

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_06

13. MÄRZ 2019

Die Themen:

- Naturnaher Weinbau für Ihre Gesundheit
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- „Weinviertel DAC“ verkauft mit mehr als 5 Mio. Flaschen neue Rekordmenge 2
- Hagenbrunn positioniert sich als Wein-Erlebnisraum 2
- ROSINAS ROSINEN: Fastenzeit 3
- Die LOSGELOES(S)T-Winzer im Kloster Und in Krems 3
- Neues Event-Format im Wiener Platzhirsch serviert Wein und Champagner 4
- Deutscher Jungwinzer gewinnt bei Concours Générale Agricole in Paris 5
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
 - (1) Weinumsatz in Deutschland trotz Absatzrückgang gestiegen 5
 - (2) Schweizer Weinernte im Vergleich zum Vorjahr um 40 % gestiegen 6
 - (3) Spanischer Weinexport boomt 6
 - (4) Italiens Weinexporte auf neuem Rekordniveau 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende März 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20

Herausgegeben von:

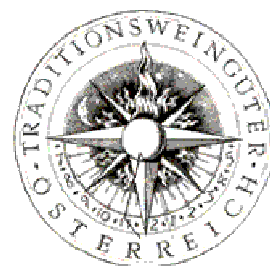
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Naturnaher Weinbau für Ihre Gesundheit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Je weniger die Rebe während der Vegetation durch chemische Spritzmittel „unterstützt“ wird, desto mehr muss sie ihre Immunabwehr selbst stärken. Die Immunstoffe – im Wesentlichen gesundheitsfördernde Phenole – werden in den Schalen gebildet und gelangen beim Pressen und der Maischegärung in den Wein. Der naturnahe Weinbau unterstützt diesen Prozess. Er ist in Österreich im Vormarsch und wird in naher Zukunft das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zu den Massenweinen aus der neuen Welt und den großen europäischen Anbauländern werden. WUG Wein und Gesundheit unterstützt diesen Prozess und zeichnet Weine, die viel Phenole enthalten, mit dem WUG Gütesiegel aus. Damit soll den Konsumenten die Wahl von Wein mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen erleichtert werden. (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:

Man kann's übertreiben:

Weil er immer schlimmer zecht

wird ihm schon im Zimmer schlecht.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) „Weinviertel DAC“ verkauft mit mehr als 5 Mio. Flaschen neue Rekordmenge**

Immer beliebter bei den Konsumenten werden die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel, die unter der Dachmarke „Weinviertel DAC“ vermarktet werden. Im letzten Jahr haben die rund 700 produzierenden Winzerbetriebe der Region zum ersten Mal mehr als 5 Mio. Flaschen „Weinviertel DAC“ verkaufen können. „In Summe wurden 5.284.000 Flaschen abgesetzt“, sagt Ulrike Hager, Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel. „Das ist ein Anstieg um rund 300.000 Flaschen oder sieben Prozent.“



Mit den neuen „Weinviertel DAC“-Weinen des Jahrgangs 2018 wollen die Winzer aus dem Gebiet zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten ihren schon bisher eindrucksvollen Markterfolg weiter ausbauen. Der Grüne Veltliner, der im Weinviertel auf 6.300 ha wächst, hat im Vorjahr von den günstigen Witterungsbedingungen profitiert und verspricht im Weinglas hohe Qualitäten. 2018 hat das Weinviertel – mit 14.480 ha Rebfläche bei weitem größtes Anbaugebiet Österreichs – 878.400 hl Wein produziert. Das waren um 18 % mehr als 2017.

Am 25. März vereinigen sich die DAC-Veltliner aus dem Weinviertel zusammen mit den DAC-Blaufränkischen aus dem Mittelburgenland zu einer gemeinsamen Präsentation in Götzis in Vorarlberg, tags darauf, am 26. März, geht's in die Landeshauptstadt Salzburg und am 28. März wird München ein Besuch abgestattet. Alle Präsentations-Termine finden sich in diesem Newsletter in der Rubrik „Termine“ sowie online auch unter www.weinvierteldac.at. (pcj, bbj)

***) Hagenbrunn positioniert sich als Wein-Erlebnisraum**

Mit aktiver Heurigenkultur und ortsnahen Rieden ist Hagenbrunn schon jetzt ein beliebtes Ausflugsziel im südlichen Weinviertel. Nun wird ein neuer Wein-Erlebnisraum geschaffen, der die Ge-

meinde noch stärker als weintouristische Destination positioniert und neue Besucher anlocken soll. Mit baulichen Interventionen und interaktiven Multimedia-Installationen werden vor allem Geschichten über die Winzerfamilien aus dem Ort inszeniert. „Ich bin sicher, dass das viele zusätzliche Gäste anziehen wird und damit zur lokalen Wertschöpfung beiträgt“, erklärt Wirtschafts- und Tourismuslandesrätin Petra *Bohuslav* die Pläne.

Ein traditioneller Weinkeller wird revitalisiert und Einblick in das alte Presshaus und die historische Bewirtschaftung geben. Interaktive Multimedia-Präsentationen werden Details über das Leben und die Arbeit der Winzerfamilien aus dem Ort vermitteln. Eine Weingartenhütte mit Ausblick über die Weinriede wird neu errichtet und Raum für Führungen und Weinverkostungen bieten. Rund um die Hütte wird ein weitläufiger Schauweingarten angelegt. Bei der Hubertuskapelle wird ein weiterer Garten mit typischen Weinbegleitpflanzen entstehen. Parallel dazu werden weintouristische Produkte, Erlebnisangebote, Bewegungsaktivitäten, und weinkulturelle Veranstaltungen entwickelt. „Wir haben uns viel vorgenommen: Bis 2021 werden wir das gesamte Bündel an geplanten Maßnahmen umsetzen. Damit wird es uns gelingen, aus Hagenbrunn eine echte Perle des Weintourismus zu machen“, ist Bürgermeister Michael *Oberschil* überzeugt. (pcj)

***) Die LOSGELOES(S)T-Winzer im Kloster Und in Krems**

Praktisch zeitgleich mit dem Frühlingsbeginn und noch vor vielen anderen Jahrgangspräsentationen laden die LOSGELOES(S)T-Winzer ins Kloster Und.



