

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_17

14. AUGUST 2019

Die Themen:

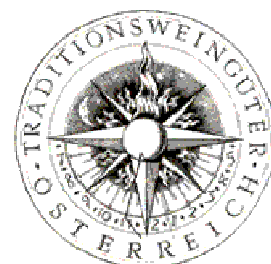
- Wein bleibt ein Naturprodukt – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Große internationale Ehrung für Glaserzeuger Georg *Riedel* 2
- ROSINAS ROSINEN: Weinpraktikant 3
- Verjus-Lese im Kremstal begonnen 3
- So weinselig waren die alten Ägypter 4
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion
(1): Sieben neue Rebsorten für Bordeaux 5
(2): Hitzesommer 2018 sorgte für größte Weinernte in Deutschland seit 1999 6
- Aus der internationalen Wein-Wissenschaftsredaktion
Studie zeigt: Ältere Amerikaner mit moderatem Alkoholkonsum leben länger 6
- Buchtipp
(1): Gerhard *Eichelmann*, Wein aus Australien..... 8
(2): Mark *Forsyth*, Eine kurze Geschichte der Trunkenheit..... 8
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite August-Hälfte..... 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13
(2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

*) Wein bleibt ein Naturprodukt – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*

Ernährungsberater warnen vor industriell gefertigten Lebensmitteln. Die Angaben über die Inhaltsstoffe erinnern an den Chemieunterricht. Formeln, Abkürzungen, Codes, etc. sind nicht gerade vertrauensbildend, wenn es um die Gesundheit geht. Bei österreichischem Wein ist das anders. Die Verarbeitung von Weintrauben zu Wein ist seit Jahrtausenden bekannt und wurde über Zeit nicht grundlegend verändert. Von der Handlese über die Maischegärung beim Rotwein bis in die Flasche ist alles transparent ... und durch das Gesetz geregelt. Damit zählt der österreichische Wein zu den natürlichen Lebensmitteln. Er verfügt über Inhaltsstoffe, die eine gesundheitsfördernde Auswirkung haben. Polyphenole und Flavonoide senken das Herzinfarkttrisiko, den Blutdruck, verlangsamen den Alterungsprozess (Resveratrol) und wirken sich positiv auf Diabetes Typ 2 aus. Die Gesetze anderer weinbautreibender Länder wie zum Beispiel Italien, USA ermöglichen Be- und Verarbeitungsmethoden, die an Industrienahrungsmittel erinnern. Das sollte der Weinkonsument beachten, auch wenn diese Weine gut schmecken und vielleicht billiger sind als die Österreicher. (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.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:

Waunn´s den Bauer dürschtelt,
er gern dauerbürschtelt;
fühlt si wohl im Wei'land,
weu durt is ois leiwand!

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) Große internationale Ehrung für Glaserzeuger Georg *Riedel*



Der Wine Spectator, eines der einflussreichsten Weinmagazine der Welt, hat den 38. Empfänger des jährlich vergebenen „Distinguished Service Award“ bekanntgegeben: Die Auszeichnung erhält Georg J. *Riedel* – Glaserhersteller aus Tirol in der 10. Generation.

Die Preisverleihung findet im Oktober 2019 im Rahmen der New York Wine Experience statt. Der Preis würdigt Personen, die „in der Weinbranche einen maßgeblichen und nachhaltigen Beitrag geleistet haben“.

Mitch *Frank*, anerkannter Redakteur des Magazins Wine Spectator erklärt, dass Georg J. *Riedel* „die Art, wie wir Wein trinken revolutioniert hat, indem er das Rebsorten spezifische Weinglas und den damit verbundenen Trinkgenuss weltweit verbreitet.“ „Ich bin dem Wine Spectator sehr dankbar dafür, dass er mir diesen außergewöhnlichen Preis verleiht. Es ist eine Ehre, im gleichen Atemzug mit den profiliertesten Persönlichkeiten in der Wein- und Lebensmittelbranche genannt zu werden“, freut sich Georg J. *Riedel*. „Ich bin zwar nicht der erste Österreicher, der in den Olymp des Wine Spectator aufgenommen wird, aber der erste Her-

steller von Gläsern. Ich bin sehr stolz darauf, diese Ehre mit meinem Team und meiner Familie zu teilen.“

Die Glasherstellung ist seit 1756 Familientradition – bereits in der zehnten Generation beweist Georg J. Riedel geschmacksvolles Design. Seit seiner ersten Niederlassung in den USA 1979 entstanden acht weitere auf der ganzen Welt – unter anderem in China, Japan und Australien. Heute ist mit der Leitung des Gesamtunternehmens die 11. Riedel-Generation betraut. Maximilian ist Mitgesellschafter und Geschäftsführer. Laetizia vertritt die Gesellschaften rechtlich als die leitende Firmenanwältin. (bbj)

Quellen: Gourmetwelten online, 1. August 2019, <https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/riedel-glas-wine-spectator-ehrt-georg-j-riedel/>, Falstaff online, 01. August 2019, <https://www.falstaff.at/nd/internationale-auszeichnung-fuer-georg-riedel/>.

*) Verjus-Lese im Kremstal begonnen

Die Lese des Jahrgangs 2019 hat begonnen, die ersten Trauben der Sorte Müller Thurgau wurden von Franz Türk (Foto) aus Stratzing im Kremstal für seinen Verjus geerntet.



In den frühen Morgenstunden des Mittwochs, 31. Juli 2019, wurde in der Ried Stratzinger Sätzen die Ernte gestartet. Bei tollem Sommerwetter konnten Trauben mit 7° KMW / 35° Öchsle und 24 % Säure geerntet. Der „grüne Saft“, auch als Agrest oder Verjus bezeichnet, gewinnt nicht nur im Weingut Türk immer mehr an Bedeutung. Ob als Erfrischungsgetränk, als Würzmittel in der Küche oder als das gewisse Extra bei Mischgetränken wird er in der Gastronomie gerne verwendet. Verjus ist ein naturreiner Saft, alkoholfrei,

Rosinas Rosinen: Weinpraktikant



Letzte Woche hatten wir einen Weinpraktikanten bei uns zu Gast. Er war gekommen, um sich zwischen einer abgeschlossenen Weinbaulehre in Rheinhessen und einem angehenden Studium in Geisenheim noch mit der österreichischen Weinlandschaft vertraut zu machen. Mein lieber Schatz nahm ihn persönlich unter die Fittiche, und somit war er in den besten Händen. Tagsüber erkundeten die beiden jeweils ein oder mehrere benachbarte Weinbaugebiete, besuchten diverse repräsentative Winzer aus der Gegend und gurgelten sich fröhlich durch die gesamte Palette der jeweiligen Weinlisten. Den Anfang bildeten Wien und Umgebung; sicherlich auch aufgrund der Nähe zum „Hotel“. Gefolgt vom Burgenland, und schließlich – über zwei Tage verteilt – Wachau, Kamptal, Kremstal und Wagram. Etwaige Lücken durch Abwesenheit mancher Weinbauern wurden durch Besuche bei Vinotheken oder bei abendlichen Plünderungen des göttergattlichen Weinkellers geschlossen. Das betraf in gleicher Weise andere wichtige Weinbaugebiete Österreichs, die aufgrund ihrer Distanz sämtlichen Zeitrahmen gesprengt hätten.

An einem der Tage war ich selbst mit dabei und von der Motivation, dem Vorwissen und der Weinbegeisterung unseres sehr charmanten Praktikanten rundweg begeistert. Mein lieber Schatz selbst hatte ihn vor etwa sechs Jahren mit dem Weinvirus infiziert. Ohne es zu ahnen, denn der zarte Knabe zählte damals nicht einmal 15 Jahre, wo man normalerweise noch völlig immun gegen solche Erreger ist. Nicht so bei unserem Moriz. Hier darf ich erstmals den Namen enthüllen. Moriz Jungbauer. Sehr aufmerksame und gründliche Leser dieses Newsletters werden sich sofort des 6. BBJ-Weinnewsletters 2019 entsinnen, wo ausführlich darüber berichtet wurde, dass Moriz letzten Februar am „Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin“ in Paris nicht nur teilnahm, sondern diesen auch gleich gewann!

