



175 Wein-Newsletter in 7 Jahren!

Wir danken allen Partnern, Lesern und Interessierten für die Unterstützung, die zahlreichen Anregungen und die vielen positiven Rückmeldungen!

Prost - und bis bald zum 200sten!

## BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017\_09 5. MAI 2017

### Die Themen:

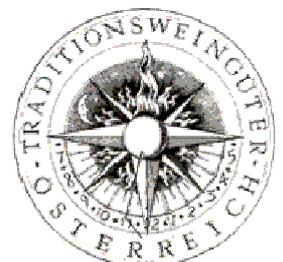
- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:  
Moderater Weinkonsum – was heißt schon „moderat“? ..... 2
- Grüner Veltliner der WINZER KREMS ist erstmals österreichischer Botschafterwein  
Feierliche Weinsegnung im Rahmen der Veranstaltung „Botschafter meets Wein“ .. 2
- Die Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2017 sind gekürt ..... 3
- Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 1997 ist „Superior“ ..... 4
- Wiener Gemischter Satz auf Weinbriefmarke 2017 ..... 4
- Spargel, Wein und Freude ..... 5
- Exkurs: Feierliche Eröffnung der ersten Ardbeg Embassy in Westösterreich ..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den Mai ..... 7
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen ..... 11  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 ..... 14
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 15

Herausgegeben von:

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



*glatzer*  
*barnuntum*



**\*) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck:**

**Moderater Weinkonsum – was heißt schon „moderat“?**

Immer wieder ist zu lesen: „Moderater Weinkonsum ist gesund.“ Da stellt sich doch gleich die Frage nach der moderaten Menge. Liebe Leserinnen und Leser, nichts ist individueller als der Begriff „moderat“! Er hängt nicht nur vom Geschlecht ab, sondern ist bei jedem Menschen, je nach Alter, Gewicht, Gesundheitszustand ... und der jeweiligen Tagesverfassung unterschiedlich.

„Moderat“ meint immer nur den Alkohol, die restlichen Inhaltsstoffe bleiben unberücksichtigt. Ich empfehle daher im wörtlichen Sinne: „Trinken Sie so viel, wie Ihnen guttut.“ Das bedeutet, dass Sie auf Ihren Körper „hören“ und Signale nicht einfach ignorieren sollten. Ich habe drei Phasen des moderaten Weinkonsums beobachtet: 1. Phase – Es schmeckt, macht Freude und entspannt. 2. Phase – Der Wein begleitet den Anlass, Abend, Dinner, und ist integriert. 3. Phase – Der Wein schmeckt auf einmal sauer, unangenehm und steht allein da. Spätestens dann greife ich verstärkt zum Wasser, um meine Geschmacksnerven zu entspannen. Das ist mein Verständnis von moderat und ... individuell. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urban-ritter.at](http://www.urban-ritter.at))



„Man kann, wenn wir es überlegen,  
Wein trinken, fünf Ursachen wegen:  
einmal um eines Festtags willen,  
sodann vorhandenen Durst zu stillen,  
ingleichen künftigen abzuwehren,  
ferner dem guten Wein zu Ehren  
und endlich um jeder Ursach' willen“

(Friedrich Rückert, 1788 – 1866,  
deutscher Dichter, Sprachgelehrter und Übersetzer  
sowie einer der Begründer der deutschen Orientalistik)



**\*) Grüner Veltliner der WINZER KREMS ist erstmals österreichischer Botschafterwein**

**Feierliche Weinsegnung im Rahmen der Veranstaltung „Botschafter meets Wein“**

Im Rahmen einer Weinsegnung im Barriquekeller des Weinguts WINZER KREMS – Sandgrube 13



Grüner Veltliner vom Kremser Goldberg feiert seine Premiere als „Österreichischer Botschafterwein“ (v.l.n.r.): Gemeindebundpräsident Alfred Riedl, Hofrat Franz Prucher, Lettlands Botschafter Edgars Skuja, Weinkönigin Christina I., Diözesanbischof Klaus Küng, Malaysiens Botschafter Dato Adnan Othman und Winzer Krems-Geschäftsführer Franz Ehrenleitner. © Cayenne/Semrad

lud der niederösterreichische Weinbotschafter, Landespolizeidirektor Hofrat Dr. Franz Prucher, gemeinsam mit seinem begleitenden Weinpaten von WINZER KREMS, Dir. Franz Ehrenleitner, die Botschafter in Österreich zur Veranstaltung „Botschafter meets Wein“. Dabei feierte ein Grüner Veltliner vom Kremser Goldberg aus dem Jahrgang 2016 seine Premiere als „Österreichischer Botschafterwein“.

In Vertretung von Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner zeigt sich Gemeindebund-Präsi-

dent LAbg. Mag. Alfred *Riedl* von der Wahl des neuen Botschafterweins angetan: „Die Winzer Krems sind ja mit ihren internationalen Erfolgen ein ganz bedeutender Weinbotschafter für Niederösterreich. Und das Produkt Wein ist zudem im wahrsten Sinne des Wortes auch ein wesentliches Kulturprodukt unseres Landes!“

Der jährlich wechselnde niederösterreichische Weinbotschafter ist der kompetente Repräsentant der heimischen Weinkultur. Landespolizeidirektor Hofrat Dr. Franz *Prucher* erfüllt als der oberste Polizist des Landes diese wichtige Botschafterfunktion: „Gerade der Wein erfüllt ja schon seit Jahrtausenden eine besonders völkerverbindende Botschafterfunktion und ich bin stolz, Pate des Niederösterreichischen Botschafterweins der WINZER KREMS – Sandgrube 13 zu sein.“

