

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_01

4. JÄNNER 2019

Die Themen:

- WUG – Wein und Gesundheit 2019 – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*... 2
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: Neuer Exportrekord in Sicht! 2
- ROSINAS ROSINEN: Motivation im Keller 3
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: Neuer Exportrekord in Sicht! 4
- Aus der Sekt-Redaktion:
 - (1) Guter Sekt muss nicht teuer sein..... 3
 - (2) Champagner auf der dunklen Seite des Mondes..... 4
 - (3) Burgenländer schätzen Winzersekt aus dem eigenen Land..... 4
- Österreich bei den Haushaltsausgaben für Alkohol unter EU-Durchschnitt ...
... und eine Analyse 5
- Wie geht's (jetzt mit) dem Zweigelt (weiter)? 6
- Die Wein-TV-Tipps für die nächsten Jännerwochen 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16

Herausgegeben von:

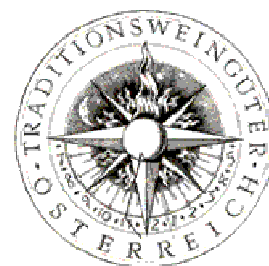
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) WUG – Wein und Gesundheit 2019 – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Die ersten Schritte sind getan. Die Gründung des Vereins, Konzept der Plattform, Erstellen der Homepage bis hin zum WUG Geschäftspapier. Dazu waren alle Gespräche über die Idee den Wein aus der Perspektive seiner gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe, Polyphenole und Flavane zu betrachten, positiv. Winzer, Sommeliers, Ärzte, Weinhandel und Konsumenten begrüßen die „neue“ Dimension des Weines. WUG vertritt den MODERATEN Weingenuss. Eine Kooperation zwischen dem Winzer Horst Gager/Deutschkreuz und dem Arzt Dr. Gerhard Hubmann/Medicus Therapiezentrum Wien weist die Richtung. Eine Cuvée aus Tannat und Blaufränkisch, von WUG getestet und mit einem 3-Punkte-Gütesiegel ausgezeichnet, wird unter der Marke Medicus in 0,375-l-Flaschen abgefüllt. Das ist genau der moderate und gesundheitsfördernde Weingenuss für zwei Personen, den Dr. Hubmann pro Tag/Abend seinen Patienten empfiehlt. In Zukunft könnte jeder Winzer einen WUG zertifizierten Wein in seinem Angebot führen. Der Handel bietet seinen Kunden in der Folge die Möglichkeit, Weine mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen durch das WUG Gütesiegel auf einen Blick im Regal zu erkennen. Wenn die Winzer verstärkt auf die Polyphenole und Flavane in Ihren Weinen achten, werden sie u.a. an Maischestandzeit, Kaltmazeration, Gärtemperatur und naturnahem Weinbau arbeiten. Dann wird auch zusätzlich zu anderen Maßnahmen die Prävention von Herzinfarkt und Bluthochdruck auf natürliche Weise unterstützt. Gesundheit 2019! (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.at)



„Allein ich fühl's, dass meinem Magen
sein toller Schaumgeist wenig frommt
und dass mir heut in allen Lagen
ein Glas Bordeaux viel mehr bekommt,
Champagner hat die gleichen Tücken
wie Weiber, die mit Zauberblicken
uns süß umgarnen – und geschwind
enttäuschen, weil sie Blendwerk sind.
Doch Du, Bordeaux, Du gleichst dem schlichten
erprobten Freund, der stets bereit,
uns unsere Herzen jederzeit
aus Gram und Sorgen aufzurichten.
Du machst Betrübe wieder froh,
drum sei gepriesen, Freund Bordeaux!“

(Alexander Puschkin: „Eugen Onegin“, 1833)

***) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: Neuer Exportrekord in Sicht!**

Nach dem Erfolgjahr 2017 werden die bisherigen Bestmarken beim Weinexport deutlich übertroffen werden. Von Anfang des Jahres bis September 2018 wurden 39,2 Mio. Liter Wein auf Auslandsmärkten abgesetzt. Das bedeutet ein Plus von 9,7 % zum Vergleichszeitraum des Vorjahres. Im selben Zeitraum stieg der Gesamtexportwert im Vergleich zum Vorjahr um 6 % auf 126,4 Mio. Euro. Der Durchschnittspreis rangiert somit aktuell bei 3,22 Euro, was ein leichtes Minus zum Vorjahr (3,33 Euro) bedeutet. Dies war aufgrund der breiteren Marktdurchdringung in allen Preissegmenten durch die größere Erntemenge 2017 zu erwarten.

Erfreulich ist, dass dieser Zuwachs in den ersten neun Monaten ausschließlich durch Flaschenweine erzielt wurde. Der Fassweinabsatz ging im Vergleich zum Vorjahr sogar nochmals deutlich zurück. Für das Gesamtjahr lässt sich somit ein spektakulärer Zuwachs prognostizieren, weil die zu erwar-

tende Dynamik der Flaschenweine im letzten Quartal von einem wieder erstarkenden Fassweingeschäft aufgrund der großen Ernte 2018 begleitet werden wird.

Merklichen Anteil an den vielversprechenden Zahlen haben Drittmärkte außerhalb der EU, deren Anteil am Gesamtexportwert heuer bereits gegen 30 % gehen wird. Diese erfreuliche Entwicklung beweist, dass die Beibehaltung der EU-Absatzförderung für Drittmärkte überaus sinnvoll ist. So zeigen etwa die Vereinigten Staaten (+ 20 %) und Kanada (+ 70 %) mit markanten Zuwachsraten bei Wert und Menge, dass sich die jahrelange Bearbeitung des nordamerikanischen Markts durch die ÖWM und viele engagierte Betriebe bezahlt macht. Auch die EU-Staaten weisen im Durchschnitt erfreuliche Steigerungen bei Menge und Wert auf. Österreichs größter Exportmarkt Deutschland stützt diese Entwicklung.