Bei seinem jetzigen Aufenthalt in Österreich hat unser lieber Weinpraktikant neben dem aktuellen Weinwissen noch etwas Brauchbares mitnehmen können: Auf die Frage, warum man seinen Vornamen nicht – wie allgemein üblich – mit „T“ schreibe, wird man von ihm in Zukunft Folgendes hören: „T(ee)? Nein, danke! Mir ist Wein wesentlich lieber!“ ☺

www.rosina-bruckner.com

vegan, histaminfrei und wird nur durch Erhitzen haltbar gemacht. Erhältlich ist er ab morgen, 15. August, im Weingut *Türk* in Stratzing bei Krems (*bbj*, www.weinguttuerk.at).

***) So weinselig waren die alten Ägypter**

Die alten Ägypter waren einem guten Schlückchen alles andere als abgeneigt, wie eine feuchtfröhliche Ausstellung im Wiener Papyruseum zeigt. Im spannenden Katalog und in einer Buchneuerscheinung ist nachzulesen, dass auch später den Griechen und Römern nichts fremd war, was es heute gibt – von aromatisierten Sommerspritzern a la Hugo bis zum rituellen Komasaufen.

„Es wird ein Wein sein, und wir werden nimmer sein“, hat Josef *Hornig* vor über 100 Jahren gedichtet. Das stimmte für die Kaiserzeit, und das trifft umso mehr auf die alten Ägypter zu; die sind wirklich schon lange nicht mehr. Wein war eine der wichtigsten und ältesten Kulturpflanzen des Orients – zunächst als Grabbeigabe und als rituelles Rauschmittel, und auch Bier spielte eine zentrale Rolle. Schon die Arbeiter, die rund 2.600 v. Chr. die große Pyramide von Giseh errichteten, wurden zum Teil mit Bier bezahlt. König Skorpion I. erhielt sogar vor über 5.000 Jahren als Grabbeigabe bereits 300 Amphoren mit importiertem Wein. Später, um 330 v. Chr., im hellenistischen Großreich Alexander des Großen, das von der Adria bis zum Himalaya, vom heutigen Rumänien bis ins südliche Ägypten reichte, stieg die Verbreitung rasant an. Gewässerter Wein – ein Sommerspritzer – zählte zu den Grundnahrungsmitteln der Soldaten.

Die Ägypter hatten ihren Wein noch nicht gewässert, das kam erst mit den Griechen und Römern, die auch gerne am Aroma schraubten. Beliebt war etwa mit Lorbeer versetzter Wein. Dann gab es eine Art Mischung aus Vinaigrette und Kimchi, wo Fischsud mit Wein vermischt wurde, offenbar zum Kochen. Im alten Ägypten der Pharaonen war man puristischer, hier wurden auch fixe Qualitätsstufen für Wein festgelegt. Es galt: Je süßer, desto edler. Besonders ertragreich waren die Reben im Nil-Delta.

Aus der Zeit rund um 1.000 vor Christus ist ein Lied mit folgendem Text überliefert: „Gib ihr Tanz und noch Gesang | Gib ihr Wein mit Bier entlang | Zerstreu ihre Vorsicht und nimm sie heut Nacht | Dann sagt sie: ‚Mein Liebling, was hast du gemacht? | Tu’s bitte erneut, wenn der Morgen uns lacht.“ Es gibt umgekehrt auch Belege dafür, dass Frauen Männer mit Wein betrunken machen, um sie zu erobern. Frauen dürften damals auch ähnlich viel getrunken haben wie Männer, zumindest legen die bildliche Darstellungen nahe.

Zu Exzessen kam es vor allem bei religiösen Festen – bei denen der Wein kübel- bzw. amphorenweise gesoffen wurde. Belegt ist übrigens auch ein Phänomen, das heute nicht unbekannt ist: das Randalieren oder sonst wie schlechte Benehmen Betrunkener. Aber beim Wein geht es natürlich nicht nur um Konsumation, sondern auch ums Anbauen und den Vertrieb. Und da brauchte es nicht wenig Administration. Die meisten der Papyri, die im Papyruseum zu sehen sind, behandeln Verträge. So wird zum Beispiel ein Pachtvertrag aus dem 7. Jhd. v. Chr. gezeigt. Inkludiert in die Pacht waren Bewässerungs- und Kelteranlagen und ein Turm zur Bewachung. Der Pächter musste dem Pachtgeber die Hälfte des Ertrags abgeben. Andere Verträge zeigen wiederum, dass Wein bereits vor Jahrtausenden im industriellen Maßstab produziert wurde. Tausende Liter Wein wurden da für einzelne Lieferungen vereinbart. Oft gab es Abnahmeverträge, die schon vor der Ernte fixiert wurden – inklusive Garantieklauseln, falls die Qualität nicht passen sollte. Auch Nachhaltigkeit spielte eine Rolle. So ist im Papyruseum ein Kaufvertrag für 2.400 gebrauchte Weinkrüge ausgestellt.

Was die liebevoll gestalteten Ausstellungen im Papyruseum der Wiener Nationalbibliothek so besonders macht, ist stets der Blick ganz tief in den Alltag von Menschen vor Tausenden von Jahren. In der Dauerausstellung sind etwa Belege für Scheidungsstreitigkeiten ausgestellt. Betrügereien, böse Schwiegereltern und, wie jetzt gezeigt, feuchtfröhliche Partys – die Ägypterinnen und Ägypter hatten vielleicht keine iPhones und Sozialen Netzwerke, aber im Grunde beschäftigten sie ganz ähnliche Dinge wie Menschen heute.

Apropos Relativierungen: In Mark Forsyths formidabilem, humorvoll-flapsigem und dennoch höchst wissenschaftlichem, kürzlich bei Klett-Cotta erschienenem Buch „Eine kurze Geschichte der Trunkenheit“ findet sich eine ganz besonders schöne Relativierung, die zwar wenig mit Alkohol zu tun hat, auf die man aber durchaus anstoßen kann: „Kleopatra mag uns vielleicht unglaublich antik vorkommen, nur starb sie vor gerade mal 2000 Jahren. Die große Pyramide von Gizeh wurde 2500 Jahre vor ihrer Geburt errichtet. Damit war diese Pyramide für die gute, alte Kleopatra antiker, als sie selbst für uns ist.“ (pcj)

„In vino veritas. Wein im alten Ägypten“, bis 12. Jänner 2020, Papyruseum der Nationalbibliothek Wien, dienstags bis sonntags 10 bis 18, donnerstags 10 bis 21 Uhr. Weitere Infos unter: <https://www.onb.ac.at/museen/papyrusmuseum/sonderausstellungen/in-vino-veritas-wein-im-alten-aegypten>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(1) Sieben neue Rebsorten für Bordeaux

Die gültige Gesetzeslage erlaubt den Winzern in der französischen Weinbauregion Bordeaux lediglich die Verwendung von 6 roten und 7 weißen Sorten zur Weinerzeugung. Die wichtigsten und bekanntesten Roten sind Merlot (66 %), Cabernet Sauvignon (22,5 %) und Cabernet Franc (9,5 %), dazu gesellen sich noch Petit Verdot, Malbec und Carménère. Für die Weiß- und Süßweine der Region werden insbesondere Sémillon (47 %), Sauvignon Blanc (45 %) und Muscadelle (5 %) sowie – mit untergeordneter Bedeutung – die Sorten Colombard, Merlot Blanc, Sauvignon Gris und Ugni Blanc verwendet.

Zu diesen 6 Hauptrebsorten in Rot und Weiß sowie den bislang schon erlaubten ergänzenden bzw. „Hilfssorten“ sollen nun für den Kampf gegen den Klimawandel in den Weinbergen 7 neue Rebsorten in den Regionen des Bordelais zugelassen werden, obwohl diese teilweise aus anderen Herkünften und Ländern bzw. teilweise praktisch unbekannt sind. Das ergab jedenfalls eine Abstimmung unter den führenden Weingütern mit großer Mehrheit. Auch das Le Syndicat Viticole des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur stellte sich hinter das Vorhaben.

