

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017\_20

## 6. OKTOBER 2017

### Die Themen:

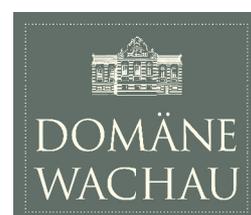
- Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 39. Wine After Work ein ..... 2
- Nachschau bei Winzer Krems: Aktuelles und Zukünftiges..... 2
- Österreichs nächster Topwinzer ..... 3
- Weindetektiv sucht nach vergessenen Sorten..... 4
- Sonnenschein und hoher Ertrag bei der 9. Charity-Weinlese! ..... 4
- Klimawandel! – Was tun? ..... 5
- Deutsche Weinkönigin kommt von der Nahe: Katharina *Staab*..... 5
- Master of Wine-Ausbildung zukünftig auch in Deutschland ..... 5
- Das Burgenland in Wien: Präsentation der Herkunftsweine im MAK..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den Oktober ..... 6
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 14
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 17
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 ..... 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 19

Herausgegeben von:

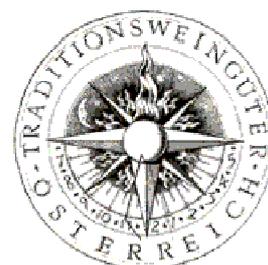
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
*barnuntum*



**\*) Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 39. Wine After Work ein:**

Ich freue mich zum Thema „Wein – jung, gesund, erfolgreich: Was im Wein steckt und wie es wirkt!“ Herrn HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard *Eder* begrüßen zu dürfen.

Herr Dr. *Eder* leitet die älteste Weinbauschule der Welt in Klosterneuburg. Als ausgebildeter Chemiker ist er den Inhaltsstoffen des Weines auf der Spur. Die Auswirkungen des Weines auf die Gesundheit und das Wohlbefinden hängen eng mit diesen Inhaltsstoffen wie Procyanidine, Resveratrol oder Flavonoide zusammen. Vom „richtigen“ Wein genügen 1 bis 2 Achterl pro Tag um die gesunde Menge an Procyanidinen zu sich zu nehmen und einem Herzinfarkt vorzubeugen. Dr. *Eder* hat insgesamt 21 Weine analysiert. Die Ergebnisse dieser Untersuchung wird er präsentieren. Dazu wird Herr Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger* die gesundheitliche Bedeutung der Inhaltsstoffe erläutern.

Anschließend werden wir einige der getesteten Weine verkosten können. Also: Gesundheit!

Zeit: Mittwoch, 11. Oktober 2017 um 19:00 Uhr

Ort: Vinothek *Bitzinger* im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien

u.A.w.g.: [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) oder +43 676 783 55 66 | Genussbeitrag: € 25,--

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

Als besonderes Highlight dieses Abends konnten die WINZER KREMS als Kooperationspartner für „gesunde“ Weißweine gewonnen werden! Wir freuen uns sehr auf ein umfassendes Gesundheitsförderprogramm mit und rund um den Wein! (bbj)



„Tröste Dich, Du Eingesperrter,  
Dein Erlöser steht vor Dir.“

(Inscription auf einem Weinfass im Elsass)



**\*) Nachschau bei WINZER KREMS: Aktuelles und Zukünftiges**

Nach den vielseitigen Reaktionen aus Medien, Gastronomie und Handel auf die Präsentation des ersten Jahrgangs des 2016 Donauriesling der WINZER KREMS im April dieses Jahres, wurde es wieder stiller um diese österreichische Neuzüchtung. Diese überdies sehr junge, in Klosterneuburg angeblich 1978 von Dr. Ferdinand *Regner* gezüchtete, aber erst in den 1990er-Jahren bekannt gewordene Rebsorte verfügt nach so kurzer Zeit am Markt – die ersten versuchsweise in den Verkauf gebrachten Weine stammen aus dem Jahrgang 2012 – noch über kein eigenständiges, klares Sortenprofil. Als pilzwiderstandsfähige Sorte (sog. PIWI) wird ihr aber eine große Zukunft vorausgesagt, weil der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduziert werden kann, was dem biologischen Weinbau äußerst hilfreich sein dürfte.

Die Elternsorten des Donauriesling sind einerseits der Riesling (daher auch der Namensteil), zum anderen eine (meines Wissens namenlose) Kreuzung aus Seyve-Villard 12-481 und Freiburg 153-39. Die erste davon ist wiederum eine Kreuzung von zwei pilzresistenten Hybriden, deren Resistenzen der Donauriesling geerbt hat, die zweite eine Kreuzung von Grauburgunder/Pinot Gris/Ruländer und Weißem Guttedel/Chasselas aus Freiburg in Deutschland.

**2016 Donauriesling**

Sehr erfrischende Kernobst-Nase mit frisch gehackten grünen Kräutern; am Gaumen dann reife Zitrus (Blutorange), getrocknete Apfelspalten, etwas Walnuss und rustikal-würzige Säure; mittelmäßig, kompakt, schöner Zug im Abgang (14,8/20)

**2016 Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC Reserve**

Reife, gelbe Fruchtaromatik, zarte Tabakblätter und angenehme Würze, getrocknete Kräuter, reife, extraktsüße Textur; lang und rund im Abgang, sehr saftig (17,3/20)

**2016 Riesling Pfaffenberg Kremstal DAC Reserve**

Ruhige, dezente Pfirsich-Nase, sehr reiche und ausgereifte Aromatik; noble Steinobstanklänge auch am Gaumen, delikate Frucht und erfrischend pikante Säureunterlage, tolle Balance; extraktreich, füllig und dennoch spannungsgeladen im Finale; Potential! (17,9/20)

Geschmacklich ähnelt der erste Jahrgang des Donaurieslings allerdings tatsächlich weniger der Muttersorte Riesling, sondern verfügt über ein eher kräuterwürziges und zart nussig wirkendes Aromaspektrum in der Nase und am Gaumen (siehe nebenstehende Kostnotiz). Ob dieses Bukett jahrgangs-, boden- oder rebsortentypisch ist, wird sich erst in den nächsten Jahren herausstellen. Derzeit passt dieser Wein jedoch vorzüglich zu leichten, kalten Gerichten, Fisch-Vorspeisen, Backhenderl und auch nicht zu scharf gewürzten asiatischen Wok-Gerichten.

Neben diesen höchst spannenden Aktivitäten rund um Neuzüchtungen möchte ich aber an dieser Stelle ganz besonders herausstreichen, dass sich die beiden Flaggschiff-Weißweine der Winzer Krems aus Riesling und Veltliner des aktuellen Jahrgangs 2016 bei vielen Gelegenheiten und Verkostungen ganz hervorragend geschlagen haben und – was das Preis-Leistungs-Verhältnis dieser Weine betrifft – zu den unbedingten Muss-Käufen jener Weinliebhaber zählen sollten, die nicht allzu viel auf die Etikette, sondern mehr auf Geschmack, Trinkfreude und lange anhaltenden Genuss geben. Kostnotizen vom 27. September sind auch hierzu nebenstehend zu finden. Zu beziehen sind die Weine unter [www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at) – und dort findet man auch ein sensationelles Altwein-Sortiment mit Jahrgangsweinen bis ins Jahr 1946 zurück. (bbj)

### \*) Österreichs nächster Topwinzer

PULS 4 startet Ende Oktober eine fünfteilige Fernsehshow, die in die faszinierende und komplexe Arbeit der Winzer Einblick gibt. Gleichzeitig ist es ein spannender Bewerb: junge Weinmacher-Talente aus ganz Österreich stellen sich anspruchsvollen Aufgaben und konkurrieren um den Titel „Österreichs nächster Topwinzer“.