Zahlreiche Botschafter und Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens folgten der Einladung. Die stimmungsvolle Segnung des ausgesuchten Botschafterweines „Grüner Veltliner vom Kremser Goldberg“, zelebriert von Diözesanbischof DDr. Klaus *Küng*, fand im Beisein zahlreicher Ehrengäste, u.a. Malaysiens Botschafter Dato *Adnan Othman*, Lettlands Botschafter *Edgars Skuja*, Österreichs Weinbaupräsident Abg.z.NR Mag. Johannes *Schmuckenschlager*, Niederösterreichs Militärkommandant Brigadier Mag. Martin *Jawurek*, Niederösterreichs Rot Kreuz Präsident Brigadier Josef *Schmoll*, Niederösterreichs Weinbaupräsident ÖkR Franz *Backknecht*, Bezirkshauptfrau Dr. Elfriede *Mayrhofer*, Bürgermeister Reinhard *Resch*, NV-Vorstandsdirektor Mag. Bernhard *Lackner*, Thomas *Schäfer-Elmayer* und Österreichs Weinkönigin Christina I. statt.

Der Grüne Veltliner ist das internationale Aushängeschild der österreichischen Weine. Ein Wein, der weltweit für höchste Qualität, unverwechselbaren Charakter und außergewöhnlichen Genuss steht. Und der heuer seine Premiere als österreichischer Botschafterwein feiert. Als besonders gereifter, sortentypischer und würziger Grüner Veltliner mit feinem, duftigem Pfeffer und viel Frucht nach grünem Apfel sowie sehr gut balanciert mit pikantem Süße-Säure-Spiel und einem langen Finale, beschreibt Dir. Franz *Ehrenleitner* den Grünen Veltliner. Ein Allrounder, der eine Vielzahl von Gerichten gut begleiten wird, beginnend bei hellem Fleisch über alles Gebackene bis hin zu zahlreichen kalten Vorgerichten. „Ein Glas Grüner Veltliner Goldberg ist natürlich auch für sich allein immer ein Genuss!“, so Dir. *Ehrenleitner*.

Er ist in seiner Art wahrhaftig ein würdiger Botschafter für den Kremser Wein in der ganzen Welt. Das bestätigen auch die begeisterten Reaktionen der internationalen Gäste, die den neuen Botschafterwein im Rahmen der Veranstaltung „Botschafter meets Wein“ genossen haben. So ist der Botschafter von Malaysia, S.E. Dato *Adnan Othman*, mehr als angetan und bescheinigt dem Grünen Veltliner großes Potential: „Die österreichischen Weine sind wie eine leidenschaftliche Affäre, egal ob Weiß- oder Rotweine.“

### **\*) Die Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2017 sind gekürt**

Rund 200 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen in einem Vorverkostungs-marathon im Ursin Haus, organisiert vom Weinbauverein Langenlois, auf dem Prüfstand.

Die pfeffrigen, duftigen, aromatischen, eleganten und mineralischen Weine wurden nun verkostet, im Herbst folgen dann die Reserve-Weine, die sich durch kräftige Stilistik auszeichnen, dicht und lang im Abgang sind sowie ein großes Reifepotential aufweisen. Die besten Weine jeder Kategorie aus der Vorkost kamen in die Hauptkost – jetzt stehen die Sieger in den fünf Kategorien fest.

Der Sieg in der ersten Kategorie (Grüner Veltliner leicht) geht wieder nach Gobelsburg. Bernd *Baumgartner* hatte diesmal die Nase vorne (Grüner Veltliner Gobelsburg 2016). Die Plätze 1 und 3 in der Kategorie „Grüner Veltliner Kamptal DAC“ sicherte sich das Weingut Johann *Steinschaden* aus Schiltern. Der Grüne Veltliner Selektion Kamptal DAC 2016 erhielt die meisten Punkte und steht nun als bester klassischer Grüner Veltliner fest. Den Vorjahressieg in der Kategorie „Riesling Kamptal DAC“ konnte Winzer Günther *Brandl* aus Zöbing wiederholen. Auch in diesem Jahr überzeugte sein Riesling Terrassen Zöbing Kamptal DAC 2016 die Jury. Eine Urkunde für den besten

Muskateller gab es in diesem Jahr für Martin *Steiner* aus Langenlois, sein Gelber Muskateller Spiegel 2016 ist ein idealer Sommerwein für heiße Tage. In der Zweigelt-Wertung gab es ein bekanntes Siegergesicht: Anton *Eitzinger* aus Langenlois zeigte einmal mehr auf, dass ihm das Rotwein machen liegt. Sein Zweigelt Tonori 2015 erreichte Platz eins.

„Die Verkostung verlief wieder auf einem sehr hohen Niveau, die Bewertungen der Jury deuten auf einen exzellenten Jahrgang“, so Wolfgang *Schwarz*, Geschäftsführer der Vinothek Ursin Haus in Langenlois, wo die Siegerweine zu Ab-Hof-Preisen erhältlich sind.



### Die „Top Weine Frühling 2017“ aus Österreichs größter Weinstadt:

Grüner Veltliner Gobelsburg 2016 Weingut Familie <i>Baumgartner</i> , Gobelsburg (Kategorie Grüner Veltliner leicht)	Ab-Hof-Preis € 6,00
Grüner Veltliner Selektion Kamptal DAC 2016 Weingut Johann <i>Steinschaden</i> , Schiltern (Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC)	Ab-Hof-Preis € 5,70
Riesling Terrassen Zöbing Kamptal DAC 2016 Weingut Familie <i>Brandl</i> , Zöbing (Kategorie Riesling Kamptal DAC)	Ab-Hof-Preis € 8,60
Gelber Muskateller Spiegel 2016 Winzerfamilie <i>Steiner</i> , Langenlois (Kategorie Muskateller, Muskat Ottonel)	Ab-Hof-Preis € 8,50
Zweigelt Tonori 2015 Weingut <i>Eitzinger</i> , Langenlois (Kategorie Zweigelt Klassik)	Ab-Hof-Preis € 8,00

### **\*) Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 1997 ist „Superior“**

Für Jancis *Robinson* hat sich Julia *Harding*, Master of Wine, Österreich-Expertin und rechte Hand der Grande Dame der englischen Weinkritik, durch einen gereiften und viele jüngere Weine der Wachau gekostet.

