

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_05

28. FEBRUAR 2019

Die Themen:

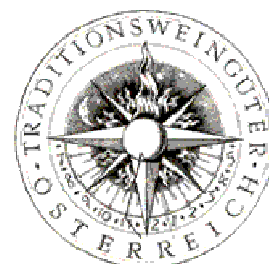
- DMC stimuliert Autophagie – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Weinernte 2018 in Österreich doch nicht ganz so groß wie erwartet..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Champagner..... 3
- Ried Achleiten: Würdigung eines großen Terroirs..... 3
- Walter *Glatzer* präsentiert den Nachfolger des Falstaff-Siegers 2018 4
- Wagram wird DAC-Gebiet 4
- Deutsche Weine immer trockener 5
- Tignanello: 11.000 gefälschte Flaschen entdeckt..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die erste März-Hälfte..... 6
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 18



HIRTL



glatzer
baruntum



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

***) DMC stimuliert Autophagie – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Das unaussprechliche „4,4‘-Dimethoxychalcone“ – mit DMC abgekürzt – soll die autonome Zellreinigung „Autophagie“ fördern. DMC ist im Tee, Kakao, Früchten und im ROTWEIN vorhanden. Siehe <https://www.nature.com/articles/s41467-019-08555-w>.

Auf der Suche nach dem Jungbrunnen sind Forscher in einem großangelegten, internationalen Forschungsprojekt unter Mitwirkung des IMB (Institute for Molecular Biosciences) der Uni Graz auf diese Substanz gestoßen. Im Tierversuch und bei menschlichen Zellkulturen wurde der gesundheitsfördernde Zellreinigungseffekt nachgewiesen. Dieser Effekt, Autophagie genannt, tritt beim Fasten auf. Darüber hinaus verringert DMC Schädigungen des Herzgewebes bei Säugetieren. WUG – Wein und Gesundheit untersucht Weine auf ihren Polyphenolgehalt und die daraus resultierende gesundheitsfördernde Wirkung. Bisher konnte nachgewiesen werden, dass die Polyphenole, zu denen DMC gehört, das Herzinfarktrisiko und den Blutdruck senken. WUG empfiehlt von den mit drei WUG Punkten ausgezeichneten Weinen ein bis zwei Gläser pro Tag. (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:

Komm' ich am Rhein an Wein ran,
krieg ich vom Wein an Rheinwahn!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Weinernte 2018 in Österreich doch nicht ganz so groß wie erwartet**

Im Jahr 2018 wurden laut den endgültigen Daten des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) 2,75 Mio. hl Wein erzeugt. Die Erntemenge lag damit um knapp 11 % über jener des Vorjahres und um 24 % über dem Ernteschnitt der vergangenen fünf Jahre. Der Jahrgang 2018 wird somit nicht nur aufgrund der frühesten Lese aller Zeiten, sondern auch aufgrund der erfreulichen Menge und Qualität in Erinnerung bleiben.

Entgegen den statistisch hochgerechneten Ernteschätzungen, die jedes Jahr im Spätsommer und Herbst von ehrenamtlichen Erntehelfern eingeholt werden, fiel das endgültige Ergebnis der Weinerntemenge 2018 geringer als erwartet aus. Die tatsächliche Erntemenge von 2,75 Mio. hl ergibt sich aus der Summe aller betrieblichen Erntemeldungen, die von der Bundeskellereiinspektion erfasst und vom BMNT veröffentlicht werden.

Der Mengenzuwachs von knapp 270.000 hl (+ 10,8 %) zu 2017 ergibt sich aus höheren Erträgen des größten weinbautreibenden Bundeslandes Niederösterreich (+ 15 %) sowie aus Zuwächsen im Burgenland (+ 7 %) und in Wien (+ 10 %). Die starken Niederschläge während der Blütezeit und der Selektionsaufwand nach dem Regen Anfang September führten in der Steiermark zu einer um 6 % geringeren Ernte als 2017. Eine detaillierte Analyse und Aufschlüsselung der Erntemengen nach spezifischen Weinbaugebieten, Qualitätsstufen und Anteilen von Weiß- und Rotwein wird von der Statistik Austria traditionell am 1. März ausgegeben.