Bei den Rotweinen stehen 4 Rebsorten in den Startlöchern: Marselan, die portugiesische Leitsorte Touriga Nacional sowie die kaum bekannten Sorten Castets und Arinarnoa, eine Kreuzung aus Tannat und Cabernet Sauvignon. Für Weißweine sind in der Bordelais-Zulassung 3 Sorten vorgesehen: der von der iberischen Halbinsel bekannte Albariño/Alvarinho sowie Petit Manseng und Lilliorila, eine Kreuzung zwischen Chardonnay und Baroque, die in den 1950er-Jahren in Frankreich entstand.

Die französische Aufsichtsbehörde INAO muss dem zwar noch zustimmen, erfahrungsgemäß sollte das aber nur Formsache sein. Die Zulassung der neuen Rebsorten zur Auspflanzung im Bordelais ist ein Dammbuch im Kampf gegen den Klimawandel und die Erwärmung in den Weingärten. Die für Bordeaux neuen Sorten haben gute natürliche Widerstandskraft gegen Krankheiten, Fäulnis sowie Trockenstress und sind weitgehend hitzeresistent.

An reinsortige Abfüllung der Sorten ist allerdings nicht zu denken. Diese dienen lediglich der ringförmigen Beimischung in die klassischen Blends. Der französische Gesetzgeber plant, maximal 10 % Anteil der neuen Rebsorten an den Cuvées zu erlauben. Zudem darf ein Winzer maximal 5 % seiner Rebfläche damit bestücken. Hält der Zeitplan, kann mit der Auspflanzung 2020/21 begonnen werden, so Le Syndicat Viticole des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur.

Gültig werden sollen die neuen Bestimmungen für alle Bordeaux- und Bordeaux Supérieur-Apellationen. Diese inkludieren auch alle Klassifizierungen („crus“, „cru classés“, „grands crus“ und „cru bourgeois“) und repräsentieren rund mit ca. 58.500 ha knapp 55 % der gesamten Rebfläche der Region von den nicht ganz 110.000 ha, aus denen im mehrjährigen Durchschnitt etwas mehr als 380 Mio. Flaschen Wein (2,85 Mio. hl) erzeugt werden. (bbj)

Quellen: Vinaria online, 12.08.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3584, CIVB online, <https://www.bordeaux.com/de/Unser-Terroir/Rebsorten> sowie <https://pro.planete-bordeaux.fr>

) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:*(2) Hitzesommer 2018 sorgte für größte Weinernte in Deutschland seit 1999**

Wegen des außergewöhnlich heißen und trockenen Sommers 2018 mussten deutsche Ackerbauern empfindliche Ernteeinbußen hinnehmen. Den deutschen Winzern dagegen hat er die größte Weinernte seit 1999 beschert. Insgesamt kelterten die Weinbauern im vergangenen Jahr 1,03 Mrd. Liter Wein, wie das Statistische Bundesamt am Montag mitteilte. Dies entspricht 1,4 Mrd. 0,75-Liter-Flaschen Wein. Damit liegt das Ergebnis 19 % über dem Durchschnitt der Jahre 2012 bis 2017. Gegenüber 2017 stieg die Produktion sogar um 38 % an.

Nicht nur die erzeugte Gesamtmenge, sondern auch die Menge an Prädikatswein, der höchsten Qualitätsstufe, war mit 380 Mio. l und einem Anteil von 37 % überdurchschnittlich. Das ist die höchste Menge an Prädikatswein seit 2003 als 430 Mio. l Wein dieser Qualität produziert wurden. 2018 wurden außerdem 600 Mio. l Qualitätswein (59 %) und 45 Mio. l Landwein (4 %) erzeugt.

Wie auch in den Jahren zuvor, war Weißwein 2018 beliebter als Rotwein. Auf der Anbaufläche von insgesamt 100.000 ha wurden die Trauben für weiße Weine auf einer Fläche von 66.000 ha angebaut, während es bei den Trauben für rote Weine nur 34.000 ha waren. Dieses Verhältnis zeigt sich auch beim Ertrag. Der Anteil des Weißweins an der Gesamterzeugung für das Jahr 2018 beträgt 66 %. Der Rotweinanteil hingegen sank auf 34 %, nachdem er 2017 noch bei 39 % gelegen hatte.

Gemessen an der Erntemenge liegt Rheinhessen an der Spitze der bedeutendsten Weinanbaugebiete Deutschlands. 28 % der Gesamtproduktion stammen aus dieser Region. Auf dem zweiten Rang liegt die Pfalz mit 19 %. Den dritten Rang mit je 15 % teilen sich die Mosel und Baden. Es folgen Württemberg (11 %), Franken (5 %), Nahe (3 %) und Rheingau (3 %).

Gegenüber 2017 sind die Preise für Wein im vergangenen Jahr um 2,2 % gestiegen. Für Weißwein mussten die Verbraucherinnen und Verbraucher 2,8 % und für Rotwein 2,6 % mehr bezahlen. Der Preisanstieg für Sekt, Prosecco und Champagner fiel mit 0,7 % am geringsten aus. (bbj)

Quelle: F.A.Z. online, Svea Junge, 05.08.2019, <https://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/hitzesommer-2018-sorgte-fuer-groesste-weinernte-seit-1999-16319390.html>

) Aus der internationalen Wein-Wissenschaftsredaktion:*Studie zeigt: Ältere Amerikaner mit moderatem Alkoholkonsum leben länger**

Die Debatte rund um Alkohol und Gesundheit erhält durch die detaillierte Analyse der Lebensumstände von 8.000 älteren US-Amerikanerinnen und -Amerikanern einen positiven Schub, wie eine kürzlich veröffentlichte Studie zeigt.

Nachdem in den letzten Jahren Wissenschaftler anhand von Studien immer wieder hinterfragten, ob Alkoholkonsum überhaupt – unabhängig von der konsumierten Menge – gesundheitlich unschädlich ist, hat nun eine Analyse der Daten von annähernd 8.000 US-Bürgern über einen Zeitraum von 16 Jahren bestätigt, dass Menschen mit moderatem Alkoholkonsum niedrigere Sterblichkeitsraten aufweisen als Menschen, die als sog. „heavy drinkers“ eingestuft wurden, und auch geringere Sterblichkeit zeigen als Menschen, die überhaupt keinen Alkohol konsumieren. Auch wenn die Studie nicht klären konnte, ob die moderat Trinkenden wegen des Alkoholkonsums oder wegen anderer Faktoren länger leben, so liefern die publizierten Ergebnisse dennoch einen wichtigen positiven Beitrag zur Gesundheitsdebatte um Alkohol im Allgemeinen und Wein im Besonderen.

Die Studie wurde von einem gemeinsamen Team der Columbia University und der Boston University durchgeführt und erschien kürzlich in der renommierten Fachzeitschrift „Alcoholism: Clinical and Experimental Research“. Sie ist darüber hinaus insofern von Bedeutung als gerade in den USA in den letzten Jahren der Alkoholkonsum der über 60jährigen ansteigt. Nach Jahrzehnten der Forschung, in denen gezeigt werden konnte, dass moderater Alkoholkonsum stark mit besserer Gesundheit verbunden ist, haben erst im vergangenen Jahr Studienergebnisse aus Großbritannien darauf hingewiesen, dass jede Art von Alkoholkonsum gesundheitsschädlich sein könnte, was auf die krebserregende Wirkung von Alkohol zurückzuführen sei.

Für die nun vorliegende Studie analysierte das Team die Daten der „Health and Retirement Study (HRS), einer amerikanischen Langzeitstudie, die vom National Institut on Aging und der Social Security Administration mit knapp 20.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern durchgeführt worden war. Dabei fokussierte man sich auf 7.904 Personen, die zwischen 1931 und 1941 geboren wurden und nach der Häufigkeit und der Menge des Alkoholkonsums befragt wurden und deren Gesundheitszustand über einen Zeitraum von 16 Jahren begleitend überwacht wurde.