Löss ist der vorherrschende Boden im östlichen Teil des Weinbaugebiets Kremstal. Und genau diesem Thema haben sich die 16 Mitglieder der Winzergemeinschaft LOSGELÖS(S)T aus Rohrendorf und Gedersdorf verschrieben. Im historischen Kirchenschiff des Kloster Und in Krems kann man am Samstag, 23. März 2019, von 14 bis 20 Uhr sowohl frische Weine des Jahrgangs 2018 als auch gereifte Raritäten verkosten. Als Gastwinzerin präsentiert Christina *Hugl* ihre Sekte und Pet-Nats. Die Rotweinmanufaktur *Wandraschek* aus Krems stellt eine exklusive Auswahl ihrer Rotweine vor. Kulinarisch umrahmt wird die Verkostung von Harry's Gastrotainment mit köstlichen Häppchen.

Rosinas Rosinen: Fastenzeit



Jetzt, wo wiederum die Fastenzeit über uns hereingebrochen ist, könnte ich ganz ungeniert über Abstinenz schreiben, ohne dafür schiefe Blicke von der Redaktion zu ernten. Nur, wen interessiert das?! Die, die fasten, sind ohnehin voll und ganz damit beschäftigt, wie sie die 40 Tage halbwegs gut überstehen sollen – ohne Fleisch, ohne Kaffee, ohne Süßes, ohne Alkohol... Dabei sind es ja in Wirklichkeit 46 (!) Tage. Wer sich mal die Mühe gemacht hat, die Tage im Kalender von Aschermittwoch bis Ostersonntag durchzuzählen oder gar Stricherlisten anzufertigen, weiß das ohnehin. Für weniger gut Informierte mag es erscheinen wie Betrug, Augenauswischerei oder ein Hinters-Lichtgeführt-Werden. Eine Gemeinheit ist es allemal! Da glaubt man sich schon in der Zielgeraden, und plötzlich hat man praktisch noch eine ganze Woche vor sich... Doch – wie bei so gut wie allem im Leben – gibt es auch hierzu eine logische Erklärung: Die sechs Sonntage sind nämlich vom Fasten ausgenommen und stammen aus der Zeit, als die meisten Menschen noch harte körperliche Arbeit verrichten mussten und das mit dem Fasten sehr genau nahmen.

Ja, und die anderen, die mit dem Fasten nichts am Hut haben oder sich nichts vorschreiben lassen wollen – schon gar nicht von der Kirche –, die interessiert das Thema Fastenzeit noch weniger. Die würde es dann auch nicht interessieren, dass ich bereits im zarten Alter von 15 Jahren damit begann, der ganzen Sache insofern eine gewisse Wendung und neue Bedeutung zu geben, als ich in der Fastenzeit auf Verhaltensweisen von mir verzichtete, die mich an mir selbst störten...

Man sollte es ohnehin wie so manche Jugendliche heutzutage halten. Da folgen auf den Aschermittwoch gleich der Gründonnerstag und Karfreitag.

Also, mal ehrlich: Sich in den paar Tagen in Enthaltsamkeit zu üben, sollte doch wirklich nicht so schwierig sein, oder?

www.rosina-bruckner.com

Besonders praktisch ist das Lieferservice: Die Weine können gleich vor Ort zu Ab Hof-Preisen bestellt und bezahlt werden. Die Lieferung erfolgt innerhalb weniger Tage persönlich oder per Post – und das sogar gratis! Inkludiert in den Tageseintritt ist auch das Clubbing ab 20 Uhr mit Musik vom DJ, Tanzfläche, Wein- und Cocktailbar. Stimmung bis spät in die Nacht ist garantiert!

Zeit & Ort: Samstag, 23. März 2019, ab 14 Uhr | Kloster Und, Undstraße 6, 3500 Krems

Tickets für Weinverkostung + Clubbing: € 15,- | Tickets für „Clubbing only“: € 7,-.

Im Vorverkauf jeweils um € 2,- günstiger online unter www.losgeloest.at/tickets oder in den Filialen der Kremser Bank in der Ringstraße, Landstraße und in Mautern!

Weitere Infos unter: www.losgeloest.at, office@losgeloest.at oder + 43 664 201 94 79.

Die 16 losgeloest-Winzer sind: Erich *Berger*, Ludwig *Buchecker*, Martin *Eder*, Christian *Rohrhofer* und Franz *Schachinger* aus Gegersdorf, Philipp *Bründlmayer* und Manfred *Felsner* aus Grunddorf, Matthias *Haiderer*, Johannes *Kitzler*, Gottfried *Mittelbach*, Martin *Moser*, Markus *Oßberger* und Artur *Toifl* aus Rohrendorf, Josef & Margit *Mantler* aus Brunn im Felde, Erwin *Winkler* aus Schlickendorf und Alois *Zimmermann* aus Theiß. (bbj)



***) Neues Event-Format im Wiener Platzhirsch serviert Wein und Champagner**

Nachdem Jakob *Lackner* (Center Events) schon die After-Work-Community mit der trendigen Weinmesse „Wine Affairs“ und dem erfolgreichen Hotspot „Work-a-Tonic“ auf den Geschmack erlesener Tropfen nationaler und internationaler Wein- und Spirituosenproduzenten gebracht hat, nimmt er sich nun die Nachtschwärmer vor.



Seit dem 26. Februar bringt er guten Geschmack auf den Dancefloor: Bei der neuen Eventserie „5 Uhr Tee um 10“ sind jeden Dienstagabend im Wiener „Platzhirsch“ ausgesuchte Weine und köstliche Schaumweine und Champagner die wahren Stars des Abends. Sie werden in der eigenen Lounge exklusiv serviert, während DJ Tom *Silver* samt Guest-DJs mit feinen House-Tunes und den besten Sounds aus den letzten drei Jahrzehnten musikalisch einheizt.

Mit dem neuen Event-Konzept möchte *Lackner* den Winzern eine neue Präsentationsplattform und dem Wein eine Bühne als elegantem Party-Drink geben, mit dem der urbanen Party-Crowd auch der nächste Arbeitstag nicht schwerfällt. Bei „5 Uhr Tee um 10“ steht Genuss im Vordergrund: Im Club an der Wiener Ringstraße erwarten die Gäste jede Woche wechselnde Wein-Specials, Überraschungs-Acts, bekannte Gast-DJs sowie musikalische Vielfalt und entspannte Party-Atmosphäre.