Hat dieser positive Trend im letzten Quartal angehalten, wäre ein Exportumsatz im Bereich von 170 Mio. Euro für das Gesamtjahr 2018 durchaus möglich. Ein vorläufiges Ergebnis der Gesamtjahres-Exportzahlen wird im März 2019 mit Erscheinen der entsprechenden Zahlen von Statistik Austria vorliegen. (pcj)

Quelle: ÖWM online, 11.12.2018,
www.oesterreichwein.at

*) Aus der Sekt-Redaktion:

(1) Guter Sekt muss nicht teuer sein

Kurz vor Silvester hat die Zeitschrift „Konsument“ 26 Proben Sekt testen lassen. 17 davon erreichten die Bewertung „Sehr gut“ und einer von diesen ist schon um 5,49 Euro zu haben, so die Konsumentenschützer. Die Tester haben besonders häufig verkaufte Schaumweine der Geschmacksrichtungen trocken, extra trocken und brut in Supermärkten und bei Diskontern, in einem Bio-Supermarkt und im Shop einer Weinhandelskette erstanden. Sie wurden in einem Labor analysiert und von einer Expertenkommission sowie von Laien verkostet.

Die Untersuchungsergebnisse waren Großteils tadellos. Chemiker stellten bei 5 Proben Abweichungen des tatsächlichen Alkoholgehalts gegenüber der vorgeschriebenen Angabe auf der Flasche fest, jedoch waren alle noch im gesetzlichen Rahmen. Der maximal erlaubte Zuckergehalt war nur bei einem Produkt überschritten, aber gerade noch im zulässigen Bereich. Damit der Sekt besser hält, wird er oft geschwefelt. Bei dem einzigen Bio-Sekt im Test wurde im Labor am wenigsten schwefelige Säure nachgewiesen. Auffällig war, dass die eher günstigen Produkte mehr davon enthielten als teurere.

Bei der Verkostung bewerteten die Experten insgesamt 9 Proben als „Sehr gut“. Unter ihnen

Rosinas Rosinen Motivation im Keller



Gerade neulich las ich in einer renommierten österreichischen Tageszeitung folgenden, ganz allgemein auf die Feiertage bezogenen Halbsatz: „voller Bauch, Motivation im Keller.“ (Zitat) Aufgrund der vorangegangenen Tage hatte sich auch bei mir so etwas wie ein Völlegefühl eingestellt, und so begab ich mich unversehens in den Keller in der Hoffnung, dort die Lösung zu finden. Und tatsächlich, da reihte sich – wie schon im Zeitungsartikel angedeutet – *Motivation an Motivation*. Voller Ehrfurcht schritt ich die Regale ab, verharrete da und dort und nahm die eine oder andere Flasche in die Hand. Weine sind in so vielerlei Weise inspirierend und motivierend!

Manche Flaschen inspirieren mich dazu, ein spezielles Gericht zu kreieren, das den Weinen einerseits gerecht wird, und das diese auch in umgekehrter Weise hervorragend unterstreichen. Ein Synergie-Effekt schlechthin. Andere, wiederum, motivieren meinen lieben Schatz dazu, sich noch nie dagewesene Verkostungen auszudenken. Manche Flaschen sind mit wundervollen Erinnerungen an unvergessliche Reisen geknüpft. Andere tragen die Geburts- oder Jubiläumstage geliebter Menschen rund um uns und warten geduldig auf ihren Einsatz.

Dann gibt es noch so etwas wie einen kleineren Handvorrat, der jederzeit für allfällige Einladungen geplündert werden kann und inspirierende Stunden mit lieben Freunden erahnen lässt. Und zu guter Letzt gibt es noch eine Reihe hochpreisiger Weine, die uns beiden Motivation sind, möglichst alt zu werden, um die optimale Trinkreife in voller Länge auskosten zu können.

Wenn wir es schaffen, mit gleicher Ruhe und Gelassenheit unser Leben zu beschreiten, wie es uns die Flaschen Tag für Tag vorleben, stehen die Chancen gar nicht so schlecht, würde ich sagen.

Ihre Rosina Bruckner www.rosina-bruckner.com

befanden sich 2 der preisgünstigsten Sekte. Die Laien waren strenger. Sie vergaben nur 4 Mal „Sehr gut“. Ihnen schmeckten die trockenen Produkte besser als Sekt brut, die Experten bewerteten Sekt brut deutlich besser. Die Preise der Schaumweine im Test lagen zwischen 2,99 und 14,99 Euro. Unter jenen mit dem Prädikat „Sehr gut“ befinden sich auch günstige Produkte ab 5,49 Euro. (pcj)

Quelle: ORF.at online, 04.12.2018, <https://orf.at/v2/stories/2417541/>

***) Aus der Sekt-Redaktion: (2) Champagner auf der dunklen Seite des Mondes**

Normalerweise beschäftigen sich die Forscher der französischen Weltraumagentur CNES mit Mars oder Mond. Vor kurzem testeten sie aber etwas ganz anderes: nämlich wie man im Weltall am besten Champagner trinken kann. Denn im schwerelosen Raum kann man Champagner nicht einfach in ein Glas gießen. Ohne Schwerkraft würde die Flüssigkeit in der Flasche bleiben. Die Idee, den Trinkgenuss ins All zu bringen, kam vom Champagnerhersteller Mumm. Umgesetzt hat die Idee nun die französische Weltraumagentur CNES gemeinsam mit anderen Unternehmen und eine spezielle Flasche entwickelt.

„Wir haben dabei eine spezielle Konstruktion gebaut, damit die Flasche den Champagner aus der Flasche drückt“, erklärt Gilles *Rabin*, Leiter für Innovation, Anwendung und Wissenschaft am CNES. Auf Knopfdruck schießt mithilfe von Gas ein wenig Champagner aus der Flasche, der wie eine kleine Seifenblase durch den schwerelosen Raum schwebt. Eingefangen werden diese dann mit ebenfalls speziell entwickelten halbkugelförmigen Gläsern, so Rabin. „So können wir den Champagner einfach einfangen und trinken, ohne dass wir die Blase im Raumschiff suchen müssen.“

Warum man das seitens der französischen Raumfahrtagentur gemacht hat? Das hat viele Gründe, erklärt *Rabin*. Allen voran geht es dabei um Geld. Denn mit solchen bezahlten Auftragsforschungen lässt sich auch die Grundlagenforschung finanzieren, die dann etwa eine geplante Marsmission ein Stück weiter bringt. Zudem habe man verstanden, dass Weltraumtourismus künftig auch für Weltraumagenturen eine wichtige Rolle spielen wird. „Touristen ins All zu befördern, ist ein neues Feld, in dem sich auch die Raumfahrt engagieren muss. Man kann natürlich sagen, das ist nicht seriös. Natürlich ist es nicht unsere tägliche Arbeit, aber eine Chance, die wir auch nutzen sollten.“

