

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019\_24

## 20. NOVEMBER 2019

### Die Themen:

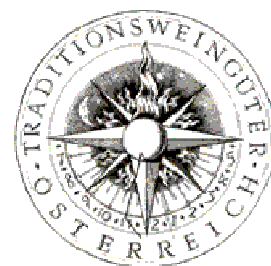
- Tradition oder Neugierde – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Weinsegnung in der Domäne Wachau ..... 2
- ROSINAS ROSINEN: 9 VON 10 ..... 3
- Kamptaler Wein Nacht 2019 ..... 3
- Weintaufe Langenlois 2019 – Nachlese ..... 4
- 5 Österreicher unter den Wine Enthusiast Top 100 Cellar Selections 2019..... 5
- Die Sieger des Eichelmann Weinführers 2020 Deutschland..... 5
- Sieger und Nominierte des Falstaff Weinguide 2020 Deutschland..... 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Dezember..... 7
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 ..... 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 16



HIRTL



glatzer  
barnuntum



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

### \*) Tradition oder Neugierde – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

„Ich fahre seit 20 Jahren zu meinem Winzer“ ist der Leitspruch der Traditionalisten. Gut, gewohnt, oft billig, ist er mit „seinem“ Wein zufrieden. Mit leichten Schwankungen: „Der letzte Jahrgang war besser“ bleibt dieser Konsumententyp trotzdem bei seiner einmal getroffenen Entscheidung. Der Neugierige dagegen kann den neuen Jahrgang nicht erwarten. Tage der offenen Kellertür sind schon lange im Kalender eingetragen. Jede bekannte Weinpräsentation wird einer strengen Kosten-Nutzenanalyse unterzogen. Wie viele Winzer kann er für die Teilnahmegebühr besuchen? Sind auch die prominenten Betriebe dabei? Wo gibt es kostenlose Weinproben? Der Hobbyweinkoster befindet sich in einer ständigen Ausbildung in Sachen Wein. Und er wird von seiner Umgebung als Weinexperte gesehen. Das macht ihn stolz und beflügelt ihn, noch mehr Zeit und Geld in seine Weinausbildung zu investieren. Der Traditionalist fragt ihn zwar: „Welchen Wein kannst du empfehlen?“ und bleibt dennoch bei seinem Winzer. (hb) ([www.wein-gesund.at](http://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:

So manche Winzer schaffen Wein,  
für den brauchst' einen Waffenschein.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



### \*) Weinsegnung in der Domäne Wachau

Am 6.11. fand in der Domäne Wachau die Weinsegnung des Jahrgangs 2019 statt. Begleitet wurde der Abend von einem Hauben-Menü und bewegenden Erzählungen über die Kulturregion Wachau.

Wenn das Laub der Weingärten in allen Farben begeistert und der Weinherbst seinen Höhepunkt feiert, dann ist es endlich wieder soweit, der Jungwein ist da! Die Domäne Wachau präsentierte ihren ersten Wein des neuen Jahrgangs, den Grünen Veltliner Steinfeder Gneis + Löss 2019, der durch Probst Petrus Stockinger vom Stift Herzogenburg gesegnet wurde. Weingutsleiter Roman Horvath führte den Weinpaten-Dialog mit der Wachauer Winzer-Legende und Obmann



Roman Horvath (Weingutsleiter Domäne Wachau), Heinz Frischengrubler (Kellermeister Domäne Wachau), Emmerich Knoll sen. (Obmann Arbeitskreis Wachau), Probst Petrus Stockinger (Stift Herzogenburg), Johann Riesenhuber (Bürgermeister Dürnstein) (v.l.) © Domäne Wachau

des Arbeitskreises zum Schutz der Wachau Emmerich Knoll sen. In einer Zeitreise durch die Vergangenheit wurde über den Beginn der Vinea Wachau und die erste Aktion des Arbeitskreises, die Verhinderung des Kraftwerkbaus in Rossatz, erzählt. Vor allem die Einzigartigkeit der Region und der Mut ihrer Bewohner wurden besonders betont.

Der Haubenkoch Michael *Nährer* vom gleichnamigen Gasthaus in Rassing übernahm den kulinarischen Part des Abends unter dem Motto „Wein & Schwein“. Vor der Kulisse des Kellerschlüssels in Dürnstein gab es Wachauer Edel-Glühwein und Punsch zur Begrüßung, gefolgt von ausgewählten Federspielen und Smaragden aus dem Keller der Domäne Wachau, sowie natürlich die erste Steinfeder des Jahres. Kellermeister Heinz *Frischengruber* zeigte sich begeistert: „Wenn wir uns das perfekte Weinjahr wünschen könnten, dann wäre es 2019“ und prognostizierte „elegante, ausgewogene und vielschichtige Weine quer durch alle Wachauer Qualitätskategorien.“

An diesem kulinarischen Netzwerkabend waren unter anderem anwesend: Eva *Hollerer* (Vize-Bgm. Krems), Dr. Christa *Hammer* (Bezirkshauptfrau-Stv.), Brigadier Mag. Martin *Jawurek* (Militär-Kommandant NÖ), Prof. (FH) Mag. Dr. Doris *Berger-Grabner* (Bundesrätin), Dipl.-Ing. Toni *Bodenstein* (Obmann Regionales Weinkomitee Wachau), Hofrat DI Dr. Reinhard *Eder* (Dir. HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg) sowie die Wachauer Bürgermeister Johann *Riesenhuber* (Dürnstein), Christian *Geppner* (Weißkirchen), Dr. Andreas *Nunzer* (Spitz) und Mag. Roman *Janacek* (Bergern). (*bbj*)

### \*) Kamptaler Wein Nacht 2019

Wenn die Weinlese vorüber ist und der Weinherbst Niederösterreich dem Ende zu geht wird im Schloss Grafenegg wieder eine kulinarische Gala zu Ehren des Kamptaler Weines gefeiert: Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal laden zur „Kamptaler Wein Nacht“ ein. Höhepunkt der Veranstaltung ist die Verleihung des „Kamptaler Weinpreis 2019“. Als Ehrengast mit dabei ist heuer Kabarettist und Moderator Gerald *Fleischhacker*, Gastgeber der ORF III Kabarett Show „Die Tafelrunde“.

