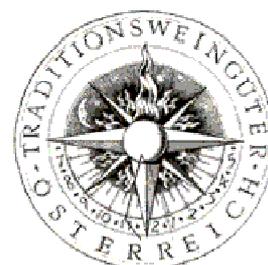
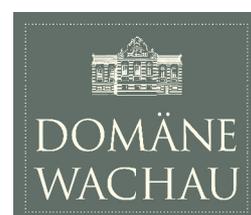


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_01

10. JÄNNER 2018

Die Themen:

- Des Experten Fluch – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Was ist eigentlich ein Schüttelreim? 2
- BIODYN begeht Dezenium 3
- Deutscher Weinhändler möchte Wein & Co kaufen 4
- Wein & Genuss in Linz und Krems 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Das Geheimnis der Champagner-Perlen 5
- ROSINAS ROSINEN 5
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 6
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 11
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 12



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

***) Des Experten Fluch – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Folgende Geschichte: ein lieber Freund ersucht mich, ihn bei der Auswahl von Weinen zu unterstützen. Ich gelte in seinen Augen als Wein-Experte. Er plant für September 2018 ein Fest für 130 Gäste aus Österreich, USA, Südafrika, Frankreich, Schweiz. Allesamt verwöhnte Hedonisten, die sich so manchen teuren Wein leisten. Der Caterer ist bereits ausgewählt und hat eine 40 Seiten Liste mit österreichischen Weinen übermittelt. Ich soll Weine aussuchen, die Österreich als exzellentes Weinbaugebiet repräsentieren ... und schmecken. Na klar, ein Grüner Veltliner muss her, aber welcher? 11 % oder 12,5 % oder doch 14 %? Wagram, Wachau, Wien, Weinviertel oder ...? Die Südafrikaner und Amerikaner kennen und schätzen die „leichten“ Weine nicht. Also vielleicht ein Roter Veltliner, gehaltvoll mit Substanz? Sie sehen schon, bereits beim ersten Wein gibt es mehr Fragen als Antworten. Und dann erst die Roten. Die Franzosen wollen ihren tanninhaltigen Weinstil, für sie gibt es außerhalb Frankreichs ohnedies nur roten Wein und keinen Rotwein. Eine Cuvée aus dem Mittelburgenland, mollig, samtig, leicht marmeladig vielleicht? Das ist alles, nur kein French Style. Der Gastgeber hat es da relativ einfach, er hat ja einen Experten wählen lassen. Dieser Experte huldigt ohnedies nur einer Weinweisheit: Der krenzte Wein muss hier und jetzt schmecken, alles andere ist egal. Wer will schon wissen, was 130 internationalen Gästen im September 2018 schmecken wird. (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



Was ist eigentlich ein Schüttelreim?

Prof. Bernulf *Bruckner* sen., vielen Leserinnen und Lesern des BBJ Wein-Newsletters auch gut bekannt als „Weinprofessor“, schreibt an einem neuen Buch und erlaubt uns, weltweit exklusiv ein paar Kostproben aus dem im 2. Halbjahr 2018 erscheinenden Werk abzudrucken.

Das neue Buch wird sich nicht ausschließlich – aber auch – mit Wein befassen, diesmal steht der „Schüttelreim“ im Zentrum seiner kreativen Schaffenskraft. Dazu erlaubt uns der Herr Professor, sozusagen als „Präambel“, im Originalton weiterzugeben, was er zu diesem Thema zu sagen hat:

„Nahezu jeder hat das Wort gehört oder schon selbst in den Mund genommen, bei genauer Hinterfragung stellt sich aber heraus, dass viele doch nicht wissen, wie's geht.

Nun, Schüttelreime sind für jene, die sich damit eingehend befassen, eine Art Magie der Sprache. Sie genießen einen Sonderstatus, geht es doch dabei nicht nur darum, Verse zu verfassen, die sich am Ende reimen, sondern gleichzeitig die Anfangskonsonanten der beiden letzten betonten Reimsilben zu vertauschen. Die dazwischen liegenden Füllwörter müssen unverändert bleiben.

Beispiel: Will ich Spaß / spiel ich was!