So forscht das CNES aktuell etwa an einer Art Ballon-Kapsel-System, mit dem künftig nicht nur Touristen ins All gebracht werden könnten, sondern auch Satelliten. Für den Bau der Kapsel sei auch die Industrie ein wichtiger Partner. Die möchte mit solchen Forschungen aber auch Geld machen. „Wir haben zwar die Technologie und können das alles machen. Wir brauchen aber auch Investoren, die diese Kapsel dann produzieren.“

Neben all den guten, seriösen Gründen, ein solche Auftragsforschung durchzuführen, gehe es letztlich aber auch ein bisschen um den Spaß, gesteht der Innovationsverantwortliche der CNES. „Die Forschung ist immer sehr seriös. Aber das Leben muss nicht immer so seriös sein.“ (pcj)

Quelle: ORF.at online, 29.12.2018, <https://science.orf.at/stories/2954970/>

***) Aus der Sekt-Redaktion: (3) Burgenländer schätzen Winzersekt aus dem eigenen Land**

Studierende des Bachelorstudiengangs Internationale Wirtschaftsbeziehungen der FH Burgenland haben unter professioneller Begleitung herausgefunden, dass österreichischen Schaumweinkunden ein Sekt aus burgenländischen Trauben direkt vom Winzer besser schmeckt. „Im Rahmen eines Experiments haben 60 Schaumweinkonsumenten Sekt mit unterschiedlicher Traubenherkunft blind – also ohne die Flasche oder das Etikett zu sehen – verkostet. Unsere Studierenden haben bei der Auswertung äußerst interessante Ergebnisse erhalten“, verspricht Christian *Pfeiffer*, Experte für statistische Analysen bei der Forschung Burgenland. Denn offensichtlich schmeckt den Kunden der Schaumwein aus burgenländischen Trauben vom regionalen Winzer besser als anderer Sekt.

Die Weinexperten unter den Probanden der Studie schätzen den Geschmack eines regionalen, burgenländischen Sekts sogar weit besser ein, wenn sie detaillierte Informationen zum Anbaugebiet der Trauben erhalten. „Kunden verbinden mit dem Burgenland eine sehr gute Weinqualität. Wenn diese

regionale Herkunft der Trauben richtig kommuniziert wird, dann schätzen Schaumweinkonsumenten die Flasche Sekt sogar hochpreisiger ein“, erklärt Bettina *König*. Sie ist Hochschullehrerin im Bereich Marketing und Marktforschung am Department Wirtschaft.

Der regionale Winzersekt aus burgenländischen Trauben, der im Rahmen dieser Untersuchung blind verkostet wurde, fand bei den Teilnehmern an diesem Experiment aufgrund seiner speziellen Geschmackskomponenten besonderen Anklang. Eigenschaften wie eine hellgoldene Farbe und ein milder Geschmack, der sich auch durch leichtes Perlen und nicht zu stark prickelndes Geschmacks-erlebnis ergibt, sind bei Herrn und Frau Österreicher für eine positive Geschmacksbeurteilung ausschlaggebend. Auch aufgrund dieser sensorischen Eigenschaften wurde der burgenländische Sekt als hochpreisiger eingeschätzt als der Schaumwein großer Hersteller aus österreichischen Trauben. „Dies verdeutlicht, dass Regionalität und das Wissen um die Herkunft den Konsumenten auch bei Schaumwein sehr wichtig ist und dass regionaler Sekt hochwertiger wahrgenommen wird“, ergänzt *König*.

„Vor allem die Burgenländer schätzen Sekt aus ihrem eigenen Bundesland hochwertiger ein als Teilnehmer aus anderen (Bundes-)Ländern. Hier kann man schon eine gewisse Heimatverbundenheit deuten“, fügt Marcus *Wieschhoff*, Studiengangsleiter des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing hinzu. Am Experiment haben 60 Probanden teilgenommen, davon etwa die Hälfte aus dem Burgenland, die andere Hälfte aus Restösterreich und auch Deutschland. (*pcj*)

Quelle: FH Burgenland online, 27.12.2018, <http://www.fh-burgenland.at/news-presse/news-news-detail/article/burgenlaender-schaetzen-winzersekt-aus-dem-eigenen-land/>

***) Österreich bei den Haushaltsausgaben für Alkohol unter EU-Durchschnitt und eine Analyse**

Die Österreicher liegen laut Eurostat-Daten mit 1,4 % Anteil der Haushaltsausgaben für alkoholische Getränke im Jahr 2017 unter dem europäischen Durchschnitt von 1,6 %. Auf Anfang des neuen Jahres waren dies über 130 Mrd. des gesamten europäischen Bruttonationalprodukts. Nicht eingerechnet sind die Ausgaben für alkoholische Getränke in Restaurants oder Hotels. Auf jeden EU-Bürger entfallen rund 300 Euro Ausgaben für Alkohol im (Lebensmittel-)Handel. An der Spitze liegen die baltischen Staaten. Am anderen Ende der Skala liegen die Südländer sowie Österreich und Deutschland. (*bbj*)

Quelle: Die Presse online, 02.01.2019 um 10:14, <https://diepresse.com/home/wirtschaft/verbraucher/5554126/Wo-in-Europa-am-meisten-fuer-Alkohol-ausgegeben-wird>

Aktuelle Eurostat-Daten zum Anteil der Ausgaben für alkoholische Getränke sind wenig aussagekräftig. Mehr verrät der Pro-Kopf-Konsum, bei dem Österreich in Europas Mittelfeld liegt. Aber nicht jede offizielle Statistik, die Schlagzeilen macht, führt auch zu den richtigen Schlüssen.

Am Mittwoch hat Eurostat Daten zu den Ausgaben für Alkohol veröffentlicht. Es zeigt sich: Nur in vier EU-Staaten wenden die Haushalte einen noch geringeren Anteil ihres Budgets für alkoholische Getränke auf als hierzulande. Das könnte bedeuten, dass die Österreicher durchaus maßvoll konsumieren.

