

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_15

18. JULI 2019

Die Themen:

- Wein und Gesund blüht und trägt Früchte
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Österreich dreimal unter den „Top 50 World’s Best Vineyards“ 2
- Falstaff-Sterneregen über Carnuntum 4
- Hans *Tschida* zum 6. Mal „Sweet Wine Maker of the Year“ 4
- Birgit *Eichinger* gewinnt IWC „Champion White Wine Trophy 2019“ 5
- Wein aus Österreich begeistert in Japan 5
- ROSINAS ROSINEN: Summer-Mix 6
- Deutscher Weinskandal? Staatsanwalt ermittelt gegen Kellerei in Rheinhessen 6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte 7
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 10
(2) Seminare | Workshops | Trainings 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16

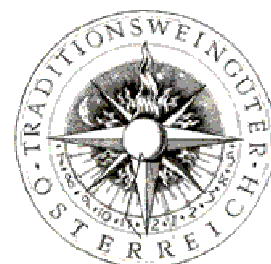


HIRTL

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



glatzer
Carnuntum



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

***) Wein und Gesund blüht und trägt Früchte – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Julia Paul, Winzertochter aus Winden am Neusiedlersee, studiert „Internationales Weinmarketing“. Das Thema ihrer Masterarbeit lautet: „Der Wein als Heilmittel im Aktiv- und Gesundheitstourismus“. Mit dieser Abschlussarbeit geht sie der Frage nach: Wie kann der Wein unter gesundheitlichem Aspekt im Aktiv- und Gesundheitstourismus vermarktet werden? Eines ist von Anfang an klar. Sie steht mit ihren Überlegungen im Gegensatz zur Antialkoholbewegung.

So übrigens wie der Arzt Dr. Gerhard Hubmann, der zusammen mit dem Winzer Horst Gager aus Deutschkreutz den „Medicus“ kreiert hat. Eine Rotweincuvée aus Tannat und Merlot, die sehr viel an Polyphenolen und Flavonoiden enthält und von WUG Wein und Gesund mit drei Punkten ausgezeichnet wurde. In Halbbouteillen abgefüllt „... ist es die Menge an Rotwein, die ein Paar am Abend zum Essen trinken soll“, meint der Arzt. Die Schrothkur von Dr. Rainer Schroth, bei der Wein zum Entschlacken eingesetzt wird, rundet das Bild ab.



Unter dem Titel „Länger leben“ hat ein Forscherteam der Universität Graz, Institut für Molekulare Biowissenschaften, die Substanz DMC (Dimethoxychalcone) entdeckt, die Autophagie auslöst. Autophagie ist ein Prozess der Zellreinigung, der durch Fasten stimuliert wird.

Wenn die Winzer in Zukunft Ihre Weine unter einem gesundheitsfördernden Aspekt herstellen und zertifizieren lassen, können sie ihren Kunden einen wichtigen Mehrwert bieten. (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 entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Für Wein ich meinen Roller tausch –
mein Gott, wird das ein toller Rausch!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Österreich dreimal unter den „Top 50 World’s Best Vineyards“**

Am 8. Juli wurden in London die World’s Best Vineyards gekürt. Die Jury – darunter etwa auch ÖWM-Chef Willi Klinger – hat aus insgesamt 1.500 nominierten Weingütern aus aller Welt drei österreichische Weingüter unter die besten 50 gewählt: Das Weingut Tement in Ehrenhausen in der Südsteiermark auf Rang 15, Domäne Wachau in Dürnstein auf Rang 19 und Schloss Gobelsburg im Kamptal auf Rang 30. Diese drei gehören damit zu den führenden Weingütern weltweit, die es definitiv wert sind, besucht zu werden und damit haben sie große Häuser wie Veuve Cliquot, Mouton Rothschild und Guigal hinter sich gelassen.

Die Jury besteht aus etwa 500 internationalen Experten der Wein- und Reisebranche. Für die Bewertung wurde in Regionen unterteilt und für jede Region ein hauptverantwortlicher Chairman nominiert. Dieser hatte die Aufgabe, für seine Region wiederum 36 Jury-Mitglieder zu nominieren, einen Mix aus Weinliebhabern, Sommeliers, Vertretern des Weinhandels sowie Experten aus der Reisebranche. Diese Jury-Mitglieder waren in der Folge dazu aufgefordert, sieben persönliche Fa-

voriten für das Ranking zu nominieren. Bis zu drei Weingüter konnten aus der eigenen Region stammen, vier mussten außerhalb der jeweils zugeteilten Region liegen.

Es gab keine vorab definierte Liste an Anforderungen, aber die Jury ging über die Weine hinaus und betrachtete die touristische Gesamt-Performance der Weingüter. Das Ambiente, das Tour-Angebot, die Freundlichkeit der Mitarbeiter, das Preis-Leistungs-Verhältnis, den Ruf, die Erreichbarkeit. Kurzum alles, was den Besuch eines Weingutes zu einem lohnenden Erlebnis für die Besucher macht. Der Bogen spannt sich dabei von Weingütern, die mit moderner Architektur begeistern über kleine Boutique-Weingüter bis hin zu historischen Kellereien, Weingütern mit Gourmet-Restaurants oder speziellen Angeboten.

