

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017\_01

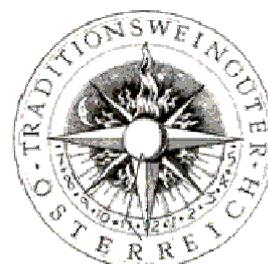
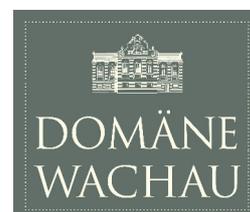
## 13. JÄNNER 2017

### Die Themen:

- Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 38. Wine After Work ein ..... 2
- Wein-Legende *Felluga* stirbt mit 102 Jahren ..... 2
- Sommelier-Europameisterschaften 2017 in Wien ..... 3
- Eisweine des Jahrgangs 2016 wurden Anfang 2017 eingebracht ..... 3
- winzerhotels.com: Erste länderübergreifende Informationsplattform für Urlaub beim Winzer oder im Weinhotel ..... 4
- Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion  
(1): Piwis sorgen für bessere Öko-Bilanz ..... 5  
(2): Warum Betrunkene oft Heißhunger haben ..... 5
- Aus der Society-Redaktion: Lange Haftstrafe für „Weinbetrüger“ Fox ..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den Jänner ..... 7
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen ..... 10  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 ..... 13
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 14

Herausgegeben von:

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



**\*) Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 38. Wine After Work ein:**

Ich freue mich zum Thema „Sicherheit & Kriminalität – Wovor müssen wir uns in Wien fürchten?“ Herrn Dr. Michael *Lepuschitz* begrüßen zu dürfen.

Michael *Lepuschitz* ist Polizeijurist und für das Sicherheitsmanagement von Favoriten – dem 10. Wiener Gemeindebezirk mit 200.000 Einwohnern – verantwortlich. Gewaltverbrechen, Bandenkriege und Migrationsprobleme fallen in seinen Zuständigkeitsbereich. Er verfügt über einen tiefen Einblick in die Sicherheitslage von Wien und wird in seinem Vortrag die objektive Sicherheitslage versus das subjektive Sicherheitsempfinden behandeln.

Top-Weine aus Rumänien werden diesen Abend begleiten. Der Aufbruch in die internationale Weinwelt wird vom Weingut Lacerta mit seinen zahlreichen Auszeichnungen geprägt. Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Rheinriesling, und Chardonnay, sowie Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot und Blaufränkisch bieten einen hervorragenden Überblick über die aktuelle Qualität der rumänischen Weine.

Termin: Mittwoch, 15. Februar 2017 um 19:00 Uhr

In der Vinothek Bitzinger, im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien

u.A.w.g. [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) oder Tel: 0676 783 55 66 | [www.actcom.at](http://www.actcom.at) | Genussbeitrag € 25,-

(hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbari-ritter.at](http://www.urbari-ritter.at))



„Wein ist stärker als das Wasser,  
das gesteh'n auch seine Hasser.“

(Gotthold Ephraim *Lessing*,  
deutscher Dichter, 1729 - 1781)

**\*) Wein-Legende *Felluga* stirbt mit 102 Jahren**

Der Italiener Livio *Felluga* starb am 21. Dezember 2016 im Alter von 102 Jahren. Die Familie informierte die Öffentlichkeit erst nach der Beerdigung vom Tod des Mannes, der der ganzen Region Friaul nach dem Zweiten Weltkrieg zu hohem Ansehen verhalf. *Felluga* war Winzer in fünfter Generation, als er in den 1950ern begann, systematisch verlassene Weinberge in der Region Friaul aufzukaufen und wieder zu kultivieren. Nach zwei Weltkriegen und einem schwierigen Übergang vom ehemaligen österreichisch-ungarischen Reich zu einem Teil Italiens war Friaul zu diesem Zeitpunkt alles andere als eine prosperierende Region. Ein Großteil der Landwirte hatte die Höfe und Weingüter aufgegeben und war in die Städte gewandert.

*Felluga* nutzte die Gunst der Stunde für einen kompletten Neuanfang. Statt des üblichen Rotweins pflanzte er vor allem Sauvignon Blanc und Friulano an, zwei Weißweinreben, die sich im friaulischen Klima bestens entwickelten. So wandelte sich die vormals Rotwein-dominierte Region unter seiner Regie zu einer der besten Weißweinproduzenten Italiens. „Livio war ein wirklich großer Winzer“, sagte Giorgio *Colutta*, Inhaber des Weinguts *Colutta* im benachbarten Manzano und ehemaliger Präsident des örtlichen Erzeuger-Konsortiums. „Aber wichtiger noch, er war ein Pharao für uns alle!“ In Erinnerung bleiben wird *Felluga* für seine Verdienste um die Region und großartige Weine sowie für einen genialen Marketing-Schachzug. Er entwarf die Etikette „carta geografica“, die zum einen ein echter Hingucker ist, zum anderen aber auch die Lage des Weinguts dokumentiert.

