

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_26

18. DEZEMBER 2019

Die Themen:

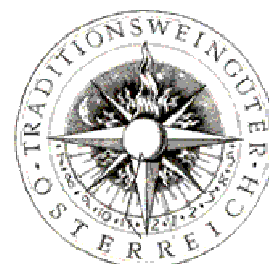
- Die AWC Trophy und das Nachbeben – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Krampus Schampus bei der Domäne Wachau 2
- ROSINAS ROSINEN: Ewigkeit..... 3
- Der internationale Durchbruch der Steiermark 3
- ÖKGV-Jahresvorschau auf 2020..... 4
- Weihnachts-Weinpaket von Walter *Glatzer*..... 4
- Weihnachts-Weinpaket von Rudi *Rabl* 5
- Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion: (Auch) Wein ist sensor-fit..... 5
- Grenzüberschreitende Weinfreundschaft besiegelt 6
- Weingut und Hotel Schloss Rattey wurden zwangsversteigert 6
- Wirt wirft Räuber Rotweinflasche an den Kopf..... 7
- Château Cantenac Brown wird weiterverkauft..... 7
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Dezember 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 10
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 12
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 13



HIRTL



glatzer
baruntum



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

*) Die AWC Trophy und das Nachbeben – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*

Aus aller Herren Länder kommen die Weinproben. 12.000 Weine à 3 Flaschen macht insgesamt 36.000 Flaschen, mindestens. Trotz intensiver Verkostung bleibt da einiges übrig ... und wird verkauft. Den Erlös erhalten karitative Projekte. Ich habe einzelne Flaschen erworben, 15 insgesamt. Ich habe keinen einzigen davon gekannt. Weine aus Zypern, Montenegro, der Slowakei und andere. Wenn man davon ausgeht, dass ein Winzer wohl seine besten Kreszenzen einschickt, durfte ich also einiges erwarten. Es war ein Roulette: von toll bis fehlerhaft, von erwartbar bis enttäuschend. Ich habe meinem Beuch die weite Welt des unbekanntenen Weins erschlossen, und wir hatten Spaß. Ehrlich! (hb) (www.wein-gesund.at)



Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe <http://www.wein-consulting.at/buch08.html>) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegengebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Priester zum Mesner

Ich muss diesen Kelch ganz allein weihen,
kannst du mir dafür einen Wein leihen?

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) Krampus Schampus bei der Domäne Wachau

Pünktlich zum Krampusfest am 5. Dezember knallten im Dürnsteiner Kellerschlüssel die Korken. Eric *Bompard* von Champagnerhaus *Gosset* schaute mit einer Auswahl seiner legendären Schaumweine bei der Domäne Wachau vorbei.

Die Domäne Wachau weiß Feste zu feiern wie sie fallen. Noch bevor die ersten Champagner entkorkt wurden, empfingen Perchten und Feuerspucker die eintreffenden Gäste mit gebratenen Maroni, Wachauer Edel-Punsch und hausgemachtem Glühwein.

Die Stimmung war bereits ausgelassen, als in den Barocksälen des Kellerschlüssels die Gläser gefüllt wurden. Eric *Bompard* und Weingutsleiter Roman *Horvath* präsentierten die Champagner von *Gosset*, die seit jeher berühmt für ihre Eleganz, Präzision und Raffinesse sind; und sie warfen auch einen weiten Blick zurück in die ereignisreiche Geschichte des ältesten Weinhauses der Champagne.

Der zweite Teil der Krampusnacht stand dann ganz im Zeichen der Domäne Wachau. Die Gäste feierten noch ausgelassen mit den hochprämierten Federspielen und Smaragden des Weinguts bis in die frühen Morgenstunden.



Gute Laune beim Krampus Schampus im Kellerschlüssel (v.l.): Johann *Donabaum*, Heinz *Frischengruber*, Roman *Horvath*, Lisa *Redl*, Eric *Bompard*, Leo *Alzinger*, Stefan *Hick*. © Domäne Wachau

Mit von der Partie waren unter anderem Stefan *Hick* (Gärtnerei Hick, Arbeitskreis zum Schutz der Wachau), Leo *Alzinger* (Weingut *Alzinger*), Christina und Manfred *Kopriva* (Galerie *Kopriva*), Alexander *Jakabb* (Herausgeber Weinguide), Johannes *Teuschl* (Weinstein), Michael *Nährer* (Gasthaus *Nährer* in Rassing), Roman *Jäger* (Weingut *Jäger*), Manuela und Christian *Wildeis* (Kirchenwirt Weißenkirchen), Anja *Knoll* (Weingut *Knoll*), Joe *Fischer* (Weingut *Fischer*), Daniela *Dejnega* (Autorin & Redakteurin „Der Winzer“), Georg *Vanicek* (Weinwolf Österreich), Manfred *Mladosevits* (Transgourmet Österreich), Sigi *Wagner* (Cafe Ulrich, Krems), Christian *Thiery* (Schlosshotel Dürnstein), Johann *Donabaum* (Weingut *Donabaum*), Erwin *Goldfuss* (Geschäftsführer LW Media & Herausgeber „Vina-ria“) u.v.m. (*bbj*)

*) Der internationale Durchbruch der Steiermark

Aktuelle Erfolge bei Seminaren und in den renommiertesten Weinmagazinen der Welt beweisen: Steirischer Wein ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern in der internationalen Spitzenklasse angekommen. Angetrieben von einer exzellent ausgebildeten und hochmotivierten jungen Winzergeneration, hat die steirische Weinwirtschaft unverwechselbare Weinstile aus Sauvignon Blanc, Morillon (Chardonnay), Schilcher & Co. geschaffen – in einer Qualität, die wohl noch nie so hoch war wie heute.