„Mit ‚5 Uhr Tee um 10‘ geben wir Wein und Champagner einen wöchentlichen Auftritt im Club in zentraler Innenstadtlage an der historischen Ringstraße. Clubbing und ausgesuchte Weine sind eine ideale Kombination, um Neues zu entdecken und sich vom guten Geschmack inspirieren zu lassen“, ist *Lackner* überzeugt. Jeden Dienstagabend gibt’s nun diesen Tagesausklang. Wer gerne mit Kollegen oder Freunden in die Wochenmitte hineinfeiern möchte, kann sich Tische oder eine exklusive VIP-Lounge telefonisch unter +43 660 6530486 oder per E-Mail an ready@5uhrteeum10.at im Vorfeld reservieren. Weitere Infos unter www.wine-affairs.at. (pcj)

*) Deutscher Jungwinzer gewinnt bei Concours Générale Agricole in Paris

Etwas mehr als fünf Jahre ist es her, als ein junger Mann aus Weiterstadt bei Darmstadt – nicht unbedingt als Weinbauregion bekannt – bei uns in Langenzersdorf übernachtete. Als Schüler der Oberstufe und noch ohne konkrete berufliche Pläne für die Zeit nach dem Abitur erkundete er gemeinsam mit Schwester und Eltern (langjährige Freunde der Familie) untertags touristisch Wien, Niederösterreich und das Burgenland.

Abends zurück bei uns war klar, was zu tun war: Vor, zum und nach dem Abendessen gab's Weinverkostungen mit ausgewählten Weinen aus den verschiedensten Regionen Österreichs und der Welt ... und auch einen Wein aus dem Geburtsjahrgang des jungen Mannes. Dabei deutlich zu sehen waren seine offenen Ohren und Augen, sein Talent für Geruch und Geschmack sowie sein Interesse für Ansprache und Beschreibung der Weine. Im Juni 2017 dann die Mail des Vaters: „Es gibt Neuigkeiten! Moriz wird Winzer! Am ersten August geht es los im Weingut Uwe Spies in Dittelsheim-Heßloch, das ist im Wonnegau östlich von Alzey.“ Hat er also tatsächlich die Andeutung, dass ihn ein Berufsleben in der Weinbranche interessieren könnte, wahr gemacht.

Danach immer wieder loser Kontakt und dann, am 28. Februar 2019, die Nachricht über Twitter (siehe Bild rechts in der Mitte):



„Moriz *Jungbauer* gewinnt den Wettbewerb für den besten Jungwinzer beim wichtigsten Wettbewerb in Frankreich, dem Concours Générale Agricole.“ Ein Deutscher gewinnt in Paris! Was ist da passiert?

Eigentlich ist es ganz einfach, wie Moriz in einem Telefonat bestätigt: Wenn Talent, Interesse und persönliches Engagement zusammentreffen und dann noch freundschaftliche Unterstützung und Förderung durch einen Mentor, in seinem Fall sein Arbeitgeber und Lehrmeister Uwe *Spies*, finden, dazu berufliche und private Interessen bei Reisen nach Frankreich kombiniert werden und überdies zur professionellen Vorbereitung dann auch sicherheitshalber noch ein paar Dutzend Weine – nur zu Verkostungszwecken – eingekauft werden, um sich sorgfältig und umfassend auf französische Weine einzukosten, dann steht einem Sieg offenbar nichts mehr im Wege.

Konfuzius sagte dazu angeblich einmal: „Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten.“ Wie wahr, nicht nur in diesem Fall!

Persönlich darf ich dazu aus ganzem Herzen gratulieren, lieber Moriz *Jungbauer*, und mich auch darüber freuen, dass ich vielleicht sogar ein klein wenig zu Deiner Berufswahl beigetragen habe, damals bei Eurem Besuch bei uns! ☺ (*bbj*)

*) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:

(1) Weinumsatz in Deutschland trotz Absatzrückgang gestiegen

Der Wert der in Deutschland eingekauften Weine ist 2018 im Vergleich zum Vorjahr um rund 1 % gestiegen. Dies gab das Deutsche Weininstitut (DWI) im Vorfeld der Weinmesse ProWein auf Basis der GfK-Weinmarktanalyse bekannt, die das DWI alljährlich bei dem Marktforschungsunternehmen in Auftrag gibt.

Dass der Umsatz mit Wein trotz eines Absatzrückgangs von 3 % im letzten Jahr zulegen, ist in erster Linie auf gestiegene Weinpreise im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) zurückzuführen. So legte der Durchschnittspreis für einen Liter Wein im LEH über alle Herkünfte gesehen um 17 Cent auf 3,09 €/l zu. Für deutsche Weine gaben die Verbraucher im Schnitt 3,39 €/l aus, was einem Plus von 24 Cent pro Liter entspricht. Der gemittelte Preis für den Weineinkauf heimischer Weine direkt beim Erzeuger und über den Weinfach- bzw. Onlinehandel ist vergleichsweise moderat um 5 Cent auf 6,80 €/l gestiegen.

Den Grund für diese Entwicklung sieht DWI-Geschäftsführerin Monika *Reule* in den außergewöhnlich niedrigen Erntemengen des Weinjahrgangs 2017 in Deutschland und vielen anderen europäischen Weinbaunationen, was entsprechende Preisanpassungen oftmals notwendig machte.

Am Gesamtwert der in unserem Nachbarland eingekauften Weine hatten die deutschen Anbieter 2018 einen unverändert hohen Marktanteil von 51 % und von stabilen 45 % an den abgesetzten Weinmengen. Mit einem Anteil von jeweils 15 % am Weinumsatz und -absatz stehen die Weine aus Italien in der Gunst der deutschen Verbraucher auf Platz zwei, gefolgt von Frankreich (12 % Umsatz, 13 % Absatz) und Spanien (8 % Umsatz, 9 % Absatz).

Der Lebensmittelhandel hat seine Position als wichtigste Weineinkaufsstätte in Deutschland im vergangenen Jahr behauptet. 78 % aller Weine wurden 2018 dort eingekauft, davon unverändert 50 % in Discountmärkten. Die klassischen Supermärkte haben weniger Wein abgesetzt als im Vorjahr, sie kommen noch auf einen Marktanteil von 17 % und die großen SB-Warenhäuser auf stabile 11 %.

