

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_26

27. DEZEMBER 2017

Die Themen:

- Ein realistischer, einhaltbarer Neujahrs-Vorsatz 2
- Beste heimische Jungwinzer gesucht 2
- WEIN GUIDE ÖSTERREICH ROT 2018 von medianet erschienen 3
- Burgenlands Sekt unter der Lupe 4
- Buchtipp: Jens *Priewe*: WEIN – DIE GROSSE SCHULE 4
- Kunstwerkstatt *Hamal* verwandelt alte Weindauben zu Wanduhren 5
- 2017 Top 100 Wines - International Wine Report 5
- Weintaufe in der HBLA Klosterneuburg durch BM *Rupprechter* 6
- Ski amadé – Ski- und Weingenusswoche im März 2018 6
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Dezember-Tage 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 8
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 11
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 12

Herausgegeben von:

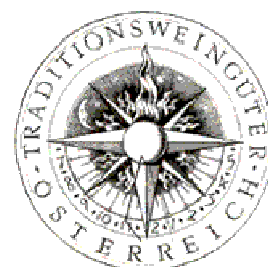
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Ein realistischer, einhaltbarer Neujahrs-Vorsatz**



(Quelle: Pinterest, <https://www.pinterest.at/pin/27373510209339910/>)



„Historie von Noah“

Als Noah aus dem Kasten war,
da trat zu ihm der Herre dar,
der roch des Noäh Opfer fein
und sprach: Ich will dir gnädig sein.
Und weil du ein so frommes Haus,
so bitt' dir eine Gnade aus.

Der Noah sprach: Ach, lieber Herr,
das Wasser schmeckt mir gar nit sehr,
dieweil darin ersäufet sind
all' sündhaft Vieh und Menschenkind;
drum möcht ich armer alter Mann
ein anderweit Getränke han.

Da griff der Herr ins Paradies
und gab ihm einen Weinstock süß,
und gab ihm guten Rat und Lehr',
und sprach: Den sollst du pflegen sehr,
und wies ihm alles so und so:
der Noah war ohn'massen froh,

und rief zusammen Weib und Kind,
dazu sein ganzes Hausgesind',
pflanz' Weinberg' rings um sich herum;
der Noah war fürwahr nit dumm,
baut Keller dann und presst den Wein
und füllt ihn gar in Fässer ein.

Der Noah war ein frommer Mann,
stach ein Fass nach dem andern an
und trank es aus zu Gottes Ehr',
das macht ihm eben kein Beschwer.
Er trank, nachdem die Sündflut war,
dreihundert noch und fünfzig Jahr.

(Nützliche Lehre.)

Ein kluger Mann hieraus ersicht,
dass Weingenuss ihm schadet nicht,
und item, dass ein guter Christ
in Wein niemalsen Wasser giesst,
dieweil darin ersäufet sind
all' sündhaft Vieh und Menschenkind.

(August Kopisch, 1799 – 1853,
dt. Volksdichter aus Breslau)



***) Beste heimische Jungwinzer gesucht**

Der Gastronomie-Großhändler Transgourmet sowie der zum Unternehmen gehörende Wein- und Getränkefachgroßhändler TRINKWERK suchen auch 2018 wieder Österreichs beste Jungwinzer: Jährlich werden beim VINEUS Wine Culture Award Betriebe und Personen für deren Einsatz rund um die Österreichische Weinkultur ausgezeichnet. Bis 7. Februar 2018 können sich heimische Jungwinzer mit maximal drei selbst gekelterten Weinen bewerben. Die eingereichten Weine werden von

einer unabhängigen Expertenjury blind verkostet und nach Sensorik, Preis/Leistung sowie Marketingansätzen bewertet. Die drei Jungwinzer mit der höchsten Punkteanzahl stellen sich in weiterer Folge einem Online-Voting sowie im Rahmen der großen „VINEUS Wine Culture Gala“ am 21. Juni 2018 im Palais Ferstel in Wien der Live-Abstimmung des Publikums vor Ort.