Die lokale Verwurzelung war dem Winzer zeitlebens wichtig. So ermutigte er junge Winzer, in der Region zu bleiben und auf dem Land ihrer Familie Trauben anzubauen und Wein zu machen. Mit Erfolg, wie zahlreiche große Weinnamen aus der Region beweisen. „Er trug wesentlich dazu bei, die Aufmerksamkeit der Welt auf Friuli zu lenken, für die ich und alle anderen Winzer in Friaul

dankbar sind“, erinnert sich zum Beispiel Mattia *Scarbolo* vom Weingut *Scarbolo*. Für seine Verdienste wurde er 2009 von der nahegelegenen Università d'Udine mit einem Ehrendiplom im Weinbau ausgezeichnet und geehrt. Doch er kümmerte sich nicht nur um den Ruf der Region, sondern auch um sein eigenes Weingut. Das umfasst heute eine Anbaufläche von fast 400 ha und produziert rund 800.000 Flaschen Wein aus eigenem und zugekauftem Lesegut. Geführt wird es schon seit Jahren von den Söhnen *Fellugas*, wobei der Vater bis zuletzt reges Interesse am Weinbau und an den Reben zeigte. *Felluga* hinterlässt seine Frau Bruna, Bruder Marco, die Kinder Maurizio, Elda, Andrea und Filippo und mehrere Enkel. Und einen eigens zu seinen Ehren entworfenen Pinot Bianco, der sein Konterfei auf dem Etikett trägt.

### **\*) Sommelier-Europameisterschaften 2017 in Wien**

Vom 8. bis 13. Mai werden die besten Sommeliers Europas in einem hochkarätigen Wettbewerb gegeneinander antreten. In der österreichischen Vorausscheidung konnte sich der derzeit beste Sommelier des Landes, der Tiroler Diplom-Sommelier Suvad *Zlatic*, als Vertreter Österreichs für diesen Wettkampf qualifizieren. Der gebürtige Bosnier kam 1993 nach Österreich, lebt mit seiner Familie in Landeck und ist im Geigers Posthotel in Serfaus als Maître d'hôtel tätig. Von seinen Arbeitgebern, den Hoteliers Barbara und Florian Geiger, erhält er jegliche Unterstützung für sein Engagement. Bei der letzten Sommelier-Weltmeisterschaft in Argentinien 2016 erreichte er unter 59 Teilnehmern den beachtlichen 16. Platz und hat sich für „Wien 2017“ viel vorgenommen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieser EM kommen aus 38 europäischen und 3 afrikanischen Mitgliedsländern (Marokko, Mauritius und Südafrika) der weltweiten Sommeliervereinigung „Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.). Sie wurde bereits 1969 in Frankreich gegründet und richtet Sommelier-Welt- und Kontinentalmeisterschaften jeweils alle 3 Jahre aus. Vertreten war die Vereinigung in Wien bei der Pressekonferenz am 11. Jänner durch den Präsidenten Shinya *Tasaki* aus Japan (Sommelier-Weltmeister 1995), den Direktor des Wettbewerbs-Komitees Gerard *Basset* (Sommelier-Weltmeister 2010) sowie den Sommelier-Weltmeistern Paolo *Basso* (2013) und Serge *Dubs* (1989).

Unterstützt wird die Veranstaltung von der Sommelierunion Austria (SUA) unter der Führung von Präsidentin Annemarie *Foidl*, der Österreich Wein Marketing in Person von Geschäftsführer Mag. Wilhelm *Klinger* und einer Hundertschaft österreichischer Winzerinnen und Winzer, die mit ihren Weinen und ihren Weingütern als Gastgeber für einen möglichst reibungslosen und zugleich qualitativ hochwertigen Ablauf sorgen bzw. dazu beitragen werden.



Gemeinsames Anstoßen auf die Sommelier-Europameisterschaften in Wien 2017 (v.l.n.r.): Wilhelm *Klinger*, Shinya *Tasaki*, Annemarie *Foidl*, Gerard *Basset*, Paolo *Basso* und Serge *Dubs*.

Als ein Indiz für die Bedeutung der Veranstaltung für die österreichische Weinwirtschaft ist auch die Tatsache zu werten, dass für die Zeit der Dauer der Sommelier-Europameisterschaft über 100 internationale Journalisten von der ÖWM eingeladen und durch die Weinbaugebiete Österreichs begleitet werden, um nicht nur über die EM selbst, sondern auch über die Qualität der Weine, der Sommellerie, der Gastronomie und des Weintourismus in unserem Land berichten zu können.

### **\*) Eisweine des Jahrgangs 2016 wurden Anfang 2017 eingebracht**

Im Burgenland gelang es bereits in den ersten Stunden des Neuen Jahres bei Temperaturen von knapp unter - 8°C die letzten Trauben des Jahrgangs 2016 einzubringen. Jungwinzer Andreas *Nitt-*

*naus* vom Weingut Hans und Christine *Nittnaus* aus Gols berichtet, dass am Neujahrstag um 5 Uhr Früh mit der Lese gefrorener Grüner Veltliner- und der raren Cabernet Sauvignon- und Syrah-Trauben begonnen wurde. Durch den noch vor Sonnenaufgang einfallenden Nebel konnte die Eisweinlese bis zu Mittag fortgesetzt werden.

Die niedrigen Temperaturen rund um den Dreikönigstag führten auch in anderen Teilen des Landes zu Bedingungen, die geradezu ideal für die Eisweinlese waren. So konnten am Weingut *Türk* in Stratzing bei Krems im Kremstal am 7. Jänner um 6 Uhr Früh bei - 11,3°C die idealen Bedingungen vorgefunden werden, um die extra dafür aufgesparten Grüner Veltliner-Trauben aus der Lage Loiserweg bei einem Lesegewicht von 34° KMW (knapp 180 Oechsle) zu ernten.

