

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_08

12. APRIL 2019

Die Themen:

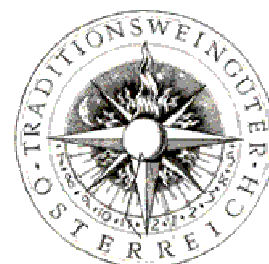
- Ein Weißer Hammer! – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Domäne Wachau „Nachhaltig Austria“-zertifiziert..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Endspurt..... 3
- Winzerfamilie *Neustifter* übernimmt Hotel in Poysdorf und lädt zum „Tag der offenen Tür“ 3
- Die Jubiläums-„Tour de Vin“ – 25 Jahre im Zeichen der **1^{er}** Ersten Lagen..... 4
- Wiener Wein in Zeiten des Klimawandels..... 4
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
 - (1) Zweitgrößter Jahrgang der Geschichte in Deutschland 6
 - (2) Gute Geschäfte mit Sekt 6
 - (3) „E. & J. Gallo Winery“ kaufen Billig-Weinsortiment..... 7
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende April 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 18



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

*) **Ein weißer Hammer! – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**



Ja gibt's denn sowas? Ein Weißburgunder mit Phenolen und Flavananen wie ein Roter? Und einem WUG Gütesiegel mit 3 Punkten! Nachdem die Traube Phenole und Flavane als Immunabwehr bildet, war es für mich logisch, dass auch Weißweine diese gesundheitsfördernden Stoffe beinhalten müssten. So habe ich die Familie *Schachhuber* aus Haugsdorf im Weinviertel gebeten einen Weißwein nach Art eines Rotweines zu vinifizieren. Drei Wochen Maischestandzeit eines Weißburgunders 2017 mit über 23° KMW brachten den Beweis. Dieser Weißwein verfügt über einen Phenolgehalt wie die besten Rotweine und erhielt das 3-Punkte-WUG-Gütesiegel. Und wie schmeckt er? Unser Sommelier war überrascht. Er hatte mit einem Orange Wein gerechnet und verkostete einen Wein, der schon sehr nah an die Erwartungen eines Weißweines herankommt. (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:

Winzerspruch

Den Wein aus schlechten Lagen meiden
verhindert manches Magenleiden!

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) **Domäne Wachau „Nachhaltig Austria“-zertifiziert**

Die Domäne Wachau trägt seit kurzem das „Nachhaltig Austria“-Gütesiegel und ist hiermit eines von erst rund 80 zertifizierten österreichischen Weingütern.

Ökologie, Ökonomie und Soziales sind die zentralen Säulen im Zertifizierungsprozess „Nachhaltig Austria“. Das bedeutet unter anderem, dass man im Weingarten auf Insektizide verzichtet, bewusst und sparsam mit den verfügbaren Wassermengen umgeht, Maschinen effizient einsetzt und die Biodiversität erhöht. Darüber hinaus geht es aber auch um die Förderung regionaler Traditionen, die Reduzierung der CO₂-Bilanz und des Energieverbrauchs, eine verantwortungsvolle Betriebsführung sowie faire Rahmenbedingungen für Mitarbeiter.

Von den bisher 80 zertifizierten österreichischen Weingütern ist die Domäne Wachau das bisher, dem das Gütesiegel verliehen wurde. Das Zertifikat geht über die hohe Qualität einzelner Weine hinaus und rückt die Gesamtperformance eines Weinguts in den Mittelpunkt. Im speziellen Fall stehen dabei vor allem die 250 Winzerfamilien im Fokus, die in ihren Weingärten seit Jahren zunehmend umweltschonende und bio-diversitätsfördernde Maßnahmen ergriffen haben, um den Reben ein ausgewogenes Umfeld zu bieten.

Ausgezeichnete Weine und ein gewissenhafter Umgang mit der Umwelt sind zwei Seiten der gleichen Medaille. „Wir können nur dann immer besser werden, wenn sich unsere Böden und Reben im



ökologischen Gleichgewicht befinden, wir wirtschaftlich vernünftig agieren und sich unsere Winzerfamilien und Mitarbeiter wohlfühlen, kurz, ein Rädchen ins andere greift“ bringen es Weingutsleiter Roman *Horvath* MW und Kellermeister Heinz *Frischengruber* auf den Punkt.

Mit der Zertifizierung der gut 450 ha Rebflächen der Domäne Wachau wurde von einem Tag auf den anderen ein Drittel der Wachauer Weingärten als nachhaltig eingestuft. Die Wachau hat damit unter den Weinanbaugeschieden eine Vorreiterrolle eingenommen und weist den höchsten Anteil an zertifizierten Flächen in Österreich auf. (bbj, www.domaene-wachau.at)

*) Winzerfamilie *Neustifter* übernimmt Hotel in Poysdorf und lädt zum „Tag der offenen Tür“

Kürzlich hat die Winzerfamilie *Neustifter* das insolvente „Hotel Veltlin“ übernommen, es in „Hotel Neustifter“ umbenannt und so das Bestehen des 4-Sterne-Hotels am Poysdorfer Golfplatz gesichert. Die neue Ausrichtung des Hotels wird, nach eigenen Ausgaben, eine gut ausgewogene Mischung aus kulinarischem Genuss mit hochwertiger Küche und feinen Weinen einerseits und Golf auf der anderen Seite sein. Zielgruppe dieses runderneuerten Konzepts sind vor allem Golf- und Seminartouristen.

„Die Lage des Hotels inmitten der Weingärten und in unmittelbarer Nähe zum Poysdorfer Golfplatz ist schon etwas ganz Besonderes“, gerät Karl *Neustifter* ins Schwärmen. „Wir sind froh, dass wir das Hotel für den Poysdorfer Tourismus bewahren konnten. Das ist wichtig für die Zukunft unseres Weinortes.“

„Für die Besucher des benachbarten 18-Loch-Golfplatzes werden wir eigene Genuss-Golf-Packages schnüren. Mit Weinmenüs und Übernachtungsangeboten“, verrät Monika *Neustifter*.



