

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_18

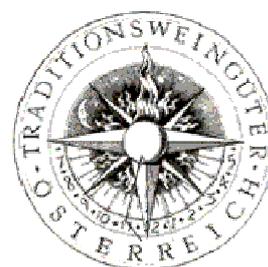
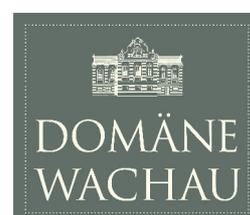
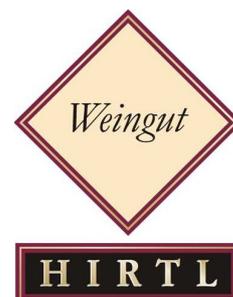
8. SEPTEMBER 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Wein bis ans Ende meiner Tage 2
- Domäne Wachau auch bei wein.pur unter den besten Fünf! 2
- „Große Hämmer – Alte Schmiede“: Schönbergs TOP 3 sind gewählt 3
- Langenloiser Weinchampions 2017 gekürt 3
- Jungwinzer-Trophy 2018 startet mit 7 Finalisten am 26. September im Schlossquadrat Wien 4
- Carnuntum-Lagenreserven – Save the date: Montag, 16. Oktober 2017 5
- Österreich erwartet 2017 trotz Hitze eine gute Weinernte 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
 - (1): In Frankreich erwartet man die schlechteste Weinernte seit 1945 6
 - (2): Belgischer Investor kauft Château Phélan Ségur 6
- Die Wein-TV-Tipps für den September 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 15
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Wein bis ans Ende meiner Tage**

Ein Weinbauer liegt im Sterben. An seinem Bett sitzt seine Frau und fragt: „Hast noch irgendeinen Wunsch?“ Er: „Ja, im Keller ganz vorn im Eck liegt am Boden, hinter dem Fass versteckt, eine gute Flasche Wein. Bitte bring mir die.“

Die Bäuerin holt die Flasche und öffnet sie. Der Bauer trinkt den guten, alten Tropfen mit Genuss. Auf einmal geht es ihm besser und er sagt: „Da muss noch eine Flasche liegen, bitte hol den Wein.“

Die Bäuerin tut worum sie ihr Mann ersucht, holt und öffnet die zweite Flasche. Der Bauer trinkt auch diese leer und sagt: „Ich erinnere mich, da muss noch eine dritte Flasche sein.“

Da antwortet seine Frau: „Jetzt is’ genug getrunken, jetzt wird g’sorben.“

Und die Moral von der Geschichte? Bei der wundersamen Wirkung von Wein darf man sich auf niemanden verlassen! (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



(Ohne Worte)



***) Domäne Wachau auch bei wein.pur unter den besten Fünf!**

Nach großartigen Erfolgen bei Falstaff und Vinaria (wir berichteten darüber), hat die aktuelle Serie der Domäne Wachau-Weine nun auch bei wein.pur zugeschlagen. Für fünf Weine griff man im aktuellen „Best of Austria“-Guide zum Sterne-Maximum und reihte den Betrieb unter die besten fünf Weingüter des Landes.

Kurz und bündig fällt die Erklärung zu den Weinen aus: „Die Federspiele sind besonders empfohlen, die Weine vom Loibenberg ragen heuer hervor, die Riesling TBA vom Kellerberg 2015 (3 goldene Sterne) ist ein Jahrhundertwein und die 18 Einzellagenweine großes Wachauer Cinema-scope-Kino“.

Ebenfalls mit Triple-Gold*** prämiert wurden die beiden Smaragde von der Ried Achleiten, der Veltliner Smaragd Ried Kellerberg und der Riesling Smaragd Ried Loibenberg. Das Potenzial der Lage für gehobene Federspiele wurde überdies auch durch zwei goldene Sterne für den von dort stammenden Veltliner unterstrichen.

Drei Sterne werden von der wein.pur-Redaktion für „die beste Weine Österreichs und gleichzeitig internationale Spitzenklasse“ vergeben, zwei Sterne für „ausgezeichnete Weine mit Sorten- und Gebietstypus auf hohem Niveau“.

Dieser Eindruck deckt sich voll und ganz mit meinen eigenen Notizen und dem ist wohl nichts mehr hinzuzufügen ... außer vielleicht, dass die Preise der Weine vergleichsweise moderat sind für die Qualität die man mit den jeweiligen Weinen bekommt. (bbj)

*) „Große Hämmer – Alte Schmiede“: Schönbergs TOP 3 sind gewählt

Beim Weinkulinarium „Große Hämmer“ am 2. September in der „Alten Schmiede“ in Schönberg – heuer wieder im Rahmen der Wein-und-Kulinarik-Veranstaltungsreihe „Kostbares Kamptal“ – standen die Kamptal DAC Reserve-Weine der Winzer in und um die Gemeinde Schönberg im nördlichen Kamptal im Mittelpunkt. Zum Einzugsbereich zählen auch die Weingärten der Gemeinden und Ortsteile von Mollands, Stiefern, Thürneustift und Schönberg-Neustift.

