

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_04

## 20. FEBRUAR 2018

### Die Themen:

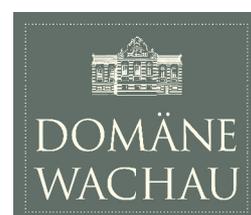
- Weinberatung – eine spannende Aufgabe  
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Frühlingserwachen in den Weinbergen ..... 2
- Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion:
  - (1) Trockene und weiße Weine in Deutschland wieder stärker gefragt ..... 3
  - (2) Schweizer Winzer führen kleinste Weinernte seit 1978 ein ..... 3
  - (3) Rekordumsatz für Champagner-Produzenten ..... 3
  - (4) Millionen-Projekt in der bedeutendsten Weißweinregion Spaniens..... 4
- ROSINAS ROSINEN: Urlaubswein..... 4
- Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion: (5) Nicht billiger, sondern besser trinken – deutsches Start-Up mit neuem Geschäftsmodell ..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die verbleibenden Februar-Tage..... 5
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 7
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 12
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 13

Herausgegeben von:

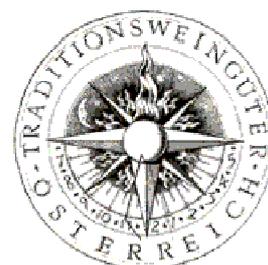
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



### **\*) Weinberatung – eine spannende Aufgabe – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Ich bin eingeladen für das Dinner einer internationalen Hochzeitsgesellschaft im Schloss Schönbrunn eine österreichische Weinbegleitung zusammen zu stellen. 120 Gäste aus Frankreich, USA, Schweiz, Südafrika, Deutschland und Österreich werden kommen. 6 weinbautreibende Länder! Achtung bei den Rotweinen. Die Franzosen messen jeden Roten an ihren Kreszenzen, damit sind Rotweine aus anderen Ländern wie zum Beispiel Österreich, chancenlos. Also bitte keinen österreichischen Pinot, Cabernet, Merlot oder Syrah (Südafrika!). Außerdem wollen wir für unsere Zweigeltversuche nicht belächelt werden. Die Wahl fiel daher in einem Ausscheidungsverfahren auf den St. Laurent. Aus der Thermenregion, Carnuntum oder ... ? Das ist noch zu klären. Bei den Weißen war die Wahl etwas leichter. Der Wiener gemischte Satz, weltweit einzigartig, ein grüner Veltliner und ein weltmeisterlicher Riesling aus der Wachau. Dazu noch der international oft kopierte Eiswein als Käsebegleiter. Und fertig! Österreich ist eben doch, zumindest nach Meinung der Gäste, ein Weißweinland. Mal sehen, wie das Echo ausfällt. Bleibt noch der Schaumwein. Vielleicht gelingt es zumindest bei der Agape einen österreichischen Sekt zu servieren. Zum Anstoßen auf das Brautpaar im Zuge des Hochzeitstortenanschnitts, wird es wohl Champagner sein. Auch nicht schlecht! (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



Des *Weinprofessors* aktueller Schüttelreim:

„DER SELBST ERNANNT WEINKENNER

Manch einer spricht von Weinen, Sorten,

sagt: „Dieser Wein ist wichtig, rar!“

Doch gern entflieht man seinen Worten,

denn keiner weiß, ob's richtig war.“

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



### **\*) Frühlingserwachen in den Weinbergen**

Für Weingenießer bricht eine der spannendsten Jahreszeiten an – die neuen Weine warten, verkostet zu werden. Wenn die Natur zu sprießen beginnt, schmeckt das eine oder andere gute Glas Wein bereits auf einem geschützten Plätzchen auf einer Sonnenterrasse. Winzer und Weinhotels wissen, ihre Gäste (nicht nur) kulinarisch zu verwöhnen. Wer sich bereits zuhause einen Vorgeschmack auf einen Frühlingstrip in die Weinberge holen möchte, stöbert online auf [www.winzerhotels.com](http://www.winzerhotels.com). Viele interessante Weinhotels und Winzer sind in den letzten Wochen auf der Plattform für Wein- und Feinschmecker dazugekommen – die Frühlings- und Frühsommerangebote werden täglich mehr.