Leicht positiv haben sich die Einkäufe direkt bei den Weinerzeugern entwickelt. In dem mengenmäßig insgesamt rückläufigen deutschen Weinmarkt konnten die Direktvermarkter ihren Absatz um 1 % steigern und ihren Marktanteil um einen Prozentpunkt auf 11 % leicht ausbauen. Der Online-Weinhandel, der im Wesentlichen dem Fachhandel zuzuordnen ist, hatte deutschlandweit im vergangenen Jahr einen Marktanteil von 4 % an allen eingekauften Weinen. (*bbj*)

Quelle: Tageskarte online, 08. März 2019 06:49 Uhr,
<https://www.tageskarte.io/zahlen/detail/weinumsatz-in-deutschland-trotz-absatzrueckgang-gestiegen.html>

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

(2) Schweizer Weinernte im Vergleich zum Vorjahr um 40 % gestiegen

Nach einem Rekordtief in Sachen Weinlese 2017 konnten Winzer in der Schweiz sich im vergangenen Jahr über eine besonders gute Ernte freuen. Im Vergleich zum Vorjahr wurden mit 11 Mio. Litern Wein etwa 40 % höhere Ernteerträge erzielt. Auch im Vergleich zum zehnjährigen Mittel konnte eine ordentliche Steigerung von 13 % hingelegt werden. Die außerordentliche Ernte ist einem Ausbleiben von Spätfrost, andauernd hohen Temperaturen im Sommer, sowie einer frühen Reife – etwa zwei Wochen früher als normalerweise – zu verdanken. Zwischen April und August blieb es zudem anhaltend trocken, wodurch Schädlings- und Pilzbefall auf ein Minimum reduziert wurden. (*pcj*)

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion: (3) Spanischer Weinexport boomt**

Das spanische Marktbeobachtungsinstitut Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) teilte mit, dass 2018 ein Rekordjahr für den spanischen Weinexport war. Laut dem OEMV wurden im vergangenen Jahr etwa 19,86 Mio. hl im Wert von 2,912 Mrd. Euro ins Ausland verkauft. Die veräußerte Menge ging wegen der schwächeren Weinernte im Jahr 2017 zwar um 14 % zurück, dafür stieg der Durchschnittspreis auf 1,47 Euro pro Liter. (*pcj*)

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

(4) Italiens Weinexporte auf neuem Rekordniveau

Auch für Italiens Weinexporte brachte das Jahr einen erfreulichen Rekord: Ein Plus von 3,3 % (gut 200 Mio. Euro) ließ den Exportumsatz auf nunmehr 6,2 Mrd. Euro ansteigen. Demgegenüber ver-

bucht man in Italiens Statistikbüro Istat einen Rückgang bei der Exportmenge von 8,1 %, was aber voll und ganz der schon seit Jahren verfolgten Strategie des Exports höherwertiger und höherpreisiger Weine entspricht.

Sieht man sich einzelne Länder genauer an, sieht man unterschiedliche Entwicklungen. Dabei konnten die Weinexporte nach Deutschland, einem der beiden wichtigsten Exportmärkte italienischer Weine, um 4 % gesteigert werden. In Frankreich erzielte man um 10,1 % mehr Umsatz und in Australien sogar um 18,5 % mehr. Ganz besonders positiv haben sich die investierten Mittel ins Exportmarketing in den Märkten Polen (+ 23,3 %) und Südkorea (+ 14,6 %). Dagegen fielen die Exportumsätze nach China und Russland jeweils um 2,4 %.

Der durchschnittliche Literpreis der exportierten Weine stieg dabei gegenüber 2017 insgesamt um 7,7 % auf 3,07 Euro, der Preis für Flaschenweine konnte um 4,8 % auf 4,53 Euro pro Liter gesteigert werden.

Als wahrer Exportschlager erwies sich im vergangenen Jahr der weiße Lugana vom Gardasee, dessen Exportmenge um 22,1 % und dessen Exportwert sich um 24,2 % erhöhen ließ. (bbj)

Quelle: Il Sole 24 Ore online, Giorgio dell'Orefice, 12 marzo 2019, <https://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2019-03-12/vino-e-record-1-export-62-miliardi-2018-33percento--165236.shtml>

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

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

- **Mittwoch, 13. März, 15:30 | 3sat**

Weinviertel - Weites Land

Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der Endlosigkeit. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region.

- **Donnerstag, 14. März, 08:00 | arte**

Flüsse des Lichts: Rio Ebro

Der Ort Laguardia liegt auf einem Felsstock hoch über dem Ebro-Tal. Er ist das Zentrum der Weinregion Rioja Alavesa, die stolz ihre Zugehörigkeit zum Baskenland betont. Winzer Javier *San Pedro Ortega* will aus alten Reben ungewöhnliche Tropfen keltern.

- **Samstag, 16. März, 13:15 | NDR Fernsehen**

Nordspanien in sieben Stunden – Barcelona: der Rabbi und sein Winzer

Die am Mittelmeer gelegene Metropole Barcelona entwickelt sich rasant. Inmitten eines kulturellen, internationalen Melting Pots trifft das Filmteam den Winzer Jabier *Marquinez*. Sein Weingut liegt in der spanischen Provinz La Rioja. Zusammen mit Jabier entdeckt das Team ein Stück altes Barcelona, das jüdische Viertel an den Ramblas. Hier trifft er spezielle Kunden. Für die jüdische Gemeinde produziert Jabier koscheren Wein. Eine Spezialität, die bei internationalen Weinkennern höchste Anerkennung genießt. Dank streng religiöser Vorschriften und Aufsicht entsteht bei ihm der vermutlich reinste Biowein der Welt. Der aktuelle Jahrgang wird vom Rabbi persönlich geprüft. Rioja: wo der Tinto seine Seele eingehaucht bekommt; Haro, die Weinhauptstadt der Rioja, liegt auf einem malerischen Hügel umgeben von Bodegas. Sie befinden sich rund um den Bahnhof, denn die Zuglinie von Barcelona nach Bilbao war einst der Absatzweg für die Weine von hier. Heute wird das per Lkw erledigt. Aber mit dem Zug kommen die Saisonarbeiter für die Ernte, Touristen und der Winzer Jabier *Marquinez* zurück aus Barcelona. Endlich ist er nach langer Fahrt durch den halben Nordosten Spaniens angekommen. Mit dem Jeep geht es hinauf in die Berge der Rioja Alta, der hohen Rioja. Rund um das Castillo de Sajazarra liegt die Bodega Sajazarra. Hier produziert Jabier edle und zum Teil koschere Weine mit einer Leidenschaft, die fast schon an Besessenheit grenzt. Wein ist sein Leben. Seit er als kleiner Junge die US-amerikanische Serie „Falcon Crest“ geschaut hat, träumte er von dem Leben, das er jetzt führt.