„Hotel *Neustifter*“ in Poysdorf © Hotel *Neustifter*

Rosinas Rosinen: Endspurt



Alle sich Kasteienden dürfen langsam aber sicher aufatmen. Das *zeitliche* Ziel ist bereits in sichtbare Nähe gerückt, Ostersonntag ist gerade mal etwas mehr als eine Woche entfernt. Dann darf Bilanz gezogen werden über das *persönliche* Ziel: *Habe ich es geschafft, in den letzten Wochen seit Aschermittwoch auf Schokolade zu verzichten? Belief sich mein sonst eher hoher Fleischkonsum tatsächlich auf null? Blieben Wein, Bier und Spirituosen nichts weiter als eine lockende Versuchung im Kasten oder Kühlschrank, der ich widerstehen konnte?* Die Liste an unterschiedlichsten Fastengelübden entspricht in ihrer Länge in etwa den vorangegangenen Neujahrsvorsätzen. Auch, was das Durchhalten betrifft, sind klare Übereinstimmungen zu erkennen. Aber egal, wie Ihre persönliche Bilanz heuer ausfällt, seien Sie nicht allzu streng mit sich selbst. Die meisten von uns tragen ohnehin einen scharfen Kritiker in sich, wenn es um Leistung und Erfolg im beruflichen wie privaten Bereich geht. Sich dafür fertigzumachen, es (auch) dieses Jahr nicht geschafft zu haben, macht die Sache keineswegs besser. Überlegen Sie vielmehr, *wozu* Sie das Ganze überhaupt in Angriff genommen haben. Ging es Ihnen um Ihre Gesundheit, war es eine Frage der Willenskraft oder konnten Sie sich einer familiären Tradition nur schwer entziehen? Das könnte Ihnen die Augen dafür öffnen, um was es Ihnen letztendlich wirklich geht. Entsprechende kleine Schritte sind dann leicht gesetzt: Das gleiche Vorhaben etwa auf eine (1) Woche begrenzen, einen eigenen, familienunabhängigen, aber nichtsdestotrotz familien-tauglichen Weg wählen, oder ganz allgemein auf Qualität statt Quantität setzen. Der bewusste Umgang mit und Genuss von Speisen und Getränken wird zusätzlich Ihre Wahrnehmung dafür schärfen, was Ihrem Körper wirklich gut tut. Unabhängig davon, was Ihnen zahllose, bisweilen sich gegenseitig widersprechende Ernährungsratgeber zu suggerieren versuchen. Damit schaffen Sie sich laufend kleine Erfolgsmomente, die Sie dazu beflügeln werden, weitere kleine Schritte zu setzen. Und ehe Sie es sich versehen, haben Sie Ihre alten und für Sie änderungswürdigen Angewohnheiten auf Dauer positiv verändert. Da erscheinen dann die 40 Tage Fastenzeit geradezu lächerlich.

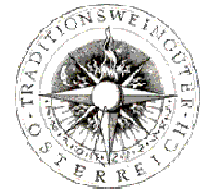
www.rosina-bruckner.com

Das Hotelrestaurant ist täglich von 9 bis 21:30 Uhr geöffnet. „Unsere Seminarräumlichkeiten bieten Platz für bis zu 80 Personen. Wir können Gruppen bis zu 60 Personen für mehrtägige Workshops oder Seminare unterbringen, verköstigen und betreuen“, so die Jungwinzerin.

Morgen, Samstag, den 13. April 2019, von 11 bis 19 Uhr, lädt die Familie *Neustifter* zur Neueröffnung zum „Tag der offenen Tür“. Neben einem Hotel-Rundgang gibt's natürlich eine Vielzahl weiterer Events: Golf schnuppern, *Neustifters* Stockkultur Weingarten besichtigen, Weinverkostung im Wein.Archiv, Kellerrast (Radyweg), Apfelstrudel-Workshop in der Wein.Küche, Produktverkostung aus der *Neustifter* BIO-Landwirtschaft und vieles mehr! Für eine kleine Stärkung zwischendurch ist gesorgt. Der Ab-Hof-Shop auf dem Weingut (und im Hotel) hat für Weineinkäufe geöffnet! (bbj, www.hotel-neustifter.at)

*) Die Jubiläums-„Tour de Vin“ – 25 Jahre im Zeichen der 1^{er} Ersten Lagen

Bei einem oder mehreren Lieblings-Weingütern vorbeischaun, den neuen Jahrgang probieren, mit den Winzern plaudern und den eigenen Weinkeller auffüllen: Am 4. und 5. Mai halten die Traditionsweingüter der Region Donau wieder ihre Kellertüren offen und laden Weinliebhaber ein, den Frühling und die frischen Weine zu genießen. Tour de Vin heißt der traditionelle Verkostungsreigen, der heuer bereits zum 25. Mal stattfindet und an dem alle 36 Mitgliedsbetriebe aus dem Kamptal, Traisental, Kremstal und Wagram teilnehmen. Für € 25,- bekommt man im ersten besuchten Weingut einen Eintrittsbutton, mit dem man zwei Tage lang nach Lust und Laune verkosten kann.



Begleitend dazu gibt es mittlerweile ein kulinarisches Begleitprogramm, das sich kosten und erleben lassen kann: Die Bandbreite reicht dabei von bodenständigen Speisen aus der Region, wie Pulled Pork am Weingut *Allram* und Wildburger am Weingut *Topf*, bis zu internationalen Schmanckerln, wie die Trüffelspezialitäten aus Istrien am Weingut *Türk*. Zudem werden Foodtrucks in den Weingütern Halt machen, zum Beispiel am Weingut *Salomon* Undhof und am Weingut *Weszele*, sowie Gastwirte aufkochen, etwa das Team vom Wiener Kutschker 44 im Weingut *Hirsch*. Mancherorts sind Gastwinzer geladen, wie João Pedro *Menéres* aus dem Douro in Portugal im Weingut *Sepp Moser* oder Anton *Iby* aus Horitschon im Weingut *Leth*. Eine Weingartenwanderung mit Willi *Bründlmayer* und Kellerführungen bringen weitere Abwechslung. Für Schwung sorgen Jazz-Ensembles im Weingut *Loimer* und Weingut *Buchegger*.

Tradition hat nicht nur die große Frühjahrsverkostung der Traditionsweingüter selbst, sondern auch die dazu gehörende MAGNUM PARTY als gesellschaftliches Highlight. Beim chilligen Event mit Musik vom DJ im Kloster Und in Krems bringt am 4. Mai jeder Winzer seinen Lieblingswein aus der Magnumflasche mit. Der Dresscode lautet „Smart Casual“ oder „Tracht“. Der Eintritt kostet € 20,- mit „Tour de Vin“-Button oder € 30,- ohne Button. (bbj, www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/)

*) Wiener Wein in Zeiten des Klimawandels

Warm im Januar, saukalt im März, staubtrocken im Sommer, niederschlagsreich im August und die früheste Ernte seit Winzergedanken: 2018 hatte es wirklich in sich. Warum die WIENWEIN-Winzer trotzdem hervorragende Weine in die Flasche bringen konnten? Weil sie sich rechtzeitig sorgfältig um ihre Böden und Rebstöcke gekümmert haben. In Zeiten des Klimawandels gilt für die WIENWEIN-Winzer mehr denn je: „Unser Arbeitsplatz ist der Weingarten.“

„Der Weinjahrgang 2018 hat besonders nachdrücklich bestätigt: Die Lage macht den Unterschied – und das Engagement im Weingarten.“ So fasst WIENWEIN-Winzer Fritz *Wieninger* die Erfahrungen mit dem Jahrgang 2018 zusammen. Der ungewöhnliche Witterungsverlauf machte die Unterschiede zwischen durchschnittlichen und erstklassigen Lagen deutlich und zeigt vor allem, wo gründlich und individuell im Weingarten gearbeitet wurde und wo nicht.