Ehre, wem Ehre gebührt. So konnte der Domäne Wachau Grüne Veltliner Smaragd Kellerberg aus dem großen Jahrgang 1997 trotz seines fortgeschrittenen Alters mit 17,5 Punkten die zweithöchste Bewertung in Julia *Hardings* großer Österreich-Verkostung erhalten. Das beweist nun gleich zweierlei, nämlich, dass (1) Weißwein auch nach 20 Jahren noch voll im Saft stehen kann und (2) Grüner Veltliner aus der Wachau im Besonderen.

Aber auch die Jugend der Domäne schlug sich prächtig und erreichte Top-Bewertungen:

17 Punkte für den würzigen Veltliner-Smaragd Achleiten und den Riesling Smaragd Kellerberg aus dem ebenfalls blendenden Jahr 2015.

16,5 Punkte für unseren Riesling Federspiel Terrassen 2015 zeigen, dass auch in den leichteren Wachauer Gewichtsklassen profunde Weine gekeltert werden.



### **\*) Wiener Gemischter Satz auf Weinbriefmarke 2017**

Der herkunftstypische Wein der Hauptstadt Österreichs „Wiener Gemischter Satz DAC“ ziert die neue Sondermarke aus der Serie „Weinregionen Österreichs“. Die Qualität dieser Weinspezialität war lange Zeit vergessen, bis sie 2013 von weitsichtigen Wiener Winzern wiederentdeckt und in

den DAC-Status gehoben wurde. Mittlerweile ist der Wiener Gemischte Satz DAC nicht nur wieder beliebter denn je, sondern auch von Slow Food ausgezeichnet und in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.

Ein typischer Heurigenwein ist der Wiener Gemischte Satz, der bei entsprechender Weingartenarbeit und Vinifikation aber auch in die Liga richtig großer Weißweine vordringen kann. Seine Besonderheit liegt darin, dass er aus mehreren – eben gemischten – Rebsorten besteht. Diese werden aber nicht erst als fertige Weine „verschnitten“ – wie bei einer Cuvée. Bereits im Weingarten werden mindestens drei und bis zu zwanzig verschiedene weiße Qualitätsrebsorten gemeinsam gepflanzt sowie dann auch geerntet und verarbeitet. Seit der Wiener Gemischte Satz 2013 DAC-Status (Districtus Austriae Controllatus) erhielt, ist seine Zusammensetzung streng geregelt. Der größte Sortenanteil darf nicht höher als 50 % sein, der drittgrößte Anteil muss zumindest 10 % betragen. Wenn der Gemischte Satz von einer einzigen Lage (Riede) gelesen wird, kann er auch mit dem Riednamen versehen werden, also einer genaueren geografischen Bezeichnung als nur „Wien“. Dann muss er aber einen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % aufweisen und darf erst ab März des auf die Ernte folgenden Jahres verkauft werden. Dafür muss dieser Lagenwein nicht der Geschmacksangabe „trocken“ entsprechen.

Seit Jahrhunderten werden in Wien unterschiedliche Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt, um deren Qualität und Ertrag zu sichern. Unterschiedliche Blütezeiten und Reifegrade führen selbst bei widrigen Wetterverhältnissen nie zu einem Totalausfall der Ernte. Gleichzeitig entstehen damit sehr vielschichtige Weine, die heute durch engagierte Wiener Winzer wieder eine Renaissance erleben. Der typische Wiener Gemischte Satz ohne Lagebezeichnung ist trocken, frisch und fruchtig, das Geschmacksbild hängt naturgemäß stark von den verwendeten Rebsorten ab. Er ist vielseitig einsetzbar und passt besonders gut zur traditionellen österreichischen Küche.

Als hochwertiges regionales, nachhaltiges und traditionell hergestelltes Produkt wurde der Wiener Gemischte Satz von der internationalen Slow-Food-Stiftung für Biodiversität in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen und als „Presidio-Produkt“ ausgezeichnet – ein ganz spezieller Lohn für die Bemühungen um den Erhalt dieses typischsten aller Wiener Weine.

Die Sonderbriefmarke „Wien“ ist seit 15. März 2017 in den Postfilialen sowie über den Online-Shop der Post AG zu einem Nennwert von 0,68 Euro erhältlich.

### **\*) Spargel, Wein und Freude**

Eine perfekte Begleitung von Wein aus Österreich setzt die feinen Geschmacksnuancen des Spargels optimal in Szene, ohne sie zu übertönen. Grüner Spargel weist frische Chlorophyll-Noten auf und schmeckt ein wenig robuster als sein weißer Verwandter. Beim weißen Spargel erfreut natürlich das zart nussig-vegetabile Aroma der Spitze den Gaumen, der elegante Stängel unterhalb bringt neben dem markanten Eigengeschmack auch eine gewisse, mehr oder weniger ausgeprägte, herbe Bittere mit sich. Säure im Wein und Bitterstoffe im Spargel addieren sich eher unangenehm. Daher ist es beim begleitenden Wein wichtig, dass seine Säure perfekt integriert ist und eventuell durch eine dezente Reife oder durch eine leichte Fruchtsüße ausgeglichen wird. Idealerweise sollte der Wein klassisch ausgebaut sein, das heißt im Stahltank oder im großen Holzfass. Holzaroma ist eher unpassend und sollte allenfalls nur als ein Anflug das Bukett erweitern.