Wer das anders im Gefühl oder in Erinnerung hat, mag auch anders schließen: Die Österreicher trinken vor allem billigen Fusel, aber mengenmäßig nicht weniger als andere. Oder aber: Alkoholika sind hierzulande zu günstig. Tatsächlich liegen die Verbrauchssteuern auf Bier, Wein und Schnaps unter dem europäischen Mittel: In einer irischen Studie vom vorigen April (mit Daten des Lobbyverbands Spirits Europe) landet Österreich EU-weit auf dem 18. Platz. Am stärksten besteuern übrigens die Länder Finnland, Irland und Schweden. Steuern dämpfen den Durst also offenbar nicht überall gleich stark.

Die Grübelei, welche Interpretation die Realität nun am besten trifft, kann man sich aber sparen. Denn die Brüsseler Statistikbehörde erfasst hier nur die Einkäufe, die Europas Haushalte im Geschäft tätigen. Was sie in Bars, Restaurants, Discos und Hotels trinken, gehört in eine andere Daten-Gruppe. Dort werden Getränke nicht getrennt von den Ausgaben für Essen oder Quartier erfasst.

Womit eine dritte Deutung möglich ist: Die Österreicher sind Stammtischtrinker, die Alkohol lieber in Gesellschaft als zu Hause konsumieren. Wo es aber so viele Unbekannte und denkbare Erklärungen gibt, bleibt ein Ranking ohne Aussagekraft.

Wer wirklich wissen will, wie es die Österreicher mit dem Alkohol halten, wird bei den Daten der Weltgesundheitsorganisation fündig. Die WHO rechnet die konsumierten Getränke, von leicht wie Bier bis schwer wie Schnaps, in „Liter reinen Alkohols“ um. Pro Kopf landen die Österreicher dabei mit einem Konsum von 11,6 Litern (nach den aktuellsten Daten für 2016) auf Platz 15 in Europa, also im Mittelfeld. Aber auf Platz 17 weltweit, also unter den starken Trinkern – weil eben in keinem Erdteil so viel Alkohol konsumiert wird wie in Europa. Am meisten in Moldau (15,2 Liter), Litauen (15 Liter) und Tschechien (14,4 Liter).

Auch Deutschland, Frankreich und Portugal haben einen höheren Pro-Kopf-Verbrauch als Österreich. Viel maßvoller gehen Südeuropäer mit berauschenden Getränken um: Spanier und Griechen kommen auf rund zehn Liter pro Kopf, die Italiener gar nur auf 7,5 Liter. Die Kluft zwischen trinkfreudigen Osteuropäern und moderaten Südländern zeigt sich auch in der aktuellen Eurostat-Statistik zu den Haushaltseinkäufen.

Unrecht scheint das Klischee den Russen zu tun, sie liegen laut WHO praktisch gleichauf mit den Österreichern. Der heimische Pro-Kopf-Verbrauch geht nur langsam zurück: Im Jahr 2010 lag er bei zwölf Litern. Welche kulturellen Faktoren dahinter stehen, lässt sich aus solch einfachen Rangreihen freilich nicht ablesen. Schon eher, wie groß die Preiselastizität ist, wie leicht sich also die Trinkfreude durch eine höhere Steuer einbremsen ließe. Die Daten mancher Länder sprechen dafür: Die skandinavischen Staaten mit ihren fast prohibitiven Preisen haben durch die Bank einen recht niedrigen Pro-Kopf-Konsum. Aber Irland ist der klare Ausreißer: Im Land mit der zweithöchsten Alkoholsteuer in Europa wird am fünfmeisten getrunken. Die Lust auf Ale und Whiskey ist den Iren nicht so leicht auszutreiben.

Quelle: Die Presse online, Karl *Gaulhofer*, 02.01.2019 um 18:20,
<https://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5554438/Warum-geben-Oesterreicher-wenig-fuer-Alkohol-aus>

***) Wie geht's (jetzt mit) dem Zweigelt (weiter)?**

Von 1938 bis 1945 war Friedrich *Zweigelt*, Schöpfer der gleichnamigen Rotweinrebe, Direktor der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Seine Kreuzung der Sorten St. Laurent und Blaufränkisch aus dem Jahr 1922 ist heute die meistangepflanzte Rotweinsorte Österreichs und zurzeit auch die meistdiskutierte: Kritiker fordern ob der NS-Vergangenheit Friedrich *Zweigelts* eine Umbenennung des gleichnamigen Weins.

Die Traube stammt aus der Babenbergerstadt Klosterneuburg, getestet wurde an unterschiedlichen Standorten, damals namenlos und mit einer Nummer versehen. Wein und neue Sorten wurden zur Nebensache, als der Zweite Weltkrieg ausbrach. Die Versuche gerieten in Vergessenheit, dafür gewann sein Schöpfer an Bedeutung: *Zweigelt* – ab April 1933 Mitglied in der NSDAP – wurde 1938 Direktor der Schule.

Nach dem Zweiten Weltkrieg verlor der gebürtige Steirer die Position, dafür erlebten seine Reben einen Aufschwung. Der heutige Direktor Reinhard *Eder* erzählt aus der Geschichte: „Der Winter 1946 war sehr frostig. Fast alle Reben sind erfroren, außer diese Neuzüchtung von *Zweigelt*.“ Die kälterobusten Trauben wurden in Krems und Klosterneuburg parallel weiterentwickelt – bei der HBLA als „Rotburger“. Der Name verrät die Herkunft. *Eder*: „Alle unsere Weine aus Klosterneuburg heißen -burger.“

Die neue Sorte gewann in der Winzerwelt Zuspruch. Im Jahr 1975 – *Zweigelt* war bereits tot – erhielt die Rebsorte durch die Qualitätsweinrebsorten-Verordnung den Namen seines Züchters. Eine Taufe, die nicht unumstritten blieb und bleibt. Eine Änderung sei längst überfällig, fordert das Künstlerkollektiv „Institut ohne direkte Eigenschaften“ (IODE). Die Aktion „Abgezweigelt“ will den Namen vom Etikett bringen. *Zweigelt* sei ein „glühender Nazi“ gewesen. „*Zweigelt* war ein