- Samstag, 16. März, 13:30 | Bayerisches Fernsehen
Landfrauenküche: Linda *Haßold* – Unterfranken
Die Landfrauen sind zu Gast bei Linda *Haßold* aus Unterfranken. Zusammen mit ihrem Mann betreibt die 53-jährige gelernte Agraringenieurin einen ökologischen Weinbau. Außerdem gehört zum Betrieb im Landkreis Kitzingen eine ökologische Landwirtschaft. Auf den Wiesen und Feldern stehen noch viele alte Obstbäume, deren Früchte Linda *Haßold* zu Saft oder in der eigenen Brennerei zu Hochprozentigem verarbeitet.
- Sonntag, 17. März, 18:45 | SWR Fernsehen (RP)
Bekannt im Land – Auf der Naheweinstraße
Die Naheweinstraße wurde 1971 aus der Taufe gehoben. Sie hatte Vorbilder: Die Deutsche Weinstraße, zur Zeit des Dritten Reiches gegründet und die Badische Weinstraße, die 1954 ins Leben gerufen wurde. Weinstraßen sind Projekte zur Förderung des Weinbaus und des Tourismus. Doch die Naheweinstraße konnte sich nicht so recht durchsetzen. Nach euphorischen Anfängen verlief das Projekt im Sande. Doch die Naheregion wird unter Weinfreunden immer bekannter, der Ruf der Naheweine ist exzellent. Der Weinbau profitiert von einem milden Klima und äußerst vielfältigen Böden. Die Landschaft hält spektakuläre Panoramen bereit. Kurstädte wie Bad Kreuznach und Bad Sobernheim locken schon lange Erholungssuchende in die Gegend, die von den Heilquellen aus die reizvollen Landschaften im Naheland erkunden. Entlang der 130 km der Naheweinstraße leben ungewöhnliche Menschen, die auf unterschiedliche Art mit dieser reizvollen Region verbunden sind. Der Film besucht traditionsreiche Weingüter, die sich den Herausforderungen der Gegenwart stellen und taucht dabei tief in die preußische Vergangenheit der Region ein. Ein Zeitzeuge aus den Gründertagen der Naheweinstraße, ein Zugezogener, zeigt Licht und Schatten der Nahemetropole.
- Montag, 18. März, 20:15 | Bayerisches Fernsehen
Bayern feiern
Der Kirchweih-Montag ist Feiertag im unterfränkischen Weinort Sommerhausen. Damit keiner den Kirchgang versäumt, ziehen die Burschen in aller Früh mit lautem Getrommel durch die Gassen. Danach geht es zum historischen Festzug und dann fließt der gute Sommerhäuser Wein.
- Dienstag, 19. März, 11:30 | 3sat
Der Geschmack Europas – Die toskanische Maremma
Lojze *Wieser* unternimmt eine Reise in eine der beliebtesten Destinationen Italiens: die Toskana. In ihrem südlichen Teil liegt die herbe Maremma. Wildschwein und Wein gehören auf die traditionelle maremmatische Speisetafel.
- Donnerstag, 21. März, 18:15 | NDR Fernsehen
Typisch! Der Fassmacher
Alfred *Krogemann* ist Fassmacher, der Letzte seiner Art im Norden. In Bremen-Gröpelingen ist seine kleine Fassfabrik ansässig, die er 1964 von seinem Vater übernommen hat. Zwar wird er den Betrieb bald an seinen älteren Sohn übergeben, aber ans Aufhören denkt der 76-Jährige noch lange nicht. Die Leidenschaft für das alte Handwerk ist *Krogemann* quasi in die Wiege gelegt worden: Schon im Alter von fünf Jahren zimmerte er seiner Mutter zum Muttertag ein kleines Fässchen. Alfred *Krogemann* und seine Söhne liefern ihre Fässer an Winzer und an Destillieren in ganz Europa.
- Freitag, 22. März, 16:45 | arte
Landwirtschaft 4.0: Die Zukunft auf unseren Feldern
Längst steckt der Alltag voller digitaler Errungenschaften. Und selbst in der Landwirtschaft hält die Digitalisierung Einzug. Das bringt viele Vorteile: Softwaregestützte Traktoren sollen via Satellit korngenau säen und düngen und damit effizienter sein als die herkömmlichen Modelle. Auch der Einsatz von Pestiziden könnte womöglich deutlich reduziert werden. Das wäre in Zeiten des Insektensterbens eine wichtige Entwicklung. Doch bei der digitalisierten Landwirtschaft fallen riesige Datenmengen an. Wer profitiert davon? Und ersetzen Roboter, die autonom die Feldarbeit erledigen, in Zukunft den Landwirt? Die Moderatoren Caroline *du Bled* und Gunnar *Mergner* besuchen Claire *de Montesquiou* auf ihrem Weingut, wo sich manche Prozesse seit Jahrhunderten kaum verändert haben. Ist das rettungslos altmodisch? Oder liegt sie richtig, wenn sie in dieser digitalen Ära auf menschliches Feingefühl setzt?

- Freitag, 22. März, 18:15 | SWR Fernsehen
Fahr mal hin: Die perfekten Genießer – Der Rhein zwischen Herbolzheim und Offenburg
Hier treffen Spitzenweine aus dem Weingut Markgraf von Baden auf Spitzenschokolade aus der Chocollaterie von Jutta *Danner* – also genau das Richtige für perfekte Genießer.
- Sonntag, 24. März, 15:30 | hr-fernsehen
Südafrikas Kap-Region – Unterwegs am schönsten Ende der Welt
Bei einer Reise nach Südafrika kommt man an Kapstadt einfach nicht vorbei – sie ist für viele die schönste Stadt der Welt und auch Ausgangspunkt dieser Reise. Im Osten Kapstadts wachsen Weine von Welt Ruf vor einer atemberaubenden Kulisse, weshalb man den Winelands und ihren Farmen unbedingt einen Besuch abstatten sollte.
- Sonntag, 24. März, 16:30 | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land (3/7): Zu Gast bei Rita *Sester* in der Ortenau
Der Schwarzwaldhof von Rita *Sester* und ihrem Mann Thomas ist umgeben von Obstbaumwiesen und Weinbergen. Die Äpfel, Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen verkauft die Familie auf dem Markt und über die Genossenschaft. Neunzig Zibarten-Bäume tragen die Früchte für das berühmten „Zibärtle“ – eine Schwarzwälder Spezialität, die Thomas in der hofeigenen Brennerei neben anderen Edelbränden selbst brennt. Die Weintrauben liefert die Familie an die ortsansässige Winzergenossenschaft.
- Montag, 25. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 25.03. bis 24.04.)
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Vom Elsass ins Burgund
Der Schauspieler Joachim *Król* und der Restaurantbesitzer Vincent *Moissonnier* begeben sich auf eine Entdeckungsreise in die landschaftlich schönsten Weinregionen Frankreichs. In der fünfteiligen Dokumentationsreihe erkunden sie die Geheimnisse der Weinherstellung von zehn ganz besonderen Winzern, die die besten Weine der Welt machen. Die aktuelle Folge führt Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* von den Weinanbaugebieten des Elsass bis ins Burgund. In Zellenberg, kurz hinter der deutsch-französischen Grenze, treffen sie den Winzer Marc *Tempé*, dessen Weine hoch gelobt werden. Weiter führt die Reise in die 2.000-Seelen-Gemeinde Romanèche-Thorins im Beaujolais zum Winzer Eric *Janin*. Außerdem besuchen sie den Fassbauer Stéphane *Chassin*, der Weinfässer noch nach alter Tradition herstellt, und Marc *Guillemot*, einen Winzer und Pionier des biodynamischen Weinbaus im südlichen Burgund.
- Montag, 25. März, 16:05 | 3sat
Wachau – Land am Strome
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechsel der Jahreszeiten. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbau terrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre idyllischen Ortschaften, ihre Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland - heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Dienstag, 26. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 26.03. bis 25.04.)
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Von der Rhône in die Provence
Die aktuelle Folge ihrer Reise zu den besten Weinanbaugebieten Frankreichs führt Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* vom Rhône-Tal bis in die Provence. Im Norden des Départements Vaucluse liegt die Domaine Crôs de la Mûre. Dort liegen die Weinberge Eric *Michels*. Als Gäste von Pierre *Masson* erfahren die beiden die Geheimnisse des biodynamischen Weinbaus. Der Winzer hat seine Kenntnisse und Erfahrungen übrigens gemeinsam mit seinem Bruder Vincent auch in einem Buch veröffentlicht. In Saint-Maximin-la-Sainte-Baume schließlich lernen die beiden die Winzerin Suzel *de Lanversin* kennen, die ihr Weingut zusammen mit ihrem Mann eigenständig und autodidaktisch aufgebaut hat.
- Mittwoch, 27. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 27.03. bis 26.04.)
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Vom Languedoc ins Roussillon
Im Languedoc, tief im Herzen des Terroir d'Aniane im Süden Frankreichs, befindet sich das Weingut von Joël *Laval*, das auf eine mehr als drei Generationen überspannende Familiengeschichte zurückblicken