Die Weine sind gut strukturiert, zeigen intensive Frucht und dank der frühen Lese auch eine schöne Würze. Die Säure ist ähnlich ausgeprägt wie 2017, was vor allem in den Wiener Gemischten Satz

neue Facetten gebracht hat. Thomas *Podsednik* vom Weingut Wien Cobenzl: „Unsere jüngsten Wiener Gemischten Sätze machen großen Spaß. Sie sind lebendig, vielschichtig und reich an Aromen – das kommt auch davon, dass die Trauben beim Ernten unterschiedlich reif waren.“ Für die WIENWEIN-Winzer war 2018 jedenfalls ein Härtetest, den sie bravours meistern konnten.

Michael *Edlmoser*: „Es hat sich bezahlt gemacht, dass wir uns seit vielen Jahren so intensiv mit unseren Böden auseinandersetzen. Durch den langen, gründlichen Prozess, der der Lagenklassifizierung vorangegangen ist, wissen wir jetzt noch besser Bescheid über unser Terroir. 2018 haben wir genau dieses Wissen dringend gebraucht.“

Die außergewöhnlichen Wetterbedingungen von 2018 lieferten einen Vorgeschmack auf die Veränderungen, die durch den Klimawandel auf den Wiener Weinbau zukommen könnten. Denn bei allen Unsicherheiten sind sich die Meteorologen über zwei Vorhersagen einig: Es wird im Schnitt wärmer werden, und es werden häufiger Turbulenzen auftreten. Die Gegenmittel lauten: noch intensivere Pflege der Weingärten, balanceorientierter Rebschnitt, individuelle Laubarbeit und professionelles Lesemanagement. Vor allem kommt es jetzt darauf an, langfristig die Weichen richtig zu stellen. Neue Rebanlagen entfalten erst nach Jahrzehnten ihr volles Potenzial. Die WIENWEIN-Winzer beschäftigen sich daher mit den Fragen: Welche Sorten, welche Lagen werden mit dem veränderten Klima am besten zurechtkommen? Wo werden in 20-30 Jahren die besten Lagen für Riesling und Grüner Veltliner zu finden sein?

Im Hinblick auf den Klimawandel hat die Sorge um Frische und Fruchtigkeit erste Priorität erhalten. Früher lautete die Frage stets: Werden die Trauben reif? Heute heißt es vielmehr: Werden sie auch genug Säure haben? Statt „je später ernten, desto besser“ lautet das neue Leitmotiv: rechtzeitig lesen, um den Weinen ihre Frische und Würze zu erhalten. In Anbetracht des Klimawandels hat sich auch die Wiederbelebung des Wiener Gemischten Satzes als weitblickende Entscheidung erwiesen. Insgesamt ist der Wiener Gemischte Satz eine Erfolgsgeschichte und wesentlich dafür verantwortlich, dass Wiener Wein in den letzten 20 Jahren weltweit bekannt und begehrt wurde.

In Zeiten extremer Wettersituationen bietet der Wiener Gemischte Satz den Vorteil, dass er aus mehreren Sorten besteht, wodurch sich ungünstige klimatische Bedingungen gut ausgleichen lassen. In manchen Jahren kommt der Veltliner mit den Bedingungen besser zurecht, in manchen der Weißburgunder oder der Neuburger. Mehr denn je gilt für die WIENWEIN-Winzer in Zukunft: Der Arbeitsplatz des Winzers liegt im Weingarten. Das ist der Ort, wo die Qualität entsteht und wo die Herausforderungen von Klimawandel und Wetterkapriolen gemeistert werden müssen.



Die WIENWEIN-Winzer sind für die kommenden klimatischen Veränderungen gerüstet (v.l.): Michael *Edlmoser*, Gerhard J. *Lobner* (Weingut Mayer am Pfarrplatz), Rainer *Christ*, Fritz *Wieninger*, Thomas *Huber* (Weingut Fuhrgassl-*Huber*), Thomas *Podsednik* (Weingut Wien Cobenzl) © Raimo Rudi Rumpler

) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:*(1) Zweitgrößter Jahrgang der Geschichte in Deutschland**

Die bundesweite Weinmosternte des Jahrgangs 2018 beläuft sich auf 10,27 Mio. hl und liegt damit nur leicht unter den 10,67 hl, die noch im Oktober 2018 geschätzt worden waren. Dies teilt das Deutsche Weininstitut (DWI) auf Basis der endgültigen Ernteergebnisse des Statistischen Bundesamtes mit. Damit ist 2018 der bisher zweitgrößte Jahrgang des Jahrhunderts nach 2007. Der Grund für die Abweichungen zwischen Prognosen und Ergebnis dürfte sein, dass sich viele Winzer zur Destillation von Wein oberhalb der Qualitätsweinkontingente entschieden haben.

Am größten ist die Ernte mit 2,86 Mio. hl in Rheinhessen ausgefallen, die Pfalz folgt mit 2,48 Mio. hl. Auch Baden und Württemberg knackten mit 1,5 bzw. 1,15 Mio. hl die Millionengrenze. An der Mosel wurden knapp 900.000 hl gelesen, in Franken 482.000, an der Nahe 387.000, im Rheingau 279.000 hl. Die Land- und Grundweinsteinmenge liegt bei 454.000 hl, womit der weitaus größte Anteil der Weinernte auf Qualitätsweine (6,02 Mio. hl) und Prädikatsweine (3,8 Mio. hl) entfällt.

Quelle: Gourmetwelten online, 3. April 2019,

https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/wein_jahrgang_2018_2_platz_mit_1027_millionen_hektolitern/

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion: (2) Gute Geschäfte mit Sekt**

Die Wiesbadener Henkell & Co.-Gruppe hat von ihren jüngsten Zukäufen profitiert. Die Übernahme der spanischen Grupo Freixenet bescherte der Sektkellerei im Geschäftsjahr 2018 einen kräftig gestiegenen Umsatz von 823,7 Mio. Euro, wie das Unternehmen in Wiesbaden mitteilte. Das entspricht einem Plus von 56,5 % zum Vorjahr. „Sowohl Henkell als auch Freixenet sind erfolgreich in die neue Allianz gestartet“, sagte der Sprecher der Geschäftsführung von Henkell Freixenet, Andreas Brokemper.

Zum August 2018 hatte die zum Oetker-Konzern gehörige Henkell & Co.-Gruppe 50,67 % der Anteile des katalanischen Cava-Herstellers übernommen. Damit war sie nach eigenen Angaben zum Weltmarktführer in der Schaumweinbranche aufgestiegen. Seit Jahresbeginn firmieren die beiden Unternehmen als Henkell Freixenet.

Aus eigener Kraft erzielte die Henkell-Gruppe 2018 mit ihren Produkten wie Sekt, Wein und Spirituosen weltweit einen Umsatz von 575,6 Mio. Euro (+ 9,3 %). Freixenet erwirtschaftete in den fünf Monaten 248,1 Mio. Euro Erlös (+ 4,6 %).