Dass die Inhalte möglichst origineller, humorvoller und/oder geistreicher Natur sein sollten, zählt, wie ein symmetrisches Versmaß, zu den Ingredienzien eines gelungenen Schüttelreims.

Damit es besser verständlich wird, wodurch sich Schüttelreime von anderen Versen unterscheiden, hier drei Beispiele, die das veranschaulichen. Zunächst einmal der EINFACHE REIM:

Sinnlos, immer nur zu hetzen,
statt sich auf die Couch zu setzen.

Es reimt sich also das letzte Wort. Wird der Reim von jeweils zwei hintereinander folgenden Wörtern gebildet, nennt man dies einen DOPPELREIM:

Es ist sinnlos, dich zu hetzen,
ich fänd's besser, mich zu setzen.

Jeder SCHÜTTELREIM benötigt somit als Ausgangspunkt einen Doppelreim, bei dem allerdings und außerdem die Anfangskonsonanten der beiden Reimpaare vertauscht werden müssen (im folgenden Beispiel s/h – h/s):

Es hat keinen Sinn zu hetzen,
besser ist's, sich hinzusetzen.

Der eine oder andere wird sich nun vielleicht fragen: weshalb die Mühe? Genügen einfache Reime nicht auch? Werden diese den geforderten Kriterien nicht ebenfalls gerecht? Doch, natürlich werden sie. Aber Schüttelreime setzen dem Inhalt, dem im Vers verpackten Gag ein Krönchen auf! Sie verleihen ihm Glanz, verstärken dessen Wirkung – der Witz wird zum zündenden Witz, der Gag zur perfekten Pointe.“

In den nächsten Ausgaben des BBJ Wein-Newsletters wird an dieser Stelle jeweils ein Schüttelreim mit Weinbezug aus dem neuen Buch vom „Weinprofessor“ exklusiv noch vor dessen Erscheinen präsentiert. Wir freuen uns sehr und danken für das Vertrauen und die Erlaubnis der auszugsweisen Veröffentlichung! (*bbj*)

„Wer's Weinglas in der Runde schwingt,
der oft mit großem Schwunde ringt.“

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) BIODYN begeht Dezennium

Vor zehn Jahren formierten sich 12 führende Weingüter aus Österreich und Italien, um im Kollektiv zu mehr Individualität im Wein zu finden. Heute besteht die Gruppe respekt-BIODYN aus 22 Top-Betrieben, darunter auch fünf aus Deutschland.

"Wir waren 2005 zu zwölft auf der Suche nach mehr Individualität im Wein, weil wir mit den konventionellen Weinbaumethoden an unsere Grenzen gestoßen waren. Zwar super erfolgreich, aber qualitativ noch lange nicht am Zenit. Es war dann recht rasch klar, dass wir den Weg der Biodynamie gehen mussten, holten uns Berater und stellen unsere Wirtschaftsweise um. 2007 haben wir schlussendlich respekt gegründet. Es war die beste Entscheidung, die wir treffen konnten. Die heutige Qualität unserer Böden und die unserer Weine sind der beste Beweis", erklärt respekt-Obmann Michael *Goëss-Enzenberg* vom Südtiroler Weingut Manincor den Wandel, den mittlerweile zweiundzwanzig Weingüter in Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn vollzogen haben.



Bestätigung findet das Bekenntnis von respekt-BIODYN zu noch mehr Qualität und Individualität im Wein durch die nationale und internationale Fachpresse. Wann immer Auszeichnungen und Preise vergeben werden, sind Mitglieder der Gruppe ganz vorne mit dabei. So wie etwa kürzlich bei den Prämierungen für den Rotweinguide des österreichischen Falstaff-Magazins: Der Rotwein-Gesamtsieg des Jahres ging an Hans & Anita *Nittnaus*, Paul *Achs* gewann den Rotwein-Grand-Prix und den 1. Platz in der Kategorie Zweigelt, und gleich alle drei Pinot-Noir-Preise gingen ebenfalls an respekt-Winzer, nämlich an Karl *Fritsch*, Fritz *Wieninger* und Fred *Loimer*. Der "Premio d'Eccellenza" der italienischen Sommeliervereinigung AIS ging dieses Jahr an das Südtiroler Weingut Manincor, internationale Top-Ratings gab's auch für alle deutschen Weingüter.