Im vergangenen Jahr haben 35 Nachwuchs-Winzer mehr als hundert Weine eingereicht. Zum Newcomer-Winzer des Jahres wurde Leopold *Figl* vom gleichnamigen Weingut aus Traismauer (NÖ) gekürt. Obwohl er die eher unbekanntere Weinanbau-Region Traisental „nie als Nachteil erlebt hat, denn ein Geheimtipp zu sein, ist auch spannend“, freut er sich nun über das gesteigerte Interesse seitens der Gastronomie.

Die Teilnahmebedingungen der Jungwinzer für den VINEUS Newcomer Award:

- Alter max. 35 Jahre
- Mind. 8 ha vermarktbare Fläche (Eigenfläche oder Pachtfläche im Haupterwerb)
- Vinifizierung von zumindest 3 Jahrgängen
- Mind. 1.000 Flaschen der Weine (Reserveweine mit 300 Flaschen) müssen zur Verfügung stehen
- Weingut in einem österreichischen Weinbaugebiet und in Familienbesitz
- Rechtlich eingetragenes Weingut

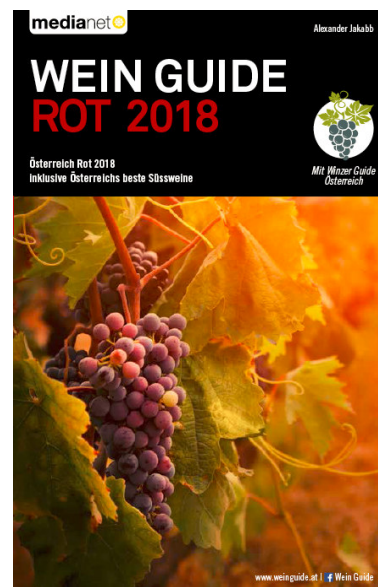
Weitere Infos zu Einreichung und Anmeldung unter: www.vineus.at

*) WEIN GUIDE ÖSTERREICH ROT 2018 von medianet erschienen

Zum sechsten Mal in Folge erscheint der WEIN GUIDE ÖSTERREICH ROT inklusive Österreichs bester Süßweine. Ein prominent besetztes, unabhängiges Verkostungsteam unter der Leitung von Franz *Messe-ritsch*, Falstaff-Sommelier des Jahres 2016, testete die eingereichten Proben und prämiert die herausragendsten Rot- und Süßweine Österreichs. Welche also sind die besten aktuell erhältlichen Rotweine aus Österreich? Diese Frage beantwortet der neue WEIN GUIDE ÖSTERREICH ROT 2018. Dieser liefert rasch, kompetent und übersichtlicher denn je, die wichtigsten Informationen zum Thema Rotwein-Genuss aus Österreich. Somit haben Sie in dieser Ausgabe die angenehme Qual der Wahl an großartigen Winzern und hervorragenden bis außergewöhnlichen Rot- und Süßweinen.

Der Herausgeber, Alexander *Jakabb*, schreibt in seinem Vorwort, dass insgesamt 463 Weine von über 160 Weingütern eingereicht, verkostet, bewertet und beschrieben worden. Die hohe Zahl an Top-Weinen aus dem Top-Jahrgang 2015 (310 der Proben) führte zu einem neuen Rekord an Top-Bewertungen: 110 Weine konnten mit 5 Sternen ausgezeichnet werden! Darunter findet sich eine gar nicht kleine Anzahl von Weinen in der Preiskategorie von unter 10 Euro die Flasche und damit mit sensationellen Preis-Leistungsverhältnissen ausgestattet. Das erfreut die Gastronomie einerseits, aber auch alle privaten Weinliebhaber andererseits, die nicht nur an großen Namen, sondern auch an guten Weinen zu erschwinglichen Preisen interessiert sind.