Die Idee für diesen Bewerb stammt von Leo Hillinger, dem es ein Anliegen ist, aufzuzeigen „wie vielfältig und anspruchsvoll die Aufgaben sind, die ein Winzer bewältigen muss, um Erfolg zu haben“. Gemeinsam mit PULS 4 hat er das Format des Show-Wettbewerbs ausgearbeitet. Zur objektiven und fachkundigen Beurteilung der Leistungen wurde eine Jury zugezogen, die aus Dorli Muhr (Eigentümerin der Agentur „Wine & Partners“ und selbst Winzerin) sowie dem deutschen Weinexperten Marcus Del Monego (Gewinner der Sommelier-Weltmeisterschaft und Master of Wine) besteht. Die drei Juroren bewerten nicht nur Weine und Leistungen der Kandidaten, sondern nehmen sie streckenweise auch als Coach unter ihre Fittiche.



Die Masterminds der Serie (v.l.n.r.): Dorli Muhr, Leo Hillinger, Markus Del Monego. © Puls 4 / Lisa-Marie Trauer

Unzählige Winzerinnen und Winzer aus ganz Österreich sind dem Aufruf gefolgt und haben sich beworben. 21 von ihnen wurden ausgewählt, sich den Aufgaben des spannenden TV-Formats zu stellen. Zu Beginn gilt es, mit den eigenen Weinen bei einer Blindverkostung vor der Jury zu bestehen. Wie Leo Hillinger, Dorli Muhr und Markus Del Monego die Weine beurteilen, welche Winzerinnen und Winzer weiterkommen und welchen Herausforderungen diese sich im Rahmen der Sendung noch stellen müssen, sehen Sie in fünf Folgen jeweils um 21:15 Uhr an folgenden Tagen auf PULS 4.

- Montag, 30. Oktober
- Montag, 6. November
- Montag, 13. November
- Montag, 20. November
- Montag, 27. November

**\*) Weindetektiv sucht nach vergessenen Sorten**

Der Eisenstädter Franz Xaver *Lehner* bezeichnet sich selbst als Rebsorten-Detektiv. Er sucht nach den Trauben, die früher im Raum Eisenstadt wuchsen. Die vergessenen Rebsorten könnten durch den Klimawandel wieder interessant werden.

Ein eher unscheinbarer Weingarten der Familie *Treiber* gleich unterhalb der Bundesstraße zwischen Großhöflein und Kleinhöflein (Bezirk Eisenstadt Umgebung) ist für den 68jährigen Weinforscher Franz Xaver *Lehner* „ein Schatz des Burgenlandes von alten Rebsorten“. In diesem alten Weißweingarten stehen knorrige Rebstöcke aller Art – darunter wenig bekannte Sorten wie Furmint, Csomorika oder Südtiroler Seidentraube. Ihre Schwiegereltern hätten den Weingarten Gemischter Satz 1937 ausgesetzt, erzählte Irma *Treiber*. Seither sei nicht viel verändert worden. 6 Rebsorten des 80 Jahre alten Weingartens sind dem studierten Önologen Lehner gänzlich unbekannt. Nicht einmal Experten würden diese Sorten kennen, man müsse zur Bestimmung DNA-Analysen machen. *Lehners* eigene Recherchen zu regionalen Rebsorten gehen bis in die Zeit Joseph *Haydns* zurück. Im Eisenstädter Schlosspark soll der Komponist einen eigenen Weingarten besessen haben. Die Leitsorten von damals setzte Lehner im Schlosspark erneut aus: Zapfner, Weyrer und Grünmuskateller. Auch in seinem eigenen Versuchsweingarten auf dem Eisenstädter Oberberg setzt der Weinforscher alte, fast verschwundene Sorten wie Heunisch, Scheibkern, Geißdutte oder Steinschiller.

Diese Trauben kamen mit den Jahren aus der Mode, weil sie zu wässrig, zu anfällig oder zu sauer für den Zeitgeschmack waren. Mit dem Klimawandel könnte sie jetzt ein Comeback feiern, glaubt *Lehner*. Denn bei den aktuellen Rebsorten gehe der Säuregehalt zurück und die alten Rebsorten hätten besonders viel Säure und seien besser lagerfähig.

*Lehner* produziert aus den alten Sorten alljährlich kleine Mengen Wein, analysiert sie und prüft ob sie für den Anbau in der Region geeignet wären. Die Zukunft des burgenländischen Weins könnte also in der Vergangenheit liegen.

**\*) Sonnenschein und hoher Ertrag bei der 9. Charity-Weinlese!**

„Weinlesen für den guten Zweck“ war das Motto der traditionellen Charity-Weinlese, die am 29. September im Wachauer Weingut Polz in Rossatz erfolgreich über die Bühne ging. Insgesamt sammelte die Prominenz aus Politik, Sport, Wirtschaft und Kultur 1.250 kg Grüne Veltliner-Trauben, die einen Erlös von 5.000 Euro einbrachten.

Der Erlös der Trauben wird an den Verein Himmelschlüsselhof in Texing gespendet, der sich seit 25 Jahren für Menschen mit besonderen Bedürfnissen einsetzt und ihnen eine sozialtherapeutische Arbeits- und Lebensgemeinschaft auf einem idyllischen Bauernhof im Texingtal bietet.

Unter den tatkräftigen Unterstützern befanden sich Innenminister Wolfgang *Sobotka*, 2. Landtagspräsident und Bgm. von Texing, Gerhard *Karner*, WKÖ Vizepräsidentin Martha *Schultz*, Spartenobmann der WKNÖ, Mario *Pulker*, Militärkommandant Brigadier Martin *Jawurek* sowie Vertreter aus der Weinwirtschaft, wie Weinbaupräsident Abg.z.NR. Johannes *Schmuckenschlager*, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Otto *Auer*, Niederösterreichs neue Landesweinkönigin Julia *Herzog*, Wirtshauskulturobmann Harald *Pollak* und Pater Johannes Paul *Chavanne* (Stift Heiligenkreuz).

Unter der Prominenz aus Sport und Kultur befanden sich unter anderem Alexander *Bisenz*, Marcus *Strahl*, Gerald *Fleischhacker*, Sternendeuterin Eva *Vaskovich-Fidelsberger*, die amtierende Miss Austria, Celine *Schrenk*, The Voice-Finalistin und Sängerin Nataly *Fechter*, „Beacherin“ Stefanie *Schwaiger*, Michael *Hatz* und Toni *Pfeffer*.

Sie alle wurden im Weingarten perfekt ausgestattet mit Leseschere, Arbeitshandschuhen, Schürze und ernteten unter fachkundiger Anleitung von Erich *Polz*, Bürgermeister der Gemeinde Rossatz-Arnsdorf und Winzer aus Rührsdorf, die kostbaren Trauben. Die ertragreiche Ernte von 1.250 kg Grüner Veltliner-Trauben wurde anschließend von der Niederösterreichischen Versicherung erworben, die den Reinerlös der Weinlese von 5.000 Euro verkündete. ([www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at))

### **\*) Klimawandel! – Was tun?**

Den heimischen Winzern macht zunehmend der Klimawandel zu schaffen. Wissenschaftler arbeiten nun daran, Reben zu züchten, welche die Hitze besser vertragen. Qualität und Menge der bisherigen Ernte passen zwar trotz der Hitzephasen, sagen etwa die Winzer im Seewinkel. Der Regen im Sommer habe den Bouviertrauben gutgetan. Dennoch, wegen der heißen Tage wurde und wird heuer gut zwei Wochen früher als sonst gelesen.