Generell sollte ein begleitender Wein ein Spargelgericht dienend unterstützen und die zarten Asparagus-Aromen nicht überlagern, um ein harmonisches Geschmackserlebnis zu ermöglichen. Ein dominanter Wein, der mit lauten Fruchtaromen auftrumpfen will, übertüncht nur allzu leicht die feinen Nuancen dieses eleganten Frühlingsgemüses. Daher eignen sich Burgundersorten sehr gut zum Spargel, denn sie schmeicheln mit ihrem zurückhaltenden Charakter und durch schmelzige Textur, die sich mit der Lagerzeit stärker herausbildet. Vor allem Weißburgunder erweist sich als idealer Partner, er hat Körper, drängt sich aber nicht in den Vordergrund. Auch ein komplexer Morillon alias Chardonnay macht sich gut, ebenso wie ein mild würziger Grauburgunder. Die dezent nussi-

gen Aromen eines Neuburgers gehen mit den Geschmackskomponenten von Spargel ebenfalls eine gelungene Verbindung ein. Abseits der burgundischen Rebsorten macht auch ein Wiener Gemischter Satz gute Figur zu Spargelspeisen, wenn er mit wohlproportioniertem Körper ausgestattet ist.

Wer auf Fruchtaromen im Wein zum Spargel nicht verzichten möchte, der sollte es mit Rotem Veltliner vom Wagram versuchen oder dessen Verwandten Rotgipfler und Zierfandler aus der Thermenregion. Alle drei Rebsorten weisen bei guter Reife dezente Frucht auf, die an Bratäpfel erinnert und mit charmanter Wärme dem Spargel einen eleganten Teppich legt – harmonischer Abgang ist garantiert, solange hoher Alkoholgehalt dem Wein nicht zu wuchtige Gestalt verleiht. Auch ein Sauvignon Blanc mit gelben vegetabilen Aromen bis hin zu zart exotischer Fruchtigkeit macht sich gut, wenn er auf ein Spargelgericht trifft. Ausprobieren lohnt sich.

Der Allrounder unter Österreichs Weißweinen kann auch Spargel galant inszenieren: Doch sollte die Wahl nicht auf einen allzu jungen, spritzigen Grünen Veltliner fallen. Ein feiner Säurebogen kommt erst im Zusammenspiel mit fetthaltigen Zutaten gut, denn Fett und Säure gleichen sich aus – wie wahrscheinlich jeder schon festgestellt hat, der jemals in einer Buschenschank einen reschen heurigen Wein mit einer deftigen Jause kombiniert hat. Wird Spargel mit zerlassener Butter, einer Sauce Hollandaise oder Béarnaise serviert, federt das Fett eventuell vorhandene Bitterstoffe des Gemüses ab. Dann brilliert auch Grüner Veltliner, er garantiert leichtfüßige Frische und macht Freude.

#### **\*) Exkurs: Feierliche Eröffnung der ersten Ardbeg Embassy in Westösterreich**

Mit einer glanzvollen Feier und einem hochkarätigen Pairing-Menü wurde am 10. April das „Weisshaus“ als erste Ardbeg-Botschaft in Westösterreich gefeiert. Dort wo früher der alte Grenzposten Füssen-Reutte stand, liegt jetzt der Weisshaus-Shop, der über 3.500 verschiedene Spirituosen beherbergt ([www.weisshaus.at](http://www.weisshaus.at)). Für das Opening reiste Ardbeg Global Brand Ambassador Paul *Malone* (li.) eigens aus Schottland an, um den Weisshaus Shop als weiteres Mitglied in der



Ardbeg Community zu begrüßen und die begehrte Embassy Plakette an den Gastgeber und Weisshaus-Geschäftsführer Andreas *Osler* (re.) zu überreichen.

Anschließend lud Ardbeg zum einzigartigen auf den schottischen Whisky abgestimmtes 4-Gänge Panorama-Dinner der besonderen Art von Executive Chef *Christian Rescher* (im 5 Sterne Hotel & Chalet Aurelio mit 3 Gault Millau

Hauben). Das Highlight des Abends: ein Ardbeg 1978 zum Hauptgang, den Andreas *Osler* für das Event aus seiner privaten Sammlung zur Verfügung stellte.

Ardbeg Global Brand Ambassador Paul *Malone*, der Österreich zum ersten Mal besuchte, zeigte sich begeistert: „Es ist mir eine große Ehre, an diesem bezaubernden Ort dieses unglaubliche Dinner in toller Gesellschaft fachkundiger Ardbeg Connaisseurs genießen zu dürfen. Mir wird dieser Abend lange in Erinnerung bleiben.“