Am Freitag, dem 22. November 2019 lässt man das Weinjahr Revue passieren und präsentiert

die ausgezeichneten Weine aus dem erfolgreichen Weinbaugebiet. In der Bibliothek des Schlosses schenkt man als Aperitif Sekt und Jungwein aus dem Kamptal ins Riedel-Glas. Höhepunkt der Veranstaltung ist die Verleihung des „Kamptaler Weinpreis 2019“, bei dem die besten Grünen Veltliner und Rieslinge in den Kategorien Gebiets-, Orts- und Lagenwein prämiert werden. In der Rotwein-Kategorie matchen sich Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir aus dem Kamptal.

## Rosinas Rosinen:

9 von 10



Gerade unlängst las ich in einem Artikel einer renommierten Zeitschrift, dass in 9 von 10 deutschen Haushalten nicht mehr regelmäßig gekocht würde. Ich war bestürzt. In Österreich vermutete ich die Sache zwar etwas besser, aber ähnlich gelagert. Leider tendieren wir Österreicher ja dazu, unseren großen Bruder über kurz oder lang bis ins kleinste Detail zu kopieren – und zwar nicht nur im Positiven. Was hieß das also im Klartext? Die meisten Menschen mussten also entweder ständig auswärts essen – wohl eher ein Bruchteil – oder zuhause vermehrt auf schnelle Fertiggerichte, Tiefkühlkost oder kalte Speisen zurückgreifen. Alleine die Vorstellung ließ mich erschauern. Mittlerweile ist hinlänglich bekannt, welche Auswirkungen unregelmäßiges und ungesundes Essen auf Körper und Geist haben. Zudem geht es hier um Werte, um allgemeines Volksgut, die im Begriff sind zu verschwinden... Ein mehrwöchiger Urlaub in den USA vor ein paar Jahren führte mir zudem sehr klar vor Augen, wohin das unweigerlich führt: Stark übergewichtige Menschen prägen das Straßenbild. Fast-Food ist billig und an jeder Ecke zu haben. Die Supermärkte quellen über vor wertlosem Junkfood. Gute und frische Lebensmittel, das Um und Auf für hochwertige Speisen, sind immens teuer, und nur Besserverdiener können es sich erlauben, darauf zurückzugreifen. Und da spreche ich auch von den bei uns derzeit noch „ganz normalen“ Produkten.

In unserer Familie gehört ein gemeinsames, frisch gekochtes Essen ein Mal am Tag einfach dazu. Nicht nur zu speziellen Anlässen. Dass das je zu einer statistischen Ausnahme werden könnte, wäre mir nie und nimmer in den Sinn gekommen. Ohne es zu ahnen, haben somit mein lieber Schatz und ich einen wertvollen Beitrag dazu geleistet, dass Österreich nicht unbedingt dem traurigen Beispiel des Nachbarn folgen muss.

Aber noch ist nicht alles verloren. Und wenn ich unserem Nachwuchs glauben darf, dann kann ich sowieso *chillen*, denn diverse *YouTuber* sowie *Cooking Manga & Anime* machen das Kochen ohnehin wieder echt *cool!*

[www.rosina-bruckner.com](http://www.rosina-bruckner.com)



Genuss und Stimmung erfüllen anschließend die Bel Etage von Schloss Grafenegg, wenn die Kamptaler Wirte *Mörwald Gourmet Service Catering*, Heurigenhof *Bründlmayer* und Gartenkoch Benjamin *Schwaighofer* kulinarische Highlights beim viergängigen Menü kredenzen. Prämierte Spitzenweine begleiten den kulinarischen Hochgenuss. Musikalisch umrahmt wird der Abend von den „Tanzhausgeigern“.

Kamptaler Wein Nacht 2019 | Freitag, 22. November 2019, 18:30 Uhr im Schloss Grafenegg (NÖ) | Eintritt: € 52,-- p. P. (inkl. Aperitif, viergängigem Menü, Käsebuffet, Verkostung aller Siegerweine)

Reservierung und Kartenvorverkauf unbedingt notwendig (!) im Ursin Haus Langenlois unter: [weinstrasse@kamptal.at](mailto:weinstrasse@kamptal.at) oder Tel. +43 2734 2000-0 oder. Keine Abendkasse! ([www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)) (bbj)



### \*) Weintaufe Langenlois 2019 – Nachlese

Traditionell rund um Martini wurde heuer im „stiegenhaus“ in Langenlois eine stimmungsvolle Weintaufe gefeiert. Die Weinpatenschaft in diesem Jahr übernahm SPAR-Vorstandsdirektor Hans



Christian Nastl (Obmann Weinbauverein), Wolfgang Schwarz (GF Ursin Haus), Abg.z.NR Martina Diesner-Wais, Winzer Rudolf Rabl, Landesrätin Mag. Christiane Teschl-Hofmeister, Taufpate Hans. K. Reisch (VDir. SPAR Österreich), Stadtpfarrer Mag. Jazek Zelek, Bgm. Mag. Harald Leopold (v.l.) © Robert Herbst

K. Reisch aus der Partnerstadt Kufstein. Er gab dem Taufwein von Winzer Rudolf Rabl – ein Grüner Veltliner Langenlois – den Namen „Weinbergkristall“.

Reisch hatte natürlich die passende Begründung für seine Wahl parat: Der Name setzt sich aus den beiden Worten „Weinberg“ – die es rund um Langenlois reichlich gibt – sowie „Bergkristall“ – bezugnehmend auf den „Wilden Kaiser“ in Kufstein – zusammen. In seiner sympathischen Rede dankte er auch für die Freundschaft, die ihn mit vielen Langenloisern verbindet. Moderator Fritz Gillinger gratulierte dem Enkelsohn von SPAR-Gründer Hans F. Reisch für den kürzlich verliehenen „Sonderpreis der Generationen“ beim „Entrepreneur of the year“ in Wien. Das österreichische Familienunternehmen

wird in der dritten Generation erfolgreich geführt und feiert dieses Jahr das 65jährige Firmenjubiläum. Die modernen Räumlichkeiten im „stiegenhaus“ gaben der Dankesfeier für den neuen, jungen Wein einen absolut würdigen Rahmen. Die Weinsegnung zelebrierte Stadtpfarrer Mag. Jacek Zelek, musikalisch umrahmt wurde der Festakt mit klassischer Musik von Harald Haslinger und Taner Türker. Herbstliche Gerichte aus der Küche des „Langenloiser Hof“ wurden geboten, der Weinbauverein Langenlois präsentierte die ersten Jungweine des neuen Jahrgangs sowie ausgewählte Riedenweine aus der Region.