Diese steile Entwicklung ging auch an internationalen Experten nicht unbemerkt vorüber. Am 16. Oktober widmete der „Wine Spectator“ der Steiermark einen ausführlichen Artikel, in dem der Autor Aleks *Zecevic* die beachtliche Qualitätssteigerung und herausragende Einzigartigkeit der steirischen Weine unterstrich und die Steiermark als „Österreichs verstecktes Juwel“ pries. Am selben Tag sorgte die Steiermark-Masterclass der Österreich Wein Marketing (ÖWM) in New York für ein „Full House“: 65 Teilnehmer, darunter die zentralen Akteure aus Handel, Gastronomie und Presse, füllten den Seminarraum im Le Bernardin bis auf den letzten Platz und zeigten sich beeindruckt von den präsentierten Weinen.

Zwei Wochen später veröffentlichte Stephan *Reinhardt* vom „The Wine Advocate“ seine jüngsten Steiermark-Bewertungen, die großen Grund zur Freude gaben: Von den 214 verkosteten Weinen erreichten 154 mindestens 90 Punkte, 26 sogar zumindest 95.

Bereits in den Vorjahren sorgten steirische Weine auf der internationalen Bühne für Furore:

Rosinas Rosinen: Ewigkeit



Zwei *Schneeballgedichte* sollen das heurige Kolumnenjahr beschließen. Es handelt sich dabei um eine in Frankreich entstandene Gedichtform mit Überschrift und neun Zeilen. Bis zur fünften Zeile steigert sich die Anzahl der Wörter um jeweils ein Wort, um dann wieder zurück auf eins zu schrumpfen. Optisch ergibt es dann so etwas wie einen Schneeball.

Weihnachten

Weihnachten,
hektisches Treiben,
rastloses, eiliges Tun.
Ich entziehe mich dem
schon seit vielen, vielen Jahren.
Es fällt kaum auf.
Mir umso mehr.
Alles ist
still.

Ewigkeit

Zeit –
wieder hinweggefegt.
Ein rascher Blick zurück.
Wichtiges will noch getan werden
auf dem letzten Stück.
Plötzlich Stille – ein
Hauch von
Ewigkeit

Mögen auch Sie, werte Leserinnen und Leser solch besondere Momente der Stille erleben. Ein Gedicht, eine Zeile in einem Buch, ein magischer Augenblick in der Natur oder *ein ganz besonderer Wein* mit geliebten Menschen. Sie alle lassen uns ehrfürchtig werden vor dem wahren Großen, lassen uns einen Hauch von Ewigkeit erhaschen.

www.rosina-bruckner.com

Beim Concours Mondial du Sauvignon, einem der prestigeträchtigsten Weißwein-Wettbewerbe der Welt, konnten südsteirische Winzer 2016 und 2019 den besten Sauvignon Blanc einer Kategorie und 2017 sowie 2018 sogar den besten Wein des gesamten Wettbewerbs stellen.

In den vergangenen 20 Jahren hat sich die steirische Weinbaufläche um gut 30 % vergrößert. (pcj)

*) ÖKGV-Jahresvorschau auf 2020

Kurz vor dem Jahreswechsel blickt der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV) auf ein ereignisreiches Jahr 2019 zurück und Michaela Lefor, Präsidentin des Verbandes, berichtet, dass die Vorbereitungen und Vorarbeiten für die Events des nächsten Jahres bereits angelaufen sind: „2019 war ein tolles Jahr mit vielen genussvollen Momenten und auch 2020 planen wir schon wieder einige Veranstaltungen. Ganz voran natürlich unsere Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften 2020!“ Diese für Österreich einzigartigen Meisterschaften für Koch-Amateurinnen und -Amateure, gestartet 2018, haben mittlerweile voll eingeschlagen und sowohl Anzahl als auch kochhandwerkliche Qualität der Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten bei der Neuaustragung 2019 gesteigert werden. Für das Jahr 2020 kündigt Michi Lefor an: „Die Vorrunden werden am Samstag, 9. Mai 2020, das Finale dann am Samstag, 6. Juni 2020, im Miele Experience Center in Wien stattfinden.

