im Herbst die Trauben für den Kerner, Silvaner und Grauburgunder geerntet, aber mittlerweile auch wieder historische Rebsorten wie Zinfandel, St. Laurent oder Roter Riesling kultiviert. Jung-Winzerin *Caroline Guthier*, Weinkönigin der hessischen Bergstraße 2014, lässt sich vom einzigen Experten für alte Weinsorten in Deutschland, *Andreas Jung*, beraten und über Merkmale und Besonderheiten informieren.
- Mittwoch, 21. Juni, 08:20 Uhr | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land – eine kulinarische Reise – an die Mosel zu *Andrea Thielen*
Die Arbeit in den steilen Weinbergen hoch über der Mosel ist *Andrea Thielens* Leidenschaft – der weite Blick und die Ruhe geben der Winzerin die Energie, die sie braucht, um den elterlichen Weinbaubetrieb zu managen. In anstrengender Handarbeit werden die Steillagen an der Mittelmosel wie eh und je bewirtschaftet. Das traditionsreiche Familienweingut setzt unter anderem auf Rotweine und produziert in der hauseigenen Brennerei Edelschnäpse.
- Mittwoch, 21. Juni, 15:35 Uhr | 3sat
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer *Nick Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Donnerstag, 22. Juni, 00:55 Uhr | SWR Fernsehen
Gelber Drache, roter Wein – Wie die Chinesen französische Weingüter aufkaufen
Französische Edelweine aus Bordeaux werden in China immer beliebter. Dank der Kaufkraft aus Fernost sind die Preise für den traditionsreichen Bordeaux-Wein deutlich gestiegen. China ist der wichtigste Exportmarkt. Dennoch beobachten viele Franzosen diese Entwicklung mit gemischten Gefühlen, denn einige reiche Chinesen geben sich mit dem Kauf von Weinflaschen nicht zufrieden: Sie kaufen ganze Weingüter im Bordeaux-Gebiet. Über siebzig sind es bereits.
Auch *Cathy* und *Sandrine Héraud*, Winzerinnen der siebten Generation im Médoc, sind besorgt. 2013 verkaufte ihr Nachbar sein über 300 Jahre altes Weingut Château Loudenne an einen chinesischen Großinvestor. Der Preis: über 20 Mio. Euro. Die beiden Frauen können sich nicht vorstellen, ihr Château St. Christoly jemals an Chinesen zu verkaufen. *Cathy* und *Sandrine* sind erfolgreich, ihre Weine wurden mehrfach prämiert.
Die Bordeaux-Region war immer offen für ausländische Investoren. Engländer, Iren, Amerikaner, Deutsche – sie alle haben Weingüter erworben. Auch der Deutsche *Stephan Paeffgen*, ein Nachbar von *Cathy* und *Sandrine Héraud*. Inzwischen ist er Eigentümer von 3 Châteaux und fühlt sich mit seiner Familie im Médoc gut angenommen. Die chinesischen Investoren leben in der Regel aber nicht auf ihren neu erworbenen Weingütern, sie lassen sie verwalten.
Der Film beobachtet den chinesischen Bordeaux-Boom in Frankreich und in China. Er begleitet zudem *Cathy* und *Sandrine Héraud* und *Stephan Paeffgen* ein knappes Jahr lang. Nach einer schlechten Ernte im Jahr zuvor schauen die jungen Winzer nun zuversichtlich in die Zukunft. Aber der Sommer erweist sich als zu feucht. Dann bedroht noch ein Hagelsturm die Weinlese.
- Donnerstag, 22. Juni, 20:15 Uhr | NDR Fernsehen
mareTV – Die türkische Ägäis
Auf der Weininsel Bozcaada wird ein edler Tropfen gekeltert, obwohl es den Regeln des Islam widerspricht. Ganz anders ist der harte Alltag der Schiffsabwracker von Aliaga. Hier werden große Pötte aus aller Welt recycelt. Doch das bekommt kein Tourist zu sehen.