Beachtlich ist der Erfolg der Domäne Wachau, die als Genossenschaft den Sprung an die Spitze des Rankings schaffte. Unter Weingutsleiter und Master of Wine Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber hat sich die Domäne Wachau nicht nur zu einem der führenden Weingüter Österreichs entwickelt, sondern ist auch einer der wichtigsten Player im qualitativen individual-orientierten Wein-Tourismus. Die Domäne Wachau hat sich als Spezialist für Weingutsbesuche positioniert, punktet mit ihrer Vinothek in Dürnstein und sorgt mit einem touristischen Programm wie Weinrieden-Wanderungen und Kellerschlüssel-Kulinariken für Abwechslung. (bbj)



Die Domäne Wachau wurde unter den Top-Destinationen für Weinreisende gelistet. © Domäne Wachau / Löff

THE WORLD'S BEST VINEYARDS: DAS RANKING

1. Zuccardi Valle de Uco, Argentinien
2. Bodega Garzón, Uruguay
3. R. López de Heredia Viña Tondonia, S.A., Spanien
4. Quinta do Crasto, Portugal
5. Bodega Catena Zapata, Argentinien
6. Montes, Chile
Clos Apalta Winery, Chile
8. Rippon, Neuseeland
9. Marqués de Riscal, Spanien
10. Weingut Dr. Loosen, Deutschland
11. Craggy Range, Neuseeland
12. Robert Mondavi Winery, USA
13. Penfolds Magill Estate, Australien
14. Viña VIK, Chile
- 15. Weingut Tement, Österreich**
16. Château Smith Haut Lafitte, Frankreich
17. Viña Errázuriz, Chile
18. Antinori nel Chianti Classico, Italien
- 19. Opus One Winery, USA**
Domäne Wachau, Österreich
21. Schloss Johannisberg, Deutschland
22. Château Margaux, Frankreich
23. Viña Viu Manent, Chile
24. Vivanco. Bodega, Fundación, Experiencias, Spanien
25. Bodega Colomé, Argentinien
26. Viña Santa Rita, Chile
Bodegas Salentein, Argentinien
28. Familia Torres – Pals del Penedès, Spanien
29. d'Arenberg, Australien
- 30. Viña Casas del Bosque, Chile**
Schloss Gobelsburg, Österreich
32. Bodegas RE, Chile
33. Schloss Vollrads, Deutschland
34. Vergelegen Estate, Südafrika
35. Domaine Sigalas, Griechenland
36. Ridgeview, England
37. Quinta do Bomfim, Portugal
38. Veuve Clicquot, Frankreich
39. Delaire Graff Estate, Südafrika
Château Mouton Rothschild, Frankreich
41. El Enemigo Wines, Argentinien
42. E. Guigal, Frankreich
43. Domaine Henri Bourgeois, Frankreich
44. Bodega Bouza, Uruguay
45. Creation Wines, Südafrika
46. Ruinart, Frankreich
47. Seppeltsfield Barossa, Australien
48. Kir-Yanni, Griechenland
49. Château Heritage, Libanon
50. Mission Hill Family Estate, Kanada

Quellen: CNN online, Maureen O'Hare, July 9, 2019, <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-vineyards-2019/>, Falstaff online, Marion Topitschnig, 10. Juli 2019, <https://www.falstaff.at/nd/worlds-best-vineyards-mit-drei-osterreichern/>, Vinaria online, 15.07.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3520.

*) Falstaff-Sterneregen über Carnuntum

Insgesamt 47 Sterne vergaben Falstaff-Weinchef Peter Moser und sein Team im aktuellen Falstaff Weinguide 2019/20 an die Rubin Carnuntum Weingüter. Viele von ihnen sind seit 2018 auch Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) – darunter die Top-Betriebe *Artner*, Falstaff-„Sieger Rotweinguide 2019“ Walter *Glatzer*, Falstaff-„Winzer des Jahres 2018“ Philipp *Grassl*, *Muhr-van der Niepoort*, Franz und Christine *Netzl* (alle jeweils 4 Sterne) oder Familie *Taferner* und *Payr* (3 Sterne).

Eindrucksvolle fünf Sterne erhielt das Weingut von Gerhard *Markowitsch*: „Ein Weingut, das immer außergewöhnliche Qualität erzeugt, was nur auf den allerbesten Terroirs des Landes möglich ist“, urteilt der „Falstaff“ und verleiht 5 Sterne, denn: „der Betrieb zählt zu den besten der Welt und genießt entsprechend internationale Anerkennung und Nachfrage.“

Umso schöner, dass Carnuntum eine „Weinbauregion zum Anfassen“ geblieben ist. Starallüren sind den ausgezeichneten Winzern fremd, in ihren Betrieben wird die Gastfreundschaft groß geschrieben. Davon kann man sich auch während der Sommermonate überzeugen, wenn Pop-Up-Heurige wie das „38er Haus“ am Hof von Gerhard *Markowitsch* die Tore öffnet oder die ausgezeichneten Weingüter *Glatzer* und *Taferner* ihre „Freunderlwirtschaft“ feiern. (siehe dazu auch in der Rubrik „Termine – Termine – Termine“ auf S. 10)

Apropos Walter *Glatzer*: Mit dem St. Laurent Altenberg 2016 konnte man sich bei der letzten Falstaff Rotweingala nicht nur als Sortensieger sondern auch mit dem besten Rotwein über alle Kategorien durchsetzen. Dass sich die jahrelange Qualitätsarbeit im Weingarten und Keller sowie der hohe Qualitätsanspruch auszahlen, zeigt sich eben dann im aktuellen Falstaff Wein Guide, der letzte Woche erschienen ist. Mit der Vier-Sterne-Bewertung gehört das Weingut nun nicht nur zu den besten Betrieben der Region Carnuntum, sondern auch zu den 100 besten Weingütern Österreichs. Wir gratulieren! (*bbj*)



Quellen: Weingut Walter *Glatzer*, online, 09.07.2019, <https://www.weingutglatzer.at/de/>, Wine & Partners, online, 16.07.2019, <https://www.wine-partners.at/47-sterne-fuer-carnuntum/>.