Bereits gesichtet: In Südtirol ist der Frühling meist etwas früher dran. Das Boutique Hotel Matillhof versüßt seinen Gästen mit Frühlingswanderungen, Fitness und Wellness den Beginn der warmen Jahreszeit. Zu den Osterfrühlingswochen von 24. März bis 7. April stehen Ostermenüs und Osterüberraschungen, geführte Wanderungen, ein Besuch im Schlosskeller mit Weinraritäten aus Südtirol und Italien und vieles mehr für Feinschmecker auf dem Programm.

Während sich ich das Wetter an anderen Orten in Deutschland noch winterlich gibt, taucht die Pfalz schon Anfang März in zartes Rosé. Die Mandelblüte in der Südpfalz ist ein beeindruckendes Naturschauspiel. Das Weingut Fritz *Walter* hat ein eigenes Mandelblüte-Package geschnürt – samt Wein- und Kulinarikgenüssen.

Wer Weinbau hautnah erleben möchte, kommt in das Weinhotel *Kappel* in der Steiermark. Im Frühlingspaket ist eine spannende Begehung des erwachenden Weinbergs mit dem Chef inklusive. Zur „Genussreise Weinstraße“ (6. bis 8. 4.) besuchen Weinliebhaber mit dem Hausherrn des Ratscher Landhaus an der südsteirischen Weinstraße fünf ausgesuchte Buschenschänken oder Lokale und verkosten jeweils ein typisch steirisches Gericht mit dem dazu passenden Wein.

In Niederösterreich erwarten das Loisium Hotel in Langenlois (Kamptal), das Steigenberger in Krems-Stein (Kremstal), Das WeinSpitz in Spitz und das Hotel Pfefferl in Dürnstein (beide in der Wachau), der Althof in Retz (Weinviertel) und das Hotel Gumpoldskirchen (Thermenregion) mit attraktiven Angeboten weinaffine und kulinarisch interessierte Gäste. ([www.winzerhotels.com](http://www.winzerhotels.com))

**\*) Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion:**

**(1) Trockene und weiße Weine in Deutschland wieder stärker gefragt**

Trockene Weine liegen im Trend. Dies belegen auch die aktuellen Zahlen aus der Qualitätsweinprüfung. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, wurden im vergangenen Jahr rund 12 Mio. Liter mehr Qualitäts- und Prädikatsweine in der trockenen Geschmacksrichtung abgefüllt.

Dadurch ist ihr Anteil an der gesamten qualitätsgeprüften Weinmenge um einen Prozentpunkt auf 47 % gegenüber dem Vorjahr gewachsen und um sieben Prozentpunkte im Vergleich zu 2010. Der Anteil der halbtrockenen Weine ist mit 21 % konstant geblieben.

Weißweine machten im vergangenen Jahr 62 % der deutschen Qualitäts- und Prädikatsweinproduktion aus. Ihr Anteil ist 2017 um zwei Prozentpunkte gestiegen während Rotweine um zwei Prozentpunkte auf 27 % zurückgingen und Roséweine mit 11 % unverändert blieben.

Die gesamte qualitätsgeprüfte Weinmenge von 7,6 Mio. hl liegt um 0,8 % über der des Vorjahres. Sie unterteilt sich in 131.000 einzelne Partien. Im Durchschnitt der Jahre wird rund 84 % der jährlichen deutschen Weinerzeugung qualitätsgeprüft. Der verbleibende Anteil wird beispielsweise als Landwein vermarktet oder für die Sektbereitung verwendet.

Wie das DWI betont, müssen in Deutschland alle Qualitäts- und Prädikatsweine eine sensorische, analytische und bezeichnungsrechtliche Prüfung durchlaufen, bevor sie als solche in Verkehr gebracht werden dürfen. Erst wenn alle erforderlichen Bedingungen erfüllt sind, erhalten sie eine amtliche Prüfnummer (AP-Nr.), die auf dem Etikett anzugeben ist.

**\*) Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion:**

**(2) Schweizer Winzer fuhren kleinste Weinernte seit 1978 ein**

Nachfröste im April, Hitze im Sommer, Hagelschlag im August: Schweizer Winzer haben im vergangenen Jahr so wenig Wein geerntet wie seit 40 Jahren nicht mehr. Verbunden mit dieser Meldung hatte das Landwirtschaftsministerium aber auch eine gute Nachricht: Die Traubenqualität ist gut.