Die reiche Erntemenge bei vollreifem Traubenmaterial stellt für den Jahrgang 2018 eine optimale Ausgangslage dar, um die positive Entwicklung des Absatzes im In- und Ausland fortzusetzen. Hervorragende Qualitäten wurden besonders von jenen Betrieben erzeugt, die mit dem heißen Sommer gut umgehen konnten. Ein Sprung von 159 auf über 170 Mio. Euro im Export rückt, unter konsequenter Weiterverfolgung der Qualitätsstrategie, in greifbare Nähe. Im heimischen Lebensmitteleinzelhandel bestehen gute Voraussetzungen, um das 2018 erzielte Umsatz- (+ 5,0 %) und Absatzplus (+ 6,9 %) von inländischem gegenüber ausländischem Wein zu halten und auszubauen. (bbj)

Quelle: ÖWM online, 18.02.2019,
<https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/finales-ergebnis-weinernte-2018-275-mio-hl/>

*) Ried Achleiten:

Würdigung eines großen Terroirs

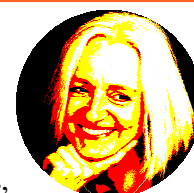
In ihrem neuen Buch „101 Wines to Try Before You Die“ zeichnet die britische Weinkennerin Margaret Rand nicht nur einen speziellen Wein alleine aus, sondern gleich die ganze Ried Achleiten.

Von den prestigeträchtigen Weingütern in Frankreich und Kalifornien, bis zu Geheimtipps in Ungarn und Griechenland: Dieses Buch beinhaltet eine ausgewählte Liste der weltweit bemerkenswertesten Weine inklusive Verkostungsnotizen und einem Hinweis zu den besten Jahrgängen.

In ihrem enthusiastischen Porträt der Ried Achleiten verweist die vielfach preisgekrönte englische Weinkritikerin Margaret Rand, die im Laufe ihrer journalistischen Tätigkeit vermutlich jeden großen Wein der Welt probiert hat, auf die Besonderheit der Ried Achleiten, der Essenz des Ortes mehr Gewicht zu verleihen als der Rebsorte.

Steil, steinig und schwierig zu bewirtschaften, hinterlässt sie ihre ganz eigenen Spuren in den Trauben, die von uns in flüssige Abbilder der Ried geformt werden. Bei ihrer Empfehlung der besten Jahrgänge spannt Margaret Rand den Bogen bis ins Jahr 1969 zurück und betont einmal mehr, dass die besten Smaragde der

Rosinas Rosinen: Champagner



Champagner geht immer! Morgens, mittags, abends, nachts. Zum Empfang, Hauptgericht, Dessert oder einfach mal zwischendurch. Das Perlende belebt, die feine, fruchtige Säure regt den Appetit an, und das Besondere am Öffnen und Eingießen tut das seine. Alleine schon das unverkennbare Geräusch hebt die Stimmung. Ein Erfolgsgarant bei jedem romantischen Dinner! Ob beruflich oder privat, ein großes Fest wird doch erst so richtig festlich, wenn Korken knallen. Mehr oder weniger laut, versteht sich, denn da scheiden sich die Geister. Die einen lassen die Stöpsel durch die Luft sausen, verursachen dabei mitunter Dellen in der Decke – oder Schlimmeres – und finden es äußerst lustig, wenn der perlende Wein schwingvoll in den Gläsern landet und dabei über die Ränder tritt. Ganz zu schweigen von ganzen Champagner-Duschen, wie gerne bei Formel-1-Siegerehrungen durch heftiges Schütteln der Flaschen zelebriert.

Das andere Lager, hingegen, legt ganz besonderen Wert auf einen äußerst kultivierten Umgang mit dem edlen Tropfen. Schließlich und endlich handelt es sich um sehr exquisite und in der Regel auch recht teure Weine mit jahrhundertelanger Tradition, denen man den entsprechenden Respekt zu zollen hat. Dieser Respekt schlägt sich in einem sachten Plopp, gefolgt von wohlndisiertem Befüllen der Gläser nieder – stets sehr darauf bedacht, dass es zu keinem Überschäumen auf der Strecke kommt. Wäre ja auch jammerschade, einen Dom Pérignon, Veuve Clicquot La Grande Dame, Pommery Cuvée Louise, oder wie sie sonst noch heißen, zu verschütten.