*) Hans *Tschida* zum 6. Mal „Sweet Wine Maker of the Year“

Hans *Tschida* ist „Sweet Winemaker of the Year 2019“ der International Wine Challenge in London. Der Wettbewerb gilt als der wichtigste und einflussreichste weltweit. Wieder wurden von den IWC-Jurymitgliedern bestehend aus Masters of Wine, internationalen Weinproduzenten, Weinhändlern und Fachjournalisten tausende Weine aus vierzig Ländern verkostet. Sechs Chairmen standen der Jury vor: Sarah *Abbott* MW, Tim *Atkin* MW, Oz *Clarke*, Dr. Jamie *Goode*, Charles *Metcalf*e und Peter *McCombie* MW. Jeder potenzielle Medaillenwein musste in zwei Verkostungsrunden bestehen, um schlussendlich eine Auszeichnung zu erhalten. Goldprämierte Weine müssen 95 – 100 Punkte erzielen, silberprämierte 90 – 94 Punkte und für Bronze braucht's 85 – 89 Punkte.



IWC-Preisverleihung, die Sechste (v.l.): Daniela *Salzl*, Charles *Metcalf*e, Lisa *Tschida* und Tim *Atkin* MW © Rob *Lawson*, IWC

„Outstanding“, meinten Charles *Metcalf*e und Tim *Atkin* MW, Co-Chairmen der International Wine Challenge (IWC), als sie Hans *Tschida* zum 6. Mal als „Sweet Winemaker of the Year“ prämierten. Neben dieser weltweit renommierten Auszeichnung holte der Burgenländer auch die „Austrian Sweet Wine Trophy“ für die Sämbling 88 Beerenauslese 2015, zwei Goldmedaillen, vier Silbermedaillen und zwei Bronzemedaillen.

Die Trophäe wurde von Hans *Tschidas* Frau Lisa und Tochter Daniela *Salzl-Tschida* im Rahmen des IWC Awards Dinners im Grosvenor House Hotel in London entgegengenommen. Hans *Tschida* zu seinem großen Erfolg: „Ich freu mich riesig. Süßwein ist einfach eine feine Sache, und es ist schön, wenn dies anerkannt wird.“ Er hat mit seinen Erfolgen nicht nur Illmitz und seine Region, sondern ganz Österreich erneut ins internationale Rampenlicht geholt. Wir gratulieren! (*bbj*)

Quellen: Vinaria online, 15.07.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3530, Falstaff online, 15. Juli 2019, <https://www.falstaff.at/nd/tschida-ist-sweet-winemaker-of-the-year-zum-6-mal>.

*) Birgit *Eichinger* gewinnt IWC „Champion White Wine Trophy 2019“

Bei der International Wine Challenge (IWC) in London wurde am 9. Juli 2019 aber auch noch eine weitere Sensation für Österreich gefeiert: Nachdem im ersten Durchgang mit dem 2017 Riesling Ried Zöbinger Gaisberg 1.ÖTW mit 97 Punkten bereits eine Goldmedaille erreicht wurde ging es für Birgit *Eichinger* auch noch darum, die „Austrian Riesling Trophy“ und schließlich auch noch die „International Riesling Trophy“ zu gewinnen. In diesen drei Verkostungsrunden waren Juroren aus 37 Ländern, darunter zahlreiche Master of Wine vertreten. Aber damit noch nicht genug.

Die Sensation war erst perfekt, als am Abend alle nominierten Trophy Gewinner aus den verschiedensten Sorten, Länder und Kategorien auf der



Trophy-Verleihung an Tochter Gloria *Eichinger* mit Chairman Tim *Atkin* MW (re.) © IWC London

Bühne vor 800 internationalen Gästen verlesen wurden und es dann hieß: „The winner of the Champion White Wine Trophy is ... Weingut Birgit *Eichinger*, Austria“. Mit dieser Auszeichnung zum weltbesten Weißwein konnte nicht nur für das Weingut selbst ein unglaublicher Erfolg errungen, sondern erneut ganz Österreich und seine außergewöhnlichen Weinqualitäten auf internationaler Bühne in allerbesten Art und Weise präsentiert werden. Wir gratulieren! (*bbj*)

Berichte, Fotos und Filmmaterial unter: www.internationalwinechallenge.com/awards-dinner.html.

*) Wein aus Österreich begeistert in Japan

Am 1. Juli 2019 veranstaltete die Österreich Wein Marketing (ÖWM) das bisher größte Austrian Tasting mit Winzerbeteiligung in Japan. Knapp 900 Besucher folgten der Einladung ins Shangri-La Hotel Tokio und sorgten für äußerst positive Stimmung bei den teilnehmenden Winzern. Hochkarätige Side Events rundeten das Austrian Tasting Tokio ab.