Nazi, keine Frage“, will *Eder* die Verbrechen nicht schön reden, „in der damaligen Zeit war das in Führungspositionen so.“ Der Rotwein der HBLA trägt heute den Namen „Zweigelt“, in Klammer steht die frühere Bezeichnung „Rotburger“. Wenn es nach der Initiative geht, soll der Wein künftig „Blauer Montag“ heißen. *Eder*: „Das ist für uns nicht relevant, da die Sorte mit ‚Rotburger‘ bei uns bereits einen politisch unbefangenen Namen hat.“

Bisher haben sich zwei Winzer – Friedl *Umschaid* aus dem nördlichen Weinviertel und Maximilian *Brustbauer* aus der Wachau – gefunden, die den Wein künftig unter dem Namen „Blauer Montag“ in Verkehr bringen. Der erste Gastronomiebetrieb, der den „Blauen Montag“-Wein ab Februar 2019 anbieten wird, ist das Cafe Vindobona im 20. Wiener Gemeindebezirk. Dabei soll auch über den Hintergrund des Weins aufgeklärt werden. (*pcj*)

In einer auf der Online-Seite des Magazins „Falstaff“ durchgeführten Umfrage haben sich bislang knapp 20 % der Teilnehmer dafür ausgesprochen, dass der Zweigelt umbenannt werden soll, über 80 % hingegen halten die Umbenennung für nicht nötig. (<https://www.falstaff.at/nd/umfrage-soll-der-zweigelt-umbenannt-werden/>, Stand: 04.01.2019). In einer Umfrage der Gratis-Tageszeitung „Heute“ mit 1344 Teilnehmern stimmten sogar 93 % der Teilnehmer für eine Beibehaltung des Namens, nur 4 % waren für eine Umbenennung und 3 % war es egal (Stand: 10. Dezember 2018, <https://www.heute.at/oesterreich/news/story/Friedrich-Zweigelt-Nationalsozialismus-IODE-Perinetkeller-fordert-Umbenennung-der-Rebsorte-46533459>) (*bbj*)

***) Die Wein-TV-Tipps für die nächsten Jännerwochen**

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

- Freitag, 4. Jänner, 20:15 | SWR Fernsehen

Unglaublich! Kuriose Höchstleistungen im Südwesten

Der Südwesten der Bundesrepublik ist nicht nur die Hochburg für Denker und Tüftler – in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz gibt es auch jede Menge kurioser Rekorde. Höher, größer, schneller, schwerer oder verrückter – es gibt kaum eine Höchstleistung, die hierzulande nicht erreicht wird. Der größte Baum, das kleinste Standesamt, der steilste Weinberg ...

- Samstag, 5. Jänner, 07:15 | arte

Champagner – Was ihn so besonders macht

Champagner gilt bis heute als absolutes Luxusgetränk. Könige und Adel machten den perlenden Schaumwein im 18. Jahrhundert berühmt. Dabei hatten Mönche die Perlen im Wein eher durch einen Zufall entdeckt. Im Winter hatte die Gärung in den Weinfässern ausgesetzt, die zweite Gärung im Frühjahr brachte Kohlensäure und damit auch die Perlen in den Wein: der Anfang einer Erfolgsgeschichte. In der Champagne helfen die Moderatoren Dörthe *Eickelberg* und Pierre *Girard* bei der Weinlese. Dabei erfahren sie, wie die Winzer den perfekten Zeitpunkt für die Ernte ermitteln. Es gilt so behutsam wie möglich mit der Traube umzugehen, deshalb wird in der Champagne nur von Hand geerntet. Damit der Wein seine perfekten kleinen Perlen bekommt, wird er, nachdem die Hefe zu Alkohol und Kohlensäure vergärt ist, drei Wochen lang gerüttelt. Denn erst dann setzt sich die übrig gebliebene Hefe am Flaschenhals ab und kann entfernt werden.

- Samstag, 5. Jänner, 09:30 | arte

360° Geo Reportage – Crémant, der feine Elsässer zum Fest

Der Crémant ist auf dem Vormarsch. Wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem „Champagner-Verfahren“ hergestellt. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der Elsässische Crémant, da die in Rheinnähe gelegene Region an der Grenze zu Deutschland über besonders vielfältige und fruchtbare Böden verfügt. 360° Geo Reportage spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach. Fast 80 Mio. Flaschen werden davon im Jahr produziert. Dabei bringt vor allem das Elsass immer bessere Schaumweine hervor. Solange edle Weinsorten Verwendung finden, können viele Crémants aus dem Elsass geschmacklich sehr wohl

mit Champagnern mithalten. Qualitativ hochwertige Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie die edlen Böden des Elsass bringen so manchen Spitzen-Crémant hervor.