**\*) winzerhotels.com: Erste länderübergreifende Informationsplattform für Urlaub beim Winzer oder im Weinhotel**

Auf winzerhotels.com finden Liebhaber feiner Weine und Kulinarik ab 15. Jänner ganz einfach ihr Urlaubsziel im Zeichen von Wein und Genuss. Informationen und Highlights rund um Winzer und Weinhotels in den besten Weinregionen in Österreich und Südtirol – und demnächst auch in weiteren Ländern – liefert die neue online-Plattform praktisch ins Haus. Das Symbol „Direkt beim Winzer“ beachtet der Weinkenner, der am liebsten dort wohnt, wo die guten Tropfen produziert werden. Zudem präsentieren sich viele trendige und kleine & feine Weinhotels, die ihre Gäste (nicht nur) kulinarisch verwöhnen. Gibt es interessante Veranstaltungen, Angebote oder besondere Neuigkeiten in den Weinregionen, so finden sich diese ebenfalls auf winzerhotels.com. Weinhotels, die Räumlichkeiten für Seminare und Feierlichkeiten anbieten, werden diese in einer eigenen Rubrik darstellen.

„Wir betreiben keine Buchungs- oder Schnäppchenplattform“, betont Mag. Fritz *Schenkenfelder*, der Initiator von winzerhotels.com. „Interessierte User erwartet eine einzigartige Informationsplattform mit einem sehr hochwertigen und klaren Zugang zu dem Genussthema. Wir sprechen Menschen jeden Alters an, die bei Winzern oder in Weinhotels ihren Urlaub verbringen möchten und Wert auf regionale Kulinarik und Spezialitäten legen“. *Schenkenfelder* kehrt mit seinem neuen Projekt winzerhotels.com ein wenig zu seinen Wurzeln zurück. Als Sohn der Weinhändler-Dynastie *Schenkenfelder* und bekennender Weinliebhaber und Hobbykoch macht er damit sozusagen sein Hobby zum Beruf. Das Besondere: winzerhotels.com ist die erste Plattform, die sich dem Thema länderübergreifend widmet. Bereits zum Start von winzerhotels.com bilden zahlreiche bekannte Betriebe und echte Geheimtipps einen spannenden Mix für Interessierte.

Muss man gesehen haben: Die Residenz *Velich* im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel, das Weingut *Maitz* und das Hotel Vincent an der Südsteirischen Weinstraße, das WeinSpitz Boutiquehotel und das Hotel *Pfeffl* in der Wachau, das Schlosshotel Korb und das Castel Fragsburg in Südtirol und viele Genuss-Hot-Spots mehr. ([www.winzerhotels.com](http://www.winzerhotels.com))



Der Blick über die südsteirischen Weinhügel vom Weingut *Maitz*.

**\*) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion (1): Piwis sorgen für bessere Öko-Bilanz**

Weintrinker, denen die Umweltbilanz ihres Lieblingsgetränks wichtig ist, greifen häufig zu Weinen aus biologischem Anbau. Das allein hilft aber nur wenig. Viel entscheidender wäre es nach einer neuen Studie, widerstandsfähigeren Rebsorten eine Chance zu geben. Denn wer nachhaltig und ökologisch korrekt genießen will, trifft mit Wein leider meist die falsche Wahl. Eine Flasche des Rebensaftes belastet die Umwelt doppelt so viel wie eine Flasche Apfelsaft und weit mehr als eine Flasche Wasser.

Forscher der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) in Frick haben jetzt untersucht, ob sich dies durch eine Steigerung des biologischen Anbaus vermindern lässt. Bisher werden nämlich nur rund 3 % des Schweizer Weins unter biologischen Bedingungen angebaut.

Das Ergebnis der Forscher hat sie selbst überrascht: Sowohl beim Bio- als auch beim herkömmlichen Anbau gäbe es so große Unterschiede zwischen einzelnen Weingütern, dass die Anbaumethode allein nicht für die Öko-Bilanz verantwortlich sein könnte. Entscheidend sei dagegen die angebaute Rebsorte. Pilzwiderstandsfähige Sorten (kurz: „Piwis“) haben demnach eine um bis zu 60 % bessere Umweltbilanz als herkömmliche, so die Forscher.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Betrieben erklären sich die Forscher durch die individuellen Herstellungsprozesse in der Landwirtschaft. Jeder Betrieb arbeitete anders, Unterschiede in der Witterung oder Lage des Betriebes hätten einen großen Einfluss. Am wichtigsten für die Öko-Bilanz sei bei allen Betrieben aber der Anbau der Trauben, genauer der benötigte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Fast alle europäischen Sorten sind zum Beispiel sehr anfällig für den falschen und echten Mehltau (*Peronospora* und *Oidium*).

Im Biolandbau werden zur Bekämpfung dieser weit verbreiteten Krankheiten Kupferpräparate benutzt, in herkömmlichen Betrieben verschiedene chemisch-synthetische Pestizide. „Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hat für den Weinbauern existenzielle Bedeutung“, sagt Weinbauprofessor Peter *Schumacher*. Gerade im vergangenen Jahr hätte sich gezeigt, dass der Verzicht auf Spritzmittel existenzielle Wirkungen habe. Doch in der Öko-Bilanz schlagen beide Methoden negativ zu Buche. Bei den pilzwiderstandsfähigen Sorten liegt der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln weit unter dem Niveau der normalen Reben und das zeigt sich in ihrer Öko-Bilanz deutlich. Die so genannten Piwis sind Kreuzungen von alten europäischen Sorten mit pilzresistenten amerikanischen Trauben. In guten Jahren müssen sie gar nicht gespritzt werden, in schlechten drei- oder viermal. Deshalb legen die Forscher große Hoffnungen in sie. Bisher allerdings werden die neuen Sorten in Europa noch nicht häufig angebaut. Dabei sind sie nicht neu.