In Deutschland, Österreich und der Schweiz stieg der Umsatz der Henkell & Co.-Gruppe ohne Freixenet um 3,5 % auf 175 Mio. Euro. Maßgeblich verantwortlich für das deutsche Umsatzplus von 4,1 % waren die Marken „Fürst von Metternich“ und „Wodka Gorbatschow“. Die Gruppe vertreibt ihre Marken in mehr als 150 Ländern weltweit, davon in 30 über Tochterunternehmen.

Aber auch die Kellerei Rotkäppchen-Mumm hat trotz nachlassender Sektlaune in Deutschland ihren Umsatz gesteigert. Erstmals kletterten die Erlöse 2018 über die Milliardengrenze, wie das Unternehmen in Leipzig mitteilte. Die Kellerei aus Freyburg (Sachsen-Anhalt) setzte demnach voriges Jahr 1,085 Mrd. Euro um – nach 945 Mio. Euro im Jahr davor.

Der deutsche Sektmarkt sei 2018 um 3,7 % geschrumpft, sagte Vorstandschef Christof *Queisser*. Der heiße Sommer habe wohl die Sektlaune gedämpft. Auch Rotkäppchen-Mumm verkaufte weniger Sekt und Schaumwein. 184 Mio. abgesetzte Flaschen waren 3 Mio. oder 1,6 % weniger als 2017. Zugleich sei es Rotkäppchen aber gelungen, Preiserhöhungen durchzusetzen, so dass der Sektumsatz mit 660,4 Mio. Euro praktisch stabil blieb (2017: 659,8 Mio).

Mehr als jede zweite verkaufte Sektflasche in Deutschland stammte 2018 aus dem Hause Rotkäppchen-Mumm. Der Marktanteil habe bei 53,9 % gelegen (Vorjahr: 55,2 %). Rotkäppchen-Mumm beruft sich dabei auf Zahlen des Marktforschungsinstituts IRI für den Lebensmitteleinzelhandel.

Das Plus beim Gesamtumsatz kam zum einen durch die Übernahme des Bremer Handelshauses Eggers & Franke zustande. Der Zukauf steuerte knapp 90 Mio. Euro zum Erlös bei. Er ließ auch die Zahl der Mitarbeiter sprunghaft von 673 auf 870 steigen. Neben dem Hauptsitz in Freyburg hat

Rotkäppchen-Mumm noch Standorte in Nordhausen, Breisach, Eltville, Valdobbiadene (Italien) und nun auch Bremen. Auch die beiden anderen Standbeine des Unternehmens – Wein und Spirituosen – trugen mit kräftigen Zuwächsen zum Umsatzplus bei.

Angaben zum Gewinn machen traditionell weder Henkell Freixenet noch Rotkäppchen-Mumm.

Quelle: Gourmetwelten online, 3. April 2019,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/sektmarkt_gute_geschaefte_mit_sekt/

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

(3) „E. & J. Gallo Winery“ kaufen Billig-Weinsortiment

Nicht mehr als 11 Dollar sollen die Weine kosten. „E. & J. Gallo“ möchte damit neue Konsumenten erreichen.

Der US-Amerikanische Getränkeproduzent „Constellation Brands“, unter anderem auch verantwortlich für „Corona“ oder „Modelo“ Bier, verkaufte dem kalifornischen Weingut „E. & J. Gallo“ einen Großteil seines Billig-Weinsortiments. Darunter befinden sich, laut Angaben der Website „thedrinksbusiness.com“, auch sechs Weingüter in Kalifornien, Washington und New York: Mission Bell, Turner Road Vintners, Clos du Bois, Wild Horse, Hogue Cellars und Canandaigua.

Insgesamt soll der Deal 1,7 Mrd. US-Dollar eingebracht haben. „E. & J. Gallo Winery“ geben an, weiterhin in hochwertige Premiumweine zu investieren. „While we continue to invest in our premium and luxury businesses, we see a tremendous opportunity with this acquisition to bring new consumers into the wine category. We will continue to provide our customers and consumers with quality products at every price“, so Joseph E. Gallo, Geschäftsführer der „E. & J. Gallo Winery“.

Quelle: Falstaff online, 05. April 2019,
<https://www.falstaff.at/nd/e-j-gallo-winery-kaufen-billig-weinsortiment>

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

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

- Freitag, 12. April, 18:15 | SWR Fernsehen
 Zurück zur Natur – Die Selz auf ihrem Weg durch Rheinhessen
 Rheinhessen – das Land der Reben und Rüben. Soweit das Auge reicht, bestimmen Weinberge und Äcker das Bild.
- Freitag, 12. April, 20:15 | hr-fernsehen
 Toronto und Umgebung – Von der Metropole zu den Niagarafällen
 20 km nördlich der Niagarafälle, wo der Niagara-Fluss in den Ontariosee mündet, liegt die Niagara-Weinregion mit dem kleinen historischen Örtchen Niagara-on-the-Lake. Dort scheint es, als stehe die Zeit still. Es ist eine Region, die für Kanadas berühmten Eiswein bekannt ist. Das Iniskillin Weingut in der Provinz Ontario wurde vielfach für seine Spitzenweine ausgezeichnet.
- Samstag, 13. April, 19:30 | arte (online verfügbar von 13.04. bis 20.04.)
 Moldawien, ein Land im Wandel
 In Butuceni wird einmal jährlich ein Open-Air-Opernfestival veranstaltet. Anatolie Botnaru, Weinbauingenieur, Rechtsanwalt und Unternehmer, hat das Event auf die Beine gestellt. Der 52jährige lebt seit 14 Jahren in dem kleinen Ort. Er hat hier verlassene Häuser im traditionellen Stil restauriert und damit ebenso großen Erfolg bei internationalen Touristen wie mit seinem Restaurant. Hier hält Olese Cojocar die Küche mit Hilfe der Dorffrauen am Laufen. Sie kochen nach bewährten Rezepten und keltern Wein aus alten Reben. Und Grigore hat nach Jahren im Ausland im elterlichen Weinberg eine Zukunft für sich entdeckt. Und mit der Besinnung auf alte Rebsorten gleichzeitig eine Nische in dem auf Masse setzenden moldawischen Weinbau gefunden.