So mancher Winzer würde sich also Rebsorten wünschen, welche die heißen Sommer besser vertragen als die herkömmlichen. Es gebe zwar zaghafte Züchtungsversuche, mehr aber nicht, sagt Rebexperte Helmuth *Gangl* vom Bundesamt für Weinbau. „Echte trockenheitsresistente Sorten gibt es nicht. Es gibt eher trockenheitstolerante Sorten. Man arbeitet daran, das sind aber meistens Neuzüchtungen im interspezifischen Bereich.“ Reben auszupflanzen, die in Weinbauländern gezüchtet wurden, die noch trockener und heißer sind als etwa der Seewinkel, beispielsweise aus Spanien oder Australien, würde auch nichts bringen. Denn diese würden hierzulande nicht richtig gedeihen. „Es wäre schwierig diese Sorten hier zu kultivieren, weil die Ökofaktoren ganz andere sind“, meint *Gangl*.

### **\*) Deutsche Weinkönigin kommt von der Nahe: Katharina Staab**

Katharina *Staab* von der Nahe ist die 69. Deutsche Weinkönigin (3.v.r.)! Als Deutsche Weinprinzessinnen stehen ihr Laura *Lahm* aus Rheinhessen und Charlotte *Freiberger* von der Hessischen Bergstraße zur Seite.

Insgesamt mussten 13 Bewerberinnen aus den deutschen Weinbaugebieten in der Vorentscheidung anspruchsvolle Weinfachfragen – teils auf Englisch – beantworten. Außerdem galt es, Fehler in „Weinnachrichten“ zu erkennen und sich in Schnellraterunden gegeneinander zu behaupten.

Als Katharina *Staab* die Krone der Deutschen Weinkönigin aufgesetzt wird, kann sie es kaum fassen. Sie strahlt und über die Lippen kommt ihr nur „super, super, alles super“. Im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße jubeln lautstark ihre Fans. Bei der Krönungsgala hatte sich die 27-Jährige aus der Anbauregion Nahe in Rheinland-Pfalz nach dem Juryurteil von allen sechs Finalistinnen am besten präsentiert.

Als Weinprinzessinnen werden ihr die 25-jährige Laura *Lahm* aus der Nachbarregion Rheinhessen und die 26-jährige Charlotte *Freiberger* von der Hessischen Bergstraße zur Seite stehen.



Quelle: Gourmetwelten online, 29. Sept. 2017, [www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsche-weinkoenigin-siegerin-ist-katharina-staab/](http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsche-weinkoenigin-siegerin-ist-katharina-staab/)

### **\*) Master of Wine-Ausbildung zukünftig auch in Deutschland**

Die Ausbildung zum renommierten Master of Wine (MW) wird ab 2018 auch in Deutschland stattfinden. Dies hat das Deutsche Weininstitut (DWI) und der VDP mit dem Londoner Institute of Masters of Wine vereinbart.

Auf Initiative und mit Unterstützung des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) wird die Seminarwoche für die Studenten in Neustadt an der Weinstraße stattfinden. Sie wird zudem von der Stadt Neustadt sowie von Pfalzwein e.V. unterstützt. Bis dato gibt es mit San Francisco, Adelaide, Rust (Österreich) und Bordeaux weltweit lediglich vier MW-Seminarstandorte außerhalb Großbritanniens.

Die Vorsitzende des Institute of Masters of Wine (IMW), Jane Masters MW, sagte zu der neuen Initiative: „Die MW Fortbildungsseminare sind bei der Vorbereitung auf die harten MW-Prüfungen von größter Bedeutung für die Studenten. In dieser mehrtägigen Prüfung werden alle Aspekte von

Weinkunde, -wissenschaft und -handel abgefragt. Ich möchte dem Deutschen Weininstitut und dem VDP für ihre Unterstützung ausdrücklich danken. Die Platzierung im Herzen der Pfalz wird den Kandidaten, die allesamt erfahrene Wein-Profis aus allen Teilen der Welt sind, sehr von Nutzen sein.“

Der seit 1953 verliehene Titel Master of Wine gehört zu den anspruchsvollsten und bedeutendsten Auszeichnungen, die in der Weinwelt erworben werden können. Es gibt derzeit nur 369 MWs weltweit. Über 320 Studenten aus 40 Ländern befinden sich aktuell im MW-Studienprogramm und hoffen darauf, den begehrten Titel eines Tages führen zu dürfen. Um ihn zu erlangen, müssen die Studierenden drei Phasen des Studien-Programms absolvieren: eine Zwischenprüfung nach dem ersten Jahr, die Stage 2 mit mehrtägigen Theorie- und Verkostungsprüfungen sowie die finale Phase, in der eine Abschlussarbeit erstellt werden muss.

Aus Deutschland wurden bisher acht Weinfachleute zum Master of Wine ernannt: Konstantin Baum, Markus del Monego, Romana Echensperger, Anne Krebiehl, Caro Maurer, Frank Röder, Janek Schumann sowie Jürgen von der Mark. Erst drei Österreicher konnten diesen Titel erwerben: Josef Schuller (1998), Roman Horvath (2009) und Andreas Wickhoff (2012).

Quelle: Gourmetwelten online, 30. Sept. 2017, sowie eigene Ergänzungen,  
[www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsches\\_weininstitut\\_verband\\_der\\_praedikatsweingueter\\_master\\_of\\_wine\\_in\\_deutschland/](http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsches_weininstitut_verband_der_praedikatsweingueter_master_of_wine_in_deutschland/)

### \*) **Das Burgenland in Wien: Präsentation der Herkunftsweine im MAK**

Am Montag, dem 23. Oktober 2017, ist es wieder soweit: Von 15 bis 20:30 Uhr präsentieren insgesamt 112 Winzerinnen und Winzer des Burgenlandes ihre herkunftstypischen Weine aus den Herkunftsgebieten Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Ruster Ausbruch sowie der Großlage Rosalia im MAK Wien!

Als besonderes Highlight werden viele Winzer auch gereifte Weine aus ihren Kellern zur Verkostung anbieten (im Katalog mit \* gekennzeichnet). Gustieren Sie vorab schon einmal auf [www.weinburgenland.at](http://www.weinburgenland.at). Unter „Events“ finden Sie eine Ausstellerliste mit sämtlichen Weinen.