Champagner gehören sicherlich zu den festlichsten und exklusivsten Getränken, die die westliche Welt zu bieten hat. Dazu hat auch beigetragen, dass der Name *le champagne* über einen jahrhundertelangen Kampf, sprich seit Mitte des 19. Jahrhunderts, zu einem markenrechtlich geschützten Begriff geworden ist und ausschließlich für Schaumweine verwendet werden darf, für die das Traubenmaterial in der Champagne gelesen wurde. Und nur dort. In allen anderen Regionen der Erde, selbst in den anderen Teilen Frankreichs, braucht es eigene Bezeichnungen. Da prangern dann auf den Flaschen Begriffe wie etwa Sekt, Cava oder Igristoje, auch wenn die Leute noch immer von *Schampus*, *champán* oder *schampanskoje* reden.

Alte Gewohnheiten lassen sich eben nicht so leicht durch einen Richterspruch oder marktrechtliche Bemühungen ausmerzen.

www.rosina-bruckner.com

Achleiten Lebensspannen haben, die man nicht in Jahren, sondern in Dekaden bemessen sollte. Darüber hinaus nennt sie alle großen Produzenten beim Namen, deren Weine aus der Riede sie beeindruckt haben und verwendet ein Bild einer Flasche Grünen Veltliners der Domäne Wachau als qualitätsvollen Vertreter und Blickfang für den zweiseitigen Beitrag in ihrem Buch. (bbj)

Zum Buchbeitrag https://www.domaene-wachau.at/uploads/media/101_Wines_to_try_Book_01.pdf

***) Walter Glatzer präsentiert den Nachfolger des Falstaff-Siegers 2018**

Nach dem fulminanten Sieg im vergangenen Jahr bei Falstaff mit dem St. Laurent Altenberg 2016 sah sich Walter Glatzer recht schnell ausverkauft und konnte einige Interessierte nur mehr auf Restbestände bei einzelnen seiner Vertriebspartner verweisen und um Geduld ersuchen. Denn der Präsentationstermin des jeweils aktuellen Jahrgangs erfolgt schon seit Jahrzehnten Anfang März des übernächsten auf den Erntejahrgang folgenden Jahres. Also ist es nun endlich soweit, der 2017er ist da! Und wie! Nach der dreiwöchigen Maischestandzeit wurde der Altenberg für 14 Monate in Barriques (30 % neu) gereift und präsentiert sich in großartiger Form zu Wild und Wildgeflügel, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch, würzige Weich- und Hartkäse. Aber auch als Lagerwein taugt dieser Jahrgang vorzüglich und wird sich nach einer Reifespanne von 5 bis 8 Jahren zu einem wahren Höhenflug aufschwingen.



Zeitgleich kommt der rare Flaggschiff-Wein des Hauses aus dem Jahrgang 2016 auf den Markt, die Cuvée Gotinsprunn. Auch er verfügt über drei Wochen Maischestandzeit und anschließendem 16 - 18 Monate dauernden Barriqueausbau (davon 70 % neu) sowie weiteren 6 - 9 Monaten Flaschenreife im Keller des Weinguts. Sie wurde Göttlesbrunn zu Ehren nach dem alten Namen der Gemeinde benannt, der bereits 1083 urkundlich erwähnt wird und „Brunnen der Gotini“ (Gotini war die Gemahlin des Ortsgründers) bedeutet. Für unser rotes Flaggschiff werden ausschließlich die reifsten und hochwertigsten Trauben der Sorten Blaufränkisch, Merlot und Syrah verwendet. Jahrgangsbedingt wechselt der Anteil der einzelnen Sorten, wobei Blaufränkisch (mind. 50 %) und Merlot (ca. 30 %) den Hauptanteil stellen. Zugreifen solange der Vorrat reicht!