In den 1950er-Jahren versuchte man sich in Frankreich mit einem großflächigen Anbau. Doch die Weine konnten am Markt nicht überzeugen. Mittlerweile aber sei das anders, so *Schumacher*. Kritiker sehen die Piwis längst nicht mehr so negativ wie vor einigen Jahren.

So zählten die Produkte neu gezüchteter Piwi-Sorten wie Johanniter und Solaris bei den Weißweinen oder eine Cuvée aus den Sorten Cabernet Jura, Cabertin und Merlotin bei den Rotweinen zu den großen Gewinnern bei der Vinum-Weinprämierung 2016 der Schweizer Bioweine.

Die Forscher hoffen, dass sich auch die eher konservativen Weinkonsumenten von diesen Urteilen überzeugen lassen. Denn dann könnte Wein künftig auch zu den Getränken mit besserer Öko-Bilanz zählen.

**\*) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion****(2): Warum Betrunkene oft Heißhunger haben**

Nach dem Rausch folgt der große Hunger: Betrunkene essen bekanntlich gerne deftig und gerne viel. Neurobiologen wissen nun, warum das so ist – schuld daran ist ein Notsignal im Gehirn. Während die österreichische Mundart sämtliche Nuancen des Rausches zu beschreiben weiß (von „Da-

menspitz“ bis „vollfett“), ist sie interessanterweise arm an Begriffen für den sich infolge übermäßigen Alkoholkonsums einstellenden Heißhunger.

Hier eilt das Englische mit Vokabular zu Hilfe: „Drunchies“, abgeleitet von „Drunk Munchies“, heißt der alkoholinduzierte Gusto auf Fettes und Deftiges im angelsächsischen Sprachraum.

Wer den Begriff „Paradoxe Hungerattacke“ in eine Suchmaschine eingibt, findet reichlich Anschauungsmaterial (eine Kompilation gibt es unter <https://www.youtube.com/watch?v=JE6YTbfms7E>) – doch so bekannt das Phänomen auch sein mag, eigentlich ist es paradox: Denn Alkohol ist sehr kalorienreich – was die Energiedichte anlangt, wird er nur von den Fetten übertroffen. So gesehen sollten Bier, Wein und Schnaps eher satt machen anstatt Heißhunger auszulösen – was sie, zumindest im Übermaß genossen, aber nicht tun. Bisher wiesen Mediziner in diesem Zusammenhang darauf hin, dass Trunkenheit eben auch die Selbstkontrolle außer Kraft setzt und somit die Schleusen für den Exzess nach dem Exzess öffnet. Das mag stimmen, schreiben Forscher um Denis *Burdakov* im Fachblatt „Nature Communications“, doch als Erklärung greife das zu kurz.

Der Hirnforscher vom Londoner Francis Crick Institute hat Labormäusen Alkohol verabreicht – und zwar genau in jenen Zeitabständen und Dosen, die einem durchzechten Wochenende entsprechen würden (so Mäuse Wochenenden hätten). Fazit der Versuche: Die betrunkenen Mäuse fraßen deutlich mehr als die nüchternen aus der Vergleichsgruppe. Damit einher ging auch eine Aktivität von Nervenzellen im Hypothalamus. Diese Agrp-Neuronen sind bereits aus anderen Experimenten bekannt. Sie steuern den Appetit und werden normalerweise dann aktiv, wenn der Blutzucker fällt bzw. der Magen leer ist. Wie *Burdakov* nachweist, werden die Agrp-Zellen auch durch die Anwesenheit von Alkohol angeregt, offenbar unabhängig davon, ob die Kalorienbilanz noch Reserven aufweist oder nicht. Das gilt zwar streng genommen nur für Mäuse, die Forscher vermuten allerdings, dass sich Ähnliches auch im Gehirn (menschlicher) Betrunkener abspielt.

Quelle: *Burdakov* D. et al. (2017): „Agrp neuron activity is required for alcohol-induced over-eating“, in: Nature Communications, 10. 1. 2017

#### **\*) Aus der Society-Redaktion: Lange Haftstrafe für „Weinbetrüger“ Fox**

John Fox ist einer der größten Weinbetrüger unserer Zeit: Er stand hinter dem Weininvestment Premier Cru und hat seine Kunden um mindestens 45 Mio. USD betrogen. Jetzt muss er über 6 Jahre hinter Gittern verbringen und eine hohe Geldstrafe zahlen. „Meine Kunden tragen selbst Schuld, denn ich gab ihnen, was sie wollten. Und ich gab es ihnen billiger – das ist nicht fair“, sagte John Fox bei der ersten Anhörung vor Gericht. Doch den Vorsitzenden Richter James *Donato* beeindruckte das wenig. Fox habe bewusst ein „langjähriges Imperium der Täuschung aufrechterhalten“, warf er ihm vor. Er verglich ihn sogar mit Charles *Ponzi*, der Anfang des 20. Jahrhunderts Kunden um rund 150 Mio. USD brachte. *Ponzi* gilt bis heute als größter Schwindler der US-amerikanischen Geschichte. John Fox war Mitbegründer der Weinhandlung und des Weininvestments Premier Cru im Kalifornischen Berkeley. Doch echte Geschäfte hätte es kaum gegeben, urteilte der Richter.