Die Veranstalter Christian Nastl (Weinbauverein Langenlois) und Wolfgang Schwarz (Ursin Haus) freuten sich über eine feierliche Veranstaltung, bei der unter anderem auch Nationalratsabgeordnete Martina Diesner-Wais, Landesrätin Mag. Christiane Teschl-Hofmeister, Bürgermeister Mag. Harald Leopold, GD Prof. Elisabeth Stadler, SPAR-NÖ-Geschäftsführer Mag. Alois Huber, Militärkapellmeister Obstl. Mag. Adi Obendrauf, Ex-Radprofi Gerhard Zadrobilek sowie die beiden Ehrenbürgermeister KR Kurt Renner und Hubert Meisl mitfeierten! (bbj)

### \*) 5 Österreicher unter den Wine Enthusiast Top 100 Cellar Selections 2019

Ein Bombenerfolg für den österreichischen Wein im Wine Enthusiast. Das US-amerikanische Weinmagazin veröffentlichte kürzlich seine mit Spannung erwartete Liste der „Top 100 Cellar Selections 2019“. Neben der erwartbaren Flut an Weinen aus den USA selbst (insg. 28 Weine, davon 18 aus Kalifornien und jeweils 5 aus Oregon und Washington) finden sich neben 24 Weinen aus Frankreich – vertreten durch die großen Weine aus Bordeaux und der Champagne – und klingenden Namen aus dem Piemont, Australien und Deutschland darauf auch insgesamt 5 österreichische Weine:



- Platz 18 (96 Punkte): 2017 Riesling Ried Heiligenstein (Kamptal), Weingut *Bründlmayer*
- Platz 30 (95 Punkte): 2017 Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd (Wachau), Domäne Wachau
- Platz 32 (95 Punkte): 2017 Sauvignon Blanc Ried Hochsteinriegl (Südstmk.), Weingut *Wohlmuth*
- Platz 35 (96 Punkte): 2016 Blaufränkisch Ried Spitzerberg (Carnuntum), Weingut *Muhr-van der Niepoort*
- Platz 57 (95 Punkte): 2016 Pinot Noir Ried Holzspur (Thermenregion), Johanneshof *Reinisch*

Die Reihenfolge der Weinauswahl erfolgt nicht nur nach der erreichten Punktezahl, sondern über Jurynominierungen und -wertungen, die Miteinbeziehung des Preisniveaus und der erwarteten Lagerfähigkeit der Weine. (<https://www.winemag.com/toplists/top-100-cellar-selections-2019/>) (bbj)

### \*) Die Sieger des *Eichelmann* Weinführers 2020 Deutschland

Bei der Buchpräsentation im Heidelberger Schloss präsentiert Gerhard *Eichelmann* die Weingüter des Jahres und zeigt die Entwicklung im deutschen Weinbau auf. „Der Trend zu Bio ist ungebrochen, immer mehr Winzer erkennen, dass man mit biologischer Bewirtschaftung die Basis schafft um bessere Weine zu erzeugen“, betont Gerhard *Eichelmann* beim Weingipfel im Heidelberger Schloss. Und die prämierten Weingüter bestätigen dies: Vier der acht ausgezeichneten Weingüter bewirtschaften ihre Weinberge biologisch.

Das Erscheinungsbild des Standardwerks zum deutschen Wein wurde erneuert, der *Eichelmann* 2020 ist komplett bebildert, jedem Weingut wird eine eigene Seite, mit abgebildetem Etikett gewidmet; Spitzenwinzer auf jeweils zwei Seiten auch im Bild. Weit über 12.000 Weine wurden dieses Jahr verkostet, 975 Weingüter mit 11.300 Weinen hat die Redaktion ausgewählt.

Das Standardwerk zum deutschen Wein, erscheint in diesem Jahr zum 20. Mal. Für dieses Jubiläum hat sich der Verlag Mondo Heidelberg etwas Besonderes einfallen lassen: Alle Buchkäufer erhalten gratis die *Eichelmann*-App in der „Gold-Edition“, die von allen in der aktuellen Ausgabe empfohlenen Weingütern die Bewertungen aus bis zu 20 Jahren enthält, insgesamt 140.000 Weinbewertungen aus zwei Jahrzehnten. Über eine Auswahl in den Einstellungen kann man jederzeit zwischen der aktuellen Ausgabe oder der 20jährigen „Gold-Edition“ wählen.

Die Preisträger im *Eichelmann* 2020:

- Beste Weißweinkollektion: Weingut *Bischel*, Appenheim (Rheinhessen)
- Beste Rotweinkollektion: Weingut *Klopfer*, Weinstadt-Großheppach (Württemberg)
- Beste edelsüße Kollektion: Weingut Dr. *Corvers-Kauter*, Oestrich-Winkel (Rheingau)
- Beste Sekt-Kollektion: Sektkellerei *Andres & Mugler*, Ruppertsberg (Pfalz)
- Aufsteiger des Jahres: Weingut *Jülg*, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz)
- Entdeckung des Jahres: Winzerhof *Linder*, Endingen (Baden)
- Klassiker des Jahres: Kirchberg Oberrotweil Spätburgunder GG, Weingut *Salwey*, Oberrotweil (Baden)
- Ehrenpreis für das Lebenswerk: Werner *Näkel*, Dernau (Ahr)

Quelle: Gourmetwelten online, 6. November 2019,

[https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/eichelmann\\_weinfuehrer\\_2020\\_alle\\_auszeichnungen/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/eichelmann_weinfuehrer_2020_alle_auszeichnungen/) (bbj)

### **\*) Sieger und Nominierte des Falstaff Weinguide 2020 Deutschland**

Der neue Falstaff Weinguide Deutschland ist da. Ein 18-köpfiges Verkosterteam unter Leitung von Falstaff Deutschland-Herausgeber und Chefredakteur Ulrich *Sautter* hat in den vergangenen Wochen 4.200 Weine aus 500 Betrieben verkostet, bewertet und beschrieben. Auf dem Probentisch standen vor allem die Weißweine des Rekordsommers 2018 und die Rotweine aus 2017, aber ebenso zahlreiche reifere Weine, die noch ab Weingut verfügbar sind.