**\*) Die Wein-TV-Tipps für den Mai**

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

- Samstag, 6. Mai, 23:50 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Folge 1: Die Riesling-Renaissance  
Der Engländer Stuart *Pigott* liebt Wein und ist Hauptfigur in einer Serie über den deutschen Wein. Zwei Dinge, die scheinbar nicht zusammenpassen? Doch, denn Stuart *Pigott* zählt zu den renommiertesten Experten, wenn es um deutschen Wein geht. In einer Reise quer durch Deutschland geht er dem auf den Grund, was man das „Weinwunder Deutschland“ nennen kann – weg von süßlich-dünner Massenware hin zu exklusiven, liebevoll umhегten Weinen. Dabei gilt für *Pigott* vor allem Eines: Der Wein muss denen schmecken, die ihn trinken – sie sollten nur wissen, warum!  
In den letzten 25 Jahren hat sich die Welt des Weins grundlegend verändert. In keinem der Länder mit Weinbautradition fiel dieser Wandel aber so dramatisch aus wie in Deutschland. Die Weinbranche erlebte hierzulande einen gewaltigen Aufschwung. Auch der gesellschaftliche Stellenwert des deutschen Weins und seine Qualität sind enorm gestiegen: Wein und Wissen über Wein gehört heute zum Lebensgefühl einer nachwachsenden Generation. Ein Paradigmenwechsel hat stattgefunden – sowohl bei den Produzenten, als auch bei den Konsumenten.  
Der Riesling gilt als DIE deutsche Rebsorte und weil das so ist, wird sie gerne als die „Königin der Rebsorten“ apostrophiert. Stuart *Pigott* geht noch einen Schritt weiter: „Der Riesling ist eine der bedeutendsten kulturellen Botschaften Deutschlands an die Welt!“ Wahr ist, dass sie ein wichtiger Teil des neuen „Zeitgeistes“ des deutschen Weins ist.
- Sonntag, 7. Mai, 00:20 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Folge 2: Die Rotwein-Revolution  
„Die Deutschen machen auch Rotwein!“ amüsierten sich noch vor zwanzig Jahren französische Winzer. Und tatsächlich: Der deutsche Rotwein war dünnfarbig und süßsauer, laut Stuart *Pigott* eine „Gruselkammer des rötlichen Weines“.
- Sonntag, 7. Mai, 00:45 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Folge 3: Guter Wein in rauen Mengen?  
Kann deutscher Wein aus dem Supermarkt qualitativ und geschmacklich hohen Ansprüchen genügen? Wie gut kann preisgünstiger Wein sein? Fakt ist: Alle Discounter Deutschlands zusammen machen in der Einkaufsmenge fast zwei Drittel des deutschen Weinhandels aus! Um sich die Großherstellung anzusehen, reist Stuart *Pigott* durchs Land und sammelt deutsche Weine zwischen 1,99 und 6,90 Euro ein, die er am Ende der Reise mit dem Berliner Weinfanatiker Roy *Metzdorf* im „Weinstein“ blind verkostet.
- Sonntag, 7. Mai, 01:15 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Folge 4: Die Ökowein-Welle  
Die Anfänge des Ökoweins lagen in den 70er Jahren. Damals schmeckte dieser Wein meist staubtrocken und sauer. Heute ist Wein aus ökologischem Anbau oft nicht nur gut, er verkauft sich auch gut. Ökoweine gibt es nicht nur in Ökosupermärkten, sondern in fast jedem Geschäft, das Wein anbietet. Steckt hinter dem Label „Ökowein“ nur eine gelungene Marketingstrategie? Richtig ist: „Öko“ hilft im Verkauf bei einer bestimmten Klientel. Richtig ist aber auch, dass viele renommierte Betriebe und viele junge Winzer aus Überzeugung auf ökologischen Weinbau umgestellt haben.
- Sonntag, 7. Mai, 01:45 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Folge 5: Junge Wilde im Wein  
Vor rund 10 Jahren fingen junge deutsche Winzer an, das Jungwinzer-Dasein neu zu definieren. Anstelle des konkurrierenden Gegeneinanders der Generationen vor ihnen setzten sie auf Austausch, konstruktive Kritik und gegenseitige Unterstützung. Stuart *Pigott* besucht Professor Dr.

Hannes *Schultz* an der Fachhochschule für Weinbau in Geisenheim, die eine der Keimzellen für diese Entwicklung ist. Durchaus gewagt ist auch Stuart *Pigotts* eigene Produktion. Denn nach seinem Gast-Studium an der Fachhochschule in Geisenheim hat er sich für seinen ersten selbstgemachten Wein ausgerechnet die vermeintliche Allerwelts-Rebsorte Müller-Thurgau ausgesucht. Was dazu wohl die Kollegen meinen?