- Sonntag, 14. April, 16:25 | ANIXE
Auf Reisen – Zypern mit Falk Willy *Wild*
Falk-Willy *Wild* kann sich bei seiner Reise davon überzeugen, dass die zyprischen Weine von ganz hervorragender Qualität sind. Kein Wunder, denn auf Zypern wird schon seit Jahrtausenden Wein angebaut. Eine Kunst, die auch in den Klöstern der Insel gepflegt wird. Das Bergland mit seinen idyllischen kleinen Dörfern und antike Ruinen an den Küsten machen sehr schnell deutlich, dass Zypern ein Reiseziel für Genießer ist.
- Dienstag, 16. April, 19:10 | WELT
Welt der Wunder
Geschichtsträchtiges Getränk – woher kam der erste Wein und wie wird er hergestellt?
- Mittwoch, 17. April, 18:15 | SWR Fernsehen
made in Südwest:
Der Aromensammler von der Alb – Jörg *Geiger* und seine Getränke-Manufaktur
Ob Schaumweine aus Wiesenobst oder perlende Säfte aus unreifen Äpfeln, mit Eichenlaub versetzt – Obstbauer Jörg *Geiger* stellt ungewohnte Getränke in seiner Manufaktur her. Die sind inzwischen in der gehobenen Gastronomie in ganz Deutschland gefragt. Seine Kreationen wurden aus der Not geboren und aus dem Wunsch, altes Kulturgut zu retten. Schlat bei Göppingen ist Jörg *Geigers* Heimat, umgeben von vielen Wiesen mit alten Streuobst-Bäumen. Die Äpfel und Birnen tragen seltene Namen wie "Gewürzluiken" oder "Karcher Birne" und eignen sich heutzutage nicht mehr zum Verzehr oder Verkauf. Aber Jörg *Geiger* weiß den Geschmack dieser alten Sorten zu schätzen. Besonders eine alte Birnensorte, die Champagner Bratbirne, hat es ihm angetan. Aus ihr macht er, so wie findige Obstbauern in Schlat schon vor 150 Jahren, einen besonderen Schaumwein. In Büchern aus dem 18. Jahrhundert entdeckte er, dass diese alten Sorten nur dann ihre Qualitäten entfalten, wenn man sie adäquat verarbeitet. Anstatt die heute angeblich nutzlosen Birnbäume auszureißen, pflanzt er inzwischen sogar neue.
- Donnerstag, 18. April, 15:15 | rbb Fernsehen
Der Geist Europas – Der Duft von Wermut und Anis
In den Bergen des Schweizer Jura beginnt für Antoine *Générau* eine Reise, die ihn bis nach Südfrankreich führen wird. Eine Reise in die Welt eines mystischen, einst verbotenen Destillats: des Absinth. Keine Spirituose birgt so viele Geheimnisse und Geschichten wie der Absinth. Absinth ist ein mit Absinthkraut aromatisierter starker Alkohol, der mit Wasser verdünnt getrunken wird. Einst traf sich halb Frankreich, auch Frauen, zur „grünen Stunde“, um der „grünen Fee“ zu huldigen. Der Genuss von Absinth war libertär und geheimnisvoll, 1915 wurde er verboten. An seine Stelle trat der Pastis, der heute aus Südfrankreich nicht mehr wegzudenken ist. Aber der Absinth hat noch andere Geschwister: In den Bergen der Chartreuse brennen seit 500 Jahren Schweigemönche der Großen Kartause ihren grünen Likör. Nur zwei Mönche kennen das Rezept. In den Hochalpen wachsen die Kräuter für den Génépi, und an der Mittelmeerküste werden Weine mit Kräutern und Gewürzen zu einem trockenen Wermut veredelt. Antoine *Générau* sucht nach neuen Sorten - heute ist Absinth wieder erlaubt – und nach Original-Absinth aus der Zeit vor dem Verbot, nach sogenannten „alten Flaschen“, die Tausende Euro kosten können. Die Dokumentation begleitet ihn auf einer Einkaufstour vom Schweizer Juragebirge quer durch Frankreich bis ans Mittelmeer. Das Kamerateam begegnet Brennern und Kennern und taucht ein in Geschichte, Kultur und Landschaften eines geheimnisumwitterten Getränks.
- Donnerstag, 18. April, 15:35 | 3sat
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Donnerstag, 18. April, 18:00 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Unter Klosterschwestern
„Ein Kloster ist ein großer Talentschuppen. Man entdeckt Dinge an sich, von denen man vorher keine Ahnung hatte.“ Das sagt Schwester Thekla, die erst im Kloster St. Hildegard in Rudesheim den Beruf der

Winzerin erlernte – weil es gebraucht wurde. Zum Kloster gehören ausgedehnte Weinberge, in denen Trauben für den kloster eigenen Weiß- und Rotwein geerntet werden. Schwester Thekla wandert auch mit Besuchergruppen durch das Weingut. Der Weinbau ist ebenso wie der Klosterladen, die Goldschmiede oder die Keramikwerkstätten ein eigener Wirtschaftszweig, mit dem das Klosterleben in Rüdesheim finanziert wird.

- Freitag, 19. April, 07:10 | hr-fernsehen

Das neue hessische Küchen-ABC

Wer an die "Hessische Küche" denkt, dem fallen zuerst Apfelwein, Grüne Soße und Handkäs' mit Musik ein. Doch die heutige hessische Küche hat weit mehr zu bieten: Leckere Fleischgerichte mit Apfelwein, selbstgemachte Kräuter-Limo oder Schafskäse made in Hessen.

- Freitag, 19. April, 11:15 | Phoenix

Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana – Stolztes Siena

Kenner behaupten, im Umkreis von Siena sei die Toskana am schönsten. Reiche Lords aus England waren die ersten Fremden, die sich in die Region verliebten und sich Villen als örtliche Residenzen kauften. Die Villa Cetinale ist eines der schönsten Beispiele. Die Familie des Barons Francesco *Ricasoli* dagegen lebt schon seit den Etruskern in dieser Gegend. Irgendwann begann die adlige Familie, Wein anzubauen, und sie entwickelte sich zu einer der ersten großen Weindynastien der Welt.

- Freitag, 19. April, 12:15 | WDR Fernsehen

Die Mosel

Steile Hänge und grandiose Aussichten, die Mosel ist einer der atemberaubendsten Flüsse Deutschlands. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Leute wieder für ein Leben an der Mosel – in Frankreich, Luxemburg und Deutschland. Rebecca *Materne* und Janina *Schmitt* gehören einer neuen Generation von Winzern an, die die Steillagen der Terrassenmosel wieder entdeckt haben. Rebecca *Materne* kommt aus dem Ruhrgebiet, Janina *Schmitt* aus Hessen. 2012 haben die Freundinnen ein Weingut in Winningen bei Koblenz gepachtet – und bauen an den Hängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide.

- Samstag, 20. April, 06:35 | ZDFneo

Terra X: Die Geschichte des Essens – Hauptspeise

Warum essen wir, was essen wir, und wie hat sich das entwickelt? Sternekoch Christian *Rach* begibt sich auf eine Reise durch die Kulturgeschichte des Kochens und des Essens. Von einer gepflegten Tafel war Wein über viele Jahrhunderte nicht wegzudenken. Im Kloster Eberbach im Rheingau erfährt Christian *Rach*, was es hieß, die Trauben von Hand zu lesen und in hölzernen Keltern zu pressen. Ein Aufwand, der gern in Kauf genommen wurde. Denn der Konsum von Wein und auch Bier lag früher aufgrund der oft schlechten Wasserqualität höher als heute.

- Samstag, 20. April, 08:15 | SWR Fernsehen

Erinnerungen an das Dorfleben im Südwesten

Der Winzer Christoph Hammel aus Kirchheim/Pfalz hatte es vorwiegend mit Schädlingen im Weinberg zu tun. Wo heute Pheromonfallen auf natürliche Weise die Angreifer abhalten, wurde früher großzügig mit Giften experimentiert. Sogar Arsen, ausgestäubt mit dem Blasebalg und E 605 kamen zum Einsatz.