Dabei wurden die Probanden in fünf Kategorien unterteilt: Gelegenheitstrinker (1 bis 2 Drinks pro Monat), moderate Trinker (1 bis 2 Drinks pro Tag für Frauen bzw. 1 bis 3 für Männer an 1 oder mehreren Tagen pro Woche), „heavy drinkers“ (mehr als 3 Drinks pro Tag für Männer und mehr als 2 für Frauen), lebenslang Abstinente und gegenwärtig abstinent lebende Personen. Das Team definierte dabei einen Drink als das Äquivalent zu einem Glas Wein im Volumen von ca. 150 ml („5 fluid ounces“ je ca. 30 ml), also knapp mehr als ein Achtelliter. Die Forscher untersuchten darüber hinaus auch weitere Sterblichkeits-Einflussfaktoren wie materieller Wohlstand, Raucherstatus und Body-Mass Index sowie Ausgangsalter zu Studienbeginn, Bildungsniveau, Geschlecht und ethnische Gruppenzugehörigkeit.

Sie fanden dabei heraus, dass die Gruppen der abstinenten Personen (lebenslang und gegenwärtig, insb. nach Alkoholkrankung) die höchste Sterblichkeitsrate aufwiesen. Danach folgten die „heavy drinkers“ und dann kamen die Gelegenheitstrinker. Frauen mit moderatem Alkoholkonsum wiesen die geringste Sterblichkeitsrate über die gesamte Stichprobe auf, moderat trinkende Männer die geringste Sterblichkeitsrate unter den männlichen Studienteilnehmern. Darüber hinaus konnte das Forscherteam herausfinden, dass Raucher und an Fettleibigkeit leidende Menschen erhöhte Sterblichkeitsraten unabhängig von ihren Trinkgewohnheiten aufwiesen.

Eine der Schlüsselaussagen der Studie ist gemäß der Hauptautorin Dr. Katherine Keyes von der Columbia University ist, dass moderate Langzeitkonsumenten eine höhere Lebenserwartung haben, dass diese aber unmittelbar nach einem krankheits- oder medikationsbedingten Verzicht auf Alkohol einem sofort erhöhten Sterblichkeitsrisiko ausgesetzt sind.

Selbstverständlich weist Dr. Keyes ausdrücklich darauf hin, dass ein festgestellter Zusammenhang noch keine Kausalität impliziert. Denn, auch das kann aus der Studie abgeleitet werden, Menschen, die moderat Alkohol konsumieren, sind typischerweise wohlhabender, betreiben mehr Sport und ernähren sich gesünder. „Mehr Wohlhabende trinken Alkohol als Menschen in unteren sozio-ökonomischen Gesellschaftsschichten“, teilte sie dem Wine Spectator mit. „Und wir wissen auch, dass das Niveau des wirtschaftlichen Wohlstands der Probanden ein guter Indikator zur Vorhersage von Langlebigkeit ist.“

Dr. Keyes stellt auch klar, dass die sog. „Hochrisiko“-Trinkgewohnheiten der „heavy drinkers“ schlecht für deren Gesundheit sind. Weiters meint sie, dass die Messmethoden zur Erfassung und zur Standardisierung des tatsächlichen Alkoholkonsums in Zukunft noch verbessert werden müssen, um derzeit noch vorhandene Unschärfen und Ungleichheiten zwischen den Datensätzen der unterschiedlichen Studien auszugleichen, aber hier konnte man in den letzten Jahren bereits erhebliche Fortschritte erzielen. Und bis dahin sind die aktuellen Daten und Ergebnisse für Weinliebhaber äußerst vielversprechend. (bbj)

Quelle: Winespectator online, Shawn Zylberberg, Aug 7, 2019,

<https://www.winespectator.com/articles/moderate-wine-drinkers-live-longer-study-shows>.

Original-Artikel: Keyes K.M., Calvo E., Ornstein K.A., Rutherford C., Fox M.P., Staudinger U., Fried L.P. (2019): Alcohol Consumption in Later Life and Mortality in the United States: Results from 9 Waves of the Health and Retirement Study. *Alcoholism: Clinical & Experimental Research*. Vol. 43 (8), pp. 1734 - 1746, <https://doi.org/10.1111/acer.14125>.

***) Buchtipp (1): Gerhard Eichelmann, Wein aus Australien**

Australische Weine sind begehrt und stark nachgefragt, in Großbritannien und den Vereinigten Staaten und neuerdings besonders in China. Nach Deutschland finden bei weitem nicht so viele Weine aus Australien ihren Weg, und nur wenige Insider kennen die australischen Weinregionen im Detail. Gerhard Eichelmann schreibt seit mehr als 20 Jahren über deutschen Wein, ebenso lange beschäftigt er sich mit australischem Wein. Er ist vor allem durch seinen jährlich erscheinenden Deutschland-Weinführer („Der Eichelmann“) und viele Bücher über Champagner bekannt.



In „Wein aus Australien“ stellt Eichelmann die verschiedenen australischen Weinbauregionen in Wort und Bild vor, von New South Wales bis Western Australia, von Tasmanien bis Queensland, und natürlich auch South Australia und Victoria, erklärt die Besonderheiten der einzelnen Regionen und stellt die wichtigsten Erzeuger vor, die großen international bekannten Weingüter ebenso wie einige kleine, teils in Deutschland noch völlig unbekannte Betriebe.

In einem abschließenden Kapitel werden besondere Weine in den Kategorien „Die Klassiker“, „Die Newcomer“ und „Die Zuverlässigen“ hervorgehoben. (bbj)

Gerhard Eichelmann: Wein aus Australien. Hardcover, 4farbig, durchgängig bebildert, 496 Seiten, Verlag Mondo Heidelberg (<https://mondo-heidelberg.de/index.php/publikationen/25-weinfuehrer/126-neue-mosel-2>), € 49,95, ISBN: 978-3-93-883937-9

***) Buchtipp (2): Mark Forsyth, Eine kurze Geschichte der Trunkenheit – Der Homo alcoholicus von der Steinzeit bis zur heute**

Kenntnisreich und berauschend witzig beschreibt Mark Forsyth in seiner feuchtfröhlichen Kulturgeschichte des Betrunkenseins, warum wir evolutionär danach streben, dem Alkohol zuzusprechen. Seriös und voller Enthusiasmus berichtet er von alten Ägyptern mit Schlagseite, Weintrinkern im antiken Griechenland und sternhagelvollen Wikingern, die wie uns ihre Liebe zum Alkohol einte.

Was mit angeschickerten Einzellern in der Ursuppe begann, setzte sich historisch in der immerwährenden menschlichen Tendenz fest, lieber häufiger als seltener zu tief ins Glas zu schauen. Zu jeder Zeit, an jedem Ort der Welt hat eine jede Kultur sich dem alkoholischen Rausch ergeben oder ihn – zweifelsohne erfolglos – bekämpft. Trunkenheit war und ist eine Anhäufung von Widersprüchen, die mal Streit, mal Frieden stiftet.

Für die Perser eine Voraussetzung zur politischen Debatte, war sie für die alten Griechen ein Mittel zur Selbstdisziplinierung und im antiken Ägypten Bedingung für spirituelle Ekstase und Erleuchtung. Sich einen zu genehmigen kann religiöse oder sexuelle Gründe haben, es kann Könige stürzen und Bauern erheben. Höchst informativ und amüsant beschreibt Mark Forsyth, womit sich die Menschen zuschütteten, wer einen über den Durst trank und warum – aus den zahllosen möglichen Gründen – die Menschheit bis heute nicht vom Alkohol loskommt. Dies ist, im besten Sinne, die Geschichte der angesäuselten Welt. (pcj)

Mark Forsyth: Eine kurze Geschichte der Trunkenheit – Der Homo alcoholicus von der Steinzeit bis zur heute. 3. Druckaufl. 2019, 271 Seiten, gebunden, bedrucktes Leinen mit Lesebändchen, farbiger Vorsatz, Verlag Klett-Cotta, Stuttgart (https://www.klett-cotta.de/buch/Geschichte/Eine_kurze_Geschichte_der_Trunkenheit/101194), € 20,60, ISBN: 978-3-608-96407-3. Aus dem Englischen von Dieter Fuchs (Original: A Short History of Drunkenness. How, why, where and when mankind has got merry from the Stone Age to the present)