- Sonntag, 7. Mai, 02:10 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Folge 6: Süßwein – ein Herbstmärchen?  
Lange einzig mit „Liebfraumilch“ assoziiert und deshalb verschmäht, erobert der Süßwein derzeit die Gourmettempel Deutschlands. Stuart *Pigott* lässt sich dies von Thomas *Hertlein*, Weinfanatiker von Berufs wegen, bestätigen: Gemeinsam verkosten sie eine Flasche des Weinguts Egon *Müller* - Scharzhof in Wiltingen an der Saar, seit 1888 eine Hochburg des Süßweins. Hier werden die teuersten und begehrtesten Süßweine der Welt aus geschrumpften Rieslingtrauben erzeugt. Ein weiterer, weltweit berühmter Star der Süßweinszene ist das Weingut Joh. Jos. *Prüm* an der Mosel. Süßweine sind in der Regel teuer. Ein Grund dafür sind die arbeitsintensiven Steillagen, in denen die Rieslinge angebaut werden.
- Sonntag, 7. Mai, 02:40 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Schloss oder Schuppen – woher kommt der gute Wein?  
Stuart *Pigott* geht der Frage nach, ob große deutsche Traditionsbetriebe wie „Schloss Johannisberg“ (Rheingau) oder „Maximin Grünhaus“ (Mosel) zur Innovation fähig sind und zu annehmbaren Preisen beste Weinqualität liefern – oder sind sie im „Schlossballast“ erstarrt und im Vergleich zu teuer? Den großen Klassikern gegenüber stehen auf dieser Reise zwei kleine Start-Ups, die erst vor kurzem aus dem Boden gestampft wurden. *Pigott* besucht Eva *Vollmer* in einem Mainzer Vorort und die Shelter Winery (Hans-Bert *Espe* und Silke *Wolf*) im Breisgau, Baden. Tradition versus Improvisation, Schloss versus Start-Up – wo kriege ich „mehr Wein“ für weniger Geld?
- Sonntag, 7. Mai, 03:10 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Frankens neue Saftigkeit  
Ausschließlich in Franken sucht Stuart *Pigott* nach den Spitzenweinen zweier unterschätzter Rebsorten: der urbayerische Silvaner (der aber ursprünglich aus Österreich stammt) und der schlecht beleumundete Allerwelts-Massenwein aus der Müller-Thurgau Rebe.
- Sonntag, 7. Mai, 03:35 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Jäger der verlorenen Schätze  
Am Anfang war die Lage! Wo genau ein Wein wächst, die Trauben reifen – das bestimmt das Endprodukt vielleicht mehr als alles andere. Beim Wein gilt die Lage als der Komponist des Werkes! Abseits von Terroir-Geschwafel besucht Stuart *Pigott* Winzer, die verwilderte alte Steillagen der Vergessenheit entrissen haben und auf denen heute wieder große Weine wachsen. Und diese Winzer erweisen sich als begnadete Interpreten ihrer Steillagen-Kompositionen!
- Sonntag, 7. Mai, 04:05 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Spätburgunder – drei Farben Rot  
Die edle, filigrane, tendenziell hellfarbige Rebsorte Spätburgunder – in ihrer französischen Heimat: Pinot Noir genannt – hat es deutschen Rotweinmachern und Stuart *Pigott* besonders angetan. Als Diva und Mimose bekannt, gehören ihr doch die Herzen deutscher Spitzenwinzer! *Pigott* besucht die besten Güter in Sachen Spätburgunder, lernt über den besonderen Umgang mit der Diva und die Unterschiede in der Farbgebung.
- Sonntag, 7. Mai, 04:35 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – Im Osten viel Neues  
Stuart *Pigott* besucht den Ostteil des deutschen Weinwunders. Wo bis zum Mauerfall noch null Qualitätsweinbau war, gibt es heute wirklich die „blühenden Landschaften“! In Sachsen und im

Weinbaugebiet Saale-Unstrut besucht er jeweils zwei VDP-Spitzenweingüter und erfährt viele sehr persönliche Geschichten, die nicht nur die Welt des Weines von einer neuen Seite beleuchten.

- Sonntag, 7. Mai, 20:15 Uhr | hr-fernsehen  
Hessische Weinparadiese – rund um Wein und Stöffche  
In den hessischen Weinanbaugebieten werden Tradition und Moderne von einer neuen Winzergeneration gekonnt miteinander verbunden. Neben dem bekannten Riesling sind andere Rebsorten auf dem Vormarsch, vor allem rote. Die können mit den Franzosen durchaus konkurrieren. Aber auch Hessens bekanntes und beliebtes „Stöffsche“ ist für so manche Überraschung gut. Neben sortenreinen Apfelweinen gibt es edle Mischungen mit Quitte, Holunder und Schlehe sowie würzige Schaumweine aus alten Apfelsorten. Einige Apfelweinemacher inspiriert die „Paradiesfrucht“ zu erlesenen Kreationen wie Eisweinen, Bränden und Sherry. Aber auch Wurst, Brot und süße Köstlichkeiten werden mit Apfelwein gewürzt. Die Sendung lädt ein zu einer genussvollen Reise durch Hessens Weinparadiese.
- Mittwoch, 10. Mai, 17:45 Uhr | 3sat  
mare TV – Bornholm – Dänemarks Sonneninsel  
Landwirt Jesper *Poulsen* hat etwas Neues im kleinen Ort Pedersker im Süden Bornholms gewagt: Früher hatte er Erdbeerfelder wie die anderen Bauern auch. Er war aber mit dem Preis unzufrieden, den er für die Früchte erzielen konnte. Und so kam ihm die Idee, Wein anzubauen. Er holte Reben aus Deutschland, pflanzte sie in einer Nacht- und Nebelaktion auf seine Felder und wurde Dänemarks erster Winzer. Der erste Jahrgang seines Rotweins war innerhalb weniger Stunden ausverkauft. Aber diesmal ist es deutlich zu kalt und Jesper *Poulsen* befürchtet einen mäßigen Wein-Jahrgang von Dänemarks Sonneninsel.
- Freitag, 19. Mai, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Fahr mal hin: Rund ums Weltkulturerbe Maulbronn: Wein – Wald – Wohlfühlen  
Im Stromberg wird schon seit Jahrhunderten Wein angebaut, hauptsächlich Trollinger, Lemberger und Spätburgunder.
- Freitag, 19. Mai, 20:15 Uhr | Phoenix  
Die Kanarischen Inseln – Lanzarote & Fuerteventura  
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Dem karstigen, trockenen Boden Nahrung abzugewinnen, stellt für die Bewohner eine große Herausforderung dar. Und doch gelingt es ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie Rebstöcke auf porösem Vulkangestein
- Samstag, 20. Mai, 15:30 Uhr | 3sat  
Roter Wein und schwarzes Gold – Unterwegs in Frankreichs Südwesten  
Die Dordogne schlängelt sich durch Schluchten und liebliche Weinberge im Süd-Westen Frankreichs. Die Ufer des Flusses sind für viele Gourmets ein Schlaraffenland. Die umstrittene Gänsestopfleber wird hier produziert. Für die einen ein Hochgenuss, für andere Tierquälerei. Weniger bekannt ist, dass hier auch „schwarzes Gold“ gewonnen wird: In Störzuchtfarmen wird seit den 1990er-Jahren tonnenweise Kaviar produziert. Der rote Bordeaux ist weltberühmt. Im Médoc stehen die bekanntesten Wein-Châteaux der Welt: Lafite Rothschild, Latour, Cheval Blanc. Sie sind auch die Kulisse für den närrischen „Wein-Marathon“: 8000 Kostümierte rennen bei diesem Läufer-Karneval durch die Weinberge und trinken Rotwein statt Wasser. Weinernte im Médoc – das heißt auch Saisonarbeitsplätze für die vielen Wanderarbeiter, die hier ihr Geld verdienen. Auch Angehörige der sogenannten „Manusch“ – in Frankreich lebende Sinti – kommen zur Weinlese ins renommierte Margaux.