Eintritt: € 15,- p.P. | MAK Wien, Weiskirchnerstraße 3, 1010 Wien

**ACHTUNG:** Der BBJ Wein-Newsletter verlost zwei Gratis-Eintrittskarten: Schnell eine E-Mail mit dem Betreff/Subject „Burgenland“ an [Bernulf.Bruckner@LRTC.at](mailto:Bernulf.Bruckner@LRTC.at) an und die Absender der ersten beiden einlangenden Mails erhalten **jeweils eine Gratis-Eintrittskarte** für diese Veranstaltung auf dem Postweg zugeschickt! Wir wünschen schon jetzt gute Unterhaltung, viel Freude mit den verkosteten Weinen und viel Glück beim Mitspielen!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

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

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

- Freitag, 6. Oktober, 15:30 Uhr | 3sat  
 Märkte: Im Bauch von Lyon – La Croix-Rousse  
 Umgeben von der Weinregion Côte du Rhône, saftigem Weideland und Obstoasen fehlt es dem Markt nicht an frischer Ware. Hier lässt sich Käse in unzähligen Variationen neben Bio-Brot entdecken, das dem zähen Klischee der Baguette essenden Franzosen widerspricht
- Freitag, 6. September, 21:00 Uhr | hr fernsehen  
 Schönes Portugal  
 Der unbekannte Norden Portugals zeigt sich in üppigem Grün: Da liegt die Weinstadt Porto an der Mündung des Flusses Douro. Seine Ufer werden von sanften Hügeln gesäumt, die sich bei einer Flusskreuzfahrt genussvoll entdecken lassen.

- Samstag, 7. Oktober, 16:45 Uhr | hr fernsehen  
Ausflugsküche im Rheingau – Aus der Reihe „Hessen à la carte“  
Wer bei schönem Wetter nicht in den Rheingau fährt, hat etwas versäumt. Weingegenden sind immer gut für Leib und Seele, und die Menschen sind dort besonders nett. Nina *Thomas* lässt sich von einer Einheimischen zu den besten Plätzen führen und genießt Wein, deftige Schmanckerl und wunderbare Kuchen – das alles mit den schönsten Aussichten auf Weinberge und den alten Vater Rhein.
- Sonntag, 8. Oktober, 14:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Deutsches Weinlesefest 2017 — Festumzug live aus Neustadt an der Weinstraße  
Der Winzerfestumzug ist der Höhepunkt des alljährlichen Weinlesefestes in Neustadt an der Weinstraße. Deutschlands größter Winzerfestumzug zieht im Oktober durch die heimliche Weinhauptstadt Deutschlands.
- Sonntag, 8. Oktober, 15:15 Uhr | WDR Fernsehen  
Von und zu lecker – 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 fünf Hektar 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.
- Sonntag, 8. Oktober, 18:00 Uhr | ZDF  
ZDF.reportage Rhein, Wein und harte Arbeit  
Er ist „unser“ längster Strom: Über 800 km fließt der Rhein durch Deutschland. Weinberge und Burgen machen ihn zur Touristenattraktion, aber er ist auch bedeutender Handelsweg.
- Sonntag, 8. Oktober, 19:40 Uhr | 3sat  
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit:  
Die Weinterrassen des Lavaux, Schweiz – Verwöhnt von drei Sonnen  
Das Weinbaugebiet Lavaux zwischen Lausanne und Vevey gilt als eine der schönsten Landschaften der Schweiz. Berge, See, Rebhänge und Siedlungen bilden eine einmalige Kulturlandschaft. Die mächtigen Felswände der Savoyer- und Waadtländer Alpen schützen vor kalten Winden, und auch der über 300 Meter tiefe Lac Léman – der Genfer See – sorgt für ein mildes Klima. Gute Voraussetzungen für Weinbau in einer alpinen Region. Schon 100 nach Christus pflanzten die Römer an den steilen Uferhängen Reben. Im Mittelalter begannen dann Zisterziensermönche stufenförmige, mit Mauerwerk befestigte Terrassen anzulegen und steigerten so Qualität und Ertrag der Weinstöcke. Man sagt, drei Sonnen verwöhnen die Reben des Lavaux: die direkte Sonneneinstrahlung, die von der Seeoberfläche reflektierte und die in den Terrassen aus Stein gespeicherte Wärme. Bis hoch zum Wald haben die Winzer im Laufe der Jahrhunderte die nach Süden ausgerichteten Hänge mit Weinterrassen überzogen. Dazwischen wie Nester male- rische Winzerdörfer, deren Häuser sich auf engstem Raum drängen. Jeder Quadratmeter wird zum Anbau von Wein genutzt. Die Kulturlandschaft Lavaux wurde 2007 von der UNESCO in die Welterbeliste aufgenommen.
- Montag, 9. Oktober, 15:45 Uhr | 3sat  
Meine Traumreise in die Champagne – Ernte-Einsatz beim Winzer  
Die Champagne ist weltweit für ihren prickelnden Schaumwein bekannt. Strenge Auflagen beim Anbau machen Champagner so einzigartig. Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet. Jahr von Jahr kommen Erntehelfer aus der ganzen Welt. Auch Jessica *Rihm* aus München möchte erfahren, wie es ist, im Weinberg zu stehen. Der Film begleitet Jessica bei ihrem Arbeits- einsatz in der Champagne. Wird ihre Traumreise auch wirklich eine bleiben? Jessica ist neu- gierig, woher die anderen Erntehelfer kommen, und freut sich auf das gemeinsame Arbeiten und

die Partys am Abend. Jessica hat sich ein kleines Champagnergut in Cumières, im Département Marne, ausgesucht. Dort soll es noch ganz familiär zugehen. Die Theorie kennt sie bestens, da sie in einer Weinschule arbeitet. Die anstrengende Lese ist aber auch für sie eine neue Herausforderung. Aber wird ihre romantische Vorstellung von der Ernte der Realität gerecht? Sind die körperlichen Strapazen nicht doch viel größer als gedacht?

- Montag, 9. Oktober, 16:15 Uhr | 3sat  
Sehnsuchtsland Italien – Friaul und Venetien  
Italien bietet viele Orte mit traumhaften Landschaften - einige davon besucht die vierteilige Reihe. Wer die Berge, das Meer und gutes Essen liebt, ist im Friaul und Venetien gut aufgehoben. Stationen der Reise sind die Grenzregion um Sauris, die Provinzhauptstadt Udine der Region Friaul, die Weinberge um Treviso, die berühmten Schinkenfabriken in San Daniele und schließlich die Küste der Region mit der Hafenstadt Triest und das Schloss Miramare. An der österreichischen Grenze in Sauris kann man seine Ferientage inmitten der Stille der Berge in alten, aber komfortabel renovierten Bauernhäusern verbringen. Südlicher, in Richtung Treviso, liegen die Weinberge, in denen die Trauben für Prosecco und Grappa wachsen. Wer im frühen Winter hier ist, kann den Grappa-Brennern über die Schulter schauen.
- Mittwoch, 11. Oktober, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
2000 Meilen bis Oregon – Quer durch Amerikas Wilden Westen  
Die Pioniere von heute beeindruckten dort mit dem Pinot Noir. Am Fuße des Mount Hood gedeiht diese Traube für Spitzenweine.
- Mittwoch, 11. Oktober, 16:15 Uhr | 3sat  
Die Kanarischen Inseln (1/2): Lanzarote und 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 Vulkan-gestein.
- Mittwoch, 11. Oktober, 17:00 Uhr | 3sat  
Die Kanarischen Inseln (2/2): Teneriffa, El Hierro und La Palma  
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Mittwoch, 11. Oktober, 20:15 Uhr | ORF III  
Heimat Österreich — Kellergassen  
Eine Dokumentation des Filmpoeten Georg *Riha* über die malerischen Kellergassen Niederösterreichs: Früher wurden hier die Trauben gepresst und später der Wein gelagert – heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgabe übernommen. Die Kellergassen stehen demnach nun weniger für Arbeit als für Freizeit-Idylle: Kleine, meist an Weinhänge geduckte Presshäuser, lauschige Plätze, ansteigende Gassen und einfache Heurigenbetriebe. In poetischen Bildern wird in einem Bogen über alle Jahreszeiten von Stille und von grünen Kellertüren erzählt, vom Reifen des Weines, von der Lese und von der Kühle in tiefen Kellern.
- Freitag, 13. Oktober, 13:25 Uhr | 3sat  
Märkte: Im Bauch von Freiburg – Der Münstermarkt  
Farben, Gerüche, lautes Feilschen von Händlern und Kunden – auf den Märkten vereinen sich alle typischen Aromen der sie umgebenden Regionen. Diesmal geht es um den Markt in Frei-

burg. Anbieter fahren aus dem nahegelegenen Kaiserstuhl heran, an dessen Hängen aufgrund eines milden Klimas einer der berühmtesten Weißweine Deutschlands wächst und wo der bei Genießern beliebte weiße Spargel angebaut wird. Die Kunden, die den zauberhaften Freiluftmarkt besuchen, wissen, dass „man ist, was man isst“.