- Samstag, 20. April, 16:45 | WDR Fernsehen

New York à la carte – Lebensträume im Big Apple

Doreen *Winkler* ist mit großen Ambitionen nach New York gekommen. Die 35-Jährige aus einer sächsischen Kleinstadt ist in kurzer Zeit zu einer gefragten Sommelière geworden. Als Freelancerin berät sie Restaurants und Privatkunden, moderiert sie Weinproben und sitzt in Wettbewerbsjürs. Bei einer veganen Dinner Party in einer 10-Millionen-Stadtvilla in Soho macht sie den Weinservice. Gäste, die sich alles leisten können, mit Weinen zu überraschen ist ihre Spezialität. Schafft sie es mit Orange-Wein aus Savoyen und Magnum-Rosés von der Loire?

- Sonntag, 21. April, 22:30 | Phoenix
Der georgische Traum – Sehnsucht Europa
Georgien, das Sehnsuchtsland der Russen, wird von seinen Bewohnern auch „Balkon Europas“ genannt. Ein Land voller Widersprüche zwischen Europa und Russland. Nicht nur russische Dichter schwärmten von der lockeren Lebensart der Georgier. Heerscharen von Arbeitern durften zu Sowjetzeiten jedes Jahr an den Stränden am Schwarzen Meer Urlaub machen oder in den herrlichen Weinbergen wandern. Russland hält seit dem Kaukasuskrieg 2008 ein Fünftel des Gebiets besetzt, indem es die Regionen Südossetien und Abchasien als unabhängige Staaten anerkannt und Marionettenregime eingesetzt hat. Seitdem strebt Georgien nach Europa und unterschrieb hastig am 27.6.2014 ein Abkommen mit der Europäischen Union. Das Land hat die Demokratisierung vorangetrieben, selbst seine Architektur spiegelt das wider. Georgien sucht die Nähe zur EU, seine Wein- und Obstlieferanten streben auf den europäischen Markt, und das Land setzt auch zunehmend auf Tourismus.
- Dienstag, 23. April, 09:50 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Frankfurts Bauernmarkt
Sie wirkt morgens um vier Uhr alles andere als einladend: die Konstablerwache mitten in Frankfurt. Über fünfzig Bauern, Winzer, Gärtner, Bäcker, Käser, Fischzüchter, Imker und Metzger bieten hier ihre Spezialitäten an, die sie allesamt im Frankfurter Umland hergestellt haben. Der Konstablerwachen-Markt ist somit der größte Bauernmarkt Hessens und inzwischen aus dem Herzen Frankfurts nicht mehr wegzudenken: Längst ist er ein beliebter Treffpunkt von Einheimischen, Pendlern, Touristen, Rentnern, Bankern, Hipstern und Schoppenfreunden. „Erlebnis Hessen“ hat den Markt besucht, mit Erzeugern gesprochen und einige von ihnen auch auf ihren Höfen getroffen.
- Mittwoch, 24. April, 11:05 | arte
Moldawien, ein Land im Wandel
Einmal im Jahr wird es laut in Butuceni. Das Dorf liegt im Osten Moldawiens, zwischen Felsen und Weinbergen. In der gottverlassenen Gegend organisiert Anatolie Botnaru ein Open-Air-Opernfestival mit internationalen Gästen. Viele Moldawier haben das Land auf der Suche nach einem besseren Leben verlassen. Botnaru hat lieber die verschütteten Werte seiner Heimat freigelegt. Verlassene Häuser werden zu traditionell gestalteten Herbergen umgebaut, die Lebensmittel von hier nach den alten Rezepten zubereitet, der Wein im Ort gekeltert. Das lockt Touristen und hat Hoffnung ins Tal gebracht.
- Freitag, 26. April, 23:45 | ANIXE
Auf Reisen – South Australia mit Sigmar Solbach
Auf den Spuren der ersten Siedler im Barossa Valley stößt man auf einen der besten südaustralischen Weine. Das Klima und die Lage bis an den südliche Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Samstag, 27. April, 16:25 | ANIXE
Auf Reisen – Trentino mit Falk-Willy *Wild*
Bella Italia! Die norditalienische autonome Provinz Trentino ist ein Geheimtipp für all jene, die italienische Lebensart und Erholung in den Bergen suchen. Der Schauspieler Falk-Willy *Wild* hat sich mit einem Kamerateam auf den Weg gemacht, um herauszufinden, was insgesamt den Reiz der Region ausmacht. Die Reise führt Falk-*Willy* Wild auch dorthin, wo exzellente Rotweine reifen und feiner Grappa entsteht. Ein informativer, launiger Reisebericht über eine der schönsten Ferienregionen Italiens, garniert mit einem guten Schuss "Dolce Vita".
- Sonntag, 28. April, 13:30 | 3sat
Der Neckar
In eindrucksvollen Luftaufnahmen zeigt der Film die Einzigartigkeit des Lebensraumes Neckar: die raue Schönheit des Oberlaufs, wo er sich zwischen Schwäbischer Alb und Schwarzwald sein gewundenes Bett sucht, den Mittellauf mit seinen offenen Tälern und weinbestandenen Hängen und schließlich den Unterlauf, wo sich sein Bett tief in den Odenwald einschneidet, die Ufer beschattet von Wäldern.

- Sonntag, 28. April, 15:00 | 3sat

Die Mosel

Steile Hänge und grandiose Aussichten, die Mosel ist einer der atemberaubendsten Flüsse Deutschlands. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Leute wieder für ein Leben an der Mosel – in Frankreich, Luxemburg und Deutschland. Rebecca *Materne* und Janina *Schmitt* gehören einer neuen Generation von Winzern an, die die Steillagen der Terrassenmosel wieder entdeckt haben. Rebecca *Materne* kommt aus dem Ruhrgebiet, Janina *Schmitt* aus Hessen. 2012 haben die Freundinnen ein Weingut in Winnigen bei Koblenz gepachtet – und bauen an den Hängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide.

- Dienstag, 30. April, 11:40 | 3sat

Traumgärten am Kap - Mit dem Biogärtner in Südafrika

Gartenspezialist Karl Ploberger nimmt die Zuschauer mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. 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.