*) Die Wein-TV-Tipps für die erste August-Hälfte

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

- **Donnerstag, 15. August, 00:55 | 3sat**
 Reisezeit – Traumhafte Ziele: Toskana, Verborgenes und Genussvolles
 Maremma ist der südlichste Teil der Toskana. Die Landschaft besticht durch ihren Zugang zum Meer und reicht hinauf zu den Hügeln mit den Eichenwäldern und den etruskischen Siedlungen. In einem der Bergdörfer, in Sassofortino, hat sich der Österreicher Martin *Kerres* niedergelassen und hier sein Paradies geschaffen: das Weingut Valdonica. Der leidenschaftliche Winzer zeigt, wie er lebt, und wirft einen Blick in die einheimischen Kochtöpfe. Am Ende der Reise geht es nach Valdonica zurück, um die Weinlese zu begleiten und zu sehen, welche Früchte die Arbeit von Martin *Kerres* trägt.
- **Donnerstag, 15. August, 18:05 | ORF 2**
 Aufgetischt: Im Seewinkel
 Der burgenländische Seewinkel am Ostufer des Neusiedlersees: Aufgrund seiner jahrelangen Isolation an der Grenze zu Ungarn, seiner bemerkenswerten Sumpfgebiete, seiner salzigen Lacken, der angepassten Vegetation und Artenvielfalt ist das Gebiet einmalig. Das 1992 beschlossene Nationalparkgesetz stellte nach langer Auseinandersetzung, große Flächen unter Naturschutz, und der Umwandlungsprozess der letzten Jahre war von großem Erfolg gekrönt. Zwei Themenschwerpunkte haben zwei Gebiete, Heideboden und Hanság, verschmolzen und zu gleichwertigen Anziehungspunkten gemacht: als international anerkanntes Weinanbaugebiet und als einmaliges Vogel-Naturschutzgebiet am Rande des Neusiedlersees. Heute steht UMDENKEN im Seewinkel östlich des Neusiedler Sees wieder an vorderster Stelle. Hier auf Neustarter, Durchstarter und Spätstarter zu treffen, ist keine Seltenheit: Judith *Beck* hat ihr Weingut nach biologisch-dynamischen Richtlinien umgestaltet. Seitdem ist das Weingut auf maximale Qualität und nicht auf maximalen Gewinn ausgerichtet. Statt Gewinnorientierung im alten Beruf des Kellermeisters hat Michael *Andert* baut er nun Gemüse an. Als Genussmensch, Lehrer, Koch und „Kleinstwinzer“, gemeinsam mit seinem Bruder, weiß er genau, was für den Boden und so auch für ihn selbst am besten ist.
- **Samstag, 17. August, 13:15 | NDR Fernsehen**
 Azoren – Oasen im Atlantik
 Der Bootsbauer João Silvera *Tavares* und der ehemalige Fischer Manuel Homem *da Silva* schwärmen von ihrer Heimatinsel Pico: „Wie dieses Land duftet! Wenn die Trauben reif sind und eine leichte Brise vom Meer weht, dann riecht man die Weintrauben.“ Der Wein der zweitgrößten Azoreninsel Pico war im 19. Jahrhundert so berühmt, dass selbst der russische Zar ihn im Keller hatte.
- **Samstag, 17. August, 16:00 | hr-fernsehen**
 So isst Israel – Von den Judäischen Hügeln zum See Genezareth (dreiteilige Sendereihe von Mica *Stobwasser* und Louis *Saul*)
 Die Jüdin Elisa *Moed* und die Palästinenserin Christina *Samara* organisieren kulinarische Begegnungen mit Einwohnern auf beiden Seiten des Heiligen Lands und nehmen TV-Reporter Tom *Franz* mit auf eine Tour ins Palästinensergebiet. Gemeinsam besuchen sie einen jüdischen Winzer im Westjordanland, der in der israelischen Siedlung Har Bracha koscheren Wein produziert. Die kulinarische Reise geht weiter nach Galiläa, das heute zu den besten Weinanbaugebieten in Israel zählt. An der Grenze zum Libanon hilft Tom *Franz* bei der Weinlese der Tulip Winery. Der junge Besitzer Roy *Itzhaki* hat mit Tulip eine Vision verwirklicht: Er produziert Spitzenwein mit Mitarbeitern, die geistig behindert sind.
- **Sonntag, 18. August, 16:30 | ORF 2**
 Erlebnis Österreich: Naturweine in Südtirol – Der kompromisslose Genuss
- **Sonntag, 18. August, 18:50 | arte**
 Zu Tisch in der Provence
 25 Jahre lang hat Rose-Marie *Bernard* auf ihrem alten provenzalischen Weingut Zimmer an Feriengäste vermietet. Dann hatte sie keine Lust mehr, wollte aber auch nicht allein sein. Deshalb hat sie den Hof in fünf Wohnungen unterteilt und vier davon an junge Leute aus der Gegend verkauft. Weihnachten feiert sie jetzt zweimal, einmal mit ihrer Familie und einmal mit ihrer neuen Hausgemeinschaft. Manuel *Bernard*, Rose-Maries Sohn, bringt dann seine drei Kinder mit und seinen eigenen Wein. Manuel ist Winzer

auf dem Weingut „La Martine“. Die Weihnachtszeit ist für ihn alles andere als beschaulich. Denn um Weihnachten herum schneidet er die Rebstöcke und bereitet den jungen Wein in den Gärtanks für die Cuvée vor. Erst dieses Zusammenführen verschiedener Sorten bringt am Ende einen harmonischen Côte du Rhône hervor.

- Sonntag, 18. August, 19:30 | arte
Geo Tour
Crémant – wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem Champagnerverfahren hergestellt, so auch im Elsass. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen. Und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. „Geo Tour“ spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach.
- Montag, 19. August, 10:25 | arte (online verfügbar von 19.08. bis 18.09.)
360° Geo Reportage: Zauberhafte Mosel
Die Quelle der Mosel liegt in den südlichen Vogesen, deren dicht bewachsene Wälder ein weltberühmtes Theater inspirierten. An den sonnenverwöhnten Schieferhängen befindet sich einer der steilsten Weinberge der Welt – der berühmte Calmont. Entlang ihrer 544 km prägt die Mosel eine Jahrhunderte alte Kulturlandschaft und Menschen, deren Schicksale über Generationen fest mit ihr verbunden sind. „360° Geo Reportage“ besucht Feen und Elfen, steigt in gigantische Kraftwerksturbinen und überfliegt den steilen Calmont. Kilian *Franzen* ist einer jener jungen und kreativen Winzer an der Mosel. Seine Weinberge, im steilen Calmont gelegen, haben Tradition. Die moseltypischen Schieferböden, die vor Sonne und Witterung geschützten Steilhänge bieten beste Bedingungen für den Weinbau.
- Montag, 19. August, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Expedition in die Heimat: Unterwegs in der Moseleifel
Der Film zeigt Frauen, deren Herz für die Mosel-Region schlägt. Darunter die Mädels vom „Russenhof“ in Winnigen, Rebecca *Materne* und Janina *Schmitt*. Sie haben ein Weingut aus dem schiefrigen Moselboden gestampft und sind damit sehr erfolgreich.
- Montag, 19. August, 14:50 | 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 vorbeituckenden 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.
- Montag, 19. August, 15:35 | 3sat
Romantische Flüsse (2/3): Der Neckar
Zwischen der Quelle am Schwenninger Moos und der Mündung in den Rhein trifft das Filmteam Verbindungsstudentinnen in Tübingen mit offiziellem Stocherkahn-Diplom sowie die älteste Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über 60 Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt.
- Montag, 19. August, 16:15 | 3sat
Romantische Flüsse (3/3): Der Main
Der Film stellt eine echte Prinzessin vor, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.
- Mittwoch, 21. August, 18:25 | WELT
Die Foodtruckerin – Es gibt Pfälzer Toast Hawaii!
Im Pfälzer Städtchen Landau lernt Felicitas, wie erlesene Weine gemacht werden. Auf dem Gut der Winzerfamilie *Rebholz* entsteht seit mehr als 100 Jahren ein ganz besonderer Tropfen. Felicitas hilft Winzer Valentin bei der Lese. Und bei Martin *Wörner* in Rheinhessen darf sie mal so richtig mit den Füßen auf-

stampfen – für trendigen Naturwein. Die schönsten Trauben kommen danach im Foodtruck in die Pfanne für eine Pfälzer Interpretation des Toast Hawaii. Mit Comté, Rehrücken und Weintrauben.