Alle Details, die Ausschreibung mit den Anmeldeformalitäten, die Anreise-„goodies“ für Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus den Bundesländern und der Modus der Einreichungen werden ab Ende Jänner auf der ÖKGV-Homepage zu finden sein (www.oekgv.at). Zeitgleich ergeht diesbezüglich noch ein eigener Newsletter im Jänner 2020 an alle Interessierten. Am einfachsten gleich kostenlos unter <https://www.oekgv.at/jetzt-mitglied-werden/> als Mitglied beim ÖKGV anmelden, dann ist man immer aktuell informiert.“

Für den Herbst 2020 kündigt sie an: „Dann auch wieder der Genuss- und Trüffelmarkt auf einem Schiff der DDSG vom 16. bis 18. Oktober 2020. Auch hierzu demnächst alle Informationen dazu auf unserer Homepage.“

Und etwas kryptischer schließt Michi Lefor mit der Ankündigung: „Es wird 2020 einige Genuss-Tage bzw. Genuss-Ausflüge für unsere Mitglieder geben!“ Was man da erwarten kann, lässt sich durch ein Studium der Reiseberichte (<https://www.oekgv.at/thema/reiseberichte/>) oder die Durchsicht der Nachlesen zu den Veranstaltungen (<https://www.oekgv.at/thema/veranstaltungen/>) auf der Homepage des Vereins in Erfahrung bringen.

In diesem Sinne wünschen Michi Lefor allen Mitgliedern und jenen, die es noch werden wollen, ein wunderschönes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr, Gesundheit, Erfolg und viel Spaß mit neuen Kochideen oder genussvollen Momenten! (bbj)

*) Weihnachts-Weinpaket von Walter Glatzer

Nach dem fulminanten Sieg beim Falstaff Rotwein Preis 2018 mit dem St. Laurent Altenberg 2016 wurden auch im heurigen Jahr wieder die Weine von Walter Glatzer bei Falstaff hoch bewertet und es fanden sich neuerlich vier Weine mit jeweils 94 Punkten im Spitzenfeld der prämierten Weine wieder: Blaufränkisch Ried Bärnreiser 1^{er} 2017, Cuvée Ried Rosenberg 1^{er} 2017, Cuvée Gotinsprun 2017 und der Nachfolger des letztjährigen Siegerweines, der St. Laurent Altenberg 2017.

Daneben konnten im laufenden Jahr zwei weitere für das Gebiet Carnuntum und die darin „Wein-schaffenden“ wichtige Schritte in der Qualitätsentwicklung abgeschlossen werden. Zum Einen erfolgte der Beitritt zum Verband der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW), wodurch die Weine aus den besten Lagen der Region ab sofort entsprechend mit 1^{er} bzw. „ÖTW.Erste Lage“ gekennzeichnet werden dürfen. Zum Anderen erhielt das Weinbaugebiet Carnuntum vor wenigen Wochen den Status eines DAC-Gebietes zugesprochen. Damit wurde die neue Herkunfts- pyramide vom Fundament der Gebietsweine über die enger gefassten Ortsweine hinauf bis zur Spitze der



glatzer
carnuntum

Riedenweine auch für Carnuntum eingeführt, die es dem Weinliebhaber erleichtert, die qualitativen Unterschiede nicht nur nach Rebsorten, sondern auch tatsächlich nach der konkreten Herkunft feststellen und sich daran erinnern zu können.

Walter *Glatzer* hat zur Feier der Ereignisse sowie seine Erfolge ein repräsentatives Weihnachts-Weinpaket zum Sonderpreis zusammengestellt, das aus 2 Fl. Göttlesbrunn weiß BIO 2018 (Gebietswein aus Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner und Sauvignon blanc), 2 Fl. Zweigelt Ried Haidacker 1^{er} 2017 (Riedenwein) und 2 Fl. Cuvée Gotinsprun 2016 (Top-Gebiets-Cuvée aus den besten Tranchen Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Syrah des Spitzenjahrgangs 2016!) besteht und unter www.weingutglatzer.at zu bestellen ist. (bbj)

***) Weihnachts-Weinpaket von Rudi Rabl**

Nach dem Erfolg als zweifacher Trophy-Sieger bei der International Wine & Spirit Competition (IWSC) kürzlich in London – „BEST WHITE WINE MAKER OF THE YEAR“ und die TROPHY für den Riedenwein Grüner Veltliner Loiserberg Alte Reben 2017 – sowie einer Vielzahl weiterer Preise und Ehrungen im abgelaufenen Jahr hat Rudi *Rabl* ein spezielles Weihnachts-Weinpaket für Kurzentschlossene zusammengestellt:

2 Fl. Grüner Veltliner Loiserberg Alte Reben 2017 (IWSC Trophy-Sieger)

1 Fl. Grünen Veltliner Dechant 2018 (Langenlois Weinchampion)

1 Fl. Grünen Veltliner Käferberg 2018

1 Fl. Riesling Steinhaus Rote Erde 2017

1 Fl. Riesling Schenkenbichl Alte Reben 2017

Diesen 6er Karton erhalten Sie bis Weihnachten anstelle von € 106,-- um € 90,--. Und die Zustellkosten übernimmt das Christkind! **ACHTUNG:** Bestellungen nur noch heute, 18.12.2019, unter office@weingut-rabl.at. Daher unser Tipp: Schnell sein zahlt sich aus! (bbj)

***) Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion: (Auch) Wein ist sensor-fit**

Einen Löffel aus einem Glas Wasser herauszuziehen, ist kein Problem. Befindet sich der Löffel in einem Honigglas, wird die Sache schon mühsamer, und wenn der Löffel in klebrigem Bitumen im Asphalt steckt, dann werden wir ihn ohne Hilfsmittel vielleicht überhaupt nicht mehr herausbekommen. Dieser Widerstand, den eine Flüssigkeit einer Bewegung entgegensetzt, wird als „Viskosität“ bezeichnet. Sie spielt in vielen Anwendungen eine wichtige Rolle, ist aber nicht immer einfach zu messen. Georg *Pfusterschmied* entwickelte am Institut für Sensor- und Aktuatorssysteme nun einen Mikrosensor, mit dem man die Dichte und die Viskosität unterschiedlichster Flüssigkeiten ermitteln kann. Der Sensor ist so kompakt, dass ein einziger Tropfen für eine Messung ausreicht. Dafür wurde er nun mit dem Fehrer-Preis der TU Wien ausgezeichnet.

„Die Dichte und die Viskosität einer Flüssigkeit können in ganz unterschiedlichen Anwendungsbereichen sehr wichtig sein“, sagt Georg *Pfusterschmied*. „Von der Viskosität des Maschinenöls im Motor hängt ab, ob es die Kolben noch richtig schmiert oder ob ein Ölwechsel nötig ist. Die Viskosität des klebrigen Bitumens im Asphalt sagt uns, ob der Asphalt noch stabil ist oder erneuert werden muss. Aus der Dichte von Wein kann man ableiten, ob der Gärungsprozess richtig funktioniert hat, und die Viskosität von Blut spielt für medizinische Fragen eine wichtige Rolle.“

Freilich bewegt sich die Viskosität von klebrigem Asphalt in ganz anderen Größenordnungen als die Viskosität von vergärendem Wein. Georg *Pfusterschmied* hat einen Mikrochip entwickelt, der für all diese unterschiedlichen Flüssigkeiten einsetzbar ist. „Wir verwenden einen Mikroresonator. Das ist eine winzige Platte, ähnlich dick wie Alufolie, die elektrisch zum Schwingen angeregt wird“, erklärt er. Der Mikrochip wird in die Flüssigkeit eingetaucht, dann wird gemessen, auf welche Weise sich das Schwingungsverhalten der Platte verändert. Daraus kann man die Dichte und die Viskosität berechnen.

Der entscheidende Vorteil dieser Messmethode ist, dass der Sensor extrem kompakt gebaut werden kann und dementsprechend auch mit sehr geringen Flüssigkeitsmengen auskommt. Ein paar Mikroliter genügen – anhand eines einzelnen Tropfens lässt sich die Dichte und die Viskosität bestimmen. Für bisher verwendete Viskositäts-Messgeräte braucht man deutlich größere Proben. (pcj)

***) Grenzüberschreitende Weinfreundschaft besiegelt**

Studierende des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing lernen, was der Name verspricht. Sie werden zu Weinmarketing-Experten, die der Markt dringend braucht. Denn, „alleine guten Wein zu produzieren, reicht längst nicht mehr aus“, ist Studiengangsleiter Marcus *Wieschhoff* überzeugt. Ihr Können durften 22 Studierende des dritten Semesters kürzlich eindrucksvoll unter Beweis stellen. Sie erhielten die spannende Chance, eine hochkarätig besetzte internationale Weinmesse unter dem Titel „Winefriendship“ auf dem Weingut Etyeki Kúria nahe Budapest zu konzipieren und durchzuführen.

„Wie der Name schon sagt, stand die freundschaftliche Beziehung der beiden Nachbarländer Österreich und Ungarn für uns im Vordergrund“, erklärt Studentin Christina *Fritz* (Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein). Weine von österreichischen und ungarischen Winzern wurden präsentiert. Eine Masterclass mit dem Experten Kristian *Kielmayer*, Berater des ungarischen Landwirtschaftsministeriums, bot exklusive Einblicke in regionale Rebsorten. Kulinarische Highlights rundeten das Programm des Nachmittags ab.

Für die Studierenden stellte die Organisation und Abwicklung der Veranstaltung eine spannende Möglichkeit dar, das im Studium Gelernte in die Praxis umzusetzen. „Gerade für berufsbegleitend Studierende bedeuten Praxiseinheiten wie diese eine besondere Herausforderung“, weiß der Studiengangsleiter. „Umso mehr freut mich der große Erfolg der Veranstaltung. Der gesamte Studiengang konnte sein internationales Netzwerk pflegen und weiter ausbauen.“

„Die Erfahrungen, die wir im Studium quasi on-the-job, aber dennoch im geschützten Rahmen machen können, sind unbezahlbar“, bestätigt Student Marcus *Bülow* (Weingut Kellerkünstler). „Für uns alle zählen vor allem die internationalen Elemente im Studium, wie die Exkursionen in spannende Weinländer, zu absoluten Highlights. Wir sind schon sehr gespannt, was das vierte und letzte Semester für uns in petto hält.“ (pcj)

***) Weingut und Hotel Schloss Rattey wurden zwangsversteigert**

Eines der größten Weingüter im Norden Deutschlands, Schloss Rattey (www.schlossrattey.de, Mecklenburgische Seenplatte), wurde am Freitag, 6. Dez. 2019, zwangsversteigert. Der Verkehrswert für die gesamte Anlage wurde auf rund 2 Mio. Euro geschätzt, wie ein Sprecher des Amtsgerichtes Neubrandenburg zuvor mitteilte. Hintergrund für die Zwangsversteigerung war die Aufhebung der bisherigen Eigentümergemeinschaft.