„Auch die diesjährigen Proben zeigen die große Dynamik, die im deutschen Weinbau herrscht“, resümiert Ulrich *Sautter*. „Junge Talente haben uns mehr als einmal staunen lassen. Manchmal lesen wir auf den Etiketten einen Weingutsnamen, der niemandem am Tisch etwas sagte – und der Inhalt der Flaschen war ganz ausgezeichnet. Aber“, so fährt *Sautter* fort, „auch die Platzhirsche stehen nicht still: Sie feilen an ihren stilistischen Ideen und beginnen ohne Unterlass neue Projekte, sei es in zusätzlich angelegten Weinbergen, sei es mit Experimenten, die sie aufgrund ihrer Erfahrung treffsicher zum Erfolg führen.“

Sichtbarer Ausdruck des ausgezeichneten Leistungsstands im deutschen Weinbau ist die hohe Zahl von Weinen, die mit 95 Punkten oder höher bewertet werden konnten. Genau 101 Mal zog die Falstaff-Jury eine solch hohe Ziffer. Zwei Weine erhielten die Höchstpunktzahl von 100 Punkten, beides Rieslinge aus dem Jahrgang 2018: die Saarburger Rausch Trockenbeerenauslese No.2 aus dem Weingut Forstmeister *Geltz-Zilliken* (Saar), und die Kiedricher Gräfenberg Trockenbeerenauslese Goldkapsel aus dem Weingut Robert *Weil* (Rheingau).

Die Kollektion des Jahres sprach die Falstaff-Jury Clemens *Busch* aus Pünderich (Mosel) zu. Der biodynamisch arbeitende Familienbetrieb erzielte für seine Rieslinge einmal 98 Punkte (2018 Marienburg Goldkapsel Auslese), einmal 97 Punkte (2017 Marienburg Felsterrasse GG) und dreimal 96 Punkte (2017 Marienburg Raffes GG, 2017 Marienburg Fahrlay-Terrassen GG, 2017 Marienburg Rothenpfad GG). „*Buschs* Fähigkeit, aus einem einzigen Weinberg sieben parzellenreine Große Gewächse zu erzeugen, ist im deutschen Weinbau ohne Parallele“, so Ulrich *Sautter*. „Und jeder einzelne dieser Weine ist ein Charakter für sich, wirkt mit großer Detailversessenheit zu seinem optimalen Ausdruck gebracht, mit weinbaulicher Präzision und Stilgefühl“.

#### KANDIDATEN FÜR DIE FALSTAFF WEINTROPHY 2020

Nominiert für den Titel „Winzer des Jahres“ sind Caroline *Diel* (Schlossgut *Diel*, Rümmlsheim, Nahe), Johannes *Hasselbach* (Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen) und Sven *Leiner* (Weingut Jürgen *Leiner*, Ilbesheim, Pfalz). Für die Auszeichnung als „Newcomer des Jahres“ stellen die Verkoster von Falstaff ebenfalls drei Kandidaten auf: die Geschwister Yvonne Libelli und Martin *Lucas* (Weingut Margarethenhof, Forst, Pfalz); Maximilian *Kusterer* (Weingut *Kusterer*, Esslingen, Württemberg) sowie Felix *Pieper* (Weingut *Pieper*, Königswinter, Mittelrhein). Die Entscheidung über die jeweiligen Sieger wird in den kommenden Wochen eine rund 50-köpfige Jury in geheimer Wahl treffen – die Sieger werden am 28. Februar 2020 anlässlich einer Gala auf Schloss Hugenpoet in Essen-Kettwig bekannt gegeben.

#### HÖCHST BEWERTETE WEINE AUS DEM FALSTAFF WEINGUIDE 2020

##### 100 PUNKTE

- 2018 Kiedrich Gräfenberg Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel, Robert *Weil* (Rheingau)
- 2018 Saarburg Rausch Riesling Trockenbeerenauslese »#2«, Forstmeister *Geltz-Zilliken* (Saar)

##### 99 PUNKTE

- 2018 Oestrich Lenchen Riesling Trockenbeerenauslese, Peter Jakob *Kühn* (Rheingau)

#### HÖCHST BEWERTETE TROCKENE RIESLINGE

##### 97 PUNKTE

- 2017 Pünderich Marienburg Felsterrasse Riesling GG, Clemens *Busch* (Mosel)
- 2017 Forst Pechstein Riesling GG, Reichsrat von *Buhl* (Pfalz)
- 2018 Schlossböckelheim Felsenberg Riesling GG, Weingut *Schäfer-Fröhlich* (Nahe)
- 2018 Nackenheim Rothenberg Riesling wurzelecht GG, Weingut *Kühling Gillot* (Rheinhessen)

HÖCHST BEWERTETER SPÄTBURGUNDER

97 PUNKTE: 2015 „Present“ Spätburgunder trocken, Weingut Solveigs (Rheingau)

HÖCHST BEWERTETER LEMBERGER

96 PUNKTE: 2017 Stetten Mönchberg Berge Lemberger GG, Karl Haidle (Württemberg)

HÖCHST BEWERTETER SILVANER

96 P.: 2018 Würzburg Stein-Harfe Silvaner GG, Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist (Franken)

Quellen: Tageskarte online, 14. November, 14:51 Uhr, <https://www.tageskarte.io/industrie/detail/falstaff-weinguide-deutschland-2020-die-sieger-und-nominierten.html>, Gourmetwelten online, 15. November 2019, [https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/falstaff\\_weinguide\\_deutschland\\_2020\\_die\\_sieger/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/falstaff_weinguide_deutschland_2020_die_sieger/) (bbj)