2015 wurde der Gesamtauftritt des Vereins samt Name und Logo neu gestaltet, und 2016 wurden die Produktions- und Kellerrichtlinien für die vier Weinkategorien "Weißwein", "Rotwein", "Naturwein" und "Schaumwein" komplett überarbeitet und noch strenger und ohne jeglichen Interpreta-

2015 wurde der Gesamtauftritt des Vereins samt Name und Logo neu gestaltet, und 2016 wurden die Produktions- und Kellerrichtlinien für die vier Weinkategorien "Weißwein", "Rotwein", "Naturwein" und "Schaumwein" komplett überarbeitet und noch strenger und ohne jeglichen Interpreta-

tionsspielraum definiert. Die Gruppe eint der interne Austausch und das Streben nach dem "Ideal des Weins" nach den biodynamischen Richtlinien von Rudolf *Steiner* – übertragen in eine moderne Zeit.

respekt-BIODYN ist ein biodynamischer Verein mit dem Ziel, herausragende Weine mit höchstmöglicher Individualität zu produzieren. respekt-BIODYN hat seinen Sitz in Österreich und zählt zweiundzwanzig Mitglieder aus Deutschland, Italien, Österreich und Ungarn. Der Verein wurde 2007 gegründet. Die respekt-Mitgliedsbetriebe: Paul *Achs*, Judith *Beck*, *Busch*, *Christmann*, *Feiler-Artinger*, *Fritsch*, *Manincor*, *Gsellmann*, *Hajszan-Neumann*, *Gernot & Heike Heinrich*, *Hirsch*, *Loimer*, *Anita & Hans Nittnaus*, *Ott*, *Gerhard & Brigitte Pittnauer*, *Claus Preisinger*, Ökonomierat *Rebholz*, Dr. *Wehrheim*, *Weninger*, *Wieninger*, *Wittmann*, *Herbert & Carmen Zillinger*.

Verkostungstermine 2018 in Deutschland und Österreich:

1. ProWein in Düsseldorf: "respekt-BIODYN und biologische & biodynamische Winzerfreunde - nachhaltig erfolgreich!" am Samstag, 17. März, von 15 bis 18 Uhr im Industrieclub Düsseldorf. 14 Uhr Pressekonferenz.
2. VieVinum in Wien: "Verkosten mit Respekt" am Samstag, 9. Juni, von 11.30 bis 12.45 Uhr im Schatzkammersaal auf der Messe.
3. respekt-Deutschland in der Cordobar in Berlin: erste Septemberwoche.
4. respekt-Einkauf im Münchner Raum: "Verkosten mit Respekt" am Sonntag, 2. Dezember.

respekt-BIODYN Vereinsitz: Weinberghof *Fritsch*, Schlossbergstraße 9, A-3470 Oberstockstall, E-Mail: info@respekt-biodyn.bio, www.respekt-biodyn.bio

Quelle: Gourmetwelten online, 6. Jänner 2018,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/winzergruppe_respekt_biodyn_biodyn_begeht_dezennium/

***) Deutscher Weinhändler möchte Wein & Co kaufen**

Der deutsche Weinhändler Hawesko will den österreichischen Konkurrenten Wein & Co kaufen. Die Hamburger Holding gab bekannt, dass sie Wein-&Co-Eigentümer Heinz *Kammerer* „Interesse am Unternehmen bekundet hat, zurzeit aber keine konkreten Verhandlungen stattfinden“. Der führende europäische Weinhändler Hawesko reagierte damit auf „im Markt geäußerten Gerüchte um eine mögliche Akquisition des österreichischen Weinhandelsunternehmens“. Die börsennotierte Hawesko ist mit zuletzt rund 480 Mill. Euro Umsatz etwa zehn Mal so groß wie Wein & Co und schreibt seit dem Vorjahr wieder schwarze Zahlen.

Hawesko will gemäß der im Geschäftsbericht 2016 veröffentlichten Strategie „kontinuierlich nach sinnvollen Ergänzungen im In- und europäischen Ausland“ suchen. *Kammerer* meinte dazu, dass er angesichts seines nahenden 70. Geburtstags an seine Nachfolge denken müsse und es andererseits immer wieder Kontakte gebe. „Ich bekomme im Jahr fünf Angebote.“ Von einem konkreten Verkauf wollte er aber zunächst nichts wissen.