Aus unserer Sicht nicht unerwähnt bleiben sollte, dass es 2 Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter äußerst erfolgreich in die Riege der Top-Weine mehrerer Rotwein-Kategorien geschafft haben, was für Betriebe aus dem Kamptal nicht selbstverständlich klingt: Das Weingut *Bründlmayer* aus Langenlois konnte mit zwei Weinen eine Reihung unter die „Top 10“ erreichen, nämlich den Platz 5 in der Kategorie „Zweigelt“ mit der Reserve 2015 und sogar Rang 3 unter den „Pinot Noir“ mit der Reserve 2015. Das Weingut Schloss Gobelsburg unter der Leitung von Michael *Moosbrugger* schaffte mit seiner Reserve 2015 in der Kategorie „St. Laurent“ Platz 6, den 5. Rang bei den „Pinot Noir“ mit seiner Reserve 2015 und in der Kategorie „Merlot“ sogar Platz 3 mit dem Merlot Privatkeller 2015. Wir gratulieren sehr herzlich! (*bbj*)



*) **Burgenlands Sekt unter der Lupe**

Studierende der FH Burgenland befragten 240 Schaumweinkonsumenten zu ihren Präferenzen. Welche sensorischen Eigenschaften – also Geschmack, Duft, Aussehen, Farbe, Temperatur, Mundgefühl, Perlage, Alkoholgehalt und Süßegrad – das perfekte Glas Schaumwein ausmachen, haben Studierende der FH Burgenland unter professioneller Begleitung mit teilweise erstaunlichen Ergebnissen untersucht.

„Wir haben 240 Schaumweinkonsumenten aus Wien, Niederösterreich und dem Burgenland zu ihren Geschmacksvorlieben befragt“, erklärt Bettina *König*, Hochschullehrerin im Bereich Marketing und Marktforschung am Department Wirtschaft. Gemeinsam mit ihren Kollegen Christian *Pfeiffer*, Experte für statistische Analysen an der Forschung Burgenland, und Marcus *Wieschhoff*, Studiengangsleiter des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing, sowie Studierenden des Bachelorstudiengangs Internationale Wirtschaftsbeziehungen führte sie die Studie durch.

„Zum Geschmackserlebnis tragen unter anderem auch Komponenten wie die Farbe des Schaumweins, die Wahrnehmung des Alkohols, die Textur des Schaumweins am Gaumen und der Geruch bei“, erklärt König. Wenig überraschend sei die Tatsache, dass Frauen und jüngere Konsumenten generell süße Schaumweinprodukte bevorzugen. Die Auswertung der Online Befragung brachte aber auch neue Ergebnisse. „Personen, die Sekt, Frizzante & Co im Lebensmitteleinzelhandel kaufen und mehrmals im Monat konsumieren, tendieren eher zu fruchtigen Schaumweinen“, weist Christian *Pfeiffer* auf die Ergebnisse der Studie hin.

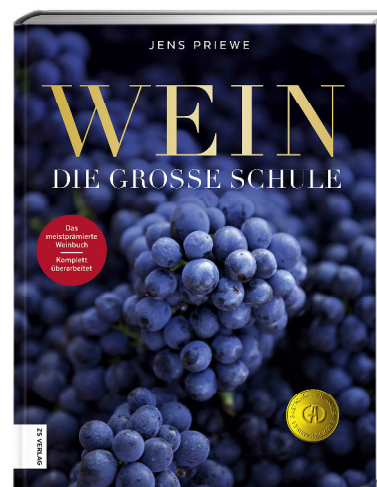
Im Unterschied zu niederösterreichischen oder Wiener Konsumenten bevorzugen Burgenländer nicht zu süße und milde Schaumweinprodukte. Der Frizzante wurde daher unter den burgenländischen Befragten als bevorzugtes Schaumweingetränk angeführt. „Frizzante hat sich zu einem absoluten Trendprodukt entwickelt, auf den auch die heimischen, burgenländischen Winzer reagiert haben. Fast jeder zweite hat mittlerweile einen Frizzante im Programm“, erklärt Weinmarketing-Experte Marcus *Wieschhoff*.