- Freitag, 13. Oktober, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Fahr mal hin – Fluss mit Wiederkehr: Unterwegs an der mittleren Nahe  
Die Nahe ist mit 4.000 ha Fläche ein kleines, aber feines Weinanbaugebiet. Winzer Markus *Hees* hat sich in den Kopf gesetzt alte Landschaften neu erblühen zu lassen. Er rekultiviert abgelegene Steilhänge mit jungen Reben und bringt so den Wein zurück an den letzten Zipfel des Weinanbaugebietes Nahe, nach Auen.
- Freitag, 13. Oktober, 20:15 Uhr | hr fernsehen  
Streifzug durch die Lübecker Bucht  
In Grube hat eine Hessin das Haus ihrer Großeltern zu einer liebevollen Weinhandlung umfunktioniert, und während sie dort leckere Weine aus aller Welt verkauft, führt der Streifzug an die Küste von Dahme.
- Samstag, 14. Oktober, 16:50 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Warum Wein – Wie, was und wann? (6/7)  
Öffentlich gehört Thomas *Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Eigentlich geht Weingenuss ganz einfach: Flasche auf, Glas einschenken, trinken. So einfach kann es sein. Zumindest wenn man sich Fragen erspart wie: Welche Flasche? Aus welchem Jahrgang? In welchem Glas? Mit welcher Temperatur trinken? Thomas *Maurer* erspart diese Fragen selbstverständlich weder sich noch seinen Gesprächspartnern.
- Sonntag, 15. Oktober, 10:45 Uhr | ORF 2  
matinee – Ausflug ins Gestern: Weinlese  
Der Jahrgang 1963 ist im Werden. In fast allen österreichischen Rieden ist bereits mit der Lese begonnen worden. Mussten in den Jahren davor noch große Mengen Wein importiert werden, ist dies 1963 nicht mehr notwendig. Im Gegenteil, Österreich wird seinen Weinexport steigern können. Bessere Wetterverhältnisse und die Umstellung auf ertragreiche Qualitätsreben lassen einen guten Jahrgang erwarten. Der durchschnittliche Ertrag aus österreichischen Weingärten beträgt in diesem Jahr etwa 1,7 Mio. hl. Das sind rund 40 % mehr als vor dem Krieg. Mit dem Ertrag ist auch der Verbrauch gestiegen – gefragt sind nach wie vor Spitzensorten. Wer in der Lage ist Qualitätswein herzustellen, kommt daher stets auf seine Rechnung. Rund 80.000 Österreicherinnen und Österreicher sind 1963 haupt- oder nebenberuflich im Weinbaugewerbe beschäftigt. Der Weinbau nimmt deshalb eine bedeutende volkswirtschaftliche Stellung ein.
- Sonntag, 15. Oktober, 19:25 Uhr | 3sat  
Wein – die Zukunft heißt Bio  
Brennnessel und Bergkristall für gesunde Reben. Im österreichischen Weingut Nikolaihof wird der Wein seit 40 Jahren biodynamisch produziert. Der Erfolg gibt der Winzerfamilie Recht. Ihrem Riesling gab Weinpapst *Parker* sensationelle 100 Punkte. Bio-Winzer werden längst nicht mehr als „Ökos“ belächelt, sie gelten als Trendsetter. Restaurateure, Weinhändler und Wein-Journalisten bestätigen: Dem Bio-Wein gehört die Zukunft. Auch die Fattoria Lavacchio in der Toskana arbeitet seit den 1970er-Jahren biologisch. Das schätzen vor allem US-amerikanische Weinliebhaber. Auf giftverseuchten Böden kann kein großer Wein entstehen. Am Zürich- und am Genfersee findet man daher ebenso immer mehr Bio-Winzer.

- Montag, 16. Oktober, 07:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Planet Schule – La France et ses Régions: Bourgogne  
Burgund ist nicht nur eine weltbekannte Weingegend, sondern auch eine der großen Kulturregionen Europas, reich an geschichtsträchtigen Orten.
- Montag, 16. Oktober, 14:30 Uhr | WDR Fernsehen  
Sarah *Wiener* – Eine Woche unter Winzern  
Sarah *Wiener* begibt sich auf eine kulinarische Reise: Eine Woche lang teilt sie das Leben von Lachsfischern auf der Nordsee, Ringern in einem Olympiastützpunkt und Winzern an der Mosel. All diesen Orten ist eines gemeinsam: Die Mahlzeiten sind Fixpunkte im Alltag, sie bringen die Menschen zusammen. Der Weinanbau im Saarland hat eine mehr als 2.000 Jahre alte Tradition. Sarah *Wiener* besucht das malerisch an der Obermosel im Dreiländereck Luxemburg, Frankreich, Deutschland gelegene Weingut *Herber* in Perl. Für die Weinlese kommen hier seit drei Generationen Erntehelfer und Familie zusammen. Schon die Großmutter Hildegard *Herber*, inzwischen stolze 90 Jahre alt, hat im elterlichen Weinberg von Kindheit an kräftig mit angepackt. Eine Woche lang dreht sich Sarah *Wieners* Leben nur um Wein. Sie wird ein Teil der Winzerfamilie, lernt Erntehelfer aus Frankreich, Polen und Deutschland kennen, arbeitet mit ihnen zusammen und kocht für sie. Beim gemeinsamen Essen im Weinberg entbrennen heiße Diskussionen über die Frage, was die Franzosen vom deutschen Wein halten oder wer am Ende tiefer ins Glas geschaut hat. Und auch darüber, welche Gerichte die französisch-algerischen Erntehelfer bevorzugen und was Sarah als Abschlussessen für vier Nationen auf den Tisch bringt.
- Dienstag, 17. Oktober, 15:55 Uhr | 3sat  
Menschen im Karst – Leben zwischen Himmel und Hölle  
Viele Bauern haben ihren eigenen Eingang zur Unterwelt. Dort keltern sie Wein, lagern den Karstschinken oder lassen Käse reifen.
- Mittwoch, 18. Oktober, 15:35 Uhr | 3sat  
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden  
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Donnerstag, 19. Oktober, 13:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Bordeaux – Ferien auf dem Weingut  
Chateau Carbonneau ist eines von rund 3.000 Weingütern um Bordeaux. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid Franc *de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift und sich die Fachsimpelei über seine Eigenschaften im idealen Ambiente zelebrieren lässt. Der Film zeigt auch, mit welchem Aufwand die klassischen Bordelaiser Weinfässer hergestellt werden. Der Fassmacher ist zugleich Hobbypilot und nimmt Wilfrid mit auf einen Rundflug, um die Region sowie sein Schloss von oben zu sehen. Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen fast zweihundert Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart gibt. Sie erklärt ihr zum Beispiel typisch regionale Rezepte, etwa das für Cannelés, einer Süßspeise, die es ohne Rotwein nicht gäbe. Der Film unternimmt Ausflüge ins Stadtzentrum von Bordeaux, etwa zu den Antiquitätenhändlern im Chatrons-Viertel, aber auch zu anderen Attraktionen, die von Bordeaux aus gut erreichbar sind wie das Becken von Arcachon, in dem Austern gezüchtet werden; zur Dune du Pilat, der größten Wanderdüne Europas; zum Phare de Cordouan, dem ältesten Leuchtturm Frankreichs, der noch bemannt ist oder nach St. Emilion in einen unterirdischen Weinkeller, der früher ein Steinbruch war.