Für die Auktion am Amtsgericht war die insgesamt mehr als 20 ha große Anlage ursprünglich in 29 Teilstücke untergliedert worden, wie der Sprecher sagte. Als Kern galten das 1806 erbaute und 1998 sanierte Schloss mit einer 8.000 m² großen Parkanlage. Allein deren Wert wurde auf 940.000 Euro geschätzt. Das Schloss mit 14 Zimmern, Wellnessräumen und Weinkeller



wurde jahrelang als Hotel und für Trauungen genutzt. Die gesamte Weinbaufläche in Rattey beträgt etwa 10 ha, wovon auf 4,75 ha auch tatsächlich Wein angebaut wird.

Ziel der bisherigen Eigentümer war es, die Anlage möglichst im Ganzen zu verkaufen, damit sie weiter gastronomisch und als Weinanbaugebiet genutzt werden kann. Von der Versteigerung ausgenommen wurde nur ein Wohnhaus.

Die Auktion begann bei 824.000 Euro, zwei Bieter trieben die Summe dann bis zum endgültigen Kaufpreis hoch. Die Inselmühle Usedom GmbH (Rostock) hat das Areal schlussendlich für 1,25 Mio. Euro ersteigert und beabsichtigt die Fortführung der Anlage in der bisherigen Form. (bbj)

Quellen: Tageskarte online, 03. Dezember 2019, 14:57 Uhr, <https://www.tageskarte.io/hotellerie/detail/weingut-und-hotel-schloss-rathey-werden-zwangsversteigert.html> und 06. Dezember 2019, 19:38 Uhr, <https://www.tageskarte.io/hotellerie/detail/inselmuehle-usedom-ersteigert-hotel-und-weingut-schloss-rathey.html>.

*) **Wirt wirft Räuber Rotweinflasche an den Kopf**

Rotwein sorgt für Kopfweh: Mit einer Weinflasche, die er auf seinen Angreifer warf, hat ein 48-jähriger Gaststätteninhaber in Magdeburg für die Festnahme eines mutmaßlichen Räubers gesorgt. Der 26 Jahre alte Verdächtige soll am Donnerstagabend erfolglos versucht haben, den Mann auf dem Weg zu seinem Auto auszurauben, wie die Polizei am Freitag mitteilte.

Der 48-jährige trug die Einnahmen aus einem Restaurant bei sich sowie zwei Rotweinflaschen, die er geschenkt bekommen hatte, wie es hieß. Als er sich wehrte, ließ der Angreifer ab und versuchte zu fliehen – bis ihn die Rotweinflasche am Kopf traf.

Nach dem Wurf hielt der Wirt den Verdächtigen mit einem weiteren Zeugen fest, bis die Polizei eintraf. Der mutmaßliche Räuber wurde mit einer leichten Kopfverletzung in ein Krankenhaus gebracht. (bbj)

Quelle: Tageskarte online, 13. Dezember 2019, 13:16 Uhr, <https://www.tageskarte.io/war-noch-was/detail/wirt-wirft-raeuber-rotweinflasche-an-den-kopf.html>.

*) **Château Cantenac Brown wird weiterverkauft**

Ein seltenes Juwel wechselte kürzlich den Besitzer: Tristan *Le Lous*, dessen Familie das große französische Medizinunternehmen Uro HealthCare Group besitzt, kaufte Château Cantenac Brown in Margaux, ein als 3^e Cru Classé klassifiziertes Bordeaux-Château, mit prächtigem Anwesen und 49 ha Rebfläche. Verkäufer ist der Investor und Entwickler Simon *Halabi*, der Château Cantenac Brown 2006 seinerseits vom Versicherungsriesen Axa-Millésimes erwarb. Axa ist Eigentümer einer Vielzahl renommierter Weingüter im Bordelais und in Burgund.

„Cantenac Brown ist eines der Juwelen des Médoc“, freut sich Tristan *Le Lous* über den Deal. Château-Direktor José *Sanfins* unterstützte die Transaktion und meint, dass er und die neuen Besitzer dieselbe Vision für die künftige Entwicklung von Château Cantenac Brown haben. (bbj)



Château Cantenac Brown © www.wineguy.co.nz

Quelle: Vinaria online, 16. Dezember 2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3830.