Wichtig sind den Burgenländern hellgelbe oder hellgoldene Farben. „Rosa oder rot soll es bitte gar nicht sein. Da sind Wiener und Niederösterreicher toleranter“, so *König*. „Was eigentlich überraschend ist, da der Uhdler-Frizzante ja gerade stark an Attraktivität gewinnt.“ Und Christian *Pfeiffer* ergänzt: „Der burgenländische Konsument, der nur einmal im Jahr, nämlich zu Silvester, Schaumwein konsumiert, mag seinen Schaumwein leicht und vollmundig. Überraschend ist dabei, dass der Schaumwein bei Keller- oder Zimmertemperatur und eher nicht eisgekühlt genossen wird.“

*) **Buchtipps: Jens Priewe: WEIN – DIE GROSSE SCHULE**

Seit Oktober 2017 ist er im Handel erhältlich, der „neue *Priewe*“. Und wie die „alte“ vor 20 Jahren hat auch diese völlig neu überarbeitete Ausgabe das Zeug zum Bestseller. Für Weinliebhaber – ob angehende oder fortgeschrittene – ist das Buch sowieso ein „Muss“, nicht nur wegen des Anspruchs der umfassenden Information („Alles, was man über Wein wissen muss.“/Hamburger Abendblatt), sondern vor allem wegen der übersichtlichen Aufbereitung des umfangreichen Materials und des wirklich ansprechenden Schreibstils („Jens *Priewe* ist einer der kompetentesten Weinautoren Deutschlands und dazu ein bewundernswert lockerer Schreiber.“ / Generalanzeiger Bonn). Nach Angaben des Autors sind 85 % der Texte neu geschrieben, 95 % der Fotos aktualisiert sowie 100 % der Karten der Weinbauregionen und der Grafiken neu gestaltet worden. Fazit: Wissen am Stand der Zeit verpackt in einem handlichen, 312 Seiten umfassenden Standardwerk über das vermutlich köstlichste Getränk der Welt, den Wein!

Jens *Priewe*: WEIN – DIE GROSSE SCHULE, ZS-Verlag, ISBN: 978-3-89883-716-3, € 29,80



*) **Kunstwerkstatt *Hamal* verwandelt alte Weindauben zu Wanduhren**

Seit sieben Jahren verarbeitet Bernd *Hamal* aus Enzersdorf bei Staatz im Bezirk Mistelbach die



Bernd Hamal mit seiner Gattin Elisabeth
© www.original-weindaube.at

Dauben alter Weinfässer zu gefragten Kunstwerken. Neben Weinflaschenhaltern, Kerzenständern und Deko-Elementen sind besonders Weindauben-Wanduhren gefragt. Die Uhren bestehen aus einem alten Fassreifen und dem Teil eines Fassbodens. „Die steigende Nachfrage nach meinen Unikaten beweist, dass qualitätsvolle Handwerkskunst, weit weg von Massenproduktionen, immer beliebter wird. Das Interesse für Altes steigt ständig und damit auch der Umsatz“, erklärt *Hamal*. Seit dem Vorjahr verkaufte der Kunsthandwerker bereits 20 Stück seiner Weindauben-Wanduhren. 80 % der verkauften Objekte sind Weindauben-Flaschenständer.

Die meisten Kunden des Einmann-Unternehmens kommen aus dem deutschsprachigen Raum. Derzeit beliefert Hamal zwölf Vertriebspartner in Österreich, zwei in Deutschland und einen in Tschechien. Hinzu kommt, dass einige Großkunden die Weindauben-Ständer mit Signatur als Firmengeschenk in die ganze Welt verschicken. Die für seine Arbeit benötigten alten Weinfässer, meist aus verschiedenen Holzarten, bezieht



Bernd *Hamal* von Weinviertler Winzern. Nach dem Zerlegen der Fässer werden die Dauben gereinigt und längere Zeit luftgetrocknet. Zuletzt bürstet und ölt *Hamal* die sorgfältig ausgesuchten Dauben von Hand. „Dadurch kommen Farbe und Maserung des alten Holzes optimal zur Geltung“, erklärt der Kunsthandwerker. Eine große Herausforderung ist für *Hamal* die Beschaffung der alten Weinfässer: „Derzeit habe ich zwar noch rund 200 Fässer auf Lager. Die Frage ist nur, wie lange noch?“ Inzwischen wissen aber bereits etliche Winzer, wer ihnen die alten Fässer abkauft und melden sich bei *Hamal*. (www.original-weindaube.at)



innen die alten Fässer abkauft und melden sich bei *Hamal*. (www.original-weindaube.at)