Insgesamt produzierten die Schweizer Winzer 79 Mio. Liter, 27 % weniger als im Jahr davor. Sie bewirtschaften 14.750 ha Rebflächen, unter anderem in der Region am Genfer See, im Tessin und im Nordosten des Landes. Weil einige Schweizer Landwirte durch die schlechte Ernte in eine Notlage gerieten, stellte die Regierung nach Angaben des Ministeriums Darlehen im Umfang von 9,5 Mio. Franken (8,3 Mio. Euro) zur Verfügung.

**\*) Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion:**

**(3) Rekordumsatz für Champagner-Produzenten**

Die Champagner-Hersteller haben trotz schwächelnder Absätze im Heimatland Frankreich 2017 so viel Umsatz gemacht wie noch nie. Stärkere Exporte und höhere Preise brachten den Umsatz mit dem noblen Schaumwein im vergangenen Jahr auf den Rekordwert von 4,9 Mrd. Euro, wie der Champagner-Verband in der Stadt Épernay mitteilte. Das toppt den bisherigen Höchstwert von 4,75 Mrd. Euro im Jahr 2015.

Insgesamt wurden 307,3 Mio. Flaschen Champagner abgesetzt, 0,4 % mehr als in 2016. Die Hälfte (153,7 Mio.) blieb in Frankreich, dort sank der Absatz damit im Jahresvergleich um 2,5 %. Die Exporte stiegen hingegen um 3,5 % auf 153,6 Mio. Flaschen. Der Name Champagner ist Schaumwein aus der gleichnamigen Region eineinhalb Autostunden östlich von Paris vorbehalten. Anbaufläche und Verarbeitung der Trauben sind streng reglementiert und kontrolliert.

**\*) Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion:**

**(4) Millionen-Projekt in der bedeutendsten Weißweinregion Spaniens**

Das Traditions-Weingut Ramón *Bilbao* aus der Rioja hat die neueste Weinkellerei im spanischen Weißweingebiet D.O. Rueda eröffnet. Die neue Bodega erforderte eine Investition von etwa 6 Mio. Euro, sie umfasst eine neue Anlage und 60 ha Weinberge. Ein Großteil dieser Rebfläche ist mit der in der Region heimischen Rebsorte Verdejo bestockt – doch es gibt auch einige über 20 Jahre alte Sauvignon-Blanc-Reben.

Die Produktionskapazität des neuen Weinguts von Ramón *Bilbao* liegt bei rund 1 Mio. Liter pro Jahr. „Es ist eine spannende Herausforderung: Wir sind aus unserem Herkunftsland gezogen, um auf den Weißwein dieser Region zu setzen. Wir glauben fest daran, dass Rueda viel Potenzial bietet“, erklärt Rodolfo *Bastida*, Technischer Direktor und General Manager. Man produziert bereits seit 2010 Weine in Rueda, die eigene Kellerei ist nun der logische Schritt. Die Bodega von Ramón *Bilbao* in der D.O. Rueda reiht sich ein in eine Reihe namhafter weiterer Neugründungen, die seit 2015 im Gebiet der geschützten Herkunftsbezeichnung D.O. Rueda eröffnet haben, z.B. Bodega *Ontañón*, Bodegas Riojanas, Bodegas *Burdigala* und Bodega *González Byass*. Insgesamt umfasst die bedeutendste Weißweinregion Spaniens mittlerweile wieder rund 70 große und viele kleine Weinkellereien, die 2016 insgesamt über 85 Mio. Flaschen D.O. Rueda-Weine abgefüllt haben.

Anm. bbj: Die Region D.O. Rueda liegt im Nordwesten des Landes, in Kastilien-León, zwischen den Rotweinbaugebieten D.O. Ribera del Duero und D.O. Toro. Im 17. Jahrhundert genoss der Weißwein einen so hervorragenden Ruf, dass sich der spanische Königshof die Hälfte der Produktion reservieren ließ. Um 1900 wurden nahezu alle Weinberge mit damals rund 90.000 ha Rebfläche durch die Reblaus vernichtet. Nur vereinzelt wurden die alten Weingärten wieder revitalisiert, die Region verlor für viele Jahrzehnte ihre Bedeutung. Nachdem aber bereits in den 1970er Jahren ein großer Erzeuger aus dem Rioja,

*Rosinas Rosinen*  
*Urlaubswein*



Blickt man aus dem Fenster, so scheint der Sommer noch recht weit. Aber vielleicht planen Sie ja bereits Ihre nächste Reise oder haben sie sogar schon gebucht. Andere Länder, andere Weine! Dazu hier und heute der erste Beitrag einer geschätzten Leserin!!! Ich möchte mich ganz herzlich bei Doris K. für Ihre sehr zutreffenden und wunderbaren Zeilen zum Thema Urlaub und Wein bedanken, die auch bei mir so manche Erinnerung wachgerufen haben:

„Guten Wein muss man genießen – sagt man. Aber wie ist das mit „unguten“ Weinen? Tja ... die kann man erst recht genießen! Die Frage ist nur, wo (und/oder auch mit wem?!). An einem romantischen Strand einer griechischen Insel, zum Beispiel. Gibt es etwas Besseres, als sich einem schwefeldurchzogenen Wein hinzugeben? Oder in einer stimmungsvollen portugiesischen Garagenspelunke die ungeheure Säure eines grünen Weines zu erleben? Und erst die intensive Süße eines dickflüssigen Rotweines in einer italienischen Osteria, am besten mit appetitlicher Begleitung (Schinken, Käse, Italiano...?) Genießen Sie es! Aber, bitte (!), kommen Sie NIE auf die Idee, davon ein Fläschchen mit nach Hause zu nehmen. Denn mit einem einzigen Schluck werden Ihre gesamten wunderbaren Reise-Weinerfahrungen zunichte gemacht. Salute!“

Werte Leserinnen,  
nehmen Sie sich doch ein Beispiel an Doris K. und schicken Sie mir Ihre Weinerfahrungen & Kommentare an:

[rosina.bruckner@gmx.at](mailto:rosina.bruckner@gmx.at), Betreff: *Rosinas Rosinen*

Marqués *de Riscal* das Gebiet für den Anbau hochwertiger Weißweine (wieder)entdeckt hat, wurde die Zahl der Weingüter in der jüngeren Vergangenheit ständig größer und die Qualität der produzierten Weine kontinuierlich verbessert. Mittlerweile sind in der hügeligen Landschaft auf Seehöhen zwischen 600 und 800 m etwa 7.500 ha an Weingärten gepflanzt, die meisten von ihnen sind in Ertrag.

**\*) Aus der internationalen WeinWirtschafts-Redaktion:**

**(5) Nicht billiger, sondern besser trinken – deutsches Start-Up mit neuem Geschäftsmodell**

Mit ihrem Wein-Startup Colusto haben die Brüder Kai und David *Jeggle* gerade den 2. Preis im studentischen Gründerwettbewerb GROW gewonnen. Statt Schnäppchen anzubieten, tauschen sie einfache Weine gegen höherwertige aus – ohne Aufschlag. Das Prinzip ist einfach: Wer 6 Flaschen bei Colusto bestellt, bekommt davon 4. Aufgefüllt wird der Karton durch 2 höherwertigere, teurere Weine, ohne dass der Besteller dafür extra zahlen muss. Wer z. B. 3 Flaschen des einfachen Merlots aus dem württembergischen Weingut *Kuhnle* zu € 8,90 bestellt, dem wird entweder 1 Flasche Spätburgunder geliefert (regulärer Preis: € 11,70) oder 1 Flasche „Forstknecht Marz“ (€ 16,70) oder sogar eine Flasche Cabernet Cuvée (regulärer Preis: € 22,70) – zu demselben Preis wie der Merlot. Man bekommt also immer mehr, als man bezahlt hat.

Und von den 3 Flaschen Pinot Grigio (€ 10,90) aus dem Südtiroler Weingut *Kettmeir*, die man ordert, könnte 1 ersetzt werden durch 1 Sauvignon (€ 13,90), 1 Pinot Bianco (€ 15,-) oder durch einen der besten Weißweine Italiens: Chardonnay von Ca'del Bosco (€ 55,-). Welcher der drei Weine es schlussendlich wird, berechnet ein Algorithmus, den die *Jeggle*-Brüder entwickelt haben. Die Wahrscheinlichkeit, dass man den teuren Chardonnay erhält, beträgt 22 %, dass es der Pinot Bianco wird, 44 %.