- Donnerstag, 22. August, 16:00 | ARD-alpha
alpha-retro (1961): Gastronomische Weltreise in München
Die Zusammenfassung des Films von Gerhard *Ledebur* aus dem Jahr 1961 auf der alten Karteikarte des Archivs im Bayerischen Rundfunk liest sich wie ein Rezept mit exotischen Zutaten: „Gemälde - Neapel mit Vesuv in italienischem Restaurant, Buffet-Tisch mit italienischen Weinflaschen verschiedener Art, Parmaschinken, Artischockenherzen, italienische Bauarbeiter beim Essen von Spaghetti mit Gabel und Löffel... Spanisches Restaurant, Sänger Don Carlos... Foto der Costa Brava.“ Wohl bekomm's!
- Freitag, 23. August, 15:00 | 3sat
unterwegs - Argentinien, der Norden: Berge, Wein und Wasserfälle
Die Moderatorin macht sich auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt wird zum Roadtrip in spektakulärer Landschaft, und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.
- Freitag, 23. August, 19:40 | arte
Südtirol: Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Zahlreiche Ansitze und Schlösser prägen die Landschaft. Italienisches Flair spürt man vor allem in der Provinzhauptstadt Bozen. Außerdem führt die Reise in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft für Aufsehen und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Sonntag, 25. August, 01:15 | 3sat
Zweigelt – Wein und Wahrheit
Friedrich „Fritz“ *Zweigelt* war der führende Önologe seiner Zeit. 1920 gelang ihm die Züchtung einer frostresistenten Traube, eine Kreuzung aus St. Laurent und Lemberger. Doch *Zweigelt* war Nazi.
- Sonntag, 25. August, 09:25 | SWR Fernsehen
Schätze der Welt - Erbe der Menschheit: Bordeaux
„Bordeaux“ klingt für die meisten Menschen der Welt wie ein guter, ausgereifter, tieferer Wein. Die Stadt Bordeaux im Südwesten Frankreichs folgt erst danach. Die Erfolgsgeschichte der beiden ist indes aufs engste miteinander verbunden. Bordeaux ist traditionsreich und in der Kontinuität ihrer Geschichte eine Stadt der einflussreichsten Weinhändler der Erde. Sie haben dem Hafen am Fluss der Garonne zu jenem Wohlstand verholfen, der bis heute den Namen „Bordeaux“ zu einem Qualitätssiegel macht und zu einem Synonym für Kultur. Seit dem 16. Jahrhundert steht das Bürgertum der Stadt für Selbstbewusstsein, Freiheitswillen, Stolz und Unabhängigkeit. Ein Bürgertum, das durch seine weit reichenden Handelsbeziehungen dank des natürlichen Hafens am Ufer der Garonne seine Lage nutzte, um mit England oder Portugal, mit Nordafrika oder Südamerika Jahrhunderte lang Wirtschaftsbeziehungen zu pflegen. Geschickt, weltoffen und weitgehend unabhängig vom zentralistischen royalistischen Paris, zeigte sich Bordeaux als Vorreiter eines wirtschaftlichen Globalismus.
- Sonntag, 25. August, 16:00 | SWR Fernsehen
Wirtshäuser auf dem Land
Sie waren der große Treffpunkt der vor allem männlichen Dorfgemeinschaft: die Gasthäuser auf dem Land. Viele Wirte führten früher noch den Weinanbau oder die Landwirtschaft nebenher. Der Gastraum war häufig gleichzeitig das Wohnzimmer, in dem auch die Wirtskinder aufwuchsen. Ganze Biografien spielten sich zwischen Küche und Tresen ab – über Generationen hinweg.
- Sonntag, 25. August, 16:30 | ZDF
planet e.: Bauern im Hitzestress – Klimakrise auf dem Acker
Hitzesommer, Hagel, Schädlinge. Der Klimawandel stellt Deutschlands Bauern vor gewaltige Probleme. Um zu überleben, müssen sie sich anpassen. Doch mit welchen Strategien kann das klappen? Geforscht

wird unter Hochdruck: Sind neue, robustere Sorten die Lösung? Ist es Hightech auf dem Acker? Oder die Rückkehr zu alten Anbaumethoden? Denn noch sind die Supermarkt-Regale gut gefüllt. Branchenvertreter warnen aber: Das könnte sich schnell ändern. Viele Viren und Erreger mögen die milderen Temperaturen und breiten sich in Mitteleuropa seit ein paar Jahren dramatisch aus. Dazu gehört der Pilz Esca. Er befällt Weinreben und kann sie innerhalb von Tagen zum Absterben bringen. Helfen könnte eine uralte Wildrebe, die Botaniker des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) auf der Rheininsel Ketsch entdeckt haben: Sie ist gegen Esca so gut wie unempfindlich. Die Forscher wollen nun wissen: Lassen sich diese widerstandsfähigen Eigenschaften auch in andere Rebsorten „einkreuzen“? Neue Strategien oder weiter wie bisher?

- Montag, 26. August, 21:00 | 3sat

Weißer Pferde, blaue Reben: In der Heimat der Lipizzaner und des Schilchers

In der Weststeiermark werden die weltberühmten weißen Lipizzaner gezüchtet und ein einzigartiger Wein aus der blauen Wildbacherrebe kultiviert, der Schilcher. Der Schilcher, jener unverwechselbare Roséwein, wird aus der Blauen Wildbachertraube gewonnen. Es war der steirische Prinz, Erzherzog Johann, der diese Reben in großem Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland von Ligist über Stainz bis nach Eibiswald findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima.

- Mittwoch, 28. August, 20:15 | SWR Fernsehen

Lecker aufs Land: Zu Gast bei Agnes Schütte in Rheinhessen

Auf ihrer Fahrt mit einem Oldtimer-Bus von Hof zu Hof erkunden die Landfrauen aus dem Südwesten die unterschiedlichen Regionen und bekommen Einblick in den Alltag der anderen Familien. In dieser Folge geht es zu Agnes Schütte nach Rheinhessen. Agnes war lange auf der Suche. Sie lebte in München und Berlin, war als Archäologin bei Ausgrabungen im Libanon und in der Türkei, bis sie schließlich doch ins rheinhessische Alsheim zurückkehrte, um das elterliche Weingut zu übernehmen. Nach dem Lehrauftrag an der Uni absolvierte sie die Weinbauschule in Oppenheim. Schon ihre Urgroßmutter und ihre Großmutter führten das Weingut. Agnes' Vater Albrecht hat es auf ökologischen Weinbau umgestellt. Neben Riesling, Silvaner und Spätburgunder produziert Agnes auch Traubensäfte und Verjus.

- Donnerstag, 29. August, 20:15 | SWR Fernsehen

Nächste Ausfahrt – Kaiserstuhl

Die neue Winzergeneration des Kaiserstuhls wie Friedrich Keller und Simon Weiß ist experimentierfreudig und setzen sich konsequent für Qualitätsweine ein.

- Donnerstag, 29. August, 22:00 | SWR Fernsehen

odysso extra Spuren im Stein – Der Kaiserstuhl

Der Kaiserstuhl – eine kleine inselartige Erhebung in der Mitte des Oberrheingrabens, bekannt für gute Weine und sonniges Wetter. Unter seiner Oberfläche verbirgt der Kaiserstuhl eine ungewöhnliche Entstehungsgeschichte, der ARD-Wetterexperte Sven Plöger und SWR-Moderatorin Lena Ganschow auf den Grund gehen.