- Sonntag, 6. Jänner, 14:45 | hr-fernsehen
Am hessischen Main und Rhein
Die schönsten Ausflugstipps im Rheingau mit seinen Weingütern, Kirchen und Klöstern, all das bietet eine Erlebnisreise entlang von Main und Rhein. Nach Hochheim mit seinen Weinbergen und preisgekrönten Winzern und dem berühmten Königin-Victoria-Denkmal fließt der Main gegenüber von Mainz in den Rhein. Danach geht's durch den weinseligen Rheingau mit den altherwürdigen Klöstern Eberbach und St. Hildegard über Lorch bis an die Landesgrenze in Lorchhausen.
- Sonntag, 6. Jänner, 15:00 | 3sat
Rom am Rhein
Die „Römer am Rhein“ haben nicht nur unzählige Bauwerke hinterlassen, man findet ihre Spuren auch in der Küche. Sie bauten an Mosel, Rhein und Nahe Wein an, der sogar bis nach Rom exportiert wurde, und sorgten für frisches Gemüse in Form von Rucola und Giersch.
- Montag, 7. Jänner, 11:05 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen – Unterwegs im Grüngürtel Frankfurt
Über ein Drittel der Stadtfläche Frankfurts ist „grün“: der Frankfurter „Grüngürtel“. Das sind etwa 7.700 ha, und davon ist sogar rund die Hälfte Wald. Achim *Rupp*, Winzer vom Frankfurter Lohrberg, ist zuständig für die nördlichste Weinbauregion des Rheingaus: den Frankfurter Weinberg am Lohrberg. Ein edler Riesling kommt hier in die Flasche.
- Montag, 7. Jänner, 14:05 | 3sat
Drei Länder, ein Fluss
In Luxemburg zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite: Es steht ein Besuch in einem Weinberg an. Begünstigt durch das außergewöhnlich milde Klima zählen Mosel-Rieslinge heute unter Kennern zu den besten Weinen der Welt.
- Montag, 7. Jänner, 14:50 | 3sat
Die Mosel – Von Trier bis nach Koblenz
Die Mosel, die so wenig begradigt ist wie kein anderer deutscher Fluss, mäandert in Schleifenform durch klassische Sehnsuchtslandschaften. Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort aus zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs.
- Montag, 7. Jänner, 16:20 | 3sat
Romantische Flüsse (1/3): Die Saar
Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch Winzer Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau mag vielerorts als Widerspruch erscheinen, nicht so an der Saar. Auch Steillagen-Experte *Ebert* hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckern den Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschiffahrtstraße sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ihrer Weine war hier die Kanalisierung der Saar für die Winzer ein Segen.
- Montag, 7. Jänner, 17:00 | 3sat
Romantische Flüsse (2/3): Der Neckar
Die älteste Weinlese-Crew, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über sechzig Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt, gibt es in Stuttgart.
- Montag, 7. Jänner, 17:45 | 3sat
Romantische Flüsse (3/3): Der Main
Der Main ist der einzige Fluss Europas, der in alle vier Himmelsrichtungen fließt. Der Film führt den Main von der Weißmain- und der Rotmain-Quelle hinunter bis zu seiner Mündung in den Rhein. Der Film stellt eine echte Prinzessin vor, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.

- Dienstag, 8. Jänner, 18:20 | ORF III
Wie kommt der Pfeffer in den Wein - Der grüne Veltliner des Weinviertels
Der Grüne Veltliner des österreichischen Weinviertels: Früher als Sauerampfer in fast blick-dichten Dopplern (Zwei-Liter-Flaschen) versteckt – heute als der „Wein mit der Pfeffernote“ weltweit erfolgreich vermarktet und im oberen Preissegment angeschrieben auf den Getränkekarton zwischen Hollywood, New York oder Shanghai. Der Grüne Veltliner als neuer Botschafter österreichischer Genussskultur? Mit der Prädikatisierung DAC hat das Weinviertel seinen Geschmack gefunden. Der Film von Alexander und Nadeschda *Schukoff* begibt sich auf kulinarisch-historische Spurensuche nach den Ursachen des unverwechselbaren pfeffrig-würzigen Geschmacks dieses österreichischen Weines.
- Mittwoch, 9. Jänner, 19:45 | ANIXE
Andalusien
In einer alten Bodega kostet eine Sprachschülerin Picassos geliebten süßen Wein. Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein. Anixe ist auch dabei, wenn in einer Tapas-Bar Flamenco gesungen und getanzt wird.
- Donnerstag, 10. Jänner, 10:15 | 3sat
Nachtcafé – Die SWR Talkshow – Gäste bei Michael *Steinbrecher*
Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm? Ganz bewusst hat sich Gerd *Klein* dafür entschieden, das Erbe seiner Vorfahren anzutreten. Bereits in siebter Generation bewirtschaftet seine Familie ein Weingut an der Mosel. Dass nun, fast 200 Jahre später, auch sein Sohn die Herausforderung angenommen hat, erfüllt den Winzer mit großem Stolz: „Die lange Familientradition hat mich schon immer fasziniert und ist bis heute auch eine Art Verpflichtung.“
- Freitag, 11. Jänner, 18:15 | SWR Fernsehen
Neckarperlen – Zwischen Rottweil und Rottenburg
Das Café Känzele in Rottweil ist Wohlfühlort, ebenso das Weinhaus Stanis in Rottenburg. Hier schenkt Klaus *Biesinger* seinen eigenen guten Wein ein.
- Samstag, 12. Jänner, 12:45 | arte
Amerikas Ostküste: Big Apple und Meer
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt.
- Samstag, 12. Jänner, 15:00 | 3sat
Der Geschmack Europas – Der portugiesische Alentejo
Die Reise führt von der ehemaligen Königsstadt Évora durch das alentejische Hinterland mit seinen einzigartigen Korkeichen-Wäldern, Olivenhainen und Weinbergen, über Estremoz, Marvao und Monsaraz, das an Europas größtem Stausee liegt, bis an die Atlantikküste zu Vasco da Gamas Geburtsstadt Sines.
- Sonntag, 13. Jänner, 10:00 | ZDFinfo
Wo lebt es sich am besten? – Die große Deutschland-Studie
Das längste Leben, die beste Luft, die niedrigsten Mieten oder das höchste Einkommen - welche Orte in Deutschland sind top und welche flop? Eine neue Studie liefert überraschende Antworten. Winzerin Hildegard *Stigler* führt so ein Leben, das sich wohl viele vorstellen. Sie steht regelmäßig in ihren Weinbergen, schneidet die Reben und genießt die Landschaft. Danach sitzt sie mit der gesamten Familie bei der „Vesper“, dem Abendessen. Natürlich mit einem Glas Wein aus dem eigenen Anbau. „Es ist ein gemütliches Leben hier“, sagt sie, „das lässt uns alt werden. Wir haben keinen Stress.“ Tatsächlich haben Frauen in der Region Breisgau-Hochschwarzwald die höchste Lebenserwartung in Deutschland.
- Montag, 14. Jänner, 14:45 | 3sat
Ischia, da will ich hin!
„Isola verde“, grüne Insel, nennen die Italiener die fruchtbare Vulkaninsel Ischia. Sie war in der Antike die erste Kolonie, von der aus die Griechen das italienische Festland eroberten. Kurz darauf gründeten sie Rom – über Ischia, so sagt man, kam Kultur nach Italien: Kunst, Wissen, Philosophie und der Wein.