50 Winzer waren in die Metropole gereist, um ihre Weine in den beeindruckenden Räumlichkeiten des Shangri-La Hotels 600 Fachbesuchern und fast 300 Endkonsumenten zu präsentieren. Für 31 bisher noch nicht vertretene Weingüter – sogenannte „New Faces“ – bot das Austrian Tasting die Gelegenheit, auf dem heiß umkämpften Markt erste Händlerkontakte zu knüpfen.

Unterstützt wurden die anwesenden österreichischen Winzerinnen und Winzer von 21 japanischen Importeuren, die weitere österreichische Weine zur Verkostung stellten. Insgesamt konnte das Publikum somit rund 400 Weine von insgesamt 122 österreichischen Betrieben verkosten. Parallel zur

Standverkostung konnten die Fachbesucher in fünf themenspezifischen Seminaren ihr Wissen zu österreichischem Wein vertiefen.

„In meinem letzten Jahr an der Spitze der ÖWM freut mich der spektakuläre Erfolg des Austrian Tastings Tokio ganz besonders, da ich immer davon überzeugt war, dass der japanische Markt für Österreich noch großes unerschlossenes Potenzial bietet“, zeigt sich Willi Klinger mit dem Österreich-Auftritt in Japan sehr zufrieden. (bbj)

Quellen: ÖWM online,
<https://www.oesterreichwein.at/events/oewm-events/austrian-tasting-tokyo-2019/>,
 Vinaria online, 15.07.2019,
http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3522.

***) Deutscher Weinskandal? Staatsanwalt ermittelt gegen Kellerei in Rheinhessen**

Annähernd 1 Million Liter verschiedene Weine sollen in einer rheinhessischen Kellerei vermischt und anschließend als Weine aus Einzellagen und reinen Rebsorten verkauft worden sein. Es werde wegen des Verdachts des banden- und gewerbsmäßigen Betrugs und der Irreführung nach dem deutschen Wein- und Ökolandbaugesetz ermittelt, sagte der Leiter der Staatsanwaltschaft Bad Kreuznach, Michael Brandt.

In der Kellerei sollen laut Staatsanwaltschaft Weine auf drei unterschiedliche Weisen ordnungswidrig verschnitten worden sein: Weine aus verschiedenen Anbaugebieten, in verschiedenen Qualitätsstufen und in Bio- und Nicht-Bio-Qualität sollen zunächst vermischt, hinterher aber als sortenrein oder als Wein aus einem bestimmten Anbaugebiet vermarktet worden sein. Es gehe um eine Menge in „Richtung von einer Million Liter“, sagte der Ermittler.

Die Ermittlungen waren laut Staatsanwaltschaft bereits Ende 2018 aufgenommen worden, nachdem die Kellerei bei einer Weinkontrolle aufgefallen war. Der Staatsanwaltschaft zufolge soll sie Übermengen, die eigentlich nur noch zu Industrialkohol hätten verarbeitet werden dürfen, in den Verkauf gegeben haben. Dieser Vorwurf spielt nach Angaben der Behörde angesichts der Hinweise auf weitere Gesetzesverstöße nun nur noch eine untergeordnete Rolle.

Ermittelt werde gegen neun Personen, unter ihnen zwei Winzer und der damalige Geschäftsführer der Kellerei, sagte Brandt. „Die Ermittlungen

Rosinas Rosinen: Summer-Mix



*In the summertime when the weather is high
 You can stretch right up and touch the sky*

.....

*Have a drink, have a drive
 Go out and see what you can find.*

Ein Klassiker durch und durch! Mungo Jerrys Sommer-Song aus dem Jahr 1970 (!) macht selbst fünfzig Jahre später noch richtig Stimmung...

Der Sommer ist schlichtweg herrlich! Viele sind auf Urlaub oder in Urlaubsstimmung. Das Thermometer klettert in unermessliche Höhen und macht die Vorfreude auf den kühlenden Sommerspritzer nach der Arbeit umso größer. Womit wir beim Thema angelangt wären: Sommer-Drinks.

Allen voran der klassische Spritzer, der zur heißen Jahreszeit idealerweise mit einer doppelten Portion an Wasser ausgestattet ist. Man hat ja schließlich und endlich einen gewissen Flüssigkeitsverlust tagsüber mit entsprechender abendlicher Zufuhr wettzumachen. Findige Barkeeper haben in den letzten Jahren auch immer wieder neue Mischungen auf den Markt gebracht, die sich mehr oder weniger gut gehalten haben. Den *Pfirsich-Spritzer* findet man heute kaum noch auf der Getränkekarte. *Hugo*, hingegen, ein mit Prosecco, Zitronenmellise- oder Holunderblüten-Sirup, Minze und Soda zubereiteter Mix hält sich ganz hervorragend. Ein weiteres Mischgetränk stellt allerdings mittlerweile alle in den Schatten: der *Aperol-Spritz*! Mit Prosecco oder Weißwein und frischen Orangenscheiben. Die Rezeptur für Aperol - was soviel wie „Aperitif“ heißt - stammt aus Italien und geht auf Anfang des 20. Jahrhunderts zurück. Dieser Likör aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit bittersüßem Geschmack eignet sich für Cocktails aller Art. Böse Zungen behaupten jedoch, dass der Siegeszug einzig und allein der betörend orange-roten Farbe zu verdanken ist.