Ein Onlineshop wie Colusto existierte in Deutschland bis jetzt noch nicht. Hin und wieder gibt es Rabattaktionen nach dem Muster ‚10+2‘. Oder es werden billige Give Aways wie Korkenzieher, Weinglas oder Drop Stops einer Sendung beigelegt. Doch auf die Idee mit Wein-Upgrades ist noch kein Shop-Entwickler gekommen. Im Gegenteil: Um sich interessant zu machen, fällt den meisten Shop-Betreibern nur ein, ihre Weine 20 Cent billiger zu machen als die Konkurrenz ... Auf der Colusto-Website sehen Besucher sofort, welche Upgrade-Weine ihnen winken und wie groß die Wahrscheinlichkeit ist, dass der Algorithmus den einen oder anderen auswählt. Alles ist transparent. Welchen Wein sie bekommen haben, erfahren die Besteller gleich, nachdem sie ihren Warenkorb geschlossen haben und zur Kasse gehen. Für die, die das System noch einmal genau erklärt haben wollen, haben die beiden schwäbischen Buben ein anderthalbminütiges Erklärvideo zeichnen lassen, das letzte Zweifel beseitigt: <https://colusto.wistia.com/medias/zt3wrlekbr> ([www.colusto.de](http://www.colusto.de)).

**\*) Die Wein-TV-Tipps für die verbleibenden Februar-Tage**

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

○ Dienstag, 20. Februar, 20:15 | hr fernsehen

Rheingauer Wein auf neuen Wegen

Der Rheingau und sein Wein sind schon oft besungen worden – und fast genauso oft gefilmt. Doch trotz aller Idylle und Klischees: Auch in dieser Region ist die Zeit nicht stehen geblieben. Auch im schönen Rheingau müssen sich Bewohner – und insbesondere die Winzer – neuen Herausforderungen stellen. Dazu gehört der Umgang mit dem deutlich spürbaren „Klimawandel“ genauso wie die Suche nach modernen Produktions- und Vermarktungsformen. Und natürlich sind auch der Rheingau und sein Wein inzwischen ein bisschen „multikulturell“ und globalisiert. Der Film beobachtet bis zum Keltern, wie sich der Wein 2017 entwickelt.