- Freitag, 20. Oktober, 20:15 Uhr | hr fernsehen  
Mosel, Regensburg und die Lüneburger Heide – Deutschlands schönste Urlaubsziele  
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.
- Samstag, 21. Oktober, 15:55 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Warum Wein – Woher nehmen? (7/7)  
Öffentlich gehört Thomas *Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Die Zeiten, wo eine auf Etikett gedruckte, bei einer regionalen Weinkost gewonnene Goldmedaille das praktisch einzige Marketinginstrument für österreichischen Wein war, sind längst vorbei. Angebot und Nachfrage haben sich internationalisiert, und auch der Endverbraucher steht schon vor dem Erwerb der ersten Flasche vor Entscheidungen: Supermarkt oder Vinothek? Ab Hof einkaufen oder Online ordern? Thomas *Maurer* bietet Orientierungshilfen.
- Samstag, 21. Oktober, 16:25 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Kultwein ohne Ablaufdatum – Der Uhudler  
Einst als Heckenklescher verschrien und wegen des Verdachts auf mögliche Gesundheitsgefährdung verboten, hat sich der Uhudler in den letzten Jahren zum Kultgetränk des Südburgenlandes gemausert. Die Nachfrage nach dem fruchtigen Sommerwein ist geradezu explodiert und beschert den Winzern schöne Einnahmen. Der Wermutstropfen: bis vor kurzem schien die Uhudlerproduktion gefährdet. Die EU hatte die Herstellung von Weinen aus Direktträgerreben mit 2030 beschränkt. Erst die Erkenntnis, dass die meisten im Südburgenland verwendeten Reben ohnehin Kreuzungen mit der Edelrebe *Vitis vinifera* sind, brachte die Wende. Jetzt blicken die Winzer einer glorreichen Zukunft entgegen. Erich *Schneller* auf Lokalausgang im Uhudlerland.
- Sonntag, 22. Oktober, 18:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Freizeit – *Schmidt* Max reist ins unbekannte Wein-Franken  
Das Main-Dreieck mit seinen feinen Silvanern mit Bayerns Weinhauptstadt Würzburg kennt der Weintrinker ja noch. Und er weiß auch, dass im Steigerwald um Iphofen auf den Keuper-Böden feine Tropfen wachsen. Ganz zu schweigen vom Main-Viereck um Bürgstadt mit seinen Weltklasse-Spätburgundern. Dabei gibt es neben dieser fränkischen Wein-Dreifaltigkeit kleine unbekannte Gegenden in Franken, deren Weine fast unter Ausschluss der Öffentlichkeit brillieren. Schon mal vom Kahlgrund, vom Obermain oder vom Saalestück gehört? Der *Schmidt* Max hat sich für die „freizeit“ in seinen alten Opel Kadett gesetzt und ist losgefahren an den westlichen, nördlichen und östlichen Rand des Frankenlandes. Getroffen hat er ambitionierte Winzer, besondere Weine und kaum Touristen. Begleitet hat ihn Hermann *Mengler* vom Bezirk Unterfranken, der die Winzer vom Anbau bis zum fertigen Wein berät.
- Sonntag, 22. Oktober, 20:15 Uhr | MDR  
Sagenhaft - Südtirol  
Hilde *Van den Dries* ist Weinbäuerin im Obervinschgau. Es ist das höchste Weinanbaugebiet Europas. Vor einigen Jahren hat sie ihre Heimat in Belgien verlassen um in Südtirol Wein im absoluten Einklang mit der Natur herzustellen. Im Pfitschtal soll es dann um die Südtiroler Spezialitäten gehen: Speck und Wein. Bei Karl und Ulli *Mair* werden seit je her Lebensmittel auf höchstem Niveau hergestellt. In der Gaststube vom Pretzhof kommt nur auf den Tisch, was auch auf dem Hof produziert wurde.

- Sonntag, 22. Oktober, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen  
Wunderschön! Rheinreise  
Warum ist es am Rhein so schön? Tamina *Kallert* und Stefan *Pinnow* wissen es: Sie erkundeten die schönsten Schlösser und Burgen, genossen Wein und gutes Essen und besuchten romantische Städte wie Rüdesheim. Sie begegneten sagenhaften Gestalten wie der Loreley, wanderten auf dem Rheinsteig, schwebten über Weinberge, blickten vom Drachenfels auf das Siebengebirge und tranken Kölsch im Schatten des Doms. Die beiden Moderatoren stellen ihre persönlichen Highlights zwischen Rheingau und Köln vor und geben Ausflugstipps. Wein und Lebenslust im Rheingau Wein und gutes Essen, malerische Dörfer und alte Schlösser, Romantik und Geselligkeit – all das fand Stefan *Pinnow* im Rheingau. Er wanderte ein Stück auf dem Rheinsteig, besuchte Heilbäder in Wiesbaden und tauchte ein in den Trubel von Rüdesheim, bevor er mit einer Seilbahn über die Weinreben schwebte. Kloster Eberbach bei Eltville ist ein Gesamtkunstwerk aus Geschichte, Architektur, Kultur und Wein – und war Kulisse für den Film „Der Name der Rose“.
- Montag, 23. Oktober, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Auf der Deutschen Weinstraße – Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße  
Die Deutsche Weinstraße begann als Marketing-Coup der Nationalsozialisten. Trotz Zweitem Weltkrieg und Zusammenbruch des NS-Staates: Die Weinstraße blieb auch in der Bundesrepublik, touristisch und wirtschaftlich betrachtet, eine Erfolgsgeschichte – bis heute. Viele Menschen an der Weinstraße leben heute vom Weinbau. Der Film stellt einige von ihnen vor. Gerhard *Hoffmann* zum Beispiel, einer der ersten Bio-Winzer in Rheinland-Pfalz. Obwohl aktives CDU-Mitglied und bekennender Katholik, wurde er in den ersten Jahren als „grüner Bombenleger“ angefeindet. Ihm sind selbst viele der gesetzlichen Regelungen des Bioanbaus heute nicht streng genug. Lieber verzichtet er aus Gewissensgründen auf Ernteerträge, als in Sachen Bio kleinste Kompromisse einzugehen. Chie *Sakata* kam erst mit 18 Jahren aus Japan nach Deutschland und hatte in ihrer Heimat keinerlei Berührung mit dem Thema Wein. Zehn Jahre später war sie Kellermeisterin und Chefin von 25 Mitarbeitern in einem renommierten alten Familienweingut.
- Dienstag, 24. Oktober, 15:10 Uhr | n-tv  
Das Geschäft mit dem Wein  
Mit 23 Jahren übernimmt Juliane *Eller* das Weingut ihrer Eltern zwischen Mainz und Worms. Die Nachwuchswinzerin setzt auf edle und teure Tropfen. Auch bei der Vermarktung geht sie neue Wege: Ohne Social Media läuft fast nichts. Juliane *Eller* ist das Musterbeispiel für den gelungenen Generationenwandel im deutschen Weinbau. Die n-tv Wirtschaftsreportage zeigt wie moderner Weinbau funktioniert und wie sich die Branche für die Zukunft rüstet.
- Dienstag, 24. Oktober, 18:50 Uhr | hr fernsehen  
service: reisen – Bozen und Südtirols Süden  
In „service: reisen“ führt der Journalist und Krimiautor Lenz *Koppelstätter* durch seine Stadt und zeigt, wo es die besten Knödel und den leckersten Aperitivo gibt. Auch hervorragenden Wein muss man in Bozen nicht lange suchen, die Stadt ist umgeben von den malerischen Weindörfern der Südtiroler Weinstraße, die sich gut per Pedale erfahren lässt.
- Donnerstag, 26. Oktober, 13:10 Uhr | 3sat  
Wachau – Land am Strome  
Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre idyllischen Ortschaften, ihre Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechsel der Jahreszeiten.