kann. In Donzère in der Region Rhône-Alpes treffen Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* auf Laurent *Dreyfus-Schmidt*, einen Landwirt und bekannten Extrahierer von Parfüms und Aromen. Schließlich führt diese Reiseetappe zu Marc *Parcénach* Banyuls-sur-Mer. Die naturgegebenen Schwächen des Anbaugebiets macht sich der Winzer zu Nutzen.

- Donnerstag, 28. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 28.03. bis 27.04.)
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Vom Roussillon ins Bordelais
In Saint-Arnac im Roussillon treffen der deutsche Schauspieler Joachim *Król* und der französische Restaurantbesitzer Vincent *Moissonnier* Joseph *Parcé*, den Sohn von Marc *Parcé*, der sich hier sein eigenes Weingut aufgebaut hat und die Familientradition fortführt. Für den Winzer Fabien *Jouves* aus Trespoux-Rassiels ist der biodynamischen Anbau Lebensphilosophie und spielt nicht nur eine wichtige Rolle für das Leben der Pflanzen, sondern ebenso für den Menschen und seine Umwelt. Weiter führt diese Reiseetappe nach Saint-Ferme. Hier treffen sie den Winzer und Liebhaber zeitgenössischer Kunst Arnaud *de Raignac*, der in Frankreichs größter und bekanntester Weinregion ansässig ist, dem Bordelais.
- Donnerstag, 28. März, 21:00 | ZDFinfo
ZDFzeit - Die Tricks der Lebensmittelindustrie
Sebastian *Lege* lüftet die Geheimnisse, die hinter herzhaften Speisen, vollmundigen Weinen und knusprigen Snacks stecken. Manch cleverer Industrie-Trick schont sogar die Umwelt. Wenn Gemüse mit Laserstrahlen beschossen und Vanille-Aroma aus Holzabfall erzeugt wird, klingt das beängstigend. Doch wenn Hersteller auf Glutamat verzichten, freuen wir uns. Traditionell hergestellte, hochwertige Lebensmittel gibt es zwar nach wie vor zu kaufen, doch nicht zum Niedrigpreis der Massenware, mit der die Industrie ihre Kundschaft ködert. Ein Barrique-Wein für vier Euro oder Bourbon-Vanille-Creme für Centbeträge? Eigentlich unmöglich. Doch dank ausgefuchster Lebensmitteltechniker lässt sich der aromatische Geschmack alter Eichenfässer oder tropischer Vanilleschoten auch preiswert aus einer heimischen, natürlichen Zutat erzeugen: Holz. Das zumindest versprechen die Hersteller - und Branchen-Insider Sebastian *Lege* demonstriert, welche Verfahren eingesetzt werden. Und bei Tests kommt er zu teilweise verblüffenden Ergebnissen – denn industriell hergestelltes Raucharoma birgt sogar weniger Risiken als das traditionelle Räuchern.
- Freitag, 29. März, 08:00 | arte (online verfügbar von 29.03. bis 28.04.)
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier*: Von der Loire ins Elsass
Auf ihrer letzten Etappe durch die berühmten Weinanbaugebiete Frankreichs, die sie von der Loire zurück ins Elsass führt, treffen Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* in der idyllisch am Ufer der Loire gelegenen Gemeinde Savennières Eric *Morgat*. Er kultiviert nur eine einzige Rebsorte, die Chenin-Traube. Die nächste Station der beiden ist Saint-Bris-le-Vineux in Burgund. Hier leben und arbeiten die Winzer Guilhem und Jean-Hugues *Goisot*. Schließlich entdecken sie den besonderen Champagner von Anselme *Selosse*. Der Winzer hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Schwankungen der Natur so präzise wie möglich in die Flaschen zu bringen. Das Ergebnis sind höchst individuelle Champagner mit markantem Charakter, die nur in kleinster Menge produziert werden können.
- Freitag, 29. März, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)
Land – Liebe – Luft: Der Prinz auf dem Traktor
„Ich will auf keinen Fall Winzer werden“ – da war sich Prinz Felix sicher. Dann fängt er doch an Weinbau zu studieren und übernimmt schließlich das elterliche Familienweingut in Wallhausen im Landkreis Bad Kreuznach in der 32. Generation. Jetzt will er es sogar wieder an die Spitze der deutschen Weinbaubetriebe führen. Der Weg dahin wird eine Gratwanderung zwischen einer mehr als 800 Jahre alten adligen Familientradition und einem wirtschaftlichen Überleben. Tatsächlich kommt er dem Ziel einen ganzen Schritt näher: Seine Frau Prinzessin Victoria steigt in den Betrieb ein. Sie hilft mit, wo sie kann und das, obwohl sie hochschwanger ist und von Weinbau zunächst kaum etwas versteht. Im Herbst fahren die beiden dann eine Rekordernte ein und müssen feststellen, dass dieses Jahr für sie wie ein Neustart war. Fast nebenbei gründen sie eine Familie, eröffnen eine neue Vinothek und bekommen auch noch einen Hund. Kraft für das stramme Programm schöpfen die beiden vor allem aus ihrem starken Glauben: Sie beten, wenn ein Unwetter die Trauben zu vernichten droht und halten Andacht, selbst im größten Trubel der Lese.