- Donnerstag, 22. Februar, 15:15 | WDR 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. Der Film stellt zwei junge Südtirolerinnen vor, die ein mehrsprachiges Online-Magazin betreiben, einen Winzer, der Innovationsgeist beweist, und einen Restaurator, der jahrhundertealte Kachelöfen rettet. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Samstag, 24. Februar, 11:00 | WDR Fernsehen  
Quarks: Partyspaß und Nervengift  
Das Bier wurde vermutlich vor dem Brot erfunden. Und dafür gab es Gründe! Alkohol entspannt und enthemmt, er macht Spaß – nur bringt er ziemlich viele Menschen um. Wie viel ist zu viel? Das tägliche Gläschen Rotwein – gesund oder ungesund? Wo liegt die Grenze zwischen „gerne was trinken“ und Abhängigkeit?
- Sonntag, 25. Februar, 09:15 | NDR Fernsehen  
Zum 70. Geburtstag von Martin *Suter* – Romancier und Gentleman-Farmer  
Der Schweizer Schriftsteller Martin *Suter* ist einer der populärsten zeitgenössischen Autoren. Seine Bücher stehen in Frankreich und Deutschland auf den Bestsellerlisten. Stilistische Eleganz, Eloquenz und Pointenkraft kennzeichnen sein Werk. Ganz wie Weynfeldt, die Titelfigur seines letzten Romans, pflegt auch *Suter* die feine Lebensart. Die Sommer verbringt er auf seiner Finca in Ibiza, wo er sich um den Weinanbau und die Olivenernte kümmert. Den Winter über lebt er mit seiner Familie in Guatemala. Dort entstehen auch seine Romane.
- Montag, 26. Februar, 15:15 | rbb Fernsehen  
Von und zu lecker – Wer kocht das beste Adelsmenü? – Riesling-Zabaione vom Mosel-Weingut  
An die Mosel geht die Fahrt der adligen Damen in der fünften Folge von „Von und zu lecker“. Irmgard von *Canal* und ihr Mann Andreas freuen sich schon darauf, den fünf Gästen das Weingut aus dem 15. Jahrhundert zu zeigen. Zum Gut gehört ein stilvolles Herrenhaus mit Blick auf die Mosel, ein großer Park und über 5 ha Rebfläche, die zu den Spitzenlagen der Gegend gehört. Die Gutsherrin kocht leidenschaftlich gern und selbstverständlich ist nur der beste Tropfen vom eigenen Weingut gut genug für die Riesling-Zabaione zum Dessert.
- Montag, 26. Februar, 21:00 | SWR Fernsehen  
Lecker aufs Land – ein kulinarischer Ausflug  
Die luxemburgische Spitzenköchin Léa *Linster* hat die „Lecker aufs Land“-Damen zu sich nach Hause eingeladen.
- Dienstag, 27. Februar, 21:00 | hr fernsehen  
Bensheim und die hessische Toskana  
Die Bergstraße ist ein Sehnsuchtsort für gestresste Großstädter. Mildes Klima, guter Wein, reizvolle Landschaft, und mittendrin in dieser hessischen Toskana: Bensheim. Hier lässt es sich gut leben und manches entdecken: Jugendstilvillen, Roter Riesling, französisches Brot, mexikanische Schlemmereien oder auch Zigarren aus Kuba. Schon die Landgrafen und Großherzöge von Hessen-Darmstadt wählten Bensheim-Auerbach als Sommerresidenz. Sie genossen hier die früheste Mandelblüte weit und breit. Auch den Tabak aus der Region werden sie gekannt haben.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 22. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **wein.pur Trophy BIOWEIN – Baden**  
 In Kooperation mit dem Casino Baden präsentiert GENUSS auch heuer wieder die wein.pur Trophy mit den besten Weingütern Österreichs und den Ländern drum herum. Erste Gelegenheit dazu im heurigen Jahr ist der 22. Februar 2018, wo im angenehmen Ambiente des Casineums über 100 Weine von mehr als 20 prämierten Bio-Winzern verkostet werden können.  
 Zur aktuellen Verkostung eingeladen wurden ausschließlich Weingüter mit zertifiziert biologischem oder biodynamischem Anbau. Dazu werden Weine aus den Bereichen Orange & Natural Wines sowie aus dem Segment Bio-Schaumweine & Pét Nats.  
 Casino Baden, Kaiser Franz Ring 1, 2500 Baden bei Wien | Eintritt: € 14,-- für Verkostung & Gewinnticket oder € 30,-- inkl. € 30,-- Begrüßungsjetons, Verkostung und Gewinnticket. Für GENUSS-Abonnenten ist der Eintritt frei!
- Donnerstag, 22. Februar, bis Sonntag, 11. März 2018: **Rheingau Gourmet & Wein Festival (D)**  
 Am 22. Februar 2018 startet mit der legendären WELCOME PARTY in der phantastischen Atmosphäre von Kloster Eberbach das diesjährige Rheingau Gourmet & Wein Festival: 12 Spitzenköche kochen live: Vineet *Bhatia*\* (London), Anuraag *Ramkalawon* (Sansibar), Reuben *Riffel* (Südafrika), Thomas *Martin*\*\* (Hamburg), Benedikt *Faust*\*, Carmelo *Greco*\*, Michael *Kammermeier*\*, Joachim *Buggle*\*, Oliver *Röder*\*, TV Koch Christoph *Brand* und Simon *Stirnal* vom Kronenschlösschen. Insgesamt 38 Top-Köche aus 9 Ländern verwöhnen die Gäste bei den diversen Events auf allerhöchstem Niveau. 22 Weingüter aus dem In- und Ausland – alle von den Winzern persönlich vertreten – präsentieren ihre Weine und 2 Live-Bands („Krüger rockt!“, „Rick Cheyenne & Friends“) sorgen für gediegene Unterhaltung. Dazu werden bei den verschiedenen Events die Weine von annähernd 80 Weingütern verkostet (darunter eine respektable Österreich-Abordnung mit neuen Weingütern).  
 Infos, Anmeldung und Tickets unter <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/>.


- Montag, 26. Februar, bis Sonntag, 25. März 2018: **10. NESPRESSO Gourmet Weeks 2018**  
 Die renommierten Nespresso Gourmet Weeks feiern Jubiläum und mit ihnen die heimische Spitzengastronomie. Seit mittlerweile zehn Jahren sind die kulinarischen Genusswochen nicht mehr wegzudenkender Teil des heimischen Gastronomiekalenders.  
 Die zehnten Nespresso Gourmet Weeks finden heuer von 26. Februar bis 25. März 2018 statt. Gemeinsam mit über 60 Partner-Restaurants der ein bis vier Hauben-Kategorie lädt Nespresso Gourmet-Liebhaber ein, kulinarische Spitzenmenüs zu einem attraktiven Fixpreis zu verkosten. Zum Abschluss jedes Menüs rundet Nespresso mit einer im Preis inkludierten Kaffeespezialität nach Wahl, den kulinarischen Genuss perfekt ab.  
 Neben Toni *Mörwalds* Restaurant „Zur Traube“ in Niederösterreich, sind unter anderem die Familie *Eselböck* mit dem 3-Hauben-Restaurant „Taubenkobel“ im Burgenland, sowie das – ebenfalls mit 3 Hauben ausgezeichnete – „Mesnerhaus“ in Salzburg dabei. Erstmals nehmen heuer unter anderem das „DiningRuhm“ in Wien oder „das Fritz“ im Burgenland teil.  
 Die Preise der Nespresso Gourmet Weeks Menüs:

<u>Mittagsmenü</u> (2 Gänge):	<u>Abendmenü</u> (3 Gänge):
○ EUR 17,– in 1 Hauben Restaurants	○ EUR 27,– in 1 Hauben Restaurants
○ EUR 24,– in 2 Hauben Restaurants	○ EUR 39,– in 2 Hauben Restaurants
○ EUR 29,– in 3 Hauben Restaurants	○ EUR 49,– in 3 Hauben Restaurants
○ EUR 34,– in 4 Hauben Restaurants	○ EUR 59,– in 4 Hauben Restaurants

Alle Informationen zu den Nespresso Gourmet Weeks und den über 60 Teilnehmern finden Sie auf <https://www.gourmetweeks.at/>.

- Dienstag, 27. Februar 2018, 15 – 20 Uhr: **Borsa Vini Italiani 2018**



**EINLADUNG**

Der Direktor von ICE-Italienische Agentur für Aussenhandel,  
Dr. Antonio Ventresca,  
freut sich, Sie zur  
**BORSA VINI ITALIANI 2018**  
am Dienstag, dem 27. Februar 2018  
in die Italienische Botschaft, Rennweg 27, 1030 Wien  
herzlich einzuladen.

40 italienische Winzer aus Süditalien  
- Regionen Kampanien, Kalabrien, Apulien, Basilikata und Sizilien -  
präsentieren ihre DOCG-, DOC- und IGT-Weine einem internationalen  
Fachpublikum. Verkosten Sie und führen Sie unverbindliche Gespräche.

- Mittwoch, 28. Februar 2018, 15 – 20 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 gebietstypisch 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](http://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 gebietstypisch 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](http://www.weinvierteldac.at).

- Donnerstag, 1., bis Samstag, 3. März 2018: **18. Internationale Weinmesse Innsbruck 2018**

Verkosten, Genießen, Einkaufen bei Topwinzern: Erstmals werden rund 180 Aussteller aus 7 Nationen in der Messe Innsbruck erwartet.

Auf Westösterreichs größter Weinmesse werden rund 1600 verschiedene Weine aus 30 nationalen & internationalen Weinregionen präsentiert, die im Rahmen des Messeeintritts gratis verkostet werden können. Auch das Angebot für Kulinarik-Fans ist sehr vielfältig. Das Angebot im Bereich „Genuss & Gourmet“ reicht von Olivenöle, Salami, Käse, Kaffee, Schokolade, hausge-

machten Mehlspeisen etc. Aussteller informieren auch rund um die Themen Weingläser, Weinkellerbau, Möbel zum Thema Wein und Weinlagerung. Die Messe ist DER alljährliche Treffpunkt für viele private Weinliebhaber, Gastronomen und Weinhändler aus Österreich und den Nachbarländern.

TAGESEINTRITT: € 24,-- | Der Eintritt inkludiert (so lange der Vorrat reicht) die Verkostung der präsentierten Weine, Mineralwasser und Brot bei den Ausstellern sowie den Verkostungskatalog. ONLINETICKETS im Vorverkauf: bis Mi. 21. Feb. 2018: € 21,-- | ab Do. 22. Feb. 2018: € 22,-- unter <http://sar7c12168.cc700-irmler.irmler.at/> | Vor Ort können Sie mit Ihrem Onlineticket direkt zum Einlass durchgehen. Ein Anstellen an der Messekassa ist nicht mehr notwendig!