- Freitag, 27. Oktober, 11:50 Uhr | arte  
Neben-, gegen-, miteinander: Deutsch-französische Geschichte  
Von Brot, Bier und Wein
- Samstag, 28. Oktober, 15:30 Uhr | 3sat  
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika  
Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. Am Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern „Vergelegen“ und „Rustenberg“ einen Besuch ab.
- Samstag, 28. Oktober, 18:25 Uhr | arte  
Zu Tisch in ... Istrien  
Der Film erzählt vom Leben der Familie *Tikel* zwischen Trüffelsuche, Weinlese und der Zubereitung istrischer Köstlichkeiten. *Ivica Tikel*, sein älterer Bruder Denis und die jüngere Schwester Marijana bewirtschaften zusammen mit den Eltern mehrere Weinberge und zwei große Olivenhaine. Die *Tikels* sind Selbstversorger, auf ihrem Hof gedeiht alles, was sie zum Leben brauchen. Vom Verkauf ihrer hochwertigen Weine und ihres Olivenöls sichern sie sich ihren Lebensunterhalt.
- Sonntag, 29. Oktober, 21:00 Uhr | SWR 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. 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.
- Montag, 30. Oktober, 17:10 Uhr | arte  
Die wunderbare Welt der Weine (1/20): Georgien – Auf den Spuren der ersten Weinberge  
Auf den Weinbergen dieser Welt verbindet sich das Fachwissen hart arbeitender Winzer mit den geheimnisvollen Kräften der Natur. Ob am Wasser gelegen, im Schutz hoher Berge oder am Rand einer Wüste veranschaulichen Weingüter die Vielfalt dieser besonderen Art der Landwirtschaft. In Georgien, so heißt es, habe der Weinbau vor über 6.000 Jahren seinen Anfang genommen. Schon in der Antike presste man in der Region köstlichen Traubensaft und füllte ihn zum Vergären in sogenannte Qvevris, die man in der Erde vergrub. In Georgien fragt man nicht: „Wie geht's?“, sondern: „Wie geht's deinen Reben?“.
- Montag, 30. Oktober, 21:15 Uhr | PULS 4  
Österreichs nächster Top-Winzer (1/5)
- Dienstag, 31. Oktober, 17:10 Uhr | arte  
Die wunderbare Welt der Weine (2/20): Prosecco und das Lebensgefühl des Veneto  
Der sprudelnde Weißwein wurde erstmals um 1870 hergestellt und ist das Aushängeschild der Region. Primo *Franco* leistete Pionierarbeit, indem er als Erster in Amerika einen Wein anbot, den zuvor niemand dort kannte. 80 km nördlich von Venedig, zwischen Conegliano und Valdobbiadene in den ersten Ausläufern der Dolomiten, liegt die Heimat des Prosecco. Der sprudelnde Weißwein, der erstmals um 1870 hergestellt wurde, ist das Aushängeschild einer Region, die von ihren Bewohnern seit Jahrhunderten stolz „Marca Gioiosa“ („fröhliche Gegend“) genannt wird.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- **Samstag, 14. Oktober 2017, 14 Uhr: Vinophiler „Walk around“ in Tattendorf**  
 Die Tattendorfer Winzer laden ein zum genussvollen Spaziergang: Neue Weine, regionale Schmankerl den beschaulichen Weinort in der Thermenregion in seiner herbstlichen Schönheit erkunden: Am Samstag, den 14. Oktober 2017 lautet das Motto „Walk around Tattendorf“. Von Winzer zu Winzer spazieren und dabei die Weine der 13 teilnehmenden Betriebe kennenlernen. Dazu gibt es an jeder Station ein feines kulinarisches Häppchen.  
 Check-in für den „Walk around Tattendorf“ ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier findet die Ausgabe der Walking Pässe statt. Um € 39,- p. P. können von 14 bis 21 Uhr die 13 teilnehmenden Weingüter besucht werden.  
 Voranmeldung beim Weingut *Heggenberger* (T: 02253/81432, E: [weingut@heggenberger.at](mailto:weingut@heggenberger.at))  
 Im Eintrittspreis inkludiert sind Getränke und Speisen bei allen 13 teilnehmenden Betrieben.
- **Samstag, 14., bis Sonntag, 15. Oktober 2017: Offene Kellertür Gumpoldskirchen**  
 Verkosten Sie mehr als 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um nur € 30,- (inkl. 15-Euro-Einkaufsgutschein). Eintrittskarten sind bei jedem teilnehmenden Winzer und im Tourismusbüro erhältlich. Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst von Winzer zu Winzer. Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost.  
 Weinexperten führen kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens und auch die historische Entwicklung der traditionsreichen Weinbaugemeinde wird erläutert.  
 Treffpunkt Weingartenführung 15 Uhr (Sa u. So) bei der Information im Tourismusbüro.  
 Programminfos & Hotelpackages unter [www.offene-kellertuer.at](http://www.offene-kellertuer.at).
- **Montag, 16. Oktober 2017, 17 – 22 Uhr: Carnuntum in Wien**  
 Nach den erfolgreichen Lagenklassifizierungen in der Süd- und Südoststeiermark durch die STK (Steirische Terroir & Klassik Weingüter), in Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram durch die ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter) sowie kürzlich auch in Wien durch WienWein, gehen nun auch die Weinbaubetriebe in Carnuntum den Weg einer stärkeren Berücksichtigung und Hervorhebung von Einzellagen-Weinen aus abgegrenzten Weinbergen des Gebietes.  
 Zu kosten sind diese Weine – neben Rubin und anderen Klassikern – am 16. Oktober ab 17 Uhr (Fachpublikum ab 16 Uhr) in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien.  
 Vorverkaufs-Tickets erhältlich über [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com).
- **Freitag, 20. Oktober 2017, 16 – 21 Uhr: Kick-off zum Tag des österreichischen Sekts**  
 Mehr als 30 der besten Sekthersteller Österreichs präsentieren ihre prickelnden Spezialitäten beim Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts. Vertiefende Eindrücke bietet der neue angelegte Verkostungsparcours mit den ersten Sekt-Serien nach Vorgaben der neuen Qualitätspyramide. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.  
Event: Verkostung österreichischer Sektspezialitäten  
Ort: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum und Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien  
Zeit: Freitag, 20. Oktober 2017, 16 – 21 Uhr (akkreditierte Presse- und Fachbesucher ab 14:30)  
Karten: Abendkasse € 25,- p. P. | Vorverkauf: € 19,- p.P. unter:  
[www.vievinum.at/index.php?id=1949&rid=t\\_9966&mid=1505&aC=9d08dce1&jumpurl=33](http://www.vievinum.at/index.php?id=1949&rid=t_9966&mid=1505&aC=9d08dce1&jumpurl=33).  
Weitere Infos: [www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at).  
Die mitwirkenden Betriebe:
  - Weingut *Bründlmayer*
  - Erzherzog Johann Weine
  - Schloss Gobelsburg
  - Mayer am Pfarrplatz
  - Weingut *Malat*
  - Weingut *Müller-Grossmann*