**\*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Dezember**

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

- Donnerstag, 21. November, 18:30 | Phoenix  
 Fake Food: Das Geschäft mit dem Etikettenschwindel  
 Gefälschter Honig, gepanshtes Olivenöl oder falsch gekennzeichnete Wein – überall in Europa, auch in Deutschland, werden gefälschte Lebensmittel gehandelt und verkauft. Wie gelangen die Fälschungen in die Läden? Wie funktioniert das Geschäft, und wie kommt man Fälschern auf die Spur? Im Jahr 2018 wurden in Europa Lebensmittel im Wert von mehreren Hundert Millionen Euro beschlagnahmt. Lebensmittelfälschung – ein Riesengeschäft.
- Freitag, 22. November, 18:15 | SWR Fernsehen  
 Unter heiterem Himmel - Träume aus dem Zeller Land  
 Das Zeller Land vereint das Beste aus Moseltal und Hunsrück. Einzigartige Flussschleifen, steile Weinlagen und traumhafte Aussichten ins Tal, kombiniert mit spektakulären Sonnenaufgängen, Weitblick und Wanderparadiesen auf dem Hunsrück. Die Natur trennt die Gebiete durch Wald und Höhenmeter. Die Menschen verbindet jedoch die Fähigkeit, zu träumen und der Wunsch, etwas zu bewegen. „Fahr mal hin“ berichtet von jeweils drei Träumern aus beiden Welten.
- Freitag, 22. November, 20:15 | SWR Fernsehen  
 Expedition in die Heimat: Fränkische Landpartie  
 Wo der Main seine Schleifen durch sanft hügelige Landschaften zieht, wo der Frankenwein angebaut und zünftiges Essen auf den Tisch kommt, macht sich SWR Moderatorin auf zur Entdeckungstour „Expedition in die Heimat“. Sie beginnt ihre Reise im Kloster Bronnbach bei Wertheim im Norden Baden-Württembergs. Von dort geht es über Giebelstadt, Sommerhausen und Randersacker bis in die Residenzstadt Würzburg. In Gesprächen mit Winzern, Sterneköchen, Künstlern und Burgbesitzern ergründet sie, was die Region auszeichnet. Ob der fränkische Wein besondere Glücksgefühle auslöst, möchte Annette Krause in Randersacker herausfinden. Im mehrfach prämierten Weingut „Schmitt's Kinder“ taucht sie tief in die jahrhundertealte Weinbautradition Frankens ein. In Würzburg endet Annette Krauses Fränkische Landpartie. Auf der alten Mainbrücke, dem Wahrzeichen der Stadt, kommt sie beim „Brückenschoppen“ mit Einheimischen ins Gespräch darüber, was wunschlos glücklich macht.
- Freitag, 22. November, 21:00 | SWR Fernsehen  
 Adel im Südwesten - Die nächste Generation: Familie *Adelmann von Adelmansfelden*, Großbottwar  
 Felix Graf *Adelmann*, passionierte Musiker und Fotograf war in der internationalen Finanzwelt tätig, bevor er das Weingut seines Vaters im Bottwartal übernahm. „So viel Veränderung hat es in der Geschichte der Familie noch nie gegeben“, sagt Senior Michael Graf *Adelmann* anerkennend. Felix *Adelmann* stellte das Weingut auf ökologische Wirtschaftsweise um.
- Samstag, 23. November, 10:00 | 3sat  
 Die Städter als Bauern  
 Jede zweite in Österreich geerntete Peperoni ist in Wien gewachsen. Darüber hinaus ist Wien die einzige Stadt der Welt mit ökonomisch bedeutendem Weinanbau innerhalb der Stadtgrenzen. Etwa 31 % der



Grünflächen Wiens werden landwirtschaftlich genutzt. Und dabei ist „Urban Gardening“, das sich steigender Beliebtheit erfreut, noch nicht eingerechnet.

- **Sonntag, 24. November, 13:50 | MDR Fernsehen**  
**Sagenhaft – Südtirol**  
Südtirol ist das Traumland auf der Sonnenseite der Alpen. Hier wachsen Wein und Äpfel, Edelweiß und Alpenrose, und die Murmeltiere dösen in der Sonne. Man spricht deutsch, italienisch und ladinisch. Und die Menschen scheinen ruhiger, entspannter, ausgeglichener. Irgendwie im Einklang mit der Natur.
- **Montag, 25. November, 06:05 | 3sat**  
**ÄTNA – Höllenschlund im Mittelmeer**  
Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkanen der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3300 Metern dominiert er Sizilien. Es ist das Porträt eines der faszinierendsten Naturwunder Europas. Fast jedes Jahr bricht er, respektive sie, einmal aus. Die Gefahren für die Anwohner halten sich zwar in Grenzen, seit der obere Teil des Ätna zum Nationalpark erklärt wurde, der nicht bebaut werden darf. Reißen jedoch Flanken in tieferen Regionen auf, gibt es fast nichts, was den Lavafluss stoppen kann. Winzerin Chiara *Vigo* erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete: eine Katastrophe, denn versichern kann man sich am Ätna bis heute nicht dagegen. Dass der Lavastrom einen Rest der Habe übrig ließ und „wie durch ein Wunder“ urplötzlich die Richtung änderte, wie Chiara im Film erzählt, wird sie nie vergessen. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna. Dass der Vulkan nicht nur nimmt, sondern auch gibt, weiß sie zu schätzen. Der fruchtbare und mineralreiche Vulkanboden ermöglicht den Anbau von Wein, Oliven, Pistazien und vielem, was die sizilianische Küche ausmacht.
- **Montag, 25. November, 16:30 | ANIXE**  
**ANIXE auf Reisen: Victoria/South Australia mit Richy Müller**  
In dieser Folge führt der Tatort-Darsteller Richy Müller die Ermittlungen in Australien weiter. In zweiten Teil dieser Folge besucht Richy Müller dann im Nachbarbundesstaat South Australia eine Schafsfarm und den ältesten deutschen Ort der Südlichen Weltkugel Hahndorf. Nach einem traditionellen deutschen Essen erkundet er die dortige Weinregion und macht eine Weinprobe. Anschließend geht es für den deutschen Fernsehkommissar per Geländewagen in das legendäre Outback im Norden des Staates.
- **Dienstag, 26. November, 14:05 | 3sat**  
**Ostwärts – Eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit**  
Im zweiten Teil der Reise durch Georgien ist Julia *Finkernagel* mit ihrem georgischen Reisebegleiter Gia auf der Georgischen Heerstraße unterwegs in den Großen Kaukasus. Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf, und schon wird man eingeladen, hereinzukommen. Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74jährigen Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive.
- **Donnerstag, 28. November, 08:05 | ANIXE**  
**ANIXE auf Reisen: Föhr. Mit Falk-Willy Wild**  
Weite Sandstrände, ein klarer blauer Himmel, idyllische Ortschaften. So stellen sich viele Menschen die Karibik vor. Haben Sie gewusst, dass auf Föhr und so weit im Norden Deutschlands ein schmackhafter Wein angebaut wird?
- **Samstag, 30. November, 14:15 | ANIXE**  
**Relic Wine Hunters – Griechenland: Die Geheimnisse der Ägäis (Folge 2)**  
Einer der ältesten Weine Griechenlands – Malagousia – wurde 1966 wiederentdeckt und im Norden Griechenlands gepflanzt. Sein heutiges Comeback hat der Wein der Vision des Schiffmagnaten John Carras und zwei griechischen Experten zu verdanken, die es sich zur Aufgabe machten die Rebsorte auch in anderen Teilen Griechenlands und sogar auf den beschaulichen Inseln zu verbreiten. Demetrio *Stavrakas*, ein beharrlicher Weinkunde-Professor, erzählt uns die Geschichte der indigenen Malagousia-Traube. Heutzutage wächst sie zwar überall in Griechenland, doch nirgendwohin passt sie mit ihrer Vergangen-