ÖFFNUNGSZEITEN: Donnerstag, 1. März 2018: 16:00 - 21:00 Uhr

Freitag, 2. März 2018: 14:00 - 20:00 Uhr

Samstag, 3. März 2018: 14:00 - 20:00 Uhr

ORT: Messe Innsbruck, Eingang Ost | Halle A | MESSEFORUM 2. OG  
6020 Innsbruck, Siebererstraße & Ecke Claudiastraße

- Freitag, 2., bis Samstag, 3. März 2018: **Silkes Weinmesse 2018 in Mettmann (D)**



Weinfreunde im Ruhrgebiet aufgepasst ... einer der besten Weinhändler Deutschlands hält Hausmesse:

Zwei Tage voller Genuss, Freude und gutem Wein bei Silkes Weinkeller ([www.silkesweinkeller.de/weinmesse/](http://www.silkesweinkeller.de/weinmesse/)). Gemeinsam mit den vertretenen Winzern bietet man im Hause wieder die Chance, über 300 Weine aus dem Sortiment zu verkosten. Das Team von Silkes Weinkeller und mehr als 40 Weingüter aus Spanien, Italien, Frankreich, Österreich und Deutschland freuen sich auf genussreiche Momente, auf tolle Gespräche und ausgezeichneten Wein. Zwei zusätzliche Workshops rund um das Thema Wein komplettieren das Messewochenende.

TAGESEINTRITT: € 10,-- | Der Eintritt inkludiert die Verkostung der präsentierten Weine, Wasser und Brot, den Verkostungskatalog sowie die Teilnahme an den beiden Wein-Workshops.

ÖFFNUNGSZEITEN: Freitag, 2. März 2018: 16:00 - 21:00 Uhr

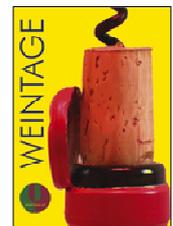
Samstag, 3. März 2018: 13:00 - 19:00 Uhr

ORT: D-40822 Mettmann, Gold-Zack-Straße 9

Nur für Bestellungen im Rahmen der Messe an diesen beiden Tagen gilt ein exklusiver Messerabatt auf alle Produkte in Höhe von 10 %.

- 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 & Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weintage.at](http://www.weintage.at).



- Dienstag, 13. März 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Tour 2018 – Wien**

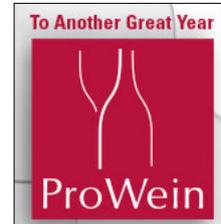
Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



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](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

- Sonntag, 18. März, bis Dienstag, 20. März 2018: **ProWein 2018 in Düsseldorf (D)**  
Die größte Weinmesse in Deutschland konnte im März 2017 mit über 6.600 Ausstellern aus 60 Ländern etwa 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 – 19 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Alle Infos, Fachbesucherregistrierung & Tickets: [www.prowein.de](http://www.prowein.de)



- Samstag, 24. März 2018, 14 – 20 Uhr: **losgelös(s)t 2018 im Kloster Und in Krems**  
Diesmal sind die 17 losgelös(s)t-Winzer besonders früh dran: Bereits vor Ostern findet ihre Jahrgangspräsentation statt! Am Samstag, 24. März, von 14 – 20 Uhr gibt es mehr als 100 Weine vom Löss im historischen Kirchenschiff des Kloster Und in Krems zu verkosten. Als Gastwinzerinnen fix zugesagt haben die vier Damen von „Frauenzimmerwein“ – sie haben sich bereits in der Puls4 TV-Show "Österreichs nächster TopWinzer" einen Namen gemacht. Als männliche Verstärkung bekommen sie Stefan *Müller* vom Weingut *Müller* aus Klöch, seine Spezialität ist der Traminer. Eine spannende Weinverkostung ist daher garantiert!  
Alle Weine können gleich an Ort und Stelle zu Ab Hof-Preisen bestellt und bezahlt werden, die Lieferung per Post bzw. die persönliche Zustellung sind gratis. Charly *Teuschl* vom Restaurant im Kloster Und sorgt wieder für kleine Köstlichkeiten, mit denen man den Hunger stillen kann.  
Tickets für Weinverkostung + Clubbing: € 15,- | Tickets für „Clubbing only“: € 7,-.  
Im Vorverkauf online unter [www.losgeloesst.at/tickets](http://www.losgeloesst.at/tickets) jeweils um € 2,- günstiger!



(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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.actcom.at)), Dr. Bernulf *Bruckner jun.* ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband ([www.oekgv.at](http://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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



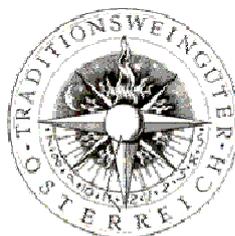
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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