Wie dem auch sei. Neu ist das alles keineswegs, denn bereits die alten Griechen und Römer konnten aromatisierte Sommerspritzer, und verwässerter Wein gehörte im Großreich Alexander des Großen um 330 v. Chr. zu den Grundnahrungsmitteln für Soldaten. Die wussten schon, warum.

www.rosina-bruckner.com

werden sich noch geraume Zeit hinziehen“, sagte er. Die Staatsanwaltschaft Bad Kreuznach ist in Rheinland-Pfalz für Ermittlungen im Weinbau zuständig.

Zuvor hatte die „Allgemeine Zeitung“ darüber berichtet. Nach Angaben von Meiningers Weinwirtschaft handelt es sich bei der Kellerei um die Welter Weinkellerei in Engelstadt. (GW/dpa)

Quelle: Gourmetwelten online, 18.07.2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/wein_skandal_staatsanwaltschaft_ermittelt/

*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte

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

- Donnerstag, 18. Juli, 07:15 | SWR Fernsehen
Die Pfalz: Von Bauern und Winzern
Während im fruchtbaren Pfälzer Vorland Wein und Tabak gedeihen, sind die Böden im Pfälzerwald karg und werfen wenig Ertrag ab.
- Donnerstag, 18. Juli, 12:30 | 3sat
Von Wald und Wein: Barriquefässer - ein aufwendiges Handwerk
Sie sind gute Freunde. Der eine ist Waldhüter, der andere Holzfäller. Beide lieben ihren Wald über alles – und beide mögen sie Wein. So kam ihnen die Idee, Wald und Wein zusammenzuführen. Ihr Traum war es, ihren eigenen Wein in einem Barriquefass auszubauen. Kurzerhand schlugen die beiden Freunde in ihrem Wald eine Eiche. Mit der hilfreichen Unterstützung eines Böttchers und eines Winzers wurde aus dem Traum Realität. Vom Fällen eines Baumes bis zur Weinprobe, vom Kanton Waadt bis ins Burgund folgte der Filmautor Romain *Guélat* dem Projekt der beiden Freunde über vier Jahre. Eine spannende Geschichte von Freundschaft, Geduld und Respekt für die Natur.
- Donnerstag, 18. Juli, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Unterwegs im Glottertal
Das Glottertal bei Freiburg hat weit mehr zu bieten als sentimentale Erinnerungen an die Schwarzwaldklinik. Annette *Krause* erschließt das Glottertal – und zwar sportlich, kulinarisch und historisch. Die Moderatorin besucht Familie *Kunz*, die in der elften Generation das Hotel Zum Kreuz führt, eine der legendären Talwirtschaften. Und sie ist dabei, wenn Winzer in den steilsten Lagen ihre Rebstöcke pflegen.
- Samstag, 20. Juli, 17:00 | SWR Fernsehen
Genfer See, da will ich hin!
Michael *Friemel* verkostet Wein von den Unesco-Weinterrassen von Lavaux. Schon 100 nach Christus pflanzten die Römer an den steilen Uferhängen Reben. Im Mittelalter begannen dann Zisterziensermönche stufenförmige, mit Mauerwerk befestigte Terrassen anzulegen und steigerten so Qualität und Ertrag der Weinstöcke. Man sagt, drei Sonnen verwöhnen die Reben des Lavaux. Die direkte Sonneneinstrahlung, die von der Seeoberfläche reflektierte, und die in den Terrassen aus Stein gespeicherte Wärme. Bis hoch zum Wald haben die Winzer im Laufe der Jahrhunderte die nach Süden ausgerichteten Hänge mit Weinterrassen überzogen. Dazwischen wie Nester malerische Winzerdörfer, deren Häuser sich auf engstem Raum drängen. Jeder Quadratmeter wird zum Anbau von Wein genutzt. Am steilsten sind die Hänge des *Dézaley*, sie wurden vom Rhonegletscher geformt. Der ton- und kalkhaltige Boden verleiht den Weinen – vor allem dem Chasselas, dem Gutedel – seinen typischen Geschmack. Das Lavaux – Berge, See, Rebhänge und Siedlungen – bildet eine einzigartige Kulturlandschaft, die 2007 von der Unesco in die Welterbeliste aufgenommen wurde.
- Sonntag, 21. Juli, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Am Marktplatz in Bretzenheim
Bretzenheim an der Nahe, ein Weinort mit Geschichte. Der einst vom Weinbau geprägte Ort ist heute eine Wohngemeinde mit über 2.600 Einwohnern. Von den vielen Winzern von früher ist heute lediglich eine Handvoll geblieben. Trotzdem ist der Ort mit seiner hervorragenden Infrastruktur ein beliebter Wohnort. Auch Touristen zieht es gerne nach Bretzenheim an der Nahe. Zu einer der größten Sehenswürdigkeiten der Gemeinde gehört die Felseneremitage, eine schon in der Vorzeit entstandene und ganz in den Fels eingehauene Kultstätte. Sie gilt als einmaliges Felsenkloster nördlich der Alpen. "Hierzuland"

hat sich im Ortszentrum umgeschaut: Am Marktplatz, wo jedes Jahr das große Weinfest von Bretzenheim stattfindet.