heit besser als zu der geschichtsträchtigen Insel Kos – dort, wo Hippokrates die moderne Medizin begründete und das Asklepieion stand, welches die Meerenge nach Kleinasien überblickte. Ein Eiland also, das seit mehr als 3000 Jahren für Gesundheit und Wein bekannt ist. Hier ziehen sich die Malagusia-Weinfelder über steinige Ausläufer eines Ägäischen Kraters.

- **Dienstag, 3. Dezember, 13:30 | Bayerisches Fernsehen**  
Toronto und Umgebung  
20 km nördlich der Niagarafälle, wo der Niagara-Fluss in den Ontariosee mündet, liegt die Niagara-Weinregion mit dem kleinen historischen Örtchen Niagara-on-the-Lake. Dort scheint es, als stehe die Zeit still. Es ist eine Region, die für Kanadas berühmten Eiswein bekannt ist. Das Iniskillin Weingut in der Provinz Ontario wurde vielfach für seine Spitzenweine ausgezeichnet.
- **Mittwoch, 4. Dezember, 16:20 | 3sat**  
Romantische Flüsse (1/3): Die Saar  
Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch Winzer Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau mögen vielerorts als Widerspruch erscheinen, nicht so an der Saar. Auch Steillagen-Experte *Ebert* hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckernden Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschiffahrtstraße sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ihrer Weine war hier die Kanalisierung der Saar für die Winzer ein Segen.
- **Mittwoch, 4. Dezember, 17:00 | 3sat**  
Romantische Flüsse (2/3): Der Neckar  
Zwischen der Quelle am Schwenninger Moos und der Mündung trifft das Filmteam die älteste Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über 60 Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt.
- **Mittwoch, 4. Dezember, 17:45 | 3sat**  
Romantische Flüsse (3/3): Der Main  
Der Film eine echte Prinzessin vor, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.
- **Donnerstag, 5. Dezember, 19:45 | Das Erste (ARD)**  
Wissen vor acht – Mensch (Moderation: Susanne *Holst*)  
Macht Glühwein schneller betrunken? Alle Jahre wieder ist er der Verkaufshit auf dem Weihnachtsmarkt: Glühwein. Und meistens geht er mit einem Schwips einher. Ob das Getränk aufgrund seiner höheren Temperatur schneller betrunken macht als gekühlte Drinks mit Schuss, weiß Susanne *Holst* in „Wissen vor acht – Mensch“.
- **Freitag, 6. Dezember, 07:15 | arte**  
360° Geo Reportage: Das Whisky-Geheimnis von Islay  
Die schottische Insel Islay ist Heimat von acht traditionellen Whiskybrennereien, die unter Kennern einen ausgezeichneten Ruf genießen. Das Wasser, der Torf und das Jod aus dem Meer sind die besonderen Elemente des Whiskys, der diese Insel bekanntgemacht hat. Und die Herstellung des berühmten Getränks sorgt nicht nur für Arbeitsplätze auf Islay, sondern ist auch ganzer Stolz und zugleich Lebensgrundlage ihrer charismatischen Bewohner. „360° Geo Reportage“ zeigt, wie das schottische Nationalgetränk Leben und Arbeit der Menschen auf Islay bestimmt. Einige der bekanntesten Whiskydestillieren der Welt befinden sich auf der schottischen Insel Islay. Zu ihnen gehört auch die Brennerei Bruichladdich, gegründet 1881. Als der Whiskyabsatz weltweit in eine Krise geriet, musste sie Mitte der 90er Jahre ihre Pforten schließen. Doch im Jahr 2000 ließ sich der Engländer Mark *Reynier* auf Islay nieder und kaufte Bruichladdich. Der 49jährige Händler, der sich seit jeher leidenschaftlich für Wein und Spirituosen interessiert, erfüllte sich einen Traum und wechselte vom Verkauf zur Produktion. Er stoppte die Herstellung der bis dahin üblichen Blended Whiskys – billigen Verschnitten aus Mais oder Weizen – und setzte auf Qualität. Bruichladdich produziert seitdem ausschließlich Single Malt, also Whisky aus Gerste, die im eigenen

Haus gemälzt wird. In den letzten Jahren hat Mark *Reynier* Bruichladdich zu einer Qualitätsmarke entwickelt, die ihresgleichen sucht.

- Samstag, 7. Dezember, 10:40 | 3sat

#### Wachau – Land am Strome

Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser österreichischen Kultur- und Naturlandschaft im Wechsel der Jahreszeiten. 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.

- Samstag, 7. Dezember, 16:10 | ORF III

#### Genussland Österreich – Kulinarik in der Steiermark

Der Wein ist auch in der Steiermark bedeutender kulinarischer Botschafter. Aktuell spezialisiert man sich hier auf den Lage-Wein und sind bei der heurigen Riedenwein-Präsentation haut nah am Ursprung der Weinproduktion.