- Schlossweingut Graf *Hardegg*
  - Weingut & Sektmanufaktur *Harkamp*
  - Karl *Inführ* KG
  - Weingut *Jurtschitsch*
  - Kultur Weingut Kästenburg
  - Sektkellerei Johann *Kattus*
  - Weingut Stift Klosterneuburg
  - Langmann Wein und Sekt
  - Sektkellerei Christian *Madl*
  - Weinkellerei Lenz *Moser*
  - Sektmanufaktur Josef *Dockner*
  - Goldeck Wein- und Sektkellerei GmbH
  - NÖ Landesweingüter Hollabrunn-Krems-Mistelbach-Retz
  - Weingut *Regele*
  - *Schlumberger* Wein- und Sektkellerei
  - Weingut *Steininger*
  - Sektkellerei Gebrüder *Szigeti* GmbH
  - Weinviertler Sektmanufaktur *Hugl*
  - Weingut *Müller*
  - Weingut *Schödl*
  - Weingut Fred *Loimer*
  - Weingut Christian *Reiterer*
  - Weingut Georgiberg GnbR
  - Weingut Johann *Topf*
- Montag, 23. Oktober 2017, 15 – 20:30 Uhr: **Burgenland-Wein-Präsentation im MAK Wien**  
Insgesamt 112 Winzerinnen und Winzer des Burgenlandes präsentieren ihre herkunftstypischen Weine aus den Herkunftsgebieten Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Ruster Ausbruch sowie der Großlage Rosalia!  
Als besonderes Highlight werden viele Winzer auch gereifte Weine aus ihren Kellern zur Verkostung anbieten (im Katalog mit \* gekennzeichnet). Gustieren Sie vorab schon einmal auf [www.weinburgenland.at](http://www.weinburgenland.at). Unter „Events“ finden Sie eine Ausstellerliste mit sämtlichen Weinen.  
Eintritt: € 15,- p.P. | MAK Wien, Weiskirchnerstraße 3, 1010 Wien
  - Dienstag, 24. Oktober 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 2“: Johann *Gisperm* jun., Weingut *Gisperm*, Thermenregion  
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)
  - Samstag, 4. November 2017, 13 – 21 Uhr: **Tag der offenen Kellertür in Lutzmannsburg**  
Am Samstag, 4. Nov. 2017, öffnen Winzerfamilien in Lutzmannsburg (Mittelburgenland) wieder von 13 – 21 Uhr ihre Kellertüren. Gemeinsam mit Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern aus Nah und Fern wird der Ausklang des Rotweinerlebnis-Jahres 2017 gefeiert. Bereits am 3. Nov. sind Gäste, die das gesamte Wochenende in Lutzmannsburg verbringen, von 19 – 22 Uhr herzlich zu einem exklusiven „Meet-and-Greet“ mit Raritätenweinverkostung und Schmankerlbuffet eingeladen (Ort: Haus Sonnberg/Vereinte Winzer, Florianigasse 2, Lutzmannsburg)  
Der Lutzmannsburger Tag der offenen Kellertür ist eine einzigartige Gelegenheit, neben ersten Jungwein-Kostproben aus dem Jahrgang 2017, die ganze Vielfalt der Lutzmannsburger Rotweine, aber auch die teilnehmenden Winzerfamilien persönlich in ihren Weinkellern kennenzulernen und gemeinsam mit ihnen Rückschau auf das vergangene Weinjahr zu halten. In den Kellern und auf dem Weg dorthin werden verschiedene kulinarische Schmankerl offeriert (u.a. Käsespezialitäten, Speck, Selbstgebackenes, gebratene Kastanien, Preßburger Kipferl oder frische Kürbisknabberkerne). Ein Bummelzug bringt die Besucherinnen und Besucher den ganzen Tag über gratis von Weinkeller zu Weinkeller.  
Eintritt: € 25,- p.P. (inkl. hochwertiges Kostglas und Einkaufsgutschein im Wert von € 10,-).
  - Dienstag, 14. November 2017, 17 Uhr: **TOP-100-Weine der Thermenregion bei wine affairs**  
Am Dienstag, den 14. November 2017 präsentiert wine affairs ab 17 Uhr die besten 100 Weine der Thermenregion im Wiener Hotel Hilton am Stadtpark. Die vinophilen Partypeople erwarten entspannte Gespräche mit den anwesenden Winzern in lässiger Atmosphäre. Dazu gibt's feine Sounds von Szene DJs und Snacks.  
Bewertet wurden die eingereichten Weine Ende August von einer Fachjury nach dem 20-Punkte-Schema. Zur TOP-100-Verkostung der Thermenregion waren ausschließlich gebietstypische

Weine der Burgunderfamilie (Pinot Noir, St. Laurent, Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Gris) sowie die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler zugelassen. Neu in diesem Jahr ist die Kategorie „leicht, fruchtig, trocken“ in Rot und Weiß. Zu verkosten gibt's die 100 besten Weine der Thermenregion am 14. November bei wine affairs in Wien (Hotel Hilton) und am 23. November in Salzburg (Hotel Sheraton).

Eintritt: € 20,- (VVK: € 15,-), Tickets (in Kürze) unter [www.wine-affairs.at/cms/events/buchen](http://www.wine-affairs.at/cms/events/buchen).

- Samstag, 18., bis Sonntag, 19. November 2017, 14 - 20 Uhr: **22. Leopoldigang in Göttlesbrunn**  
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.  
Einmaliger Spesenbeitrag: € 25,- p. P. für den gesamten Rundgang  
Info und Anmeldung bei allen teilnehmenden Göttlesbrunner Winzern!  
NEU: Am Sonntag, den 19.11. findet von 10 bis 13 Uhr eine geführte Riedenwanderung mit zwei Winzern in die Göttlesbrunner Weinberge statt. Treffpunkt ist um 10 Uhr am Dorfplatz!  
Nähere Infos bei Angelika Artner unter +43664/4636651.
- Dienstag, 21. November 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 3“: Andy *Pfneisl*, Weingut *Strehn*, Mittelburgenland  
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)

#### VORSCHAU AUF 2018:

- Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](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, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, Neusiedlersee  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](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, 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](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 7“: Paul *Schabl*, Weingut *Schabl*, Wagram  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](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, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „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• **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, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

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, 4. 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, 25. 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 *Jezeck* (*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)



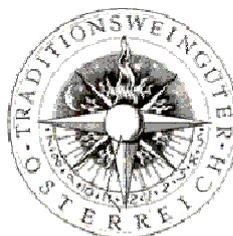
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)



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)