*) **2017 Top 100 Wines - International Wine Report**

Ein weiteres englischsprachiges US-Wein-Fachmagazin, dies hat seine Top 100 Weine des Jahres 2017 bekannt gegeben – und wieder sind drei Österreicher mit dabei: zweimal Weiß aus der Wachau und einmal Rot aus dem Burgenland. Alle drei Weine erhielte die gleiche Punktzahl, nämlich 94 von 100, wurden aber unterschiedlich gereiht und höchst individuell beschrieben. Auch diesmal ist wieder anzumerken, dass Österreichs Weinwirtschaft mit 3 nominierten Weinen deutlich stärker repräsentiert ist, als das aufgrund der Größe unseres Landes in Sachen Weinproduktion zu vermuten gewesen wäre. Ein neuerlicher Erfolg des Qualitätsweinbaus hierzulande.

#69: Grüner Veltliner Steinertal Smaragd 2015, Weingut *Alzinger*, Loiben, Wachau: „The 2015 Grüner Veltliner Steinertal Smaragd is simply brilliant. Bright and vivid, offers aromas of citrus, dragon fruit, minerals, smoke and spicy nuances all taking shape in the glass. On the palate this is elegant and beautifully textured with remarkable overall balance and precision with a vibrant, mineral laced core, making it extremely impressive. While this is already utterly captivating, expect this Grüner Veltliner to become even more appealing with a few years of bottle age. 94 points. (Best 2018-2030) – November, 2017 (JD)“

#59: Pinot Noir 2015, Weingut *Claus Preisinger*, Gols, Burgenland: „The 2015 Pinot Noir is a simply marvelous showing from *Claus Preisinger*, which is grown on the Parndorf Plain, an elevated plateau influenced by cool winds from the west and northwest resulting in a beautiful fresh and vibrant wine. This is elegant and refined with beautiful aromatics of wild berries, spices, pepper

and dried floral all coming together beautifully in the glass. On the palate this is remarkably balanced with a sensational silky texture which glides effortlessly across into the spicy, mineral laced finish. While this is absolutely gorgeous today it should also become even more compelling as it evolves gracefully over the next decade. 94 points. (Best 2018-2028) – January, 2017 (JD)”

#37: Riesling Steiner Hund 2013, Weingut Nikolaihof-*Saahs*, Mautern, Wachau: „Year after year the Steiner Hund Riesling is nothing short of utterly fascinating, and there is no exception in 2013. This simply gorgeous Riesling opens with inviting aromatics of orchard fruits, honeysuckle, beeswax, crushed stones and jasmine which all come together beautifully in glass. Elegant and refined this continues to impress with its gorgeous textural richness and wonderful overall balance and precision, as is shows wonderful length on through the finish. While this already spectacular, it also displays the potential for a brilliant future ahead. 94 points. (Best 2019-2030) – December, 2017 (JD)” (www.internationalwinereport.com)

*) Weintaufe in der HBLA Klosterneuburg durch BM *Rupprechter*

Direktor Reinhard *Eder* ist es gelungen, die jahrzehntealte Tradition der Ministerweintaufe wiederzubeleben. Und so kam am Dienstag, dem 14. 11., Landwirtschaftsminister *Andrä Rupprechter* zum Martiniloben in die Abteilung Kellerwirtschaft der HBLA Klosterneuburg.



Korrekterweise können nur Menschen getauft werden, und so hat Generalabt Bernhard *Backovsky* den neuen Wein „nur“ gesegnet. Ein Taufname wird aber verliehen, der Minister entschied sich für den Namen „Tiroler Adler“. Dieser „fliegt“ mit 13 %-vol. ins Glas und ist eine Cuvée aus 30 % Grüner Veltliner, 30 % Weißburgunder, 30 % Gelber Muskateller und 10 % Muskat-Ottonel. Nun prangt auch eine schöne, vom Kremser Künstler *Fritz Gall* angefertigte beleuchtete Tafel mit dem Konterfei des Ministers auf einem der Stahltanks im Keller ...