*) **Die Wein-TV-Tipps bis Ende Dezember**

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

- Mittwoch, 18. Dezember, 15:50 | arte
Mit dem Rad auf Korsika

Der ehemalige Rennradprofi Dominique *Bozzi*, der einzige Korse, der jemals die Tour de France mitgefahren ist, gilt auf der Insel als lebende Legende. Heute trainiert er Häftlinge im Rahmen eines Wiedereingliederungsprogramms. Mit ihm geht es über eine Serpentinstraße hoch über der windumtosten Küste um das Kap von Korsika, vorbei an Künstlerstädtchen wie Erbalunga mit seinen verträumten Gassen bis nach Patrimonio, einem Winzerort mit Tradition.

- Freitag, 20. Dezember, 21:00 | SWR Fernsehen
Adel im Südwesten - Die nächste Generation: Familie von *Nell* aus Trier
Der Weinbau steht bei Familie von *Nell* seit 200 Jahren an erster Stelle. Wenn heute zahlreiche Touristinnen und Touristen, vor allem aus Übersee, das Weingut Georg Fritz von *Nell* besuchen, müssen auch die Söhne von Fritz und Evi *Nell* in der Küche und bei den Führungen durch die Weinberge mit anpacken. Die Gäste erwarten von der Familie Moselaner Weinromantik. Mit ihren Berufsausbildungen als Landmaschinentechniker und Winzer sind Georg und Felix für die Übernahme des Weingutes gut gerüstet. Nächste Großbaustelle ist der Konflikt zwischen Weinbau und Naturschutz, den die Familie gerade zu lösen versucht.
- Samstag, 21. Dezember, 16:25 | ANIXE
Auf Reisen – Andalusien
Malaga ist nach Sevilla die zweitgrößte Stadt Andalusiens. Malagas berühmtester Sohn und Künstler ist Pablo *Picasso*, dessen Geburtshaus besichtigt werden kann. In einer alten Bodega kostet die TV-Reporterin *Picassos* geliebten süßen Wein. Mit ihr geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.
- Sonntag, 22. Dezember, 13:15 | Bayerisches Fernsehen
Gernstl in Israel
Im Elah-Tal bauen einige der besten israelischen Winzer Wein an. Einer davon ist Shuki *Yashuv*, der preisgekrönten koscheren Wein keltert.
- Montag, 23. Dezember, 11:30 | SWR Fernsehen
Eisenbahn-Romantik: Glacierexpress – Von St. Moritz zum Matterhorn
Vor Stalden beginnt die steilste Strecke des Glacierexpress mit 125 Promille. Etwas weniger Promille werden hier in schrägen Gläsern im Zug dargereicht – Heidawein Die Weingläser sind schräg, damit sie bei steiler Bergfahrt auf dem Tisch geradestehen. Der Wein stammt aus der Gegend. Oberhalb der Strecke, bei Visperterminen, befindet sich der höchstgelegene Weinberg nördlich des Alpenhauptkammes auf einer Höhe von 1.150 Metern.
- Mittwoch, 25. Dezember, 14:15 | Phoenix
San Francisco von oben
Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- Donnerstag, 26. Dezember, 19:30 | tagesschau24
Wetter extrem – Weinbau statt Heringsfang
Wein aus Norddeutschland – das galt vor ein paar Jahren noch als Kuriosität. Doch lange heiße Sommer wie 2018 bieten ideale Bedingungen für den Weinanbau auch im Norden. Der Temperaturanstieg macht sich allerdings auch im Wasser bemerkbar – und das nicht zum Besten: Die Ostsee hat sich in den letzten 30 Jahren um 1,5 Grad erwärmt, dreimal schneller als das Wasser in anderen Meeren. Die Heringsbestände gehen zurück. Es ist nicht mehr zu übersehen: Der Norden verändert sich mit dem Klima. Wie gehen die Menschen etwa in Mecklenburg-Vorpommern mit der Klimakrise um? Das will Philipp *Abresch* auf der letzten Etappe seiner Reise für #wetterextrem herausfinden. Es gibt auch Profiteure des Klimawandels, wie zum Beispiel der Verein der Privatwinzer zu Rattey. Die Hitze-Rekorde von 2018 führten auf dem Gut Schloss Rattey zu Rekord-Ernten. Die Polargrenze für Weinanbau hat sich seit Mitte des 20. Jhdt. von Kassel um 400 km nach Norden verschoben. Önologe Stefan *Schmidt*, Leiter des Weinguts Schloss Rattey, träumt bereits von einer Weinstraße durch Mecklenburg-Vorpommern. Gemeinsam mit Philipp *Abresch* fährt der Weinbau-Fachmann die ersten Stationen mit dem Fahrrad ab.
- Freitag, 27. Dezember, 10:15 | WDR Fernsehen
New York – à la carte: Lebensträume im Big Apple
Doreen *Winkler* ist mit großen Ambitionen nach New York gekommen. Die 35jährige aus einer sächsischen Kleinstadt ist in kurzer Zeit zu einer gefragten Sommelière geworden. Als Freelancerin berät sie Restaurants und Privatkunden, moderiert sie Weinproben und sitzt in Wettbewerbsjürs. Bei einer vega-

nen Dinner Party in einer 10-Millionen-Stadtvilla in Soho macht sie den Weinservice. Gäste, die sich alles leisten können, mit Weinen zu überraschen ist ihre Spezialität. Schafft Sie es mit Orange-Wein aus Savoyen und Magnum-Rosés von der Loire?