- Freitag, 30. August, 20:15 | SWR Fernsehen

Expedition in die Heimat: Mit dem Hausboot auf dem Neckar

Vom Wasser aus bieten sich ungewöhnliche Einblicke in die Natur- und Kulturlandschaft des reizvollen Neckartals, auf seine Weinberge und versteckten Seitentäler. Die Bootsfahrt führt Annette Krause von Zwingenberg nach Haßmersheim und in den Weinort Gundelsheim. Hier lässt sich die SWR-Moderatorin die regionalen Weinlagen erklären.

- Samstag, 31. August, 13:15 | 3sat

Gernstl in Israel

Franz Xaver Gernstl ist mit seinem altbewährten Team, dem Kameramann Hans Peter Fischer und dem Tonmann Stefan Ravasz, nach Israel gereist. Im Elah-Tal bauen einige der besten Israelischen Winzer Wein an. Einer davon ist Shuki Yashuv. Er keltert preisgekrönter koscherer Wein. Shuki selbst ist Atheist, aber viele seiner Freunde sind gläubig, und er wollte seinen Wein nicht alleine trinken. Bei der Verkostung seines eigenen Weines darf er die Fässer nicht berühren, das macht sein orthodox gläubiger Helfer Yeshaya.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 24. August 2019, 13:30 Uhr: **Domäne Wachau – Donau.Rieden.Schiffahrt**
Die beiden Kapitäne der Domäne Wachau, Roman Horvath und Heinz Frischengruber, lichten den Anker. Zwischen imposanten Rieden und Steinterrassen schippern sie die Donau hinauf und erzählen dabei von der Wachau und ihren Weinen. Für Proviant an Bord ist gesorgt!
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 48,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/24-August-2019-Donau-Rieden-Schiffahrt.html>



- Freitag, 23., und Sonntag, 25. August 2019, 12 - 18 Uhr: **SaarRieslingSommer 2019 (D)**

An 13 Stationen im unteren Saartal von Serrig bis Konz-Filzen präsentieren insgesamt 48 Weingüter ihre Weine.

Neben den Gastgebern und weiteren Weingütern der Saar bieten Gastwinzer von Mosel und Ruwer, aus Luxemburg, von der Ahr, aus der Pfalz, aus Franken, Württemberg und Baden sowie



aus Südtirol, Portugal und Mallorca eine Auswahl ihrer Weine zur zwanglosen Verkostung an.

Erstmals ist die neue Weinmanufaktur Van Volxem eine Station des SaarRieslingSommers. Fernsehmoderator Günther Jauch beteiligt sich mit seinem Weingut von Othegraven an der Veranstaltung. Gastwinzer sind u.a. die Weingüter Joh. Jos. Prüm, Markus Molitor, Dr. Loosen, Schloss Lieser, Maximin Grünhaus, von Winning, Meyer-Näkel, Stodden und Salwey. Der SaarRieslingSommer bietet zudem die Möglichkeit, junge aufstrebende Winzer aus dem Weinbaugbiet Mosel kennenzulernen.

Die weinkulinarische Eröffnungsveranstaltung mit Weinen der beteiligten Weingüter und einem Menü von Spitzenköchen findet am Freitag, 23. August, 19 Uhr, auf Gut Cantzheim in Kanzem statt. Rieslingparties finden am Samstag, 24. August, ab 19 Uhr auf Schloss Saarstein in Serrig und Gut Cantzheim in Kanzem statt. Ein Shuttlebus-Service verbindet die Stationen. Der Eintritt inkl. Shuttleservice und Weinprobe kostet € 35,- für einen Tag, € 50,- für beide Tage. Weitere Informationen und Kartenvorverkauf: www.saarrieslingsommer.de.

- Freitag, 30. August, bis Sonntag, 15. September 2019: **Kostbares Kamptal 2019**

In den milden Sonnenstrahlen des Spätsommers plaudert und speist es sich ganz besonders schön. Ambitionierte Kamptaler Winzerinnen und Winzer sowie Wirtinnen und Wirte verführen auch heuer wieder zu interessanten kulinarischen Events und außergewöhnlichen Locations. 17 Tage lang voller Gelegenheiten, Kamptaler Weine in Verbindung mit regionalen Köstlichkeiten oder bei den offenen Kellertüren zu genießen!



FOLDER ab Ende Juli GRATIS zu bestellen unter weinstrasse@kamptal.at bzw. +43 2734 2000-0.

Tipps für Genießer – ein Auszug aus dem Programm:

- 30. Aug.: Reserveweinpräsentation und 5-gängiges Menü in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg
- 30. Aug.: Reife Weine & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois (bis 15. Sept., jeweils Mittwoch bis Sonntag)

- 31. Aug.: „Gaisberg Uncorked“ in Straß: Riedenwanderung, Lagenweinpräsentation und abends Weinkulinarium an großer Tafel am Marktplatz
- 31. Aug.: Winzerempfang & Salonraritäten im Salonkeller am Zöbinger Heiligenstein
- 31. Aug.: Winzer-Kulinarium im Gasthaus *Gutmann*, Zöbing, mit Zöbinger Weinen
- 6. Sept.: Erste Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter auf Schloss Grafenegg
- 6. Sept.: Winzer.Dinner mit Weingut *Rosner* im 10er Haus des LOISIUM Langenlois
- 7. Sept.: „Wildes Vergnügen“ mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd im Weingut *Topf*, Straß
- 7. Sept.: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede in Schönberg
- 7. Sept.: Offene Kellertüren bei den Kamptaler Winzerinnen und Winzern, Eintritt frei!

○ Samstag, 31. August 2019: **ROTWEIN RENDEZVOUS Horitschon 2019**

Die beste Gelegenheit, die Weingärten und die daraus hervorgeholten Weine mit den Augen der regionalen Winzer zu betrachten, bietet sich beim ROTWEIN RENDEZVOUS in Horitschon im Mittelburgenland am 31. August 2019. Hier erfährt man in direktem Dialog mit dem Winzer, was es bedeutet, ein ganzes Jahr Arbeit, Geduld und Hoffnung bei der jährlichen Ernte in den Keller zu bringen. Welche Entscheidungen getroffen werden müssen und ob es ab und an auch Überraschungen aus dem Fass gibt.

Das „Date mit dem Blaufränkisch“ beginnt um 15:30 Uhr in der Vinothek Horitschon am Kirchenplatz, den genussvollen Abschluss nimmt das Rendezvous inmitten der Weingärten ab etwa 18 Uhr mit feiner Grillerei und einigen spannenden Gläsern Wein aus dem Repertoire der Horitschoner Winzer.

Tickets (inkl. aller Speisen und Getränke): € 50,- p.P. im Vorverkauf bis 22. August online erhältlich unter: <http://www.horitschon.com/rotwein-rendezvous/> (ganz unten)! Dies ist eine exklusive Veranstaltung mit begrenzter Teilnehmerzahl! Ticketkauf vorab notwendig!

○ Samstag, 31. August, bis Montag, 2. September 2019: **WEINRIEDER EXTREM 2019**

Eine einzigartige Weinveranstaltung und ein „Weinspektakel der Sonderklasse“! Neben den besten Weinen aus 40 Jahren WEINRIEDER kommt der diesjährige Gastwinzer aus Sizilien: Planeta, eines der dynamischsten und spannendsten Weingüter der Insel. Es erwarten Sie:

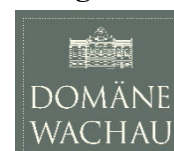
- eine Top-Kollektion von über 60 Weinen,
- Vertikalverkostungen der besten Reserven (Grüner Veltliner Alte Reben & Kugler Lagenreserve),
- eine geniale Rieslingserie mit Ried Kugler, Reserven und Grande Reserven,
- die besten Eisweine aus der Toplage Schneiderberg und
- eine große Magnumvertikale sowie Weinlegenden aus der Schatzkammer.

Kulinarisch verwöhnt Sie **WAGNERs Wirtshaus** (1 Haube Gault&Millau), eines der aufstrebendsten Restaurants im Weinviertel.

Anmeldung erforderlich: office@weinrieder.at oder 02552/2241. Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! Verkostungsbeitrag: € 29,- p.P. (exkl. Verpflegung) Weitere Details & Infos zu Anreise- & Übernachtungsmöglichkeiten: unter www.weinrieder.at.