- Sonntag, 21. Mai, 05:50 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.
- Sonntag, 21. Mai, 10:55 Uhr | hr fernsehen  
Kein schöner Land: Rheingau  
Günter *Wewel* bereist diesmal den Rheingau, die sonnenverwöhnte Landschaft zwischen Weisbach und Lorch. Hier erstrecken sich Weingärten, soweit das Auge reicht. Die Reise beginnt in Eltville, der ältesten und größten Stadt im Rheingau. Auch auf Schloss Johannisberg, in Oestrich-Winkel, Kiedrich, Assmannshausen und Rüdesheim laden zahlreiche Weingüter und Bushenschenken zum Verkosten ein.
- Donnerstag, 25. Mai, 23:45 Uhr | arte  
Square für Künstler  
Für „Square“ führte Andreas *Scholl* nun Regie: bei seinem Film über die junge Winzerin Eva *Fricke*. Sie kommt aus Deutschlands Norden, ihre Familie hat mit Weinbau nichts am Hut. Doch sie studierte Management und Weinbau, lies sich in Eltville am Rhein nieder, wo sie heute einen Betrieb mit mehreren Angestellten führt und 7,8 ha bewirtschaftet. Ihre Weinberge liegen in Kiedrich und an den Steilhängen von Lorch, ihre trockenen Weißweine verkauft sie auf dem internationalen Markt. Andreas *Scholl* fasziniert ihre Zielstrebigkeit, ihre Energie. Eva *Fricke* packt bei der Weinlese selbst mit an, fährt Gabelstapler und vermarktet ihre Spitzenweine selbst. Während der Dreharbeiten begleitete der Sänger sie im Rheingau und bei ihrem Businessstrip nach London, wo sie Sommeliers und Händlern ihre Weine vorstellte. Ihre Flaschen findet man schon im Regal der „Berry Brothers“, dem Weinhändler der Queen. Doch Eva *Fricke* ist nicht nur Winzerin, sie hat auch noch eine „andere Seite“ ...
- Freitag, 26. Mai, 13:20 Uhr | 3sat  
Schwarzes Meer und Weiße Nächte (1/2) – Macht und Menschen in Osteuropa  
Moldawien versucht eigene Wege zu gehen, neue Möglichkeiten und Märkte für sich zu erschließen – es exportiert inzwischen in den Westen. Vor allem Wein. Argwöhnisch beäugt von Russland. „Wir sind in Europa inzwischen konkurrenzfähig“, sagt Alexandru *Luchianov* – Geschäftsführer und Miteigentümer eines privat geführten Weingutes im Süden Moldawiens. Und doch hoffen viele, dass es bald wieder Geschäfte mit dem großen Russland gibt.
- Samstag, 27. Mai, 12:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Ein Hoch auf die Azoren  
Auf Pico pflegen die Winzer eine besondere Weinkultur, welche die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt.
- Sonntag, 28. Mai, 14:50 Uhr | 3sat  
So isst Israel – Von den Judäischen Hügeln zum See Genezareth  
Die kulinarische Reise geht nach Galiläa, in das Land, wo Milch und Honig fließen. Galiläa gilt heute als eines der besten Weinanbaugebiete in Israel. An der Grenze zum Libanon hilft Tom Franz bei der Weinlese der Tulip Winery. Der junge Besitzer Roy *Itzhaki* hat mit Tulip eine Vision verwirklicht: Er produziert Spitzenwein mit Mitarbeitern, die geistig behindert sind.

- Montag, 29. Mai, 21:05 Uhr | N24  
 Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien  
 Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die N24-Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **23. Tour de Vin 2017**  
 Am diesem Wochenende wird zum 23. Mal zur Tour de Vin eingeladen. An beiden Tagen kann man von 10 - 18 Uhr die Weine des Jahrgangs 2016 verkosten, mit den Winzern plaudern und die Lieblingstropfen direkt ab Hof beziehen. In konzentrierter Form ist die Tour de Vin bei der Magnum Party der Traditionsweingüter zu erleben: Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am Samstagabend bringt jeder Winzer seinen Lieblingswein in der Magnumflasche mit.  
 Eintritt: € 25,- („Tour de Vin-Button“ für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird)  
 Eintritt Magnum-Party: € 20,- mit „Tour de Vin-Button“, € 30,- ohne „Button“ (6. Mai, 20.30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in Krems, Undstraße 6)  
 Allgemeine Infos: [www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/](http://www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/)  
 Rahmenprogramm: [otw.otw.vss.kapper.net/wp-content/uploads/2017/03/Programm-TdV-2017.pdf](http://otw.otw.vss.kapper.net/wp-content/uploads/2017/03/Programm-TdV-2017.pdf)
- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **Wachauer Weinfrühling 2017**  
 Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2016! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 19 Winzer aus der Schweiz, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.  
 Eintritt: € 20,- (Eintrittsband für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird, außerdem ermöglicht es, dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR), die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufahren an beiden Veranstaltungstagen!)  
 Infos: [www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/](http://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/) | Folder zum Weinfrühling: [www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling\\_2017/vinea\\_weinfl\\_folder\\_2017\\_web1.pdf](http://www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling_2017/vinea_weinfl_folder_2017_web1.pdf)  
 Am Samstagabend wird bei der „Steinfeder-Night 2017“ im Schloss Spitz gefeiert und getanzt. Die Band Gewürztraminer sorgt mit einem Konzert ab 20.30 Uhr für Stimmung. Dazu werden an insgesamt drei Bars Weine aus der Wachau präsentiert; kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. | Eintritt: € 15,- mit Weinfrühling-Eintrittsband, € 20,- ohne Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)
- 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](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Donnerstag, 18. Mai, bis Sonntag, 28. Mai 2017: **15. Weinfestival Thermenregion**  
 Eine vielfältige Auswahl an weiteren Events macht den Mai in der Thermenregion wahrlich zum „Weinmonat“. Ein paar der Highlights:  
 18. Mai 2017 Präsentation der Sortensieger, Freigut Thallern, 19 - 23 Uhr