- Samstag, 7. Dezember, 17:00 | SWR Fernsehen

#### Traben-Trarbach, da will ich hin

SWR-Moderatorin Simin *Sadeghi* besucht die Doppelstadt an der Mosel im Herbst und im Advent. Traben-Trarbach ist berühmt für seine Jugendstilgebäude, aber warum gibt es ausgerechnet hier so viele davon? Anfang des 20. Jhdts. machte der Weinhandel die Stadt reich. Simin trifft alteingesessene Trabener und Trarbacher, die mit ihren Erzählungen und alten Fotos die glanzvolle Vergangenheit wiederaufleben lassen. Die Unterwelt, ein noch erhaltenes weit verzweigtes Labyrinth an Kellern, in denen Weinfässer gelagert wurden, erinnert an diese Zeit. Auch heute noch wird in und um Traben-Trarbach jede Menge Wein angebaut. Simin ist bei der Weinlese dabei und will herausfinden, warum der Riesling dominiert. Sie geht auf Zeitreise – nicht nur zurück in die Ära des Jugendstils, sondern auch in die 1950er Jahre. Sie stößt bei ihrer Stadterkundung auch noch auf ein Stück Asien direkt am Moselufer. Weitere Ausflugsziele sind die Grevenburg mit Biergarten und Panoramablick auf die Stadt sowie der Fernwanderweg Moselsteig. In der Adventszeit verwandelt sich die Traben-Trarbacher Unterwelt in einen der schönsten und sicherlich in den ungewöhnlichsten Weihnachtsmärkte im Südwesten: den Mosel-Wein-Nachts-Markt.

- Sonntag, 8. Dezember, 09:05 | ORF2

#### Collio - Italiens Hügel der Genüsse

Sanft sind die Hügel, erstklassig der Wein, würzig der Essig und Prosciutto. Das Collio ist seit dem römischen Reich mehr als ein höchst fruchtbares Weinbaugebiet. Viele Jahrhunderte lang gehörte die Region im äußersten Nordosten von Friaul-Julisch Venetien zum Habsburgerreich. Am Hof in Wien wurde das Collio auch als die Obstkammer der Monarchie bezeichnet, besonders beliebt in den Herrschaftshäusern: die saftigen Kirschen und der fruchtig, frische Weißwein. Die Gegend war allerdings auch ein schwer gezeichnetes Kampfgebiet in den beiden Weltkriegen, mit mehr Toten und Zerstörung als anderswo in Italien. Mitten durch Familien und Weinberge senkte sich dann der Eiserne Vorhang und teilte das Gebiet in die slowenische Brda und das italienische Collio. Der Film ist sowohl ein Streifzug durch einen fruchtbaren Landstrich, seine Dörfer, Städtchen und Köstlichkeiten als auch eine Spazierfahrt durch längst vergangene Zeiten und Epochen.

- Donnerstag, 11. Dezember, 00:45 | ANIXE

#### So schmeckt die Welt – Bordeaux

Was das Piemont für den Trüffel, Bayern für das Bier, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der damit verbundene Genuss ist Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleiht ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.

- Freitag, 13. Dezember, 16:40 | arte (Online verfügbar von 13.12. bis 12.03.)  
Geschmack: Was unser Schmecken beeinflusst  
Wie entstehen sensationelle Geschmackserlebnisse? Und welche Rolle spielt dabei Geografie – kann man schmecken, wo zum Beispiel der Wein gewachsen ist? Welchen Beitrag zum besonderen Geschmack liefern Mikroorganismen wie Käsekulturen? Und wie sehr kann die Psyche unseren Geschmackssinn austricksen? „Xenius“ trifft Köche, Wissenschaftler und Sommeliers, um all das herauszufinden. Die Reise beginnt am Institut Paul *Bocuse* in Lyon. Fünf Geschmacksrichtungen nimmt unsere Zunge wahr – süß, salzig, sauer, bitter und umami. Die ersten vier kennen alle – aber der fünfte Geschmack, umami, beschreibbar als „herzhafter Wohlgeschmack“, ist für viele relativ schwer greifbar. Spitzenkoch Heiko *Antoniewicz* lüftet das Rätsel: Ausgelöst wird der „Wohlgeschmack“ durch Glutamat. Und besonders viel steckt ganz natürlich zum Beispiel in Tomaten, Käse, Pilzen, Fleisch ... und Muttermilch! Beim Wein soll das Terroir, also wo genau ein Wein gewachsen ist, zu besonderen Geschmackserlebnissen führen. Aber kann man wirklich schmecken, von welchem Boden ein Wein kommt? Das erfahren die Moderatoren bei Sommelière Christina *Fischer* und Forscher Ulrich *Fischer* am Weincampus in Rheinland-Pfalz. Was ist eigentlich beim Käse für den besonderen Geschmack verantwortlich? Nicht etwa die Milch, sondern die Mikroorganismen, also die Schimmelpilze und Bakterien! Das sieht man besonders gut in einer Crème in Paris, die komplett ohne Milch arbeitet. Mary Iriarte *Jähnke* nutzt hier Nüsse statt Milch.
- Samstag, 14. Dezember, 15:50 | 3sat  
Sehnsuchtsland Italien: Unterwegs in der Toskana  
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die typischen Paraden dunkelgrüner Zypressen.

### \*) Termine – Termine – Termine

#### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 21. Nov. 2019, 14 - 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangskost 2019 (Graz)**  
Viel Frucht und Finesse, samtig anmutende Tannine und bester Trinkfluss, das verheißt der Rotweinjahrgang 2017 aus dem Mittelburgenland. Dieser steht bei der kommenden Jahrgangspräsentation am 21. November in Wien im Mittelpunkt. Besonderes Highlight bilden dabei die Mittelburgenland Reserveweine.  
Die Präsentation der Weine übernimmt vorrangig die jeweils nächste Generation der Weingüter – die jungen Damen und Herren stellen sich und ihre Sichtweise von Gegenwart und Zukunft vor.  
Donnerstag, 21. Nov. 2019, 14 - 20 Uhr | Alte Universität Graz, Hofgasse 14, 8010 Graz  
Eintritt: € 12,- | Die Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie online unter: <http://www.blaufraenkischland.at/termine/detail/weinpraesentation-in-graz.html>.
- Freitag, 22., und Samstag, 23. November 2019, 15:00 – 21:00 Uhr: **MondoVino im MAK**  
Schon zum fünften Mal verwandelt sich das MAK Wien (Stubenring 5 / Eingang Weiskirchnerstraße, 1010 Wien) zum „Place to be“ für alle mit vinophiler Veranlagung, aber auch für jene, die erstmalig in die Wein-Welt eintauchen möchten, und ist Schauplatz für das fulminante Wein- und Kulinarikfestival MondoVino.  
Über 200 WinzerInnen sowie Spirituosen- und Alimentari-ProduzentInnen aus aller Welt geben sich dieses Jahr auf ein Neues die Ehre und sind Teil der MondoVino 2019, um ihre exklusiven Produkte den genussliebenden Gästen zu präsentieren. Mehr als 1.000 Weine, eine Natural-Wine-Bar sowie eine Bar mit Top-Raritäten aus aller Welt warten bei dem Wein- und Kulinarikfestival auf die BesucherInnen!  
Mit dabei sind dieses Jahr unter anderem die Weingüter F.X. *Pichler*, Ernst *Triebaumer*, *Umathum*, *Tement*, Rioja Alta, Querciabella, *Lageder*, Champagner *Pol Roger* und viele mehr.  
VORVERKAUF-Tickets und Preise für WEIN & CO-VinoCard Holder:  
Tagesticket: € 40,00 | Tagesticket für StudentInnen (Ausweiskontrolle): € 25,00