○ Mittwoch, 4. Sept., bis Montag, 9. Sept. 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**

2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum Beginn des Weinherbstes zum zweiten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte.



Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich jetzt schon über Ihren Besuch!
 Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.

- o Freitag, 6. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **Erste Lagen-Präsentation der Traditionsweingüter (ÖTW)**
 Sämtliche Erste Lagen der Österreichischen Traditionsweingüter werden, bevor sie auf den Markt kommen, in einem Walk-Around-Tasting im Schloss Grafenegg serviert. Zum ersten Mal werden dabei nicht nur die Region Donau (Traisental, Kremstal, Kamptal, Wagram), sondern auch Wien und Carnuntum ihre Weine vorstellen. In Summe sind es rund 200 Weine von 62 Österreichischen Traditionsweingütern. Im Anschluss findet ein Konzert des Tonkünstler-Orchesters Niederösterreich im Grafenegger Wolkenturm statt.



Karten für die Erste Lagen-Präsentation erhält man entweder direkt vor Ort um € 25,- oder im Vorverkauf über www.oeticket.com um € 20,-. Mit Karte für das Konzert an diesem Tag ist der Eintritt frei (Konzertkarten sind zu erwerben unter www.grafeneegg.com). Der Gläserpfand von € 20,- wird bei Rückgabe des Glases retourniert.

- o Samstag, 7., und Sonntag, 8. Sept. 2019, 12 - 18 Uhr: **Gault&Millau Genuss-Messe 2019**

Nirgendwo sonst drängen sich Spitzenköche und Top-Winzer so dicht wie auf der Gault&Millau Genuss-Messe, die dieses Jahr zum 4. Mal im Kursalon *Hübner* in Wien stattfindet. Ein Besuch bei diesem Gourmet-Event ist wie eine kulinarische Reise durch Europa mit aufregenden Kreationen von 100 Küchenchefs und spannenden Tropfen von 100 Weinmachern.



Tickets nur im Vorverkauf erhältlich:

- 1 Tag: € 89,- Erwachsene / € 45,- Kinder 10 bis 16 Jahre
- 2-Tages-Pass: € 160,- Erwachsene / € 90,- Kinder 10 bis 16 Jahre

auf <https://www.gm-events.at>, im Ticketshop der Kronen Zeitung und in allen Raiffeisenbanken in Wien und NÖ mit oeticket-Service sowie auf shop.raiffeisenbank.at.

Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber! Freier Eintritt für Kinder bis 10 Jahre.

- o Samstag, 7., und Sonntag, 8. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **60 Jahre Kracher & Fine Wine Event**
 Gerhard *Kracher* präsentiert die Kracher Kollektion 2017, die 23. TBA Kollektion. Für die Teilnahme an einer gesetzten Verkostung der Kollektion mit Gerhard *Kracher* persönlich wird um rechtzeitige Anmeldung ersucht, da die Anzahl der Personen pro Verkostungsrunde limitiert ist. *Kracher Fine Wine* zeigt einen Querschnitt des internationalen Portfolios und lädt dazu internationale Spitzenwinzer ein, die exklusiv ihre Weine präsentieren, darunter *Pichler-Krutzler* (Wachau), Dr. *Loosen* (D), *Niepoort* (Portugal), Château Smith Haut Lafitte (Bordeaux), Charles *Heidsieck* (Champagne), Tenuta di Arceno (Italien) und *Gil Family Estate* (Spanien).
 Eintritt € 50,- | Anmeldung bis 15.08.2019: <https://www.kracher.at/events/jgp-fine-wine-event-2019/>.
 Bei einem Einkauf ab € 100,- erhalten Sie an diesem Tag 10 % Rabatt, ab € 400,- sind es 20 %.

- o Montag, 9. Sept. 2019, 14 - 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangsverkostung 2019 (Wien)**
 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 9. September 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.



Montag, 9. Sept. 2019, 14 - 20 Uhr | Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
 Eintritt: € 12,- | Die Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie online unter:
<http://www.blaufraenkischland.at/termine/detail/weinpraesentation-in-wien.html>.

○ Samstag, 21., und Sonntag, 22. Sept. 2019: **50 Jahre Demeter in Österreich**

Der Verein Demeter Österreich lädt zum Demeter-Jubiläumsfest auf den Wegwartehof (www.wegwartehof.at) im Waldviertel. Demeter Österreich feiert sein 50jähriges Bestehen und lädt dazu ein, gemeinsam am Feld „Zukunft zu säen“.

- Samstag, 21.09., ab 13:30 Uhr
- Sonntag, 22.09., ab 09:30 Uhr

Der Festakt mit Podiumsgesprächen und das gemeinsame Säen finden am Samstag, 21. September, ab 14 Uhr statt. An beiden Tagen können Sie biodynamische Arbeit hautnah erleben und köstliche Demeter- und Bio-Schmankerl speisen.

Es gibt allerlei Infostände von Demeter-Betrieben und Freunden, Informationen über Demeter-Landwirtschaft, Arbeit mit dem Pferd & Bodenbearbeitung – in Theorie & Praxis zu erleben. Kutschenfahrten, Stutenmelken, Musik & ein buntes Kinderprogramm runden das Ganze ab.

Weitere Information, Programm und Anmeldung unter www.demeter.at.

Jubiläumsfest
am Demeter-Hof

21.+22. September
Sa., ab 13:30 Uhr So., ab 9:30 Uhr

Wegwartehof
3800 Merkenbrechts 1, www.wegwartehof.at

- Gemeinsam Zukunft Säen am Feld (Sa. nm.)
- Podiumsgespräche
- Demeter- und Bio-Schmankerl
- Buntes Kinderprogramm, Kinderreiten, Kutschenfahrten, Musik & mehr
- Erleben der biodynamischen Arbeit (Präparate rühren und ausbringen)
- Bodenbearbeitung, Arbeit mit den Pferden, Saatgut - in Theorie & Praxis

Das ganze Programm unter www.demeter.at oder www.facebook.com/DemeterOesterreich/

○ Montag, 24. Sept. 2019, 15 – 19 Uhr: **Falstaff Champagner Gala 2019 (Palais Ferstel, Wien)**
Überschäumender Genuss erwartet die Besucher bei der Falstaff Champagnergala, bei der sich die traditionsreichsten und bekanntesten Champagnerhäuser im exklusiven Rahmen des Wiener Palais Ferstel präsentieren und feine Kreszenzen zur Verkostung gereicht werden.

Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
Tickets im Vorverkauf: € 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: € 35,-
Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-champagnergala-2019-tickets-53291498306>

○ Freitag, 27. Sept. 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Wanderung durch den Herbst**
Im Herbst wandern Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* auf schmalen Pfaden von der Ried Loibenberg auf den Dürnsteiner Kellerberg. Handgemauerte Terrassen, eine vielfältige Flora und Fauna und spektakuläre Ausblicke sind ebenso garantiert wie exzellente Weine und kleine Köstlichkeiten.

Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.

Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/27-September-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>



○ Donnerstag, 10. Oktober 2019, 18:30 Uhr: **Kellerschlüssel Kulinarium: Mochi-Kultküche**
Japanische Cross-over-Küche steht auf dem Programm, wenn im Oktober das Team vom Mochi im barocken Kellerschlüssel aufkocht. Nach dem Motto „Alles ist erlaubt“ verbindet das Wiener Kult-Restaurant traditionelle japanische Küche mit internationalen Einflüssen. Außergewöhnliche und originelle Kreationen, die – so will es die Tradition – geteilt werden sollen. Dazu passend kredenzt Master of Wine Roman Horvath spannende Weine aus dem Keller der Domäne Wachau und von Winzerfreunden.

Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/10-Oktober-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>
Preis € 95,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).



(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: 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

KOSTEN: € 120,- 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, 9. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- 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, 30. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- 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 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 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 2019 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 2019 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.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.at) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck* (*pcj*)

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - 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 zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! ***

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



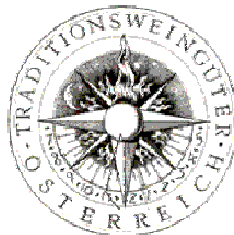
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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