(Quelle: <http://www.weinobstklosterneuburg.at/service/news/bundesamt/2017/weintaufe-2017.html>)

*) Ski amadé – Ski- und Weingenusswoche im März 2018

In der Ski- und Weingenuss-Woche vom 10. bis 17. März 2018 werden von Ski amadé zahlreiche Veranstaltungen rund um das Thema österreichische Weinkultur und regionale Produkte angeboten, sowohl in den Hotels im Tal als auch auf den Hütten in den Skigebieten. Zu den Ski- & Weingenusshütten-Partnern gehören mittlerweile 22 Hütten und Bergrestaurants in Ski amadé. Sie sind an einer Zertifizierungsplakette am Eingang zu erkennen und zeichnen sich durch ein reichhaltiges österreichisches Weinsortiment, ein regionales Speisenangebot aus heimischen Produkten und eine besondere Servicekultur aus.

Die speziellen regionalen Gerichte sind auf den Speisekarten gesondert aufgeführt und haben eine eindeutige Herkunftsbezeichnung. Die Hüttenwirte bieten täglich mindestens zwei verschiedene regionale Gerichte mit heimischen Produkten an. Außerdem gibt es zu den Skigenuss-Gerichten immer spezielle Weinempfehlungen. Skifahrer können also auf einer Ski- & Weingenusshütte beispielsweise eine rosa gebratene Beiriedschnitte vom Pongauer Naturrind oder Topfen-Schwarzbeerstrudel mit selbstgepflückten Schwarzebeeren bestellen und dazu ein Glaserl Grünen Veltliner oder Zweigelt genießen. (www.skiamade.com)

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

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

- Mittwoch, 27. Dezember, 05:50 | 3sat
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. An Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern „Vergelegen“ und „Rustenberg“ einen Besuch ab. „The Old Nectar“ wird ein Garten genannt, der die Auszeichnung „Nationales Historisches Denkmal“ trägt. Im Sozialprojekt „Edith Stephens Park“ werden auch Bildungsprogramme für die ärmere Bevölkerungsschicht angeboten. In den „Babylonstoren“, einem wahren Paradies mit Obst, Gemüse und Kräutern, die hier streng biologisch gezogen werden, endet *Plobergers* Gartenreise.
- Mittwoch, 27. Dezember, 07:30 | WDR Fernsehen
Rheinland-Pfalz von oben
Der Wald und der Wein – diese beide Elemente prägen zentrale Landschaften von Rheinland-Pfalz und verraten viel über die Seele der Region.
- Donnerstag, 28. Dezember, 12:50 | 3sat
unterwegs - La Réunion – Weinreben, Vulkane und Steilküsten
Man nennt sie die Insel mit den 100 Gesichtern: L'Île de la Réunion, das etwas andere Stück Frankreich mitten im Indischen Ozean, ist mehr als nur eine Badeinsel.
- Freitag, 29. Dezember, 19:10 | N24
Welt der Wunder – Glühwein-Test: Kann ein Sommelier günstig von teuer unterscheiden?
Zur Weihnachtszeit kaufen die Deutschen innerhalb weniger Wochen 75 Mio. Flaschen Fertiglühwein. Bedeutet teuer dabei auch besser? „Welt der Wunder“ macht den Test und gibt Tipps, wie man den gekauften Glühwein geschmacklich pimpen kann.
- Freitag, 29. Dezember, 20:15 | hr fernsehen
Winterreise durchs Schnalstal und die Dolomiten
Wenn im Spätherbst die Südtiroler Täler noch im welken Gelb und Braun müde dahin dümmern, beginnt im Schnalstal bereits der Winterbetrieb. Einen abendlichen Abstecher zum Oberraindlhof sollte man sich unbedingt gönnen: Aus dem alten Bergbauernhof hat Hausherr Helmut *Raffener* ein Gourmetlokal gemacht, das nicht nur einen der besten Weinkeller beherbergt, sondern auch eine Gault-Millau-Mütze trägt.
- Samstag, 30. Dezember, 06:05 | arte
Die wunderbare Welt der Weine (15/20): Südafrika – Der Wein der guten Hoffnung
In der südafrikanischen Provinz Westkap liegt das größte Weinbaugebiet des gesamten afrikanischen Kontinents. Mit Hilfe traditioneller Anbaumethoden meistert man hier den Weinbau trotz sommerlich hoher Temperaturen. Doch die Weinwirtschaft steht vor dem Umbruch, denn sie fußt historisch in der systematischen Unterdrückung der indigenen Bevölkerung während der Kolonialzeit – und deren Folgen sind nach wie vor spürbar. Im äußersten Süden Afrikas, wo der Atlantik auf den Indischen Ozean trifft, ragt das Kap der Guten Hoffnung aus der schäumenden Brandung. Das riesige Land dahinter wurde 400 Jahre lang von Kolonialherren besetzt und nach ihren Vorstellungen geformt – so wurde auch Wein gepflanzt. Die großartigen Weine sollen schon Napoleon begeistert haben, und mittlerweile ist Südafrika ein wahres Eldorado des Weinbaus. Doch wenn in Südafrika von dem Terroir eines Weinguts gesprochen wird, ist damit nicht nur die geographische Lage gemeint wie anderswo, sondern auch die jeweilige Geschichte: Denn das Land, das heute den Wein reifen lässt, wurde während der Kolonialzeit der ursprünglichen Bevölkerung weggenommen, und die Weingüter wurden mit Sklavenarbeit aufgebaut. Auch 20