Stattdessen habe Fox seit den 1990er Jahren beinahe ausschließlich mit Phantomweinen gehandelt. Allein in den Jahren 2010 bis 2015 verkaufte Premier Cru Weine im Gegenwert von 20 Mio. USD. Die Weine gab es aber nicht, denn sie wurden weder bei den Produzenten noch beim Weinhandel geordert. Fox betrieb dabei ein regelrechtes Schneeball-System und nutzte die Investments neuer Kunden teilweise dafür, die Forderungen der Bestandskunden zu bedienen.

Im Jänner 2016 meldete Premier Cru dann Konkurs an. Der Schuldenberg des Unternehmens betrug zu dem Zeitpunkt 70 Mio. Dollar, allein 45 davon schuldet Premier Cru seinen Kunden für bezahlte aber nie gelieferte Ware. John Fox bereicherte sich selbst massiv durch die Betrügereien. Immer wieder buchte er hohe Beträge vom Geschäftskonto ab und transferierte diese auf verschiedene Konten, die teilweise auf seinen eigenen Namen, teilweise auf gefälschten Namen liefen. Seine teuren Designeranzüge, das Studium seiner Tochter, zahlreiche teure Fahrzeuge wie Corvettes, Ferraris, Maseratis und Limousinen von Mercedes Benz, Mitgliedschaften in exklusiven Golfclubs

und Yachturlaube – sein gesamter ausschweifender Lebensstil fußte auf dem Geld der betrogenen Kunden.

Zuletzt musste er vor Gericht sogar eingestehen, für Online-Kontakte zu Frauen in einschlägigen Netzportalen rund 900.000 USD ausgegeben zu haben. Fachleute rechneten mit bis zu 20 Jahren Gefängnisstrafe, doch aufgrund einer Klagevereinbarung wurde die Strafe nun auf sechs Jahre und sechs Monate festgesetzt. Dazu kommen aber noch weitere drei Jahre Freigang unter Aufsicht. Und das ist noch nicht alles, denn am 18. Jänner wird das Gericht noch darüber entscheiden, wie viel Fox seinen betrogenen Kunden zurückzahlen muss. Ob der Nachlass von Premier Cru in Form von 78.000 Flaschen Wein dafür ausreicht, ist aber unklar. Denn niemand weiß, was sie wert sind und wem sie gehören. Sicher ist, dass auch die persönliche Habe von *Fox* für die Strafzahlungen herangezogen werden wird. Viel wird ihm dann nicht mehr bleiben.

### **\*) Die Wein-TV-Tipps für den Jänner**

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

- Samstag, 14. Jänner, 12:50 Uhr | ZDFneo  
Terra X – Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter  
Selbst im Herbst herrscht auf den Weinbergen noch Hochbetrieb. Alle Hände werden gebraucht. Auch bei Winzern wie *Kilian Franzen* und *Angelina Lenz* am Calmont an der Mosel, am steilsten Weinberg Europas. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen
- Samstag, 14. Jänner, 16:30 Uhr | hr-fernsehen  
Frauenpower am Herd  
„Ladies Night“ heißt ein Galadinner beim Rheingau-Gourmet- und Weinfestival. *Margot Janse* aus Südafrika kocht, und *Romana Echensberger* erklärt die dazu passenden Weine. Sie ist Master of Wine, das sind die absoluten Weinexperten, ein exklusiver Kreis von 340 Absolventen. Von ihr kann man lernen, Wein richtig zu probieren und zu verstehen. Und sie kocht gerne – für die Sendung hat sie sich etwas Besonderes ausgedacht: israelische Vorspeisen zum Wein. Für sie ist das der Inbegriff von Lebensfreude: ein großer Tisch mit fröhlichen Menschen, vielen Tellern und gefüllten Gläsern.
- Samstag, 14. Jänner, 19:15 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Ein perfekter Tag  
Es geht in die „Rotweinstadt“ Ingelheim – ein Gläschen Rotwein inklusive musikalischer Darbietung. Zum Abschluss des Tages geht es nach Monzernheim zum Weingut „Mattern & Roll“. Dort wandern die Kandidaten ein Stück des Jakobsweges und genießen dann bei einem Picknick mit Wein den atemberaubenden Blick in die rheinhessische Schweiz.
- Sonntag, 15. Jänner, 19:45 Uhr | arte  
Cuisine Royale: Auf Schloss El Rincón  
Direkt nach Ostern lädt der erfolgreiche Oliven- und Weinproduzent, Autor und Kunstmäzen *Carlos Falcó* gemeinsam mit seiner Tochter *Xandra* Gäste aus der Kulturwelt Spaniens zu einem Galadiner auf sein Schloss El Rincón ein. Für sie zaubert der Starkoch *Adolfo Muñoz* Gerichte, die das prämierte Olivenöl des Marqués zur vollen Entfaltung bringen. *Carlos Falcó* ruht sich nicht auf seinen Adelstiteln aus. Der Agraringenieur, Sachbuchautor, Kunstkenner und erfolgreiche Wein- und Olivenölproduzent brachte heimlich neue Rebsorten nach Spanien und erfand neue Bewässerungsmethoden, für die er erst belächelt wurde. Heute sind seine Weine weltberühmt.