***) Wein & Genuss in Linz und Krems**

Die Wein & Genuss Linz findet am 16. und 17. Februar statt und eröffnet damit gewissermaßen das Weinjahr in Oberösterreich. Location ist wieder das Design Center Linz. Mehr als 100 renommierte Winzer aus ganz Österreich, ergänzt um einige Gastwinzer aus dem Ausland, präsentieren ihre aktuellen Jahrgänge und viele Raritäten. Angereichert wird die Messe durch Alimentari-Anbieter mit delikaten Schmankerln.

Ein ebenso hochstehendes Konzept verfolgt die Schwestermesse Wein & Genuss Krems am 6. und 7. April in der Dominikanerkirche im Herzen der Wachau. (Wieder) Als Teil des wachau-GOURMETfestivals werden in historischem Ambiente die rund 70 besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs mit ihren aktuellen Weinen und zahlreichen Raritäten vorgestellt. Dazu kommen Gastwinzer aus anderen Bundesländern und dem Ausland.

(www.weingenusslinz.at, www.weingenusskrams.at)

*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Das Geheimnis der Champagner-Perlen

Wenn der Korken aus der Champagner-Flasche zum Jahreswechsel schießt, ertönt ein Geräusch, das vom lauten Knall bis zum feinen Ploppen alle Nuancen kennt. Danach hebt sich feiner Nebel aus der Flasche – und manchmal schäumt der Inhalt auch über – und perlender Champagner fließt ins Glas. Aber was genau ploppt und perlt da? Und: Sagen die prickelnden Bläschen etwas über die Qualität des Getränks, das durch eine zweite Gärung in der Flasche seinen besonderen Geschmack erhält?

Forscher aus Austin (Texas) wollen dem Blasen-Geheimnis jetzt mit Hilfe von Unterwassermikrofonen auf die Spur kommen. Auf einer Konferenz in New Orleans berichteten die Physiker im Dezember von ihren Versuchen, die Geräusche der winzigen Perlen im Glas zu messen – und daraus auf den Preis des Getränks zu schließen. Sie maßen dabei nicht das Ploppen der Kohlensäure-Bläschen an der Oberfläche, sondern deren leises Sirren unter Wasser, wenn die Perlen sich von der Glaswand ablösen und hochsteigen. Gedacht ist das Ganze als Option zur akustischen Qualitätskontrolle in der Massenproduktion.

„Aus den akustischen Daten konnten wir sehen, dass die Bläschen im extravaganteren Champagner etwas kleiner sind, dass ihre Größe weniger variiert und sie insgesamt mehr sprudelten“, berichtete Kyle Spratt. Ganz einfach war das Messen nicht, denn die Bläschen setzten sich zunächst auch an den Mikrofonen selbst ab, so dass die Akustiker sich schließlich mit Mini-Mikros behelfen mussten, um den Effekt zu minimieren.

Die Befunde der Texaner stellen zwar einen Bezug zum Preis der Flasche her, sagen aber nichts über das Aroma des Getränks aus. In der Aromaforschung liegen seit Jahren Forscher aus Frankreich, speziell aus der Region Champagne, vorne – und diese versetzten der lange vorherrschenden These, dass feinere, schnurgerade hochziehende Perlen stets den besseren Champagnergenuss versprechen, jüngst einen leichten Dämpfer.

Das Team um Gérard Liger-Belair von der Universität Reims fand in einer seiner jüngeren Forschungen heraus, dass größere Blasen mit einem Durchschnitt von 3,4 mm die Freisetzung von Aerosolen in der Luft über dem Glas deutlich erhöhen. Und dieses Dufterlebnis komme wiederum dem Aroma zugute. „Das Ergebnis ist bemerkenswert, weil es den gängigen Glauben ‚Je kleiner die Blasen, desto besser der Champagner‘ unterminiert“, sagte Liger-Belair kürzlich in einem Zeitungsinterview.