Jahre nach dem Ende der Apartheid hat sich an den Besitzverhältnissen nicht viel geändert, und 93 % der gesamten Landfläche gehören der weißen Minderheit. Über eine Agrarreform und eine damit einhergehende angemessene Neuverteilung wird weiterhin nur heiß diskutiert. In der Weinwelt ist Sheila *Hlanjwa* darum eine absolute Ausnahme: Sie stammt aus Langa, dem ältesten Township Kapstadts, und hat als erste schwarze Frau ein Diplom der Önologie gemacht. Sheila träumt davon, eines Tages mitten in ihrem Viertel ein eigenes Weingut zu bewirtschaften und ihr Wissen weiterzugeben. Die gesamte Weinbranche Südafrikas steht vor großen Herausforderungen. Doch die Umstrukturierung wird nur gelingen, wenn sozialere und gerechtere Verhältnisse geschaffen werden. Dafür muss es noch viele Beispiele wie Sheila geben – und sie dürfen keine Ausnahmen bleiben.

o Samstag, 30. Dezember, 09:20 | hr fernsehen

Historische Gasthäuser

Sie werden immer seltener: historische Gasthäuser, die auch innen noch authentisch sind. Mit dem ehemaligen Landesdenkmalpfleger Gerd *Weiß* hat sich die Filmautorin Silke *Klose-Klatte* auf die Suche gemacht und Erstaunliches gefunden: Hotels, die heute noch den Luxus der Kaiserzeit ausstrahlen, aber auch Gasthäuser, die vorgeben, älter zu sein, als sie sind. Sie entdeckt einen Dorfgasthof, in dem seit seiner Schließung vor über vierzig Jahren die Zeit stehen geblieben ist, und ein Fünziger-Jahre-Hotel, das im Verborgenen einen Schatz hütet. Der Film blickt auf die Geschichte des Gasthauses und zeigt, wie schwer es ist, heute noch ein historisches Gasthaus zu betreiben. Er stellt alte Weinstuben und urige „Äppelwoi“-Wirtschaften vor und zeigt, dass es sich – trotz aller Schwierigkeiten – lohnt, alte Gasthäuser zu erhalten.