- Dienstag, 17. Jänner, 21:00 Uhr | hr-fernsehen  
Natureschätze in Hessen: Verzauberte Riesen, schwarze Löcher und alte Tropfen  
Nirgendwo in Deutschland beginnt der Frühling eher als an der hessischen Bergstraße. Zu Recht wird die Region zwischen Darmstadt und Heidelberg mit 1.500 Sonnenstunden jährlich daher auch „hessische Toscana“ genannt. In den üppigen Fruchtgärten gedeihen Mandel-, Feigen-, ja sogar Ölbäume. Auf der 440 ha großen Rebfläche, dem kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands, werden im Herbst die Trauben für den Kerner, Silvaner und Grauburgunder geerntet, aber mittlerweile auch wieder historische Rebsorten wie Zinfandel, St. Laurent oder Roter Riesling kultiviert. Jung-Winzerin *Caroline Guthier*, Weinkönigin der hessischen Bergstraße 2014, lässt sich vom einzigen Experten für alte Weinsorten in Deutschland, *Andreas Jung*, beraten und über Merkmale und Besonderheiten informieren.
- Samstag, 21. Jänner, 16:45 Uhr | 3sat  
Spanien - Pilger, Wein und wilde Stiere: Die Pyrenäen von Navarra und Aragon  
Jakobspilger kommen seit über tausend Jahren durch diese Region und atmen – auf dem Weg nach Santiago di Compostela – die reine Luft im größten Buchenwald Europas. Sie bewundern die 500 Meter hohen Steilwände enger Schluchten und besuchen die alten Klöster und Kirchen. International bekannt wurden die spanischen Vorpyrenäen vor allem durch Ernest *Hemingway*, der den preiswerten und guten Wein der Region schätzte.
- Sonntag, 22. Jänner, 13:40 Uhr | WDR Fernsehen  
Unentdeckte Mosel – Römer, Wein und Wandern  
Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jede Menge Burgen. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands.  
Die Filmautorin *Monika Birk* ist unterwegs zwischen Trier und Cochem, entdeckt Winzer und ihre Weine, wandert und wandelt auf den Spuren der Römer, verkostet die leckere Küche der Region und genießt vor allem die sanft-liebliche Landschaft – vom Land und auch mal vom Schiff aus. Eine Entdeckungsreise an die Mosel, einem der schönsten Flüsse Deutschlands.
- Donnerstag, 26. Jänner, 14:05 Uhr | 3sat  
Entlang der Gewürzroute: Hoffnung am Kap  
Seit dem Ende der Apartheid hat Südafrika bemerkenswerte wirtschaftliche Fortschritte gemacht. Soziale Ungerechtigkeiten führen aber noch immer zu Spannungen, die das Wachstum des Landes in den letzten Jahren massiv gehemmt haben. Die Einbindung der schwarzen Bevölkerung in die südafrikanische Wirtschaft hat gerade erst begonnen und in vielen Lebensbereichen haben Schwarze noch längst nicht dieselben Chancen. Zum Beispiel in der Weinindustrie. Mit Charisma und Hartnäckigkeit versucht die schwarze Südafrikanerin *Nondumiso Pikashe* im prestigeträchtigen Weingeschäft Fuß zu fassen. Wie sich zeigt, nicht ohne berechtigte Hoffnungen.
- Freitag, 27. Jänner, 19:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Die Närrische Weinprobe – aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg  
Fastnacht in einem der schönsten Weinkeller der Welt – das gibt's nur bei der „Närrischen Weinprobe“. Hier wird zwischen jahrhundertealten Holzfässern gefeiert, gelacht und natürlich vom guten Wein gekostet. *Martin Rassau* von der Comödie Fürth führt durch die Sendung und ergreift auch als Komödiant das Wort. An seiner Seite: die Weinexpertin und ehemalige Weinkönigin *Nicole Then*.
- Samstag, 28. Jänner, 15:45 Uhr | hr-fernsehen  
Lecker aufs Land: *Ulla Bernhard-Räder* – Winzerin und Kräuterliebhaberin in Rheinhessen  
Im Hügelland Rheinhessens ist die Winzerin *Ulla Bernhard-Räder* zu Hause. Sie betreibt mit ihrem Mann *Rüdiger* und Sohn *Philipp* ein Familienweingut. Ein neues Standbein sind die Bio-

Weine. Ulla organisiert Verkostungen und entwickelt Ideen, um Weinliebhabern einen Blick hinter die Kulissen des Winzerbetriebs zu ermöglichen.