- Freitag, 23. Juni, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat – Unterwegs an der Terrassenmosel
Schneller, höher, weiter: Die Terrassenmosel ist rekordverdächtig. Das etwa 100 Flusskilometer lange Stück zwischen Pünderich und der Mündung in den Rhein am berühmten Deutschen Eck in Koblenz beeindruckt vor allem durch seine spektakulären Steillagen, die das enge Tal prägen. Der Calmont bei Bremm gilt mit einer Neigung von bis zu 65 Grad als der steilste Weinberg Europas. Klar, dass es Expeditionsleiterin Karen *Markwardt* immer wieder nach oben zieht, um die atemberaubenden Aussichten zu genießen.
Aber zurück zum Wein: Die ehemalige Mosel-Weinkönigin Martina *Servaty* aus Mesenich hält den Weltrekord im Traubenstampfen. Ob Karen *Markwardt* da mithalten kann? Außerdem trifft sie mit dem Gewinner Winzer Reinhard *Löwenstein* einen der bekanntesten und originellsten seiner Zunft, dessen berühmte Weine im Schatten der einstmals höchsten Autobahnbrücke Deutschlands wachsen.
- Samstag, 24. Juni, 15:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Musikantentreffen in Südtirol
Die Gemeinde Tramin liegt im Unterland von Südtirol, in der Nähe des Kalterer Sees. Bekannt ist der Ort vor allem wegen des Egetmann-Faschingsumzugs und der beliebten Weißweinsorte, dem Gewürztraminer.
- Samstag, 24. Juni, 18:00 Uhr | arte
Die großen Mythen – Gott und Dandy: Dionysos
Zeus ist in der Mythologie als wahrer Frauenheld bekannt. Eines Tages verführt er eine Sterbliche, Semele, die Prinzessin von Theben. Sie schenkt ihm einen Sohn, Dionysos, dem aufgrund seiner Doppelnatur und der Wut Heras, Zeus' Ehefrau, zunächst der Zugang zum Olymp verwehrt bleibt. Dionysos wird von Nymphen aufgezogen. Er weiß bereits, dass er einen langen und beschwerlichen Weg vor sich hat, bis die Götter ihn anerkennen. Er wird zum umherirrenden Gott, ein Vagabund.
Eines Morgens macht Dionysos eine Entdeckung, die das Leben der Sterblichen verändern wird: Der junge Gott findet Weintrauben, und in seinem Kopf reift die Idee, Weinstöcke anzubauen und aus den Trauben Wein zu keltern. Er beschließt, durch die Welt zu reisen und das Wissen um die Herstellung des Weins an die Menschen weiterzugeben.
- Sonntag, 25. Juni, 14:30 Uhr | SWR Fernsehen
Südtirol – Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Zahlreiche Ansitze und Schlösser prägen die Landschaft. Italienisches Flair spürt man vor allem in der Provinzhauptstadt Bozen. Während die Mehrheit der Südtiroler Deutsch spricht, sind die meisten Bozener italienischer Muttersprache.
- Sonntag, 25. Juni, 15:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Traumpfade: Der Main-Radweg – Von Schweinfurt nach Aschaffenburg
Ohne einen Weinberg zu besuchen, kann man am Main nicht entlangfahren. In Erlenbach kreuzt ihr Jungwinzerin Verena *Waigand* ihre Burgunderweine.
- Montag, 26. Juni, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Wunderschön! Die südliche Toskana
Heiße Quellen, sanfte Hügel mit Olivenhainen, Zypressenalleen und kleine Dörfer aus gelbem Tuffstein prägen die südliche Toskana. In dieser traumhaften Kulturlandschaft ist Tamina *Kallert* zwischen Siena und Grosseto unterwegs. Sie taucht ein in die geheimnisvolle Welt der Etrusker, der „Tusci“, die vor 3.500 Jahren hier siedelten und die der Toskana ihren Namen gaben. Sie erkundet die „Serengeti der Toskana“, stellt die schönsten Heilbäder vor, bummelt durch das Renaissance-Städtchen Pienza und genießt Musik und Wein in Montepulciano.

Auf einem Hügel, umsäumt von Weinbergen, liegt Montepulciano. Zu den prachtvollsten der vielen Renaissance-Bauten gehört der Palazzo Ricci. Hier betreibt die Kölner Hochschule für Musik die Europäische Akademie für Musik und Darstellende Kunst. Tamina *Kallert* bekommt eine Führung mit Musik und besichtigt den historischen Weinkeller.