o Sonntag, 31. Dezember, 17:45 | hr fernsehen

Dinner for one auf Hessisch

„Genausowies letzte Mal, Fräulein Sophie?“ wird Diener Johann fragen, und Fräulein Sophie wird wie gewohnt antworten: „Genausowies jedes Jahr, Johann!“ – diesmal allerdings „auf Hessisch“. Der Hessische Rundfunk hat den kultigen Sketch neu produziert – nah am Original und doch voller Überraschungen. Am frisch gedeckten Geburtstagstisch im Volkstheater Frankfurt Liesel *Christ* vergnügen sich mit Margit *Sponheimer* als Fräulein Sophie und Walter *Flamme* in der Rolle des Dieners Johann zwei Publikumsliebhaber. Regisseur Wolfgang *Kaus* hat die Jubelfeier ins Hessische übertragen. Man darf also gespannt sein, welche Köstlichkeiten Diener Johann dem Stadtrat *Pommeroi*, dem Kommerzienrat *Winterhalter* und den weiteren Gästen Miss Sophies servieren wird. Nur so viel sei verraten: „Taunusforell“ gibt es und einen „Süßwein zur Forell“, einen ganz trockenen, „direkt aus'm Kellä!“

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

• Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**

„FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal

Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

• Dienstag, 23. Jänner 2018, 14:30 – 20:30 Uhr: **Tag des Friauler Weines in Wien**

Die jährliche Friaul-Weinveranstaltung findet auch heuer wieder in der Ovalhalle im Museums-Quartier in Wien statt. Neben zahlreichen Weinbaubetrieben aus der Region folgen auch Prosciutto-Hersteller La Glacere und die Balsameria Miolini aus *Manzano* (DU) bei diesem Event ihre hervorragenden Produkte vorstellen. Den aktuellen Stand der Winzerliste sowie Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weintage.at.

- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Andreas Unger, Weingut Unger, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Mittwoch, 7. März 2018, 14:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Steirischen Weines in Wien**
Die jährliche Steiermark-Weinveranstaltung findet auch heuer wieder in der Ovalhalle im MuseumsQuartier in Wien statt. Zahlreiche Weinbaubetriebe aus den Weinbaugebieten Südsteiermark, Vulkanland DAC und Schilcherland DAC folgen der Einladung nach Wien und präsentieren die aktuellen Weine aus dem neuen Jahrgang sowie gereifte Weine. Den aktuellen Stand der Winzerliste sowie Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weintage.at.
- Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Johannes Hofbauer-Schmidt, Weingut Hofbauer-Schmidt, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Sonntag, 18. März, bis Dienstag, 20. März 2018: **ProWein 2018 in Düsseldorf**
Die größte Weinmesse in Deutschland konnte März 2017 mit über 6.600 Ausstellern aus 60 Ländern 58.500 Fachbesucher aus 130 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern in Düsseldorf begrüßen. Drei Tage lang kann man sich auch im März 2018 wieder jeweils von 10:00 – 19:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Infos, Fachbesucherregistrierung & Tixelts: www.prowein.de
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 7“: Paul Schabl, Weingut Schabl, Wagram
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, 26. April 2018, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland 2018**
Am 26. April 2018 wird einen ganzen Tag lang von nationalen und internationalen Fachleuten in der Vila Vita in Pamhagen im Seewinkel (Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC) die Frage diskutiert: „Reicht eine Lagenklassifikation aus, um Herkunftscharakter und Qualität zu garantieren?“ Mit dieser Veranstaltung treibt das Gremium des burgenländischen Weinhandels die Entwicklungen der Weinwirtschaft voran und leistet so einen Beitrag zur Positionierung der Branche im In- und Ausland. Infos & Anmeldung (in Kürze) unter: <http://www.weinforum-burgenland.at/>
- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „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
- Samstag, 9. Juni, bis Montag, 11. Juni 2018, 9 – 18 Uhr: **VieVinum Hofburg Vienna 2018**
Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg! An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 bis 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.
Tickets: Vorverkauf: € 45,-- | Tageskarte: € 55,-- | Dauerkarte: € 100,--
Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>

(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: jeweils Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 24. März 2018 | 12. Mai 2018 | 15. September 2018 | 13. Oktober 2018

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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, 3. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 24. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 600 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 2018 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 1.120 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 2018 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), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.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



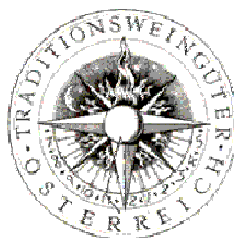
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
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