- Freitag, 27. Dezember, 13:00 | arte
Stadt Land Kunst: Wenn der argentinische Wein erzählt ...
In den argentinischen Provinzen Córdoba und Mendoza erstrecken sich Weinberge soweit das Auge reicht. Im Rebensaft spiegeln sich gleich mehrere Kapitel der nicht immer glücklichen Geschichte des Landes wider, von der „Bekehrung“ der Indianer durch die Jesuiten bis zu den jüngsten Migrationsbewegungen. Der Weinbau hat die Landschaft und Kultur Argentiniens verändert und Geschichte geschrieben.
- Freitag, 27. Dezember, 15:15 | ARD-alpha
Quarks: Partyspaß und Nervengift – wie viel Alkohol vertragen wir?
Das Bier wurde vermutlich vor dem Brot erfunden. Und dafür gab es Gründe! Alkohol entspannt und enthemmt, er macht Spaß – nur bringt er ziemlich viele Menschen um. Wie viel ist zu viel? Das tägliche Gläschen Rotwein – gesund oder ungesund? Wo liegt die Grenze zwischen „gerne was trinken“ und Abhängigkeit? Das Pegel-Experiment Quarks macht ein ungewöhnliches Alkohol-Experiment: Unter fachlicher Aufsicht trinken Männer, Frauen, Dicke, Dünne – Leute, die nach eigenem Empfinden viel vertragen, und Leute, die das Gefühl haben, wenig zu vertragen. Klar ist: Männer stecken mehr weg als Frauen. Und geübte Trinker mehr als Abstinenzler. Aber heißt das tatsächlich, dass der Pegel der Gewohnheitstrinker langsamer ansteigt, können sie mehr trinken, ehe sie die Grenze der Fahrtauglichkeit erreichen? Hilft Körperfülle? Und vertragen Asiaten wirklich weniger? „Schöntrinken“ und „auf der Linie laufen“ Alkohol ist ein beliebtes Zaubermittel für Partys. Gibt es wirklich Dinge, die Menschen mit einem Alkoholpegel besser können als in nüchternem Zustand? Kann man sich zum Beispiel sein Gegenüber „schön trinken“, und gelingt das freie Sprechen besser? Andersherum: Was funktioniert mit einem kleinen Pegel schlechter als vorher – gibt es schon messbare Einschränkungen nach nur ein oder zwei Gläsern Bier? Quarks mit dem aktuellsten Stand der Wissenschaft. Das wöchentliche Wissenschaftsmagazin „Quarks & Co“ beleuchtet 45 min lang ein wissenschaftliches Thema aus verschiedensten, oft ungewöhnlichen Blickwinkeln. Ihr besonderes Augenmerk legen die Macher darauf, Wissenschaft unkompliziert zu vermitteln. Deshalb suchen sie immer den spannendsten Zugang zu einem Thema und vermitteln Grundlagen und Hintergründe statt unverdauter Neuigkeiten.
- Sonntag, 29. Dezember, 11:40 | Bayerisches Fernsehen
Der bayerische Bodensee
Zum Landkreis Lindau gehört auch Nonnenhorn an der äußeren Grenze von Bayern zu Baden-Württemberg. Die Winzerfamilie *Hornstein* hat ihre Reben direkt am Ufer des Bodensees. Simon übernimmt nach dem Studium den Betrieb und sieht im See einen großen Vorteil: Die Böden waren einmal Strand, sind voll mit Kies und machen den Wein besonders.
- Sonntag, 29. Dezember, 17:15 | Bayerisches Fernsehen
Schuhbecks Feinschmeckerei
„Wein auf Bier – das rat ich Dir! Bier auf Wein – das lass sein.“ Doch, was ist dran an der deutschen Kater-Regel Nummer 1, die jeder kennt? Wissenschaftlich gesehen rein gar nichts. Das haben Versuche unter Realbedingungen an einer englischen Universität ergeben. Doch woher dieser Spruch kommt, das verrät Alfons *Schuhbeck* in der Silvester-Folge seiner Feinschmeckerei. Der Ratschlag stammt aus dem Mittelalter und hat eher etwas mit sozialem Auf- und Abstieg zu tun: „Wenn man es vom billigen Bier zum teuren Wein geschafft hat, dann war man wer“, verrät Alfons *Schuhbeck*. „Und wenn man vom Wein wieder aufs Bier umsteigen musste, dann war man ein Looser.“
- Montag, 30. Dezember, 08:45 | arte
Stadt Land Kunst: Wenn der argentinische Wein erzählt ...
In den argentinischen Provinzen Córdoba und Mendoza erstrecken sich Weinberge so weit das Auge reicht. Im Rebensaft spiegeln sich gleich mehrere Kapitel der nicht immer glücklichen Geschichte des Landes wider, von der „Bekehrung“ der Indianer durch die Jesuiten bis zu den jüngsten Migrationsbewegungen. Der Weinbau hat die Landschaft und Kultur Argentiniens verändert und Geschichte geschrieben.