- Montag, 22. Juli, 02:35 | arte (online verfügbar von 21.07. bis 29.07.)
 Etikettenschwindel: Der große Weinskandal – Dokumentation, Frankreich 2015
 Im August 2014 wurde Rudy *Kurniawan* in New York zu einer zehnjährigen Haftstrafe verurteilt. Sein Verbrechen: Er hatte Weine im Wert von mehreren Millionen Dollar gefälscht. „Etikettenschwindel - Der große Weinskandal“ erzählt vom großangelegten Fälschungsbusiness und sieht sich auf dem lukrativen Markt um, auf dem die Gutgläubigkeit der Kunden zu skrupellosen Geschäften einlädt. Der Handel mit Jahrgangswinen erlebte in den letzten 15 Jahren einen phänomenalen Aufschwung, erregte aber auch das Interesse von Fälschern und Betrügern. Der Winzer Laurent *Ponsot* wurde selbst zum Opfer des Weinfälschers und stellt nun eigene Recherchen an: In den USA begibt er sich auf die Spuren von Rudy *Kurniawan*, Weinhändler mit indonesischen Wurzeln. Der Weinfälscher präsentierte sich als reicher Erbe, der einen erfolgreichen Weinhandel aufgebaut hatte. Er organisierte Versteigerungen, bei denen Weine für mehrere Millionen Dollar erworben wurden. Bei seinen Ermittlungen stößt Laurent *Ponsot* auf Bill *Koch*, einen der größten amerikanischen Weinsammler, der selbst um einige Millionen Dollar betrogen wurde. Koch hat einen Privatdetektiv engagiert und Klage beim FBI eingereicht. Gemeinsam ergründen der Winzer und der Sammler die raffinierten Machenschaften des jungen Rudy *Kurniawan*, der heute von Hollywoodproduzenten und Finanzbossen umgarnt wird. Hinter ihm steht ein mysteriöses Netzwerk reicher Chinesen aus Indonesien, die Banken in Jakarta leiteten und deren Gelder veruntreuten. Das hintergründige Porträt wirft zahlreiche Fragen auf – über den Sinn und Unsinn von Luxusmärkten und die Manipulierbarkeit von Anspruch und Geschmack. Nach seiner Verwandlung vom Kenner zum Betrüger hinterlässt Rudy *Kurniawan* jedenfalls gefälschten Wein im Wert von insgesamt 100 Millionen Dollar, verteilt auf Weinkeller in der ganzen Welt.
- Montag, 22. Juli, 13:45 | 3sat
 Die Rückkehr des Wiedehopfs
 Tief aus den Savannen Afrikas kommend, besucht jedes Jahr ein besonders auffälliger Gast die idyllische Weinbauregion am österreichischen Wagram: der Wiedehopf. Der kleine Zugvogel mit dem frechen Kamm gilt als einer der scheuesten Vögel überhaupt. Dennoch: Die Weingärten am Wagram mit ihren vielen kleinen hölzernen Winzerhütten waren noch in den 1960er- und 1970er-Jahren ein perfekter Brut- und Lebensraum für den „Punk“ unter den Zugvögeln. Doch Flurbereinigungen, der Einsatz von Insektiziden und das Verschwinden der traditionellen Weinberghütten haben den Lebensraum des Wiedehopfs stark eingeschränkt und ihn aus den Weingärten des Wagrams verschwinden lassen.
- Montag, 22. Juli, 19:25 | ZDF
 WISO-Dokumentation: 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.
- Montag, 22. Juli, 21:00 | hr-fernsehen
 Genießertouren an der Mosel
 Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße, und jede Menge Burgen. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands. Dort lassen sich Winzer und ihre Weine entdecken, man kann auf den Spuren der Römer wandern und wandeln, die leckere Küche der Region verkosten und vor allem die sanft-liebliche Landschaft genießen. Eine Entdeckungsreise an die Mosel, einem der schönsten Flüsse Deutschlands.
- Dienstag, 23. Juli, 09:15 | hr-fernsehen
 Cocktails, Sekt und Fingerfood
 Für die Silvesterfeier eignet sich Fingerfood besonders gut. Man kann es schnell im Stehen essen, braucht nicht so viel Geschirr, und es lässt sich gut vorbereiten. Die Köche im Sheraton-Hotel am Flughafen

haben viel Erfahrung damit und zeigen, welche Variationen es gibt und wie man sie zubereitet. Da gibt es etwa Walnuss-Brot mit gefüllten Kalbfleischscheiben und Aromaöl oder Crêpes-Rouladen mit Apfelsauerkraut und Kassler und zum Abschluss süße Sushi. Im Cocktailkurs zeigt der Barkeeper, welche Zutaten und Gerätschaften man für gute Cocktails braucht. Fünf ganz verschiedene Cocktails erklärt er genau zum Nachmachen. Dabei haben die Leute aus dem Kurs viel Spaß. Ein ganz moderner Cocktail ist dabei, den man mit Sekt oder Champagner aufgießen kann. Und um das edle Getränk, das so gut zu großen Festen passt, geht es auch im Champagner-Tasting. Da wird vom Discounter-Schampus über die großen Markenchampagner bis zur Flasche für über hundert Euro alles durchprobiert und diskutiert.