Walter Glatzers Weinshop: <https://www.weingutglatzer.at/de/produkt/st-laurent-altenberg/> bzw. <https://www.weingutglatzer.at/de/produkt/gotinsprun/>. (bbj)

***) Wagram wird DAC-Gebiet**

Während in Carnuntum noch kurze Verzögerung der formalen Beschlüsse eintritt, werden im jungen, kleinen Weinbaugebiet Wagram (Niederösterreich) die DAC-Pläne konkreter. Strittig ist noch die Sorte Riesling als DAC-Wein, während Grüner und Roter Veltliner Fixstarter sind.

Der Grüne Veltliner ist die Leitsorte am Wagram, steht dort – im Unterschied etwa zur nahen Wachau und dem Kamptal – fast ausnahmslos auf Lössböden, gelegentlich auf Schotter, die die Donau zu Urzeiten angeschwemmt hat. Die Sorte bringt am Wagram hervorragende Weine, bei Spitzenwinzern ebenso (Bernhard Ott, Karl Fritsch, Franz Leth) wie im guten Mittelfeld und bei jungen Aufsteigern. Der Rote Veltliner wiederum ist eine autochthone Spezialität der Region Wagram und erlebt unter Weinfreunden eine wahre Renaissance. Der Weißwein kann zur Spitzenform auflaufen und ist am Wagram bei rund 30 Winzern im Sortiment zu finden. Darunter auch Spitzenwinzer wie Josef Fritz, der überhaupt als „Kompetenzzentrum“ des Roten Veltliners gilt.

Strittig ist am Wagram die Rolle des Rieslings als künftiger DAC-Wein. Im Moment scheinen sich die Meinungsbildner pro Riesling durchzusetzen. Darunter sind v.a. Winzer, die selbst über nen-

nenswerte Rieslinglagen verfügen, während die Mehrzahl der Wagramer Winzer keine oder nur unbedeutende Rieslingflächen bewirtschaftet.

Wird der Wagram DAC-Region – nach den „in Arbeit befindlichen“ Regionen Wachau und Carnuntum – würde damit der vorletzte Dominostein unter den österreichischen Weinregionen der DAC-Landkarte anheimfallen. Nur die Thermenregion wäre dann noch außen vor. Die Beschlüsse am Wagram könnten noch in diesem Jahr fallen, im Regionalen und im Nationalen Weinkomitee. (bbj)

Quelle: Vinaria online, 19.02.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3235

*) Deutsche Weine immer trockener

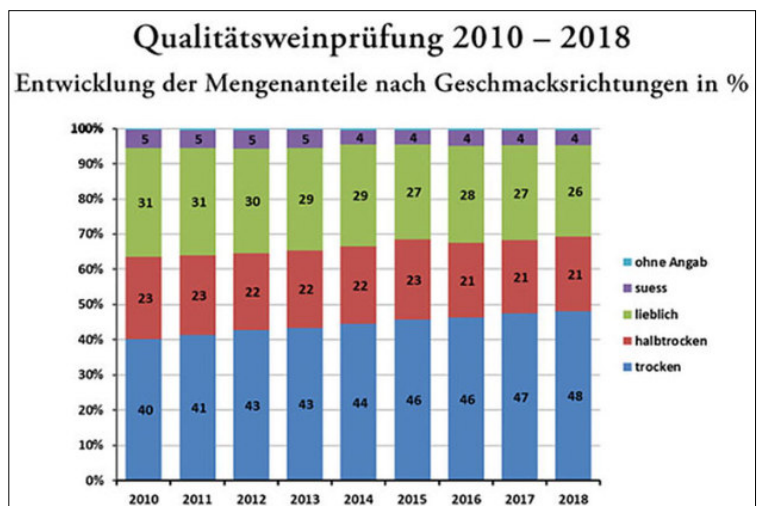
Weine aus deutschen Regionen werden immer häufiger in der trockenen Geschmacksrichtung angeboten. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, lag der Anteil trockener Qualitäts- und Prädikatsweine im vergangenen Jahr bei 48 % und damit erneut ein Prozentpunkt über dem Vorjahr.

„Wir beobachten seit vielen Jahren einen nahezu kontinuierlichen Anstieg bei der Produktion trockener Weine. Im Jahr 2000 wurde nur ein Drittel der Weine in dieser Geschmacksrichtung gefüllt. Der Anteil der halbtrockenen Weine ist dagegen seit fast 20 Jahren mit 21 % weitgehend konstant geblieben“, erklärt DWI-Geschäftsführerin Monika Reule.