- Dienstag, 30. April, 20:15 | ANIXE

Relic Wine Hunters (Folge 1)

Wir begleiten einen Winzer aus Sizilien in die wilden Nebrodi-Berge. Dort trifft er sich mit einem Landwirt aus der Region, dessen historisches Weingut von der Reblaus-Plage verschont geblieben ist. Aus diesem Grund besitzt er noch heute einheimische Traubensorten, die am Rande der Ausrottung standen. Es wird gezeigt wie sie gefunden und gerettet wurden, wie ihre DNA analysiert wurde und wie sie jetzt erhalten und neu gezüchtet werden. Die Region Sizilien ist an vorderster Front wenn es um die Konservierung und Produktion alter Weinsorten geht. Hierzu entwickelt sie innovative und experimentelle Pflanzen-Lauben und -Kolonien.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 25. April 2019, 14:30 - 20:00 Uhr: **3. Salzburger Sektfrühling**



SALZBURGER SEKTFRÜHLING

25. April 2019 | Haus für Mozart

Das große Prickeln kommt nach Salzburg! Rund 20 der besten heimischen Sekthersteller lassen im Karl *Böhm*-Saal im Haus für *Mozart* in Salzburg, Hofstallgasse 1, ganz frühlinghaft die Korken knallen und zeigen vor, wie österreichischer Sekt durch die Decke geht.

Eintritt: € 19,- p.P. im Vorverkauf (<https://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburger-sektfruehling/vorverkauf-tickets/>), € 25,- p.P. an der Tageskasse.

Weitere Infos: <https://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburger-sektfruehling/>.

- Donnerstag, 25. April, und Sonntag, 28. April 2019: **Wein am Berg (Sölden)**

„Österreich trifft Piemont“ lautet heuer das Motto von „Wien am Berg“, dem „höchsten“ Kulinarik-Events Österreichs, in Sölden in Tirol. Winzer und Küchenchefs aus Österreich und der norditalienischen Region Piemont werden diesmal den Saisonausklang im Hotel „Das Central“ zelebrieren. Neben dem Küchenchef des gastgebenden Hotels, Michael *Kofler*, werden u.a. Philip *Rachinger* (Mühlthalhof, OÖ),



Stefan *Speiser* (Apron, Wien) und Francesco *Oberto* (Ristorante da Francesco in Cherasco in der piemontesischen Provinz Cuneo) aufkochen. Die Weingüter aus Österreich sind zahlreich und namhaft: Paul *Achs*, *Feiler-Artinger*, *Gesellmann*, *Igler*, *Kollwenz*, *Krutzler*, *Rittsteuer* vertreten den Verein „Renommierete Weingüter Burgenland“, Franz *Hirtzberger* aus Spitz die Wachau, *Bründlmayer* aus Langenlois das Kamptal, Markus *Huber* das Traisental, das Schlossweingut Graf *Hardegg* das Weinviertel und *Lackner-Tinnacher* die Südsteiermark. Aus dem Piemont ist Vereinigung „L’Insieme“ vertreten durch die Weingüter Elio *Altare*, Gianfranco *Alessandria*, Giovanni *Corino*, Silvio *Grasso*, La Morandina, Fratelli *Revello* und Mauro Veglio mit ihren Weinen präsent. Darüber hinaus zeigt auch das piemontesische Weingut Fratelli *Cigliuti* seine Weine. Für höchste Qualität im Glas und am Teller ist also gesorgt.

Neben all den kulinarischen Events gibt’s aber natürlich auch noch 145 km bestens präparierte Pistenkilometer, die mit den Promi-Skiguides Frank *Wörndl*, Thomas *Dreßen*, Günther *Mader*, André *Arnold*, Sigi *Grüner*, Ingrid *Salvenmoser*, Franziska *Gritsch* u.v.m. erkundet werden können. Weitere Infos und Tickets unter www.weinamberg.at.

o Freitag, 26. April 2019, 16 – 21 Uhr: **WIFI Weinfrühling 2019 (St. Pölten)**

In Kooperation zwischen dem WIFI NÖ und dem NÖ Landesgremium des Weinhandels erblüht heuer bereits zum 13. Mal in St. Pölten gemeinsam mit über 70 Winzer- und Weinhandelsbetrieben aus ganz Österreich der WIFI Weinfrühling 2019. Über 400 Weine aus ganz Österreich können in entspannter Atmosphäre verkostet und mit den anwesenden Erzeugern und Händlern besprochen werden.

Aus den verkosteten Weinen werden von den Profis des NÖ Sommeliervereins die besten Weine in vier Kategorien (Weiß und Rot Klassik sowie Weiß und Rot Reserve) in einer Blindverkostung ausgewählt und mit den WIFI Wine-Awards ausgezeichnet.

Unkostenbeitrag: € 10,- | Anmeldung & Infos: www.noe.wifi.at/weinfruehling | + 43 2742 2000

o Freitag, 26. April, bis Sonntag, 28. April 2019: **Weintour Weinviertel 2019**

Große Weinverkostung im Weinviertel! Über 200 Weinstraßen-Winzer öffnen im Rahmen der Weintour Weinviertel am 27. und 28. April 2019 von 10 bis 19 Uhr ihre Pforten und laden zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Ein Wochenende rund um die Weinkultur, das Erleben des Weinviertels im Frühling und den Genuss mit allen Sinnen. Pfeffrige Weine, gepflegte Wirtshauskultur, spannende Ausflugsziele und gemütliche Quartiere sorgen für ein genussvolles Wochenende. Informationsfolder zum Download: www.weintour.at/folder

Den Start in das Wochenende bieten die WEIN.TOUR.OPENINGS am Abend des Freitag, 26. April. Die Infos dazu unter: <https://www.weintour.at/weintouropenings>.

Unsere Empfehlung: WEIN.TOUR.OPENING in POYSDORF um 18 Uhr im Eisenhuthaus

Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der einzigartigen Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren Weinviertler Winzer ihre ausgezeichneten Weine zu jazzigen Klängen von Linus Collective! Für den kulinarischen Genuss sorgt die Backstube Eisenhuthaus.

22 Winzer präsentieren 110 Weine: *Eichberger* (Eibesbrunn), *Fein* (Hagenbrunn), *Frank* (Herrnbaumgarten), *Haimer* (Poysdorf), *Hans* (Asparn an der Zaya), *Hirtl* (Poysdorf), *Hugl-Wimmer* (Poysdorf), *RM Minkowitsch* (Mannersdorf), *Neustifter* (Poysdorf), *Oppenauer*, (Poysdorf), *Rieder* (Kleinhadersdorf), *Weinrieder* (Kleinhadersdorf), *Wolfgang Rieder* (Poysdorf), *Riegelhofer* (Poysdorf), *Schödl* (Loidesthal), *Robert Schodl* (Poysdorf), *Rainer Schuckert* (Poysdorf), *Schweighofer* (Zistersdorf), *Stadler* (Falkenstein), *Taubenschuss* (Poysdorf), *Weindl* (Hobersdorf) und *Zull* (Schrattenthal).

Eintritts (inkl. Verkostung aller Weine, exkl. Essen): € 13,- p.P (VVK), € 15,- p.P (Abendkasse)
Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter Tel. +43 (0)2554/88040 & info@veltlinerland.at

○ Samstag, 27. April, bis Sonntag, 28. April 2019: **Göttlesbrunner Jungweinschnuppern 2019**

Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.

Einmaliger Spesenbeitrag: € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang am Samstag von 13 bis 20 Uhr und am Sonntag von 12 bis 18 Uhr!