- Dienstag, 27. Juni, 13:15 Uhr | NDR Fernsehen
Die Ostküste der USA – Big Apple und Meer
Bevor man in die Hektik der Metropole New York eintaucht, kann man in Delaware und New Jersey noch einmal Energie tanken. Delaware ist als Steuerparadies bekannt, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde.
- Mittwoch, 28. Juni, 13:15 Uhr | 3sat
Die Macht der Jahreszeiten: Frühling & Sommer
Die Jahreszeiten sind der geheime Motor allen Lebens auf der Erde. Seit Ende der Eiszeit prägen sie den Rhythmus der Natur. Menschen, Tiere und Pflanzen richten sich nach ihnen. Ende August kündigt sich bereits der Herbst an. Als Vorspiel entfaltet der Altweibersommer noch einmal seine ganze Kraft – traditionell mit viel Sonne und milden Temperaturen. Die Bauern haben ihre Ernte eingefahren, die Winzer in den Weinbergen fangen erst an. Dank des immer wärmer werdenden Klimas einige Wochen früher als noch vor zehn Jahren.
- Mittwoch, 28. Juni, 14:00 Uhr | 3sat
Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter
Alle Hände werden im Herbst bei den Winzern wie Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, dem steilsten Weinberg Europas, gebraucht. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.
- Freitag, 30. Juni, 06:00 Uhr | GEO Television
GEO-Reportage – Operation Wolkenbruch
Wie manipuliert man das Wetter? Während die Regenkönigin eines afrikanischen Stammes ihr jährliches Ritual vollzieht, testet ein Team von Wissenschaftlern nur wenige Kilometer entfernt eine High-Tech-Regenerzeugung. Die Winzer in Frankreich hingegen wollen die dunklen Wolken vertreiben und versuchen mit Chemie-Geschossen Hagelstürme zu verhindern.
- Freitag, 30. Juni, 17:15 Uhr | arte
Spanien: Lanzarote – Wie das Land, so der Mensch
Die Insulaner haben es geschafft, die Landschaft aus Lava und Asche zu ihrem Vorteil zu nutzen: Im Tal von La Geria beispielsweise haben die Bauern die von schwarzer Asche bedeckten Böden urbar gemacht und bauen dort in Hunderten kleiner Krater Wein an. Auf diese Weise betreibt auch Lorenzo *Viñoly* Weinbau an den Berghängen. Er arbeitet hier seit er neun Jahre alt ist. Auf mehr als 10 ha Land hat er 17.000 Rebstöcke gepflanzt und ebenso viele Mauern um sie herum gebaut.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Montag, 12., bis Sonntag, 18. Juni 2017, ab 16 Uhr: **Offener Keller bei Hirtls (Poysdorf)**
Martin und Andrea *Hirtl* laden zur Verkostung des Jahrgangs 2016 – und einiger ausgewählter reiferer Weine – in den „Offenen Keller“ in der Poysdorfer „Kellergstetten“. Nähere Infos & Reservierung unter www.weingut-hirtl.at, office@weingut-hirtl.at und 0699 / 14 000 611.
- **SALON Österreich Wein – Tournee 2017:**
 - Mittwoch, 14. Juni 2017, 15:00 – 21:00 Uhr im Kursalon Hübner, Wien
 - Mittwoch, 21. Juni 2017, 15:00 – 21:00 Uhr in der Tabakfabrik, Linz
 - Mittwoch, 28. Juni 2017, 15:00 – 21:00 Uhr im Salzraum, Hall in Tirol
 Tickets (ab € 15,-- p. P.) erhältlich über www.oeticket.com:
http://www.oeticket.com/Tickets.html?affiliate=EOE&doc=artistPages%2Ftickets&fun=artist&action=tickets&erid=1924632&includeOnlybookable=false&xtmc=salon_wein&xtnp=1&xtr=1
- Donnerstag, 15., bis Sonntag, 25. Juni 2017: **48. Retzer Weinwoche**
Die Weine für den Ausschank bei der Retzer Weinwoche wurden verkostet und nun stehen sie fest: der Winzer des Jahres und die Top-10 Winzer!
Ab dem 15. Juni verwandelt sich der Sparkassengarten in Retz in ein Festgelände und etwa 650 Weine aus dem Westlichen Weinviertel stehen neun Tage lang zur Verkostung bereit.
Der diesjährige „Winzer des Jahres“ ist Weinbau & Heuriger *Winter* aus Unterretzbach. Der Jungwinzer Michael *Winter* ist längst kein „unbeschriebenes Blatt“ mehr, denn in den letzten sieben Jahren war er immer unter den Top-10 Winzern! Umso größer ist jetzt die Freude, wo er endlich ganz oben am Stockerl stehen darf.
Den Titel „Weinviertel DAC-Champion“ hat sich bereits zum dritten Mal das Weingut *Heinzl* aus Deinzendorf gesichert. Ihr Weinviertel DAC ging als bester aus etwa 170 Weinen hervor.
Die Top 10 Weingüter der 48. Retzer Weinwoche:

1. Weinbau & Heuriger <i>Winter</i> , Unterretzbach (Winzer des Jahres)	
2. Weinbau & Heuriger Schüttkastenstüberl <i>Urban</i> , Wullersdorf	
3. Weingut <i>Laurer</i> , Deinzendorf	7. Weingut <i>Hagn</i> , Mailberg
4. Winzerhof <i>Edlinger</i> , Röschitz	8. Weingut <i>Puhr</i> , Obermarkersdorf
5. Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach	9. Winzerhof <i>Pöcher</i> , Oberalb
6. Weingut <i>Klein</i> , Pernersdorf	10. Weingut <i>Breitenfelder</i> , Kleinriedenthal

 Mehr Information: www.retzer-weinwoche.at.
- Sonntag, 18., bis Mittwoch, 21. Juni 2017: **VinExpo 2017 (Bordeaux)**
Vier Tage geballte Information und Verkostungen samt Galadiners und Wein-Parties in und um die französische „Weinhauptstadt“ Bordeaux. Nähere Infos unter www.vinexpobordeaux.com.
- Montag, 24., bis Samstag, 29. Juli 2017, jeweils ab 18 Uhr: **Wiener Kabarettfestival 2017**
Im Arkadenhof des Wiener Rathauses findet auch heuer wieder das hochkarätig besetzte Kabarettfestival unter dem Ehrenschutz des Wiener Bürgermeisters Michael *Häupl* statt. Eine bunte Mischung aus Kabarett-Nachwuchs aus der Kabarett Talente Show (powered by Casinos Austria) und Top-Acts der „Großen“ ihres Metiers (z.B. Viktor *Gernot*, Klaus *Eckel*, Nadja *Maleh*, Monika *Gruber* oder die Comedy Hirten, um nur einige wenige zu nennen) ist an sechs aufeinander folgenden Tagen Ende Juli wieder „Lachen, bis das Zwerchfell schmerzt“ garantiert. Karten und Programm unter www.wienerkabarettfestival.at. Der BBJ Wein-Newsletter ist mit dabei – Details folgen! Stay tuned! (*bbj*)

- **Freitag, 28. Juli 2017, 17 Uhr: Tafeln in der Kellergasse Radyweg (Poysdorf)**
Der Radyweg ist die längste der vielen Poysdorfer Kellergasen. In dieser klassischen Hohlweg-Kellergasse, die hinter dem ehemaligen Poysdorfer Bürgerspital ihren Beginn hat, deckt das Gasthaus *Schreiber* seine Tafel. Die Weinbegleitung an diesem Abend kommt von den Poysdorfer Weingütern *Hirtl* und *Taubenschuss*. Treffpunkt ist beim Eingang zur „Wein und Trauben Welt“ unterhalb des Weinmarktes. Gemeinsam queren die Gäste unterirdisch durch eine alte, vollkommen restaurierte Kellerröhre die Straße und erreichen nach dem Aperitif im Freigelände des Museums den Radyweg. Am nächsten Tag sind alle Gäste zu "Kunst & Wein" am Weingut Taubenschuss eingeladen.
17:00 Uhr: Treffpunkt & Aperitif, Eingang VINO Versum, Brünner Straße 28, 2170 Poysdorf
Anschließend gemeinsamer Fußweg in die Kellergasse Radyweg
18:00 Uhr: Beginn der Tafel (Es wird zu jeder Tafel ein Sitzplan erstellt! Bitte geben Sie Ihre Wünsche direkt bei der Buchung bekannt.)
Tickets: € 110,-- p. P.
Buchung unter www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel/o-tafeln-in-der-kellergasse-radyweg

(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, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
KOSTEN: € 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: € 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. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

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 hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

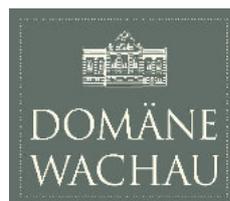
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



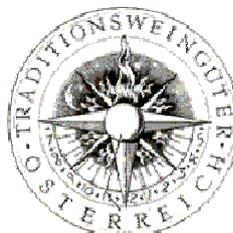
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



Österreichischer Koch- und Genussverband
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@oekgv.at
www.oekgv.at