24. Mai 2017 BIG BOTTLE PARTY, Congress Casino Baden, ab 19.30 Uhr  
 26. Mai 2017 WINE FRIDAY, günstiger Ab-Hof-Einkauf bei rund 30 Weingütern, 14 - 18 Uhr  
 27. Mai 2017 WEIN IM PARK, Kurpark Baden (Schlechtwetter: Congress Casino), 14 - 20 Uhr  
 28. Mai 2017 MASTER CLASS, Freigut Thallern, ab 9.30 Uhr,  
 im Anschluss exklusives Weinmenü im Klostergasthaus Thallern

Alle Details auf [www.facebook.com/weinfestival.thermenregion](http://www.facebook.com/weinfestival.thermenregion) oder auf [www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at).

- Freitag, 19. Mai 2017, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung der Domäne Wachau**  
 Am 19. Mai ist es wieder so weit. Dann packen Roman Horvath und Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau die Wanderschuhe aus und erkunden die südliche Seite der Wachau. Eine kurze Fährenfahrt über die Donau trennt Dürnstein und Rossatz und doch liegt eine kleine Wein-Welt zwischen dem Süden und dem Norden der Wachau. Auf der einen Seite Winzer und Rieden mit Weltruf, auf der anderen Seite Terrassen und Lagen, deren immenses Potenzial erst seit wenigen Jahren richtig aufzeigt und seither für Entdeckungsreisende in Sachen Wein immer wieder Überraschungen bereithält.  
 Der Streifzug führt entlang des rechten Donauufers, sucht nach historischen und gegenwärtigen Spuren und legt offen, was die Weine des Südens auszeichnet und besonders macht. Dabei geht's aber nicht nur durch Weingärten und Terrassen, sondern auch durch den romanischen Ortskern von Rossatz. Abgerundet wird der Ausflug mit einer kleinen Verkostung, u.a. mit den Weinen der Rossatzter Rieden Kreuzberg und Kirnberg.  
 Zeit: Freitag, 19. Mai 2017, 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden  
 Preis pro Person: € 25,- inkl. Weinverkostung & kleinen Schmankerln  
 Anmeldung erforderlich: Silvia Lechner, +43 (0)2711/371-10, [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at).
- Freitag, 26. Mai, bis Samstag, 27. Mai 2017: **Lutzmannsburger Weinblüten-Wanderung**  
 Bereits zum fünften Mal haben wein- und naturbegeisterte Gäste die einzigartige Gelegenheit, die Lutzmannsburger Winzerfamilien persönlich kennenzulernen und ihre Weine am Ort ihres Ursprunges zu verkosten. Die Weinblüten-Wanderung führt über einen 2,3 km langen, asphaltierten Rundweg entlang der Weingärten, ist für alle Altersgruppen einfach und barrierefrei begehbar, beginnt jeweils um 14.00 Uhr und endet bei Einbruch der Dunkelheit.  
 Weitere Infos: [www.rotweinerlebnis.at](http://www.rotweinerlebnis.at) und [www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg](http://www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg)
- Mittwoch, 7., bis Freitag, 9. Juni 2017: **Wine Summit Cascais 2017 (Portugal)**  
 In der Immobilienwelt gilt als wichtigste Regel: Lage, Lage, Lage! Aber auch die Teilnehmerzahlen einer Konferenz steigen mit der Attraktivität des Austragungsortes.  
 Der Weinkongress MUST-FERMENTING IDEAS findet zum ersten Mal statt. Gut 25 Experten aus aller Welt werden in drei Tagen (7.-9. Juni 2017) ihr Fachwissen mit rund 500 Teilnehmern der Konferenz teilen. Von weinbaulichen Fragen (Bio, Global Warming, Sorten) über kellertechnische Themen (Natural Wines, Ausbaustile) bis zu Marketing und Genuss (Konsumenten der Zukunft, Bedingungen für Sommeliers etc.). werden alle Aspekte der Weinbranche abgehandelt.  
 Infos, Programm & Anmeldung: <http://mustfermentingideas.com>

## (2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS

- **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**  
INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.  
TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner sen.  
ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 13. Mai 2017, 09:00 - 16:30 Uhr – **nur noch wenige Restplätze (!)**  
Samstag, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr  
Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr  
KOSTEN: € 120,-- p.P.  
INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

- **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P.

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

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

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

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

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](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)



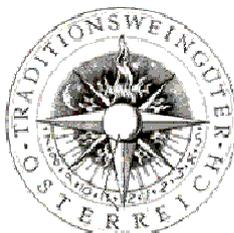
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)