- Samstag, 30. März, 15:30 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien – Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die typischen Paraden dunkelgrüner Zypressen.
- Sonntag, 31. März, 09:30 | 3sat
Ostwärts – eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit
Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf und schon wird man eingeladen herein zu kommen! Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74jährigen Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive! So ist das mit der Gastfreundschaft in Georgien.
- Sonntag, 31. März, 14:00 | MDR Fernsehen
Sagenhaft – Das Unstrut-Land
Axel *Bulthaupt* begibt sich auf eine spannende Reise entlang der Unstrut. In Freyburg trifft er auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen sehr leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzgefährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben. In Sondershausen lässt die Axel *Bulthaupt* von Gerd *Mackensen* in die Vorzüge der Streuobstwiesenmalerei einführen und lernt dabei die Vorzüge einer Muse kennen.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Sonntag, 17. März, bis Dienstag, 19. März 2019, 9 – 18 Uhr: **PROWEIN 2019 (Düsseldorf, D)**
Von 17. bis 19. März 2019 feiert die ProWein, Europas bedeutendste Weinmesse, ihr 25-jähriges Jubiläum. Die Messe entwickelte sich konsequent von einer kleinen Winzermesse zur internationalen Nr. 1 der Wein- und Spirituosenbranche. Österreich hat zum runden Geburtstag den Rekord-Jahrgang 2018 im Gepäck und bietet mit rund 350 Winzern in Halle 17 ein Programm der Extraklasse. Weitere Infos und Tickets unter: <https://www.prowein.de/>.
- Donnerstag, 21. März 2019, 15 – 20 Uhr: **Wiener Gemischter Satz DAC Präsentation (Wien)**
Die Wiener Winzer kommen ins Rathaus und schenken rund 100 verschiedene Wiener Gemischte Satz DAC Weine aus. Unter dem Motto „Die Vielfalt Wiens in einem Glas“ wird die Rebsorte dieses Jahr präsentiert. Die Nachfrage nach dem Wiener Gemischter Satz DAC ist in den letzten 7 Jahren sehr stark gestiegen. Inzwischen weist das Qualitätsprodukt eine Rebfläche von 187 ha auf und nimmt 29 % der gesamten Rebfläche ein. Mehr Infos: www.wienerwein.at.
Ort: Festsaal im Wiener Rathaus, Eintritt € 16,- (kein Vorverkauf, Kasse nur vor Ort).
Kostkatalog: http://www.wienerwein.at/sites/wienerwein.at/files/wgs_kostkatalog_mail.pdf.
- Samstag, 23. März 2019, 14 – 20 Uhr: **losgelös(s)t 2019 im Kloster Und in Krems**
Löss ist der vorherrschende Boden im östlichen Teil des Weinbaugebiets Kremstal. Und genau diesem Thema haben sich die 16 Mitglieder der Winzergemeinschaft losgelös(s)t aus Rohrendorf und Gedersdorf verschrieben. Im historischen Kirchenschiff des Kloster Und in Krems kann man am Samstag, 23. März 2019, von 14 – 20 Uhr sowohl frische Weine des Jahrgangs 2018 als auch gereifte Raritäten verkosten. Als Gastwinzerin präsentiert Christina *Hugl* ihre Sekte und Pet-Nats. Die Rotweinmanufaktur *Wandraschek* aus Krems stellt eine exklusive Auswahl ihrer Rotweine vor. Kulinarisch umrahmt wird die Verkostung von Harry's Gastrotainment mit köstlichen Häppchen.
Besonders praktisch ist das Lieferservice: Die Weine können gleich vor Ort zu Ab-Hof-Preisen bestellt und bezahlt werden. Die Lieferung erfolgt innerhalb weniger Tage persönlich oder per



Post – und das gratis! Inkludiert in den Tageseintritt ist auch das Clubbing ab 20 Uhr mit Musik vom DJ, Tanzfläche, Wein- und Cocktailbar. Stimmung bis spät in die Nacht ist garantiert!

Samstag, 23. März 2019, ab 14 Uhr | Kloster Und, Undstraße 6, 3500 Krems

Tickets für Weinverkostung + Clubbing: € 15,- | Tickets für „Clubbing only“: € 7,-.

Im Vorverkauf jeweils um € 2,- günstiger online unter www.losgeloest.at/tickets oder in den Filialen der Kremser Bank in der Ringstraße, Landstraße und in Mautern!

Weitere Infos unter: www.losgeloest.at, office@losgeloest.at oder + 43 664 201 94 79.

○ Montag, 25. März 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – Götzis**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2019 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Kulturbühne Ambach in Götzis die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

○ Dienstag, 26. März 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – Salzburg**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2019 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag am Flughafen Amadeus, Terminal 2, die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

○ Donnerstag, 28. März 2019, 16 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – München**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2019 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Tonhalle in München die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

○ Donnerstag, 28. März, bis Donnerstag, 11. April 2019: **wachau.GOURMET.festival 2019**

Die zwölfte Auflage des erfolgreichen wachau.GOURMET.festival wird zum kulinarischen Meilenstein. In den vergangenen zehn Jahren hat es sich international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Die Gründe dafür sind zahlreiche, in der Region bestens verankerte Topbetriebe als Locations, eine breite Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“ sowie das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des Festivals über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.



Dazu kommt gleich am ersten Wochenende (Samstag, 29., und Sonntag, 30. März, 14 - 20 Uhr) die Spitzenmesse WEIN & GENUSS KREMS (Dominikanerkirche), die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des wachau.GOURMET.festivals.