- Montag, 30. Dezember, 19:40 | arte
Ein Riesling aus Norwegen: Weinbau im Klimawandel
Die Klimazonen für die Rebpflanzen wandern nach Norden, während die Winzer in Südeuropa um ihre Existenz fürchten müssen. So hofft Anne *Engrav* in Norwegen auf die erste erfolgreiche Lese. Der Klimawandel ist für die meisten Winzer noch ein Vorteil. Die heißen Sommer der letzten Jahre haben große Jahrgänge hervorgebracht. Trotzdem müssen spanische und deutsche Winzer sich auch mit Ideen und Leidenschaft gegen die Herausforderungen der weltweiten Erwärmung stellen. Forscher der Weinbau-Universität Geisenheim warnen längst vor negativen Folgen: Spätfrost im Frühjahr und Starkregen im Sommer.
- Dienstag, 31. Dezember, 14:05 | MDR Fernsehen
Feuer, Wasser, Dampfmaschine – Die Lößnitzgrundbahn
Winzer Karl Friedrich *Aust* liebt diesen regelmäßigen Dampfverkehr am Fuß der Weinberge. Seine Erinnerungen an den Zug reichen bis in die Kindheit zurück: „Vor allem ist es dieser Kohler Rauch gewesen, von dem Koks, was die damals hatten. Das ist ein unverkennbarer Geruch. Und dieser Klang, wenn die dann tutet und hier durch das Tal fährt. Irgendwann später sieht man ein bisschen den Rauch aufsteigen - so als könnte es nie anders sein.“

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 21., und Sonntag, 22. Dez. 2019, 13 - 20 Uhr: **Wachauer Advent - Schloss Dürnstein**
Der fünfte Wachauer Advent findet im Innenhof von Schloss Dürnstein statt – noch größer, noch schöner, noch stimmungsvoller als je zuvor! Das Event erhält durch die einmalige Kombination von Schloss, Stift und Ruine Dürnstein mit Blick auf die Donau inmitten der Wachau einen einzigartigen Rahmen. Infos & Programm: <http://www.lwmedia.at/referenzen/wachauer-advent/>.
- Dienstag, 14. Jänner 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 3“: Hannes *Anderl*, Weinhof *Anderl*, Lengsfeld, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Montag, 10., bis Mittwoch, 12. Februar 2019: **VINEXPO 2020 (Paris)**
Auf der VINEXPO Paris treffen sich innovative Produzenten der ganzen Welt und präsentieren ihre Produkte dem französischen Markt. Drei Tage lang finden Meetings, Verkostungen und Seminare zu den neuesten Wein- und Spirituositrends statt. Als Portal zum weltweit größten Konsumentenmarkt stellt VINEXPO Paris eine großartige Chance zum Einstieg in diesen Markt dar. In Kooperation mit der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) wird die Österreich Wein Marketing (ÖWM) an der Vinexpo Paris in Februar 2020 teilnehmen.
Infos & Anmeldung: <https://www.oesterreichwein.at/events/vinexpo-paris/vinexpo-paris-2020>
- Dienstag, 11. Februar 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 4“: Michael *Strohmeier*, Peiserhof, Eibiswald, Weststeiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 20. Februar, bis Sonntag, 8. März 2020: **24. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Knapp 60 Veranstaltungen in 18 Tagen! Das Programm des diesjährigen Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville und Umgebung lässt keine Wünsche offen. Übernachtungs-Arrangements im Kronenschlösschen (www.kronenschloesschen.de) in Kombination mit der Teilnahme

an mehreren Events zum Pauschalpreis oder die Einzelbuchung von reinen Weinverkostungen bis hin zu einzigartigen, vermutlich nicht mehr wiederholbaren Verkostungs-Diners mit den besten und rarsten Weinen der Welt (manchmal sogar gemeinsam mit Winzer oder Weinmacher), begleitet von mehrgängigen Speisenfolgen von höchstdekorierten Köchen aus aller Welt (Michelin-Sterne und Gault&Millau-Hauben im Überfluss) zeichnen dieses vielfältige und über die Jahre zum kulinarischen Leuchtturm Deutschlands (und vermutlich darüber hinaus) entwickelten Festival (www.rheingau-gourmet-festival.de). Teilnahmepflicht für Gourmets und Weinkenner!

(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, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 21. März 2020 | 19. September 2020

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 17. Oktober 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 1“ 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, 21. November 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur 1“ und „Weinkultur 2“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

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

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2020:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 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 625 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 2020 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 1.150 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 2020 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 *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.wein-gesund.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, 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*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? Bernulf.Bruckner@LRTC.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind oder um Interessen anderer User zu schützen.

*** Mehr als 200 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

*** Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. BBJ Wein-Newsletter erschienen! ***

*** Mit der fünften Ausgabe 2020, Anfang März, wird der 250. BBJ Wein-Newsletter erscheinen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



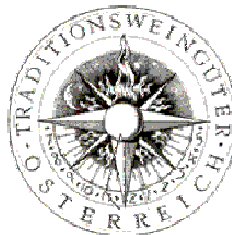
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael *Moosbrugger*
 Tel.+43(0)664/4873704
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



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