In absoluten Zahlen entspricht der Anteil trockener Weine einem Volumen von 3,5 Mio. hl. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr 7,3 Mio. hl Wein qualitätsgeprüft, die sich auf 124.000 Partien verteilen. Aufgrund der unterdurchschnittlichen Erntemenge des 2017er Jahrgangs ist die Menge um 4 % gesunken. Weißweine machten im vergangenen Jahr 63 % der deutschen Qualitäts- und Prädikatsweinproduktion aus. Ihr Anteil ist im Vergleich zum Vorjahr um einen Prozentpunkt gestiegen, ebenso wie der Anteil der Roséweine (12 %). Die Zuwächse gingen zulasten der Rotweine, die noch ein Viertel der Produktion einnehmen.

Seit 2010 wurden hierzulande jährlich durchschnittlich 88 % aller Weine qualitätsgeprüft. Der verbleibende Anteil wird beispielsweise als Landwein vermarktet oder für die Sektbereitung verwendet.

In Deutschland müssen alle Qualitäts- und Prädikatsweine eine sensorische, analytische und bezeichnungsrechtliche Prüfung durchlaufen, bevor sie als solche in Verkehr gebracht werden dürfen. Erst wenn alle erforderlichen Bedingungen erfüllt sind, erhalten sie eine amtliche Prüfnummer (AP-Nr.), die auf dem Etikett anzugeben ist. (bbj)



Quelle: Tageskarte online, 22. Februar 2019, 06:10 Uhr,

<https://www.tageskarte.io/zahlen-fakten/detail/deutsche-weine-immer-trockener.html>

*) Tignanello: 11.000 gefälschte Flaschen entdeckt

Die italienischen Behörden in Florenz und Cremona entdeckten rund 11.000 gefälschte Flaschen des legendären „Super Tuscan“ Tignanello der Marchesi Antinori. Die Polizei soll Medienberichten zufolge vergangene Woche drei Verdächtige festgenommen haben – noch bevor die Flaschen, wie geplant in Italien, Deutschland und Belgien, vertrieben werden konnten. Es wird angenommen, dass noch sechs weitere Personen bei dem Betrug beteiligt waren. Italienischen Medienberichten zufolge sollen die Verdächtigen in verschiedenen Städten in der Umgebung von Parma versucht haben, Lieferanten und Unternehmen für den Druck der Etiketten und für die Verpackungsmaterial-Beschaffung zu beauftragen.

Alessia *Antinori*, die Vizepräsidentin vom Weingut *Antinori* bestätigte gegenüber dem Magazin „Wine Spectator“, dass die entdeckten Weinflaschen der Jahrgänge 2009, 2010 und 2011 anstatt des Tignanello lediglich Wein von minderer Qualität und unbekannter Herkunft enthielten. Die Familie des legendären Weinguts setzt bereits seit einigen Jahren aktiv Maßnahmen gegen Fälschungsversuche: Seit dem 2013er Jahrgang werden geprägte Logos auf den Flaschen verwendet. Beginnend mit dem Jahrgang 2015 wurde eine Tignanello-Namens-Prägung hinzugefügt und seit dem 2016er-Jahrgang wird ein kleines Etikett auf den Weinflaschen verwendet, um Fälschungen zu verhindern. Die Familie *Antinori*, die bereits seit mehr als 600 Jahren in der Toskana Wein produziert, gehört zu den berühmtesten und größten Weinbergsbesitzern der italienischen Weinbranche. In den 1960er-Jahren ließ Marchese Piero *Antinori*, der Patron der Familiendynastie, als erster Italiener lokale und internationale Traubensorten im Barrique heranreifen und schuf damit den ersten „Super Tuscan“: Den Tignanello, einen Verschnitt aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Wem der Name aus anderen Gründen bekannt erscheint: Der Tignanello gilt als der Lieblingswein der britischen Herzogin Meghan *Markle*, der sie auch zu dem Namen ihres mittlerweile stillgelegten Blogs „The Tig“ inspiriert hatte. (bbj)