Dazu zwei Tipps aus dem Programm (<http://www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx>):

- Mittwoch, 3. April, 18 Uhr, Spitz, Restaurant Prankl: „Es war einmal ...“
Küchenchef Florian Fink präsentiert mit seinem Team ein 6-gängiges Menü der Extraklasse. Dazu Weine der Winzer Krems, die bei dieser Gelegenheit ihre Schatzkiste der letzten 60 Jahre öffnen.
 - Freitag, 5. April, 14.30 Uhr, Dürnstein, Domäne Wachau, Kellerschlüssel: Riesling Gipfel ...“
Andreas Jechsmayr, frisch gebackener Sommelier-Staatsmeister mit einer der besten Nasen Österreichs, kommt zu uns ins Kellerschlüssel. Mit im Gepäck hat er eine ganz persönliche Auswahl an Rieslingen, die seine Jahrzehnte lange Erfahrung mit der Sorte widerspiegelt. Darunter finden sich klassische und große Rieslinge, jung & gereift, aber auch der eine oder andere Wein, der aus dem üblichen Fahrwasser der Sorte ausbricht und neue Welten erschließt.
 - Freitag, 29. März, und Samstag, 30. März 2019: **SILKES WEINMESSE 2019 (Mettmann, D)**
Das Team von Silkes Weinkeller freut sich mitzuteilen, dass am 29. und 30. März in den eigenen Räumlichkeiten in D-40822 Mettmann, Gold-Zack-Straße 9, wieder viele, altbekannte, aber auch einige neue Weingüter für die Messe gewonnen werden konnten. Mit mehr als 40 verschiedenen Weingütern und Verkostungsständen sowie mit über 200 verschiedenen Weinen lädt man für zwei Tage zum Probieren und Genießen ein. Weitere Infos zu den bisherigen Events sowie Details zum kommenden unter <https://www.silkes-weinkeller.de/Weinmesse/>.
 - Mittwoch, 3. April 2019, 16 - 21 Uhr: **Präsentation des Steirischen Weines (Stadthalle Graz)**
Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Die steirischen Weingüter präsentieren ihre Weine und Sie haben die Möglichkeit die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.
Eintritt: Normalpreis: € 20,- | Vorverkauf ab 1. März 2019 über Ö-Ticket (www.oeticket.com).
FALSTAFF-SPECIAL: Gourmetclubmitglieder und Abonnenten können sich ermäßigte Tickets (max. zwei pro Gourmetclubmitglied bzw. Abonnent) zum exklusiven Vorteilspreis von € 15,- sichern! Anmeldung nur unter: gourmetclub@falstaff.at.
 - Samstag, 6. April, und Sonntag, 7. April 2019, 14 – 20 Uhr: **Weinstieg in Gumpoldskirchen**
Verkosten Sie rund 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um € 35,- (inkl. € 20,- Einkaufsgutschein).
Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst von Winzer zu Winzer.
Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost.
Unser Wein-Experte führt kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens, auch die historische Entwicklung der traditionsreichen Weinbaugemeinde wird erläutert. Samstag 15 Uhr, Treffpunkt: im Tourismusbüro. Tickets unter www.weinstieg.at.
-
- Sonntag, 7. April, bis Mittwoch, 10. April 2019: **VINITALY 2019 (Verona, I)**
Die 53. Auflage der größten und wichtigsten Weinmesse für italienische Weine findet vom 7. - 10. April für Fachbesucher und Presse im Messezentrum statt (www.vinitaly.com). Parallel dazu sind vom 5. bis 8. April alle Liebhaber des guten Essens und des guten Weins beim „Fuorisalone VinItaly and the City“ willkommen. Dafür sind an verschiedenen Orten im Stadtzentrum von Verona (Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio, Loggia Antica und Arsenale di Verona) über 200 Weinsorten aus ganz Italien vertreten. Dazu gibt es regionale Produkte wie Käse, Salami zu verkosten, außerdem Konzerte und Events. Gleichzeitig warten in Bardolino direkt am Gardasee Dutzende Veranstaltungen und Verkostungsmöglichkeiten auf interessierte Gäste: die Uferpromenade und die Villa Carrara Bottagisio verwandeln sich in einen großen Open-Air-Pavillon (www.vinitalyandthecity.com).
-
- Montag, 8. April 2019, 16 - 21 Uhr: **Präsentation des Steirischen Weines (Hofburg Wien)**
Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Die steirischen Weingüter präsentieren ihre Weine und Sie haben die Möglichkeit die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.

Eintritt: Normalpreis: € 20,- | Vorverkauf ab 1. März 2019 über Ö-Ticket (www.oeticket.com).
 FALSTAFF-SPECIAL: Gourmetclubmitglieder und Abonnenten können sich ermäßigte Tickets (max. zwei pro Gourmetclubmitglied bzw. Abonnent) zum exklusiven Vorteilspreis von € 15,- sichern! Anmeldung nur unter: gourmetclub@falstaff.at.

- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**
 „FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 11. April 2019, 16 - 21 Uhr: **Präsentation des Steirischen Weines (Panzerhalle Salzburg)**
 Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Die steirischen Weingüter präsentieren ihre Weine und Sie haben die Möglichkeit die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.
 Eintritt: Normalpreis: € 20,- | Vorverkauf ab 1. März 2019 über Ö-Ticket (www.oeticket.com).
 FALSTAFF-SPECIAL: Gourmetclubmitglieder und Abonnenten können sich ermäßigte Tickets (max. zwei pro Gourmetclubmitglied bzw. Abonnent) zum exklusiven Vorteilspreis von € 15,- sichern! Anmeldung nur unter: gourmetclub@falstaff.at.
- Freitag, 12. April, und Samstag, 13. April 2019: **Frühjahrsverkostung Johanneshof Reinisch**
 Die drei *Reinisch*-Brüder Hannes, Christian und Michael laden zur traditionellen Frühjahrsverkostung ins Weingut in Tattendorf in der Thermenregion. Jeweils von 14 - 20 Uhr gibt es die ersten neuen Jahrgänge sowie das gesamte aktuelle Sortiment zu verkosten. Als kulinarische Unterlage erwartet die Gäste Salami und feiner Schinken vom Schwäbisch Hall Schwein. Die Ferkel sind vom Annahof (Laab im Walde) und wachsen am Johanneshof auf. Um Anmeldung wird gebeten: 02253 81423 | office@j-r.at.
- Donnerstag, 25. April 2019, 14:30 - 20:00 Uhr: **3. Salzburger Sektfrühling**



© Tony Gigov



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 Korben 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 Küchen-



chef 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*, *Kollwentz*, *Krutzler*, *Rittsteuer* vertreten den Verein „Renommierte 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-Skiguidees 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.

○ 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

○ 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 Luxussschiff 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_Routen%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/>.
- Mittwoch, 12. Juni, bis Montag, 17. Juni 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**
 2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum ersten 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 über Ihren Besuch!
 Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.
 

(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: 23. März 2019 | 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



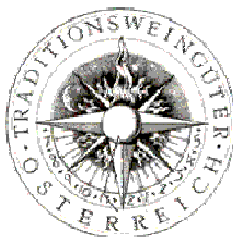
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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