Sonntag, den 28. April, 10 bis 13 Uhr: geführte Riedenwanderung mit Winzern in die Göttlesbrunner Weinberge. Treffpunkt: 10 Uhr am Dorfplatz! Anmeldung unter office@diewinzergoettlesbrunn.at.



○ Samstag, 27. April, und Sonntag, 28. April 2019, 10 – 18 Uhr:

Weinfrühling Kamptal | Kremstal | Traisental 2019 – Offene Kellertüren

Vielfalt wie noch nie! Am letzten April-Wochenende tun sich gleich drei Weinbaugebiete zusammen und rufen den „Weinfrühling“ aus: Kamptal, Kremstal und Traisental. 225 Winzerfamilien sind heuer dabei und schenken ihre neuen, frischen Weine aus. Die Hauptrollen werden – typisch für diese drei Regionen – natürlich die DAC-Weine Grüner Veltliner und Riesling spielen. Aber auch duftige Sommerweine, Sekte, Rosé und rare Klassiker werden kredenzt.

Eintritt: € 25,- p.P. (bei jedem teilnehmenden Weinbaubetrieb gibt's ein Eintrittsband).

Die praktische Faltkarte, auf der alle 225 Weinfrühling-Winzer sowie Adressen von Gastronomiebetrieben und Heurigen vermerkt sind, ist kostenlos ab Ende März zu bestellen unter Tel. +43 (0)2713 / 300 60-60 oder urlaub@donau.com.

○ Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Tour de Vin 2019**

Die 36 Traditionsweingüter der Region Donau laden ein, den neuen Jahrgang zu verkosten und verführerische Side-Events zu genießen.

Von Weingut zu Weingut flanieren, sich in geselliger Runde einen Überblick über den Charakter des neuen Jahrgangs verschaffen, die Winzer und die Weingärten kennenlernen und bei dieser Gelegenheit vielleicht auch den eigenen Weinkeller füllen: Die am 4. und 5. Mai stattfindende Tour de Vin ist für Weingenießer die beste Gelegenheit, den 36 Mitgliedsbetrieben der Traditionsweingüter Österreich Region Donau einen Besuch abzustatten und dabei eine unvergleichlich hohe Dichte an frisch abgefüllten Topweinen zu verkosten und zu vergleichen. An beiden Tagen sind Türen und Tore der im Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram gelegenen Weingüter ab 10 Uhr geöffnet. Eintritt: mit dem Tour de Vin-Button um € 25,- (berechtigt zur Verkostung an beiden Tagen; bei jedem Weingut erhältlich)

MAGNUM PARTY: Samstag, 4. Mai, 20:30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in 3500 Krems, Undstraße 6. Eintritt: € 20,- mit Tour de Vin-Button, € 30,- ohne Button, direkt vor Ort zu bezahlen, kein Vorverkauf (inkludiert die Verkostung aller Weine aus der Magnum plus DJ-Musik).



○ Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Wachauer Weinfrühling 2019**

Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2018! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 30 Winzer aus dem Burgenland, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.

Eintritt: € 25,- p.P. (Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben, bei ausgewählten Vertriebspartnern und im Vorverkauf über das Büro von Vinea Wachau erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es die kostenfreie Benützung der Wachau-Buslinien, der Wachaubahn sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen.

Am Samstagabend wird bei der STEINFEDER-NIGHT im Schloss Spitz bei einem Konzert der Band „Schilfgürtel“ gefeiert und getanzt. An mehreren Bars werden Weine aus der Wachau und

aus dem Burgenland präsentiert. Kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. Eintritt: € 15,- (inkl. 2 Weinbons)

Anreise mit dem STEINFEDER-NIGHT Sonderzug der Wachaubahn!

Reservierung unter +43 2742 360 990 99 oder info@noevog.at.

Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

Achtung limitierte Sitzplätze! Ticketverkauf bei der STEINFEDER-NIGHT.

Weitere Infos unter <https://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/>.

○ Donnerstag, 9. Mai 2019, 18:30 Uhr: **Kellerschlüssel Kulinarium mit Martin Sieberer**

Martin Sieberer, 3-Haubenkoch im Restaurant Paznaunerstube, verlegt seine Küche aus den Tiroler Bergen an den Fuß des Dürnsteiner Kellerbergs in das außergewöhnliche Ambiente des barocken Kellerschlüssels. Mit seinen innovativen kulinarischen Kreationen, die geprägt sind von Feingefühl, Regionalität und Extravaganz, zählt er zu den besten Köchen Europas. Roman Horvath und Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau freuen sich, mit ihren Weinen und internationalen Überraschungen von Winzerfreunden die richtigen Antworten darauf zu finden.



Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/9-Mai-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>

Preis € 135,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).

○ Samstag 11. Mai. bis Samstag, 18. Mai 2019: **ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien**

Kroatisches Flair pur: Dalmatien. Herrliche Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben Sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxusschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen Sie in die Kulinarik der Region und lassen Sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen. Info-Flyer unter:



www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf

Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter:

www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routenf%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf

Für Fragen jeder Art, Infos zum Programmablauf bzw. über das Schiff, AGBs und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela Lefor, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at.

○ Freitag, 17. Mai 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung – Den Süden erkunden**

Der Kreuzberg, Rossatz und sein romanischer Ortskern, die Rieden Kirnberg, die stiftlichen Lesehöfe in Rührsdorf und der Dunkelsteinerwald: Roman Horvath und Heinz Frischengruber wollen die rechte Uferseite der Donau erforschen und wandern gemeinsam mit Ihnen durch die Weinrieden des Wachauer Südens.

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/17-Mai-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>



○ Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**

„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale

Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (Gergely's & Silberwirt), Schlossg. 21, 1050 Wien

Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)

Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

○ Samstag, 25. Mai, bis Donnerstag, 30. Mai 2019: **Weingipfel 2019**

Alle zwei Jahre organisiert die ÖWM den Weingipfel (jeweils in „Nicht-VieVinum“-Jahren), zu dem bis zu 200 Weinprofis, vorwiegend Journalisten, aus aller Welt eingeladen werden. Auf unterschiedlichen Reisen haben die Teilnehmer die Möglichkeit ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen. Glanzvolle Höhepunkte eines jeden Weingipfels ist die große „Österreich Wein Party“ am letzten Abend in Wien.

Auftakt bildet in diesem Jahr eine Tages-Konferenz in Wien am 26. Mai zum Thema der österreichischen Weingeschichte und den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas. Die Konferenz findet ihren Abschluss in der glanzvollen „Österreich Wein Party“. Nach der Konferenz haben die Teilnehmer die Möglichkeit im Zuge der Weinreise zu den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen.

Weitere Infos und Angebote unter <https://www.oesterreichwein.at/weingipfel/>.

(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: 11. Mai 2019 | 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 [wein-consulting.at](http://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



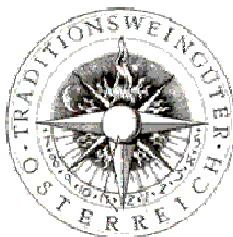
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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