Zuvor hatten die Champagner-Forscher aus Reims bereits festgestellt, dass ein Kühlen des Getränks dazu führt, dass in jeder Blase we-

Rosinas Rosinen



Schon seit längerem gibt es Überlegungen, dass der BBJ Wein-Newsletter etwas Neues, Frisches gut gebrauchen könnte. So etwas wie ein paar Farbtupfer da und dort ... und nichts eignet sich besser für eine Veränderung als ein neues Jahr. Neues Jahr, neue Chance!

Die Idee einer Kolumne war schnell geboren.

Ich befand mich praktisch im siebten Schreiberhimmel. Eine Kolumne zu schreiben, war schon immer mein Traum gewesen.

(Wenn ich in Zeitungen oder Zeitschriften etwas IMMER lese, dann sind es die Kolumnen!)

Eine Kolumne, die vorrangig das Thema Frauen in Zusammenhang mit Wein zum Inhalt haben sollte. Der erste Arbeitstitel hieß deswegen auch *Wine & Women*, wurde dann aber letztendlich vom wesentlich schnittigeren *Rosinas Rosinen* ausgestochen.

Hier bietet sich mir also *meine* Chance, die jeweiligen Rosinen rauszupicken, die sich mir als Frau im „Wein-Gugelhupf“ bisher präsentiert haben und sicherlich auch in Zukunft präsentieren werden.

Ich verlasse mich auch voll und ganz auf Ihre wertvollen Rückmeldungen, geschätzte Leserinnen, in denen ich Sie darum bitte, mir Ihre Wein-Erfahrungen zu schildern. Männer neigen ja – meiner bescheidenen Meinung nach – im Allgemeinen eher dazu, Fakten als das Nonplusultra anzusehen. Diese werden zwar gerne gelesen, aber auch genauso gerne wieder vergessen. Geschichten, allerdings, bleiben hängen und verbinden. So wie ein Film, der auf einer wahren Begebenheit basiert, uns noch viel tiefer bewegt, als ein frei erfundener Plot ...

@LESERINNEN: Ihre Weinerfahrungen erbeten an:
rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

niger Alkohol transportiert wird. Auch dies käme dem Genuss zugute, weil delikater Aromen der Trauben dann nicht vom Alkohol übertönt würden, betonen sie.

Liger-Belair und Kollegen haben außer dem Aroma auch den Korkenknall bereits genauestens untersucht: Mit Hochgeschwindigkeitskameras nahmen sie den in der Regel grau-weißen Champagnernebel auf. Auch dessen Erscheinen und Aussehen hängen von der Temperatur ab. Bei nicht gekühlten Flaschen ist der Nebel spärlicher und eher bläulich, wird die Flasche hingegen auf 4 Grad Celsius gekühlt, fliegt der Korken mit weniger Wucht heraus.

Das beste Glas zum Bewahren des aufsteigenden Genusses ist nach Studien der Franzosen die Sektflöte. Darin stiegen die Perlen wesentlich langsamer hoch als in der Glasschale. Wird die Sektflöte dann noch schräg befüllt – wie ein Bierglas – blieben die meisten Bläschen bewahrt.

Dass der Behälter bei der Bläschenentwicklung durchaus eine Rolle spielt, stellten auch die Forscher aus Austin fest. Sie testeten den Champagner zusätzlich in Bechern aus Kunststoffschäum, wie sie in den USA weit verbreitet sind, und nannten das Ergebnis „ziemlich anders.“ (dpa)

Quelle: *Andrea Barthélémy*, Gourmetwelten online, 28. Dez. 2017,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/dem_champagner_geheimnis_auf_der_spur_der_sound_der_champagne/