**MITTEL  
BURGEN  
LAND  
DAC**  
*Weinvorhersage:  
sonnig*

2-Tagesticket: € 60,00 | 2-Tagesticket für StudentInnen (Ausweiskontrolle): € 45,00  
 ABENDKASSA Tickets und Preise: Tagesticket: € 50,00 | 2-Tagesticket: € 70,00  
 Ticketvorverkauf auf [www.weinco.at](http://www.weinco.at), [www.mondovino.at](http://www.mondovino.at) sowie in allen WEIN & CO-Filialen.

- Samstag, 23. November 2019, 19 Uhr: **Weinrieder Magnum Dinner (Wien) – Zusatztermin!**  
 Das jährliche Galadinner findet auch dieses Jahr wieder im Restaurant Meinel am Graben statt. Aufgrund der hohen Nachfrage, gibt es diesmal einen Zusatztermin!  
 Im Mittelpunkt werden auch hier die Grünen Veltliner und Rieslinge im Zeichen des Klimawandels stehen. Meisterkoch Alexander *David* kreiert dazu ein Menü der Extraklasse. Anmeldung ist unbedingt erforderlich: +43 1 532 33 34 6000 (Restaurant Meinel am Graben). Preis für das Menü inkl. Weinbegleitung: € 139,- p.P.
- Montag, 25. November 2019, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Rotwein Gala 2019 (Hofburg, Wien)**  
 Die besten heimischen Rotwein-Winzer werden persönlich in die Hofburg kommen und ihre Spitzen-Weine ausschenken. Es ist das Jahres-Highlight für Rotweinfreunde! Verkosten Sie den Jahrgang 2017 sowie gereifte Weine und seien Sie live dabei bei der Prämierung der Falstaff-Sieger sowie der Präsentation des Falstaff Rotweinguides 2020. Rund 200 Winzer werden dabei sein und ihre besten Weine aus dem aktuellen Sortiment präsentieren.  
 Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr  
 Tickets im Vorverkauf: EUR 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: EUR 35,-  
 Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-rotweingala-2019-tickets-53289856395>.
- Freitag, 13. Dezember 2019, 18:30 Uhr: **Nigls Große Stücke (Senftenberg)**  
 Große Gustostücke begleitet von Weinen aus verschiedenen Großflaschenformaten aus dem Keller des Wein.Gut *Nigl* in Senftenberg:
  - ◆ Zusammentreffen mit unserem hauseigenen Sekt aus der Magnum und Häppchen
  - ◆ Straußeneierspeiß mit Beef Tartar, Pfeffercreme und Olivenölchips  
 → dazu: Grüner Veltliner „Piri“ 2018 aus der Doppelmagnum (3 l)
  - ◆ Maronisüppchen mit rosa Rehschlägel und eigener Einlage  
 → dazu: Chardonnay „Taos Abfüllung“ 2015 aus der Magnum (1,5 l)
  - ◆ Winterlicher Stör auf bunten Rüben  
 → dazu: Riesling Privat „Pellingen“ 2014 aus der Doppelmagnum (3 l)
  - ◆ Rosa gebratene Kalbinnen Hochrippe mit Schlutzkrapfen, Parmesan, kräftigem Jus und Artischocken → dazu: Grüner Veltliner Privat 2009 aus der Salmanazar (9 l)
  - ◆ Lebkuchenparfait mit Orange und Schokolade  
 → dazu: Grüner Veltliner Eiswein 2017 aus der Doppelmagnum (3 l)
 Preis: € 99,- p.P. – Jetzt buchen unter <https://www.weingutnigl.at/de/kontakt.html>.
- Samstag, 14. Dezember 2019, 12 – 22 Uhr: **Französischer Heuriger in Markt Piesting**  
 Die Türen der *Laroche* Genusswelt in Markt Piesting öffnen sich wieder für den einzigartigen Französischen Heurigen, der ja schon seit Jahren quasi ein „Kulturgut“ in der Gemeinde ist. Einen Tag mit köstlichen warmen und kalten Speisen aus Frankreich, Spitzenweine aus dem Land der Liebe, oder vielleicht doch lieber Spirituosen? Bei Louis-Pierre *Laroche* können Sie sich selbst überzeugen und sich von Frankreichs Charme verführen lassen.  
 „Französischer Heuriger“: Samstag, 14. Dezember 2019, 12 – 22 Uhr, *Laroche* Genusswelt, Markt Piesting, Meitzgasse 7a – ab 17 Uhr bitte mit Reservierung unter +43 660 45 25 400 oder an [genusswelt@laroche.co.at](mailto:genusswelt@laroche.co.at).
 


- Dienstag, 14. Jänner 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**  
 „FOLGE 3“: Hannes *Anderl*, Weinhof *Anderl*, Lengenfeld, 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!

Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!

Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://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, 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](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, 17. Oktober 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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 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](http://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](http://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](http://www.wein-gesund.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, [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*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? [Bernulf.Bruckner@LRTC.at](mailto:Bernulf.Bruckner@LRTC.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 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](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



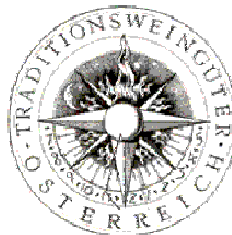
WEINGUT HIRTL  
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



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