Quelle: Falstaff online, 20. Februar 2019,
<https://www.falstaff.at/nd/tignanello-11000-gefaelschte-flaschen-entdeckt/>

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

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

- Samstag, 2. März, 06:30 | hr-fernsehen
 Der Chef und sein Nachfolger – eine Edelbrennerei wird übergeben
 Die Verträge sind unterschrieben, Bürgschaften und Kredite besorgt, der Verkauf ist perfekt: Dieter *Walz* übergibt im Alter von 67 Jahren seine Odenwälder Edelbrennerei und Schaumweinmanufaktur an Max *Bäumlisberger*. Auch wenn die Apfelernte im vergangenen Jahr spärlich ausgefallen ist, so hofft der 27-jährige *Bäumlisberger*, dass er den Betrieb erfolgreich fortführen kann. Zum Glück steht der alte Chef dem jungen Nachfolger noch einige Zeit mit Rat und Tat zur Seite. *Bäumlisberger* will neue Kunden gewinnen und eine neue Marke aufbauen. Vieles ist für den Jungunternehmer neu und überraschend.
- Samstag, 2. März, 12:55 | ANIXE
 Kaltern am See
 Kaltern am See in Südtirol. Hier treffen italienisches „dolce vita“ und Südtiroler Bodenständigkeit aufeinander und verleihen dem Landstrich, aber auch seinen Menschen, einen ganz besonderen Charme. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbauggebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Montag, 4. März, 18:15 | SWR Fernsehen
 Rund ums Weltkulturerbe Maulbronn: Wein - Wald – Wohlfühlen
 Still, unaufgeregt und doch mitten im Geschehen – der Naturpark Stromberg-Heuchelberg ist eine grüne Insel zwischen den Ballungsräumen Karlsruhe, Heilbronn, Pforzheim und Ludwigsburg. Sanfte Hügel mit Streuobstwiesen, ausgedehnte Wälder und Weinberge hinter jeder Kurve machen ihn zum Naherholungsgebiet.
- Dienstag, 5. März, 07:15 | arte
 360° Geo Reportage – Zauberhafte Mosel
 Die Mosel: Was Länge, Breite oder Tiefe betrifft, spielt sie unter den Flüssen Europas meist eine untergeordnete Rolle. Verstecken muss sich der zweitlängste Nebenfluss des Rheins trotzdem nicht. Denn wenn gleich die Mosel eine der am stärksten befahrenen Wasserstraßen Europas ist, hat sie sich an vielen Orten ihre ursprüngliche, wilde Schönheit bewahrt. "360° GEO Reportage" besucht im Moseltal einen der steilsten Weinberge der Welt, den Calmont, und trifft den Winzer Kilian *Franzen*. An den sonnenver-

wöhnten Schieferhängen befindet sich einer der steilsten Weinberge der Welt - der berühmte Calmont. Entlang ihrer 544 km prägt die Mosel eine Jahrhunderte alte Kulturlandschaft und Menschen, deren Schicksale über Generationen fest mit ihr verbunden sind. Kilian *Franzen* ist einer jener jungen und kreativen Winzer an der Mosel. Seine Weinberge, im steilen Calmont gelegen, haben Tradition. Die moseltypischen Schieferböden, die vor Sonne und Witterung geschützten Steilhänge bieten beste Bedingungen für den Weinbau.