- Dienstag, 23. Juli, 21:00 | MDR Fernsehen
Der Osten – Entdecke wo du lebst: Das Geiseltal im Wandel
Die Winzerfamilie *Reifert* hatte vor fast zwanzig Jahren den Mut, auf einer früheren Abraumhalde einen Weinberg anzulegen.
- Mittwoch, 24. Juli, 06:00 | GEO Television
GEO Television, 6.00 Uhr
GEO-Reportage: Champagner für alle!
Es ist Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der französischen Region Champagne. Dort entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner ist als das Getränk für Festlichkeiten in aller Welt bekannt. In der Reportage werden zwei namhafte Champagner-Winzer vorgestellt.
- Mittwoch, 24. Juli, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Die Kanarischen Inseln – Teneriffa, El Hierro und La Palma
La Palma trägt den Beinamen "La Isla Bonita", die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Mittwoch, 24. Juli, 13:50 | 3sat
Die Macht der Jahreszeiten: Spätsommer
Ende August, nach rund 89 Tagen Sommer, kündigt sich bereits der Herbst an. Als Vorspiel entfaltet der Altweibersommer noch einmal seine ganze Kraft – traditionell mit viel Sonne und milden Temperaturen. Die Bauern haben ihre Ernte eingefahren, die Winzer in den Weinbergen fangen erst an – dank des immer wärmer werdenden Klimas einige Wochen früher als noch vor zehn Jahren.
- Mittwoch, 24. Juli, 14:35 | 3sat
Die Macht der Jahreszeiten: Herbst
Alle Hände werden gebraucht. Auch bei den Winzern wie Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, dem steilsten Weinberg Europas. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.
- Freitag, 26. Juli, 10:00 | hr-fernsehen
Ein Hoch auf die Azoren
Auf Pico pflegen die Winzer eine besondere Weinkultur, die die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt. Die Reise endet an der Stelle, an der Europa sprichwörtlich ins Wasser fällt: Der westlichste Zipfel des alten Kontinents ist die Insel Flores – und driftet jedes Jahr ein paar Millimeter weg von Europa nach Amerika.
- Freitag, 26. Juli, 21:00 | SWR Fernsehen
Landleben 4.0: Zellertal – Netzwerk am Schneckenweinberg

Wenn aus drei Dörfern eine Gemeinde wird, dann erfordert das Gemeinschaftssinn und den Willen zur Zusammenarbeit. Die Gemeinde Zellertal im Norden der Pfalz besteht aus den Dörfern Harxheim, Niefernheim und Zell. Sie liegt in einem von Weinbergen durchzogenen Tal, das genauso heißt wie die Gemeinde darin: Zellertal. Der Name soll von der Einsiedlerklause des heiligen Philipp stammen, der "Cellula". Auf dem Rückweg von Rom ließ sich der Heilige hier nieder. Die Menschen, die heute in Zellertal leben, schließen sich zu Netzwerken zusammen, sie nennen sich "Schneckenwinzer", "Bürger für Bürger" oder "Zellertal aktiv", und aktiv sind sie wahrhaftig. Sie treten für ökologischen Weinbau, öffentlichen Nahverkehr, Farbe im Leben ein und bekennen sich zur Verantwortung füreinander. Das alles zusammen wirkt fast schon wie das Modell für eine Grundhaltung, mit der es gelingen kann, das Landleben 4.0.

- **Samstag, 27. Juli, 15:00 | 3sat**
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* besucht den berühmten Botanischen Garten "Kirstenbosch", zwei Weingüter, ein Sozialprojekt, eine Gemüse- und Obstplantage sowie das historische Garten-Denkmal "Old Nectar". Ein abwechslungsreicher Streifzug durch die südafrikanische Flora. An Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern "Vergelegen" und "Rustenberg" einen Besuch ab.
- **Sonntag, 28. Juli, 03:50 | hr-fernsehen**
Wein und Fußball - passt! Aus der Reihe "Hessen à la carte"
Sie lieben Wein, sie lieben Fußball, sie lieben gute Küche – und sie verstehen zu feiern. Für die „Weinelf“ – die Fußball-Nationalmannschaft der deutschen Winzer – gab es Ende Mai dazu reichlich Gelegenheit. Bei der Europameisterschaft der Winzer-Mannschaften, die in diesem Jahr im Rheingau und in Rheinhessen ausgetragen wurde, kämpften sechs europäische Weinnationen um den Titel. Die deutsche Weinelf ging als Titelverteidiger ins Turnier. Doch es geht bei diesem Event um mehr als nur um Sport: Mindestens ebenso wichtig ist die „Dritte Halbzeit“ – die abendlichen Feiern, bei denen die Mannschaften ihre kulinarischen Spezialitäten auf den Tisch bringen und bei denen die mitgebrachten Weine verkostet werden.
- **Montag, 29. Juli, 21:00 | 3sat**
Grand Tour der Schweiz: Vom Jura bis ins Wallis
Die Reise führt zum Genfersee in das Weinanbaugebiet Lavaux. Es ist bekannt für den Chasselas-Wein. Neue Rebsorten sollen sich dem Klimawandel und dem sich wandelnden Geschmack anpassen.

***) Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- **Donnerstag, 18. Juli 2019, 18:30 Uhr: Feuer und Wein** (Weingut *Nigl*, Senftenberg, NÖ)
Auch in diesem Sommer finden wieder zwei gesellige Grillabende „Feuer und Wein“ am Weingut *Nigl* in Senftenberg im Kremstal in Niederösterreich statt. Stefan *Döller* und Rainer *Weissmann* von „Achtung Musik“ unterhalten Sie mit Gitarre und Mundharmonika. Zum Aperitif gibt's hauseigenen Sekt Rosé und Beef Tartar Brötchen. Die Vorspeisen bestehen aus Gebeiztem Saibling mit Ofenpaprika, mariniertem Burrata mit Basilikum Pesto und Dattarini Tomaten. Die Spezialitäten frisch vom Grill: Châteaubriand, Schweineripperl, Kalbskotelett mit Kräutern, Hausgemachte Cevapcici mit Kreuzkümmel und Curry, Chilikäsekrainer vom *Höllerschmid*, Rehschlägel und Donauland Lamm Hüfte; dazu beste Beilagen und Saucen. Zum Dessert folgen Marillenknödel nach Anna *Nigl's* Rezept mit eigenem Röster und hausgemachtem Vanilleeis.
Zu trinken gibt's den den ganzen Abend über aus dem Hause *Nigl* den Grünen Veltliner „Piri“ 2018 und den Riesling „Piri“ 2016 aus der Magnum, den Grünen Veltliner „Privat Pellingen“ aus der Doppelmagnum und die Rotweincuvée Point (ME/SL/ZW) 2015.

ORT: Weingut *Nigl*, Kirchenberg 1, A-3541 Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich

ZEIT: Donnerstag, 18. Juli 2019 18:30 - 24:00 Uhr | **PREIS:** € 99,-- p.P.

ANMELDUNG: <https://www.weingutnigl.at/de/aktuelles/events/eventdetail/6/feuer-und-wein.html>

- Donnerstag, 25., bis Montag, 29. Juli 2019, ab 15 Uhr: **„Freunderlwirtschaft“** (Göttlesbrunn)
Dass das was Gutes sein kann, möchten die Familien *Glatzer* und *Taferner* mit ihrem Pop Up-Heurigen unter Beweis stellen. Gemeinsam wird von 25. bis 29. Juli jeweils ab 15 Uhr in der Kira-gstetten 24 in Göttlesbrunn ausgestellt. Neben großartigen Weinen, sommerlichen Drinks und erfrischenden Limonaden werden in gemütlicher Atmosphäre auch hausgemachte, bodenständige, aber raffinierte Heurigenköstlichkeiten serviert. Reservierungen unter +43 664 8222504 oder unter info@weingutglatzer.at.
- Samstag, 27. Juli 2019, 17 – 22:30 Uhr: **Tafeln im Weinviertel bei Wein und Kunst** (Poysdorf)
Mit dem Traktor geht es vom Vino Versum Poysdorf durch die Weingärten zum Weingut *Taubenschuss*. Hier, wo der Wein auf die Kunst trifft, findet heuer bereits zum zweiten Mal Tafeln im Weinviertel statt. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten des Poysdorfer Gasthauses *Schreiber* werden die exzellenten Weine des Hausherrn, dem Weingut *Taubenschuss*, und einem weiteren Poysdorfer Spitzenweingut, dem Bio-Weingut *Oppenauer*, serviert.
Tickets (online): € 110,- (<https://tportal.toubiz.de/wvt/offer/detail/AUT00020100012423273>)
Weitere Angebote für Tafeln im Weinviertel unter: <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>.
- Donnerstag, 8. August 2019, 18:30 Uhr: **Feuer und Wein** (Weingut *Nigl*, Senftenberg, NÖ)
Auch in diesem Sommer finden wieder zwei gesellige Grillabende „Feuer und Wein“ am Weingut *Nigl* in Senftenberg im Kremstal in Niederösterreich statt. Stefan *Döllner* und Rainer *Weissmann* von „Achtung Musik“ unterhalten Sie mit Gitarre und Mundharmonika. Zum Aperitif gibt's hauseigenen Sekt Rosé und Beef Tartar Brötchen. Die Vorspeisen bestehen aus Gebeiztem Saibling mit Ofenpaprika, mariniertem Burrata mit Basilikum Pesto und Dattarini Tomaten. Die Spezialitäten frisch vom Grill: Châteaubriand, Schweineripperl, Kalbskotelett mit Kräutern, Hausgemachte Cevapcici mit Kreuzkümmel und Curry, Chilikäsekrainer vom *Höllerschmid*, Rehschlägel und Donauland Lamm Hüfte; dazu beste Beilagen und Saucen. Zum Dessert folgen Marillenknödel nach Anna *Nigl's* Rezept mit eigenem Röster und hausgemachtem Vanilleeis.
Zu trinken gibt's den den ganzen Abend über aus dem Hause *Nigl* den Grünen Veltliner „Piri“ 2018 und den Riesling „Piri“ 2016 aus der Magnum, den Grünen Veltliner „Privat Pellingen“ aus der Doppelmagnum und die Rotweincuvée Point (ME/SL/ZW) 2015.
ORT: Weingut *Nigl*, Kirchenberg 1, A-3541 Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich
ZEIT: Donnerstag, 8. August 2019 18:30 - 24:00 Uhr | Preis: € 99,- p.P.
ANMELDUNG: <https://www.weingutnigl.at/de/aktuelles/events/eventdetail/6/feuer-und-wein.html>
- 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, 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

glatzer
barnuntum



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, 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 *WAGNER's 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.

- 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.grafenegg.com). Der Gläserpfand von € 20,- wird bei Rückgabe des Glases retourniert.

- 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 %.
- 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>.

- 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>

(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 *Jezek* (*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



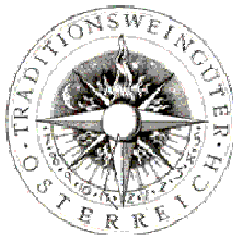
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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