- Samstag, 28. Jänner, 16:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Heimatrauschen  
„Wine for Punx“ heißt das Projekt, das Winzer Markus *Müller* und Konzertveranstalter Hubi *Dötsch* zusammen ins Leben gerufen haben. In Volkach treten regelmäßig Punkrocker aus der ganzen Welt auf. Jetzt haben die Musiker die Möglichkeit nicht mehr nur die Konzertbühne, sondern auch die Weintradition der Region kennenzulernen.
- Samstag, 28. Jänner, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Die Obergasse in Gau-Weinheim  
Irgendwo zwischen Mainz und Alzey liegt am Fuße des Wißbergs – und damit im Herzen des Rheinhessischen Hügellandes – das Örtchen Gau-Weinheim. Nicht nur der Name, auch die Weinkanne im Wappen verrät: Gau-Weinheim ist ein Wein- und Winzerdorf.
- Sonntag, 29. Jänner, 13:45 Uhr | WDR Fernsehen  
Zu Gast in Rheinland-Pfalz  
Rheinland-Pfalz ist ein Urlaubsziel für Genießer wie für Aktive. Die südliche Weinstraße wusste schon Ludwig I., König von Bayern, zu schätzen - er baute sich dort sein Sommerschloss Villa Ludwigshöhe. Bei Erkundungen in dieser Weinlandschaft mit „toskanischer Atmosphäre“ entdeckt man neben Saumagen und Co. auch andere interessante kulinarische Besonderheiten.
- Montag, 30. Jänner, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Bayern erleben: Daheim in ... Sommerach  
Die Filmautorin hinterfragt, was sich die Menschen in den bayerischen Dörfern einfallen lassen, um sich für die Zukunft zu rüsten: Vor welchen Herausforderungen die Gemeinden stehen, wie stark die Menschen mit ihrem Dorf tatsächlich verwurzelt sind, wie ihr Alltag aussieht, und wer heute noch auf dem Dorf lebt und warum. Die Entdeckungsreise führt in das Winzerdorf Sommerach in Unterfranken. Sommerach, 30 km von Würzburg entfernt, ist ein kleiner, historisch gewachsener Weinort mit 1.450 Einwohnern.
- Montag, 30. Jänner, 21:40 Uhr | 3sat  
Bonjour Bordeaux: Frankreichs neuer Geheimtipp  
Bordeaux – der Name steht für Weinkultur wie kein anderer. Doch lange galt die Metropole als schön, aber spießig. Jetzt ist sie Kult und wurde sogar zur beliebtesten Stadt Frankreichs gewählt.  
Das alte Bordeaux glänzt mit seinen imposanten Bauten, von denen über 300 zum UNESCO Weltkulturerbe gehören. Daneben wurden in den letzten Jahren ganze Stadtviertel und der Hafen modernisiert. 70 000 Studenten sorgen für Leben in der Kneipenszene.  
Die 250 000 Einwohner sind stolz auf ihre Geschichte und ihren historischen Stadtkern. Das Ufer der Garonne ist zu einer Trendmeile für Flaneure geworden. Das Aushängeschild aber ist und bleibt der Wein. Und ausgerechnet in der Branche, für die die Stadt weltberühmt ist, gibt es nun ein „Immigrationsproblem“. Fast 130 Schlösser mit umliegenden Weinbergen sind inzwischen in chinesischer Hand. Nicht alle traditionsbewussten Winzer der Region sind darüber begeistert.
- Dienstag, 31. Jänner, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Eisenbahn-Romantik: Kurvenreiche Moseltalbahn  
Der Verlauf der Mosel zählt zu einer der schönsten Flusslandschaften Deutschlands. Von Frankreich kommend windet sich der Fluss kurvenreich an Trier vorbei bis nach Koblenz, wo er am Deutschen Eck in den Rhein mündet. Das fast 1 km lange Moselhangviadukt der Moselhauptbahn ist eines der eindrucksvollsten Motive der Mittelmosel. Direkt darüber werden steile Weinberge mithilfe von Zahnradbahnen bewirtschaftet.

\*) **Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- **Mittwoch, 1. Februar 2017, 14:00 – 20:30 Uhr: Tag des Friauler Weines in Wien**  
Die jährliche Friaul-Verkostung findet in der Ovalhalle, MuseumsQuartier, statt. Der Jahrgang 2015 hat sehr gute Ergebnisse gebracht, auch der 16er wird hervorragend. Zu erwarten sind außerdem Olivenöle, Prosciutti und vor allem Informationen zu neuen Angeboten für Ferientage beim Winzer in Friaul-Julisch Venetien. Viele Produzenten haben in den touristischen Ausbau Ihrer Weingüter investiert und bieten romantische Zimmer und Appartements, traditionelle Küche und natürlich die Weine des Hauses ... verbunden mit typisch italienischen, warmherzigen Gastfreundschaft. Lassen Sie sich das nicht entgehen! Die Liste der teilnehmenden Weingüter aus dem Friaul finden Sie unter <https://www.weintage.at>. Hier gibt es auch Eintrittskarten im Vorverkauf und weitere Informationen zur Veranstaltung.
- **Dienstag, 14. Februar 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 4“: Ralph Waldschütz, Weinhof Waldschütz, Kamptal/Wagram  
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)
- **Donnerstag, 23. Februar, bis Sonntag, 12. März 2017: Rheingau Gourmet & Wein Festival**  
Das 21. Festival der Kulinarik und des Weines im Rheingau wartet wieder mit einem gleichermaßen vielseitigen und qualitativ hochwertigen Programm an Veranstaltungen auf, in denen Top-Winzerinnen und Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien sowie Top-Köche aus Deutschland, Belgien, Großbritannien, Spanien, den Niederlanden, Dänemark, Frankreich, Italien, Libanon und der Schweiz serienweise sensationelle Erlebnisse bereiten.  
Veranstaltungsorte sind wiederum vorwiegend das Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und das Kloster Eberbach. Infos und Anmeldungen unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de) oder [www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de).
- **Freitag, 3. März, bis Sonntag, 5. März 2017: 17. Internationale Weinmesse Innsbruck 2017**  
Für drei Tage ist Innsbruck wieder die Weinhauptstadt Westösterreichs. Auf dem Gelände der Messe Innsbruck bieten etwa 150 Aussteller über 1300 verschiedene Weine und kulinarischen Spezialitäten aus 7 Nationen zur Verkostung an. An die 5000 Besucher werden erwartet.  
Öffnungszeiten:  
Freitag, 3. März 2017: 14:00 – 20:00 Uhr, Hallenschluss 21:00 Uhr  
Samstag, 4. März 2017: 14:00 – 20:00 Uhr, Hallenschluss 21:00 Uhr  
Sonntag, 5. März 2017: 13:00 – 19:00 Uhr  
Eintrittskarten: Der Eintritt inkludiert (so lange der Vorrat reicht) Weinverkostungen, Mineralwasser und Brot bei den Ausstellern, Verkostungskatalog  
Tagestickets: Freitag € 22,- | Samstag: € 22,- | Sonntag: € 19,- || 3-Tageskarte: € 53,-  
Deutlich günstigere Online-tickets gibt's bereits jetzt im Vorverkauf unter:  
[http://web119.s-ar7.arweb.at/index.php?mainPage=ticketorderform\\_selectevent.php](http://web119.s-ar7.arweb.at/index.php?mainPage=ticketorderform_selectevent.php).
- **Samstag, 11. März, bis Sonntag, 12. März 2017: WEIN & GENUSS Linz 2017**  
VINARIA, Österreichs führende Weinzeitschrift, bringt auch 2017 mit der WEIN & GENUSS Linz wieder beste Weine und Winzer sowie edle Lebensmittel in das Design Center Linz. Die dritte Auflage der WEIN & GENUSS Linz steigt dieses Mal schon im März, am 10. & 11. März 2017, wieder im Design Center Linz.  
Die besten Winzer Österreichs präsentieren im edlen Ambiente des Design Centers ihre Spitzenweine. Aber auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz. Anbieter von exklusiven Lebens- und Genussmitteln bieten ihre Produkte bei der WEIN & GENUSS Linz an.  
Weitere Infos und Tickets unter: <http://www.weingenusslinz.at>.