- **Dienstag, 5. März, 09:35 | Bayerisches Fernsehen**
Die Närrische Weinprobe – aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg
Echte fränkische Urgewächse bei der „Närrischen Weinprobe“ aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then*, unterstützt von fränkischen Kabarettisten wie Michl Müller, Doris Paul oder Bernhard Ottinger. In Franken geht man tatsächlich zum Lachen in den Keller, genauer gesagt: in den Staatlichen Hofkeller zu Würzburg unter der Residenz. Hier wird zwischen jahrhundertealten Holzfässern gefeiert, gelacht und natürlich vom Wein gekostet.
- **Mittwoch, 6. März, 14:05 | WELT**
Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- **Mittwoch, 6. März, 18:15 | SWR Fernsehen**
made in Südwest: Alleskönner auf schwierigem Terrain – Kleintraktoren der Firma Holder
Sie sind wieselflink und nicht zerstörbar, die legendären Knicklenker aus Metzingen, treue Weggefährten auf den Weinbergen des Südwestens.
- **Donnerstag, 7. März, 15:30 | SR Fernsehen**
Fahr mal hin: Frühling an der Mosel – Wilder Wein und junge Hüpfen
- **Freitag, 8. März, 11:55 | Bayerisches Fernsehen**
Wunderschön! Die südliche Toskana
Auf einem Hügel, umsäumt von Weinbergen, liegt Montepulciano. Tamina *Kallert* bekommt eine Führung mit Musik und besichtigt den historischen Weinkeller.
- **Sonntag, 10. März, 16:30 | SWR Fernsehen**
Lecker aufs Land (1/7): Zu Gast bei Sonja *Merkel* in der Pfalz
Sonja Merkel kennt sich mit Weinen genauso gut aus wie mit Bilanzen. Die 37-Jährige betreibt mit ihrem Mann nicht nur ein kleines, aber feines Weingut, sie ist auch Aufsichtsratsvorsitzende der regionalen Genossenschaftsbank. Nach dem Abitur studierte sie Handelsmanagement und arbeitete danach als Unternehmensberaterin in der Weinwirtschaft, unter anderem auch ein halbes Jahr auf einem Weingut in Kanada. Heute kann sie ihr Wissen und ihre Erfahrungen auf dem Familienweingut und in ihrer Banktätigkeit voll umsetzen. Sie liebt es, mit Herzblut und Kreativität edle Weincuvées zu kreieren. In Frankreich hat diese Art des Weinausbaus Tradition - Sonja und ihr Mann wollen auch in Deutschland Weinkenner dafür begeistern.
- **Sonntag, 10. März, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)**
Hierzuland: Wincheringen
Wincheringen liegt ganz in der Nähe der Grenze zu Luxemburg und gehört zum Landkreis Trier-Saarburg. Der Ort hat etwa 2.400 Einwohnerinnen und Einwohner und schmiegt sich in die Weinberge der Obermosel. Ein Weindorf, in dem auf 100 ha etwa 97 % der Weißweinsorten angebaut werden: Im Ort gibt es 38 Weinbaubetriebe.

- Sonntag, 10. März, 20:15 | SWR Fernsehen (RP + SR)
Elsass und Vogesen – neuentdeckt
Die Dokumentation ist ein Streifzug durch das Elsass mit seinen abwechslungsreichen Landschaften, der Europa-Metropole Straßburg und Menschen, in deren Alltag elsässische Identität spürbar wird. Das Elsass ist in erster Linie ländlich geprägt. In den Dörfern hört man oft den elsässischen Dialekt, etwa in Seebach, einem der schönsten Fachwerkkorte im Nordelsass. Dort besucht das Team ein deutsch-französisches Winzerpaar, das Biowein und Crémant produziert. An der Elsässischen Weinstraße hat ein Winzerpaar beim Bau seines Hofes auf nachhaltige Architektur gesetzt und den Betrieb auf biodynamischen Anbau umgestellt.
- Dienstag, 12. März, 17:45 | 3sat
San Francisco von oben
Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 28. Februar 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – Linz**
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 im Design-Center in Linz die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung & Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Montag, 11. März 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – Wien**
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 Hofburg in Wien die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**
„FOLGE 5“: Patrick Altenbacher, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
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
- 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/>.

○ 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.


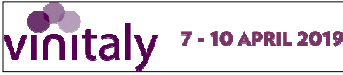


Dazu kommt gleich am ersten Wochenende (Samstag, 29., und Sonntag, 30. März, 14 - 20 Uhr) die Spitzenmesse WEIN & GENUSS KREMS (Dominikanerkirche), die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des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



© Tony Gigov

- 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* (Mühltalhof, 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-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.

- 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/>.

○ 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 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



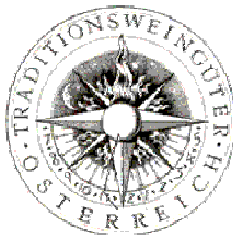
WEINGUT HIRTL
 Brunngrasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