- **Mittwoch, 16. Jänner, 14:45 | rbb Fernsehen**
Späti-Kult: Zwischen Billigbier und Gin-Verkostung
Hier kommen Zugezogene, Alteingesessene und Touristen zusammen – der Späti gehört zum Berliner Stadtgefühl. Und das ist bunt wie die Spätis: Es reicht vom Laden an der Ecke, den es schon seit 15 Jahren gibt bis zum neu eröffneten Hipster-Späti. Eins haben aber alle gemeinsam: sie suchen Wege, sich in einer rasant verändernden Stadt zu behaupten. Während der Alteingesessene auf seine Stammkunden setzt und nur an kleinen Stellschrauben dreht, kommt der neue Späti in der Hermannstraße mit einem außergewöhnlichen Konzept: Er veranstaltet Weinproben und Vorträge im dazu gemieteten Garten. Die rbb-Reporter begleiten drei verschiedene Spätkaufs in ihrem Alltag, der kaum verschiedener sein könnte.
- **Mittwoch, 16. Jänner, 18:15 | SWR Fernsehen**
made in Südwest – Chinatown im Hunsrück: Wie die „Weltfabrik“ eine Region verändert
Es ist die größte Ansiedlung chinesischer Firmen in Europa. Und die liegt nicht in Frankfurt, London oder Madrid, sondern in Hoppstädten-Weiersbach, einem 3.000-Einwohner-Ort im Kreis Birkenfeld, einer der strukturschwächsten Regionen im Südwesten. Auf dem Gelände einer ehemaligen amerikanischen Militärliegenschaft „blüht“ hier seit 2011 der „Oak Garden“, ein von einem Deutschen und einer Chinesin gegründetes Business-Zentrum. Selbstbewusst haben sie es „Headquarter der Weltfabrik“ getauft. Und der Erfolg scheint ihnen Recht zu geben: Hunderte Chinesen leben bereits hier. Und es werden monatlich mehr. Jeder fünfte Einwohner im Ort kommt mittlerweile aus Fernost. Für sie liegt der Hunsrück mitten in Europa. Ein idealer Ort, um Geschäfte zu machen, glauben sie. Es sind vor allem kleine Familienunternehmen, die sich hier niedergelassen haben und beispielsweise Moselwein nach China exportieren wollen. Im Hunsrück werden die Chinesen mit offenen Armen empfangen: Durch sie, so die Erwartung, könne die Region wieder wirtschaftlich wachsen. Chinesen und Hunsrücker – sie setzen gleichermaßen ihre Hoffnung auf den Oak Garden. Zu Recht?
- **Donnerstag, 17. Jänner, 07:15 | arte**
360° Geo Reportage – Crémant, der feine Elsässer zum Fest
Der Crémant ist auf dem Vormarsch. Wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem „Champagner-Verfahren“ hergestellt. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der Elsässische Crémant, da die in Rheinnähe gelegene Region an der Grenze zu Deutschland über besonders vielfältige und fruchtbare Böden verfügt. 360° Geo Reportage spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach, denn der Champagner hat schon länger eine ernsthafte Konkurrenz. Fast 80 Mio. Flaschen werden davon im Jahr produziert. Dabei bringt vor allem das Elsass immer bessere Schaumweine hervor. Solange edle Weinsorten Verwendung finden, können viele Crémants aus dem Elsass geschmacklich sehr wohl mit Champagnern mithalten. Qualitativ hochwertige Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie die edlen Böden des Elsass bringen so manchen Spitzen-Crémant hervor.
- **Freitag, 18. Jänner, 20:15 | Bayerisches Fernsehen**
Die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg
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 – das gibt es nur bei der „Närrischen Weinprobe“. Gastgeber ist Martin *Rassau* von der Comödie Fürth. Flankiert wird er von der ehemaligen Weinkönigin *Nicole Then* und den Bewerberinnen für das Königinnenamt 2019. Bekannte Künstler der fränkischen Fastnacht-Szene wie *Michl Müller*, *Doris Paul* oder *Bernhard Ottinger* werden dabei sein. Die „Närrische Weinprobe“ bietet aber auch jungen und neuen Künstlern eine Chance, sich auf der Fernsehbühne zu beweisen.
- **Samstag, 19. Jänner, 07:10 | ZDFneo**
Terra X – Deutschland von oben
Wir leben in einem Land, dessen Gegensätze auf engem Raum erstaunlich sind: von der Weinernte auf den bizarren Terrassen des erloschenen Vulkans Kaiserstuhl tief in Südbaden bis hin zum größten Heavy-Metal-Festival der Welt auf den Weiden des schleswig-holsteinischen Kuhdorfs Wacken.

- Samstag, 19. Jänner, 15:55 | 3sat
Zu Gast in Frankreich – Elsass, Bordeaux und Savoyen
Der Film zeigt die schönsten Orte und Landschaften Frankreichs: Er führt ins Elsass, in die Gegend rund um die Metropole Bordeaux und in die Berge Savoyens. Das Elsass steht nicht nur für pure Gaumenfreuden, sondern auch für Fachwerkidylle und lauschige Kahnfahrten auf ruhigen Flüssen. Natürlich gehört auch ein Besuch in Straßburg aufs Programm, Sitz des Europaparlaments und geschichtsträchtige Metropole. Voller Geschichten und Geschichte steckt auch Bordeaux am südwestlichen Ende des Landes, die Hauptstadt der Aquitaine, Partnerregion Hessens. Ihr Name ist untrennbar verbunden mit berühmten und edlen Weinen.
- Samstag, 19. Jänner, 16:00 | hr-fernsehen
Genussvoll durch Rheinhessen – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Ein Ausflug zu den Nachbarn in Rheinhessen lohnt sich. Mit der Fähre ist es nur einen Katzensprung über den Rhein. Dort geht es durch sanft geschwungene Weinberge mit Blick auf viele Windräder und viele kleine Orte, die auf „-heim“ enden. In jedem von ihnen gibt es mehr als nur ein Weingut. Im größten Weinanbaugebiet Deutschlands findet man für jeden Geschmack den richtigen Wein. Nina Thomas besucht einige der vielen engagierten Winzer in ihrem Weinberg. Zum herrlichen Wein gibt es natürlich das passende Essen – von der deftigen Winzervesper über Zander mit Blutwurst bis hin zum Lammrücken und Schokodessert.
- Sonntag, 20. Jänner, 19:45 | ANIXE
Taubertal
Zu den schönsten und beliebtesten Reisezielen ausländischer Touristen in Deutschland gehört Rothenburg ob der Tauber. Die Region, einst größtes Weinanbaugebiet Deutschlands, bietet für Gourmets und Entdecker vielfältige Überraschungen. Zur erstklassigen regionalen Küche gibt es Weine aus der Region.
- Sonntag, 20. Jänner, 20:15 | WDR Fernsehen
Mallorcas stille Seiten – Insel Touren abseits des Sommertrubels
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 8. Jänner 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 3“: Kerstin *Schwertführer*, Weingut *Schwertführer 35*, Sooß, Thermenregion
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
- Dienstag, 22. Jänner 2019, 15:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Friauler Weines (Wien)**
Etwa 200 Weine von 25 teilnehmenden Weinbaubetrieben aus autochthonen Sorten wie Friulano, Ribolla, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo oder Schioppettino und Klassiker wie Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Merlot und vielen mehr. Dazu gibt's Prosciutto di San Daniele Originale von La Glacere, Balsamico vom Feinsten: Balsameria Midolini und „Friaul Insights“ von den besten Autoren: Gisela Hopfmüller, Franz Hlavac und Gerd Sievers.
Weitere Infos zum Event: <https://www.facebook.com/events/362711470955757/>
Tickets beim Eingang zur Veranstaltung! Kein Vorverkauf!
Tageskarte 20 €, Abendkarte (ab 19 Uhr) 15 €, Studentenkarten 15 € (Ausweis); Glaseinsatz 5 €

- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Michael Gruber, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal
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
- Freitag, 15. Februar, und Samstag, 16. Februar 2019, 13 – 20 Uhr: **WEIN & GENUSS LINZ**
Bereits zum fünften Mal wird „Vinaria“ im Linzer Design Center die Wein- und Genusskultur hochleben lassen. Rund 150 Top-Winzer aus ganz Österreich und zahlreiche Feinkostproduzenten werden die Besucher im Design Center Linz auf den Geschmack bringen.
Tickets: € 15,-- (Vorverkauf; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 10,--)
€ 18,-- (Tageskasse; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 13,--)
Tickets erhältlich unter www.vinaria.at, bei LWmedia (Ringstraße 44, 3500 Krems, Tel. + 43 2732 82000, office@lwmedia.at) und über die Systeme von Ö-Ticket (www.oeticket.com).
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„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
- 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/>.
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„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
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„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

ÖKGV-GOURMETREISE 2019 NACH DALMATIEN

11. bis 18. Mai '19

Traumhaftes
DALMATIEN

EINZIGARTIGE GENUSS.REISE MIT DEM ÖKGV UND DEM MAGAZIN GENUSS

Fotos: Adrialin

7 TAGE
MIT DEM LUXUSSCHIFF
GENUSS pur ...

... auf dieser einzigartigen Reise mit dem Luxusschiff **MS AQUAMARIN**. Erleben sie Sehens- und Schmeckenswertes. Erkunden sie Mitteldalmatien, lernen sie das Land abseits des Tourismus kennen. Probieren sie mit uns die kulinarischen Köstlichkeiten dieser wunderschönen Region. Lassen Sie sich verwöhnen! Das Boardleben wird zu einer „Genussmeile“ und die Landgänge runden das Erlebnis ab!

Tour-Highlights:

- Wein-, Bier- und Olivenölkostungen
- Kochkurs „Kroatische Spezialitäten“ mit Besuch eines Haubenkochs
- Spezialabend: Gin & seine Begleiter mit DJ
- Kulinarisches & Wissenswertes über Kroatiens Küche
- Genuss-Tour durch Dubrovnik
- Welcomegeschenk

Kabinenservice & täglich frische Handtücher, Bademantel, Klimatisierter Essbereich, Bar, Kosmetik-Set, Sonnenliegen, Whirlpool, Porterservice, Rund um Betreuung durch unser ÖKGV-Team und dem Team vom GENUSS!

1 WOCHE
Luxus pur!
Ab € 1.555,-*
pro Person/Woche

Anmeldung, Details und weitere Infos unter: lefor@oekgv.at

(Am besten gleich buchen! Anmeldeschluss: Ende Dezember!)



GENUSS SO SCHMECKT HERKUNFT.



LUXUS GENUSS.PACKAGE*

7x Vollpension:

- Frühstücksbuffet
- Mittagessen inkl. Tischgetränke (Tischwein, Bier, AF, Kaffee, Tee)
- Abendessen inkl. Tischgetränke (Tischwein, Bier, AF, Kaffee, Tee)
- Täglich frisches Obst und Snacks

Captains Dinner mit Aperitiv & Musik

Dorffest auf Pelejac mit All-In Abendessen

Anmerkung: Mittag- bzw. Abendessen wird entweder an Board oder in Buchten bzw. Häfen serviert. Details und genaues Programm dazu folgen.

Getränke on Board All in:

- Wein des Tages, Bier, AF-Getränke, Kaffee und Tee (jeden Tag lernen Sie einen anderen Winzer kennen)

Gutschein EUR 150,-

für Bargetränke/Kabine/Woche

Nicht inkludiert:

Kur- und Hafentaxe EUR 40,-/Person und Woche, Getränke und Speisen, die nicht im Package angegeben, sind vor Ort zu bezahlen, Bargetränke nach Abzug vom Gutschein von EUR 150,-/Kabine/Woche, Trinkgelder, div. Eintrittskarten, Stadtführungen (optional zu buchen), diverse Transfers.

* Kategorie 1: Doppelzimmer EUR 1.715,- pro Person/Woche
* Kategorie 2: Doppelzimmer EUR 1.555,- pro Person/Woche oder Kategorie 1: Doppelzimmer EUR 1.715,- pro Person/Woche

(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 I“ 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 I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.at) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind oder um Interessen anderer User zu schützen.

*** Mehr als zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! ***

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



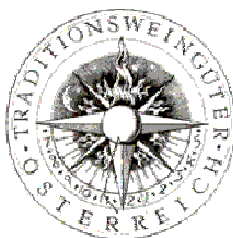
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664/4873704
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Österreichischer Koch- und Genussverband
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@oekgv.at
www.oekgv.at