- Dienstag, 7. März 2017, 16 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation München (D)**  
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland besuchen wieder München, um den neuen Jahrgang ihrer DAC-Weine zu präsentieren.  
ORT: Tonhalle München, Grafinger Straße 6, D-81671 München
- Mittwoch, 8. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Götzis (Vbg.)**  
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang ihrer DAC-Weine zu präsentieren.  
ORT: Kulturbühne AmBach, Am Bach 10, 6840 Götzis
- Dienstag, 14. März 2017, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Wien**  
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 in der Hofburg Wien. ORT: Hofburg Wien, Heldenplatz, 1010 Wien
- Dienstag, 14. März 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 5“: Christoph *Rieger*, Weingut *Oberschil-Rieger*, 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](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Donnerstag, 23. März, bis Donnerstag, 6. April 2017: **WACHAU GOURMET FESTIVAL 2017**  
Die zehnte Auflage des erfolgreichen WACHAU GOURMET FESTIVAL wird zum kulinarischen Meilenstein, hat es sich doch in den vergangenen neun Jahren international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Anfangs ambitioniert in der Region verankert, wird das WACHAU GOURMET FESTIVAL heute längst in einem Atemzug mit den Festivals in St. Moritz, im Rheingau und mit anderen Benchmarks genannt. Längst wurden viele traditionelle und arrivierte Festivals überholt. Das liegt zum einen an der besonderen Struktur des WACHAU GOURMET FESTIVALS mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben als Locations und der breiten Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des WACHAU GOURMET FESTIVALS über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen. Die Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems, die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des WACHAU GOURMET FESTIVALS.  
Weitere Infos und Tickets: [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at).
- Dienstag, 28. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Linz (OÖ)**  
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 im Design Center Linz. ORT: Design Center, Empore, Europaplatz 1, 4020 Linz
- Mittwoch, 29. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Salzburg**  
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang Ihrer DAC-Weine zu präsentieren.  
ORT: Amadeus Terminal 2, Flughafen, Innsbrucker Bundesstraße 95, 5020 Salzburg
- Dienstag, 11. April 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 6“: Stefan *Tauchmann*, Weinhof *Tauchmann*, Vulkanland Steiermark  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 16. Mai 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017 – „FINALE“**  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

**(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS****• Wein-Workshop – Frankreich | WIFI Wien**

INHALTE: Lernen Sie die Sortenvielfalt Frankreichs kennen, die autochthonen Juwelen ebenso wie die internationalen „Weltenbummler“. Vertiefen Sie Ihre Wein-Frankreichkenntnisse und tauchen Sie ein in die unterschiedlichen Regionen dieses großen Weinlandes. Erleben Sie degustatorisch die Weinstilistiken vom einfachen Supermarktprodukt bis zum Premiumwein. Es gilt Bekanntes und Gelerntes zu vertiefen und Neues zu entdecken. Speziell für die Gastronomie besteht hier die Möglichkeit, das Weinland Frankreich in allen Facetten und Farben zu erleben und damit für die Weinkarte Nutzen zu erzielen.

TRAINER: Prof. Dr. Walter *Kutscher*

ORT: WIFI Wien, 1180 Wien, Währinger Gürtel 97

ZEIT: 6 x Mittwoch, 18:00 – 20:00 Uhr, 25.01. – 08.03.2017

KOSTEN: EUR 360,-- p.P.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wifiwien.at/eshop/bbdetails.aspx?bbnr=96388x>

**• 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: 09:00- 16:30 Uhr

KOSTEN: EUR 120,-- p.P.

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

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](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 hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



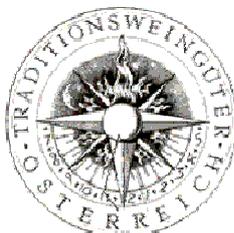
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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 (Hannelore Geyer)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)