*) 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 (UD) bei diesem Event ihre hervorragenden Produkte vorstellen. Den aktuellen Stand der Winzerliste sowie Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weintage.at.
- Freitag, 16., und Samstag, 17. Februar 2018: **Wein & Genuss, Linz**
 Location ist wieder das Design Center Linz. Mehr als 100 renommierte Winzer aus ganz Österreich, ergänzt um einige Gastwinzer aus dem Ausland, präsentieren ihre aktuellen Jahrgänge und viele Raritäten. Angereichert wird die Messe durch Alimentari-Anbieter mit delikatsten Schmanckerln. (www.weingenusslinz.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, 28. Februar 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Tour 2018 – Linz**
 Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebiets-typisch weinviertelisch.
 Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im Design Center Linz die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- **Donnerstag, 1. März 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: Weinviertel DAC Tour 2018 – München (D)**
Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebiets-typisch weinviertelisch.
Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Tonhalle in München die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.
- **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, 15:00 – 20:00 Uhr: Weinviertel DAC Tour 2018 – Wien**
Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebiets-typisch weinviertelisch.
Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Hofburg in Wien die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.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 (D)**
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 & Tikelts: www.prowein.de
- **Freitag, 6., und Samstag, 7. April 2018: Wein & Genuss, Krems**
Neuerlich als Teil des wachauGOURMETfestivals werden am 6. und 7. April im historischen Ambiente der Dominikanerkirche im Herzen der Wachau Stadt Krems die rund 70 besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs mit ihren aktuellen Weinen und zahlreichen Raritäten vorgestellt. Dazu kommen Gastwinzer aus anderen Bundesländern und dem Ausland. (www.weingenusskrams.at)
- **Dienstag, 10. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Götzis (Vbg.)**
Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmoni-

schem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebiets-typisch weinviertelisch.

Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.

Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Kulturbühne AMBACH in Götzis in Vorarlberg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at oder www.blaufraenkischland.at.

- 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
- Mittwoch, 11. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Salzburg**
 Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebiets-typisch weinviertelisch.
 Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.
 Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag am Amadeus Flughafenterminal in Salzburg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at oder www.blaufraenkischland.at.
- Freitag, 13., bis Sonntag, 15. April 2018: **Weinfrühling Gols**
 Eine Weinverkostung mit hohem Niveau gibt es im Frühling im evangelischen Gemeindezentrum in Gols (Burgenland). Ausgewählte Weine von ca. 80 teilnehmenden Weinbaubetrieben stehen zur Verkostung bereit. In einer Präsentation erfährt man Wissenswertes über die jeweiligen Winzer.
 Freitag, 13. April, 15–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
 Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit
 Samstag, 14. April, 13–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
 Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit
 Samstag, 14. April, 15 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)
 Sonntag, 15. April, 13–18 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
 Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit
 Sonntag, 15. April, 14 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)
 Serviceleistungen: Kellerbus (Freitag, Samstag und Sonntag gratis) Shuttlebus (von und nach Neusiedl/See Bahnhof, Weiden, Podersdorf - Fr., Sa. und So. gratis)
 Unkostenbeitrag: 60 Euro inklusive drei Wein-Einkaufsgutscheinen im Wert von je 15 Euro
 Information: 02173/21775 (Weinbauverein Gols) oder 0699/11 93 61 42 (Edith *Sittingner*) bzw. info@weinort-gols.at, www.weinort-gols.at.

- **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: www.weinforum-burgenland.at
- **Donnerstag, 3. Mai 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: Weinviertel DAC Tour 2018 – Bratislava (SK)**
Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebiets-typisch weinviertlerisch.
Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im Radisson BLU Carlton Hotel in Bratislava in der Slowakei die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Weinviertel DAC ist hier als Gastregion von Wein Burgenland eingeladen. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.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
- **Donnerstag, 31. Mai, bis Sonntag, 10. Juni 2018: Das Fest der Winzer in Retz**
Elf Tage lang steht Retz ganz im Zeichen des Weines. Die Weinwoche gilt als besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und als gute Gelegenheit für Besucher, die Weine der Region kennenzulernen. Im schönen Ambiente des Sparkassengartens werden von den Winzern 700 feinste Weine aus dem Westlichen Weinviertel zur Verkostung angeboten. Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Der Winzer mit den insgesamt besten Bewertungen wird als Winzer des Jahres ausgezeichnet.
Übrigens: Der Retzer Erlebniskeller ist der größte Weinkeller Mitteleuropas. 21 km lang und 30 m tief ist dieser größte „zusammenhängende“ Keller, wo noch bis vor 70 Jahren ein Großteil der Weinbestände der Gegend gelagert wurde. (www.retzer-weinwoche.at)
- **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 (**ausgebucht!**) | 12. Mai 2018 | 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 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



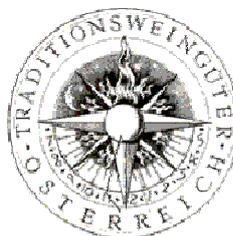
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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