Viele Weininteressierte folgten der Einladung unter der Moderation Ihres BBJ Wein-Newsletter Mitherausgebers Dr. Bernulf Bruckner jun. die reifen Weine solo und zum feinen Menü der Weinstube *Aichinger* zu verkosten und zu bewerten.

Die 12 Finalweine der 6 Winzer Josef *Aichinger*, Reinhard *Eisenbock*, Oskar *Hager*, Franz *Leopold*, Wolfgang *Riedlmayer* und Josef *Schenter* wurden vorab von einer Fachjury aus Sommeliers, Gastronomen und Weinjournalisten heraus gekostet. Die drei von Jury und Publikum gemeinsam am höchsten bewerteten 2016er-Weine wurden in der Folge mit der schmiedeeisernen Hammer-Trophäe, dem „Großen Hammer“, ausgezeichnet. Das waren heuer die folgenden Weine:

- 2016 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Löss, Franz *Leopold*, Schönberg
- 2016 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Terra Mobile, Oskar *Hager*, Mollands
- 2016 Kamptal DAC Reserve Riesling Alte Reben, Franz *Leopold*, Schönberg

Der Sonderpreis für die beste restsüße Reserve wurde ebenfalls verliehen:

- 2016 Grüner Veltliner Auslese Mollandser Bernthal, Josef *Schenter*, Thürneustift

Weitere Infos und Fotos zur Veranstaltung: <http://www.alteschmiede-schoenberg.at/veranstaltungen/aktuelle-veranstaltungen/aktuelles-detail/artikel/die-drei-kostbarsten-weine-sin.html>.



„Große Hämmer“ 2017 (v.l.n.r.): Moderator Dr. Bernulf Bruckner jun. mit den Finalisten Josef Schenter, Romana Eisenbock, Franz Leopold, Oskar Hager, Maximilian Aichinger und Wolfgang Riedlmayer.

*) Langenloiser Weinchampions 2017 gekürt

Neben vielen nationalen und internationalen Weinprämierungen hat Österreichs größte Weinstadt Langenlois ihren eigenen Weinwettbewerb: Die Langenloiser Weinchampions! Zu Beginn des Weinherbstes Niederösterreich wurden nun die reifen Weine bewertet, die sich durch kräftige Stilistik auszeichnen, dicht und lang im Abgang sind sowie großes Reifepotential aufweisen. 183 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen diesmal auf dem Prüfstand, ermittelt wurde das Endergebnis durch eine kompetente Fachjury aus Sommeliers und Weinexperten im Ursin Haus Langenlois. Jetzt stehen die Sieger in den fünf Herbst-Kategorien fest:

In der Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC ab 13 %vol. hatte wie schon im Vorjahr das Weingut *Rabl* aus Langenlois die Nase vorne. Der Grüne Veltliner Käferberg Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2016 überzeugte auch in diesem Jahr die Jury. Das Weingut *Hiedler* aus Langenlois sicherte sich die Wertung Riesling Kamptal DAC ab 13 %vol. (Riesling Kogelberg 1^{er} Kamptal DAC Reserve 2016). Den Champion bei den Burgunder-Weinen gab es für das Weingut am Berg – Ludwig und Micheal *Gruber* aus Mittelberg (Burgunder Loiserberg Reserve 2015). Die beiden Rotwein-Kategorien gingen in diesem Herbst nach Mittelberg und Gobelsburg: Karl *Fischer* freut sich über seinen Sieg in der Kategorie Zweigelt Reserve mit seinem Zweigelt Reserve 2015. Glücklicherweise über einen zweiten Weinchampion sind die Brüder Ludwig und Michael *Gruber*. Das Weingut des Jahres 2015 gewann mit dem Merlot Loiserberg Reserve 2015 bei den Rotweinen.

Persönlich freut mich nicht nur der Sieg von Ludwig Hiedler in der Kategorie Riesling ganz besonders, sondern außerdem, dass auch der zweite Platz bei den Rieslingen von einem Wein vom Kogelberg erreicht wurde: Riesling Zöbinger Kogelberg 1^{er} Kamptal DAC Reserve 2016 vom Weingut Familie *Brandl* in Zöbing. Aber aufmerksame Leser des BBJ Wein-Newsletters wird das wohl schon vor 2 Wochen klar gewesen sein, denn von der besonderen Qualität dieser beiden Weine haben wir bereits im letzten Newsletter berichtet. (*bbj*)

Als Top-Betrieb 2017 stellte sich in diesem Jahr das Weingut *Rabl* heraus. Die begehrte „Weingut des Jahres“-Trophäe – angefertigt von Weinkünstler Fritz *Gall* – ging in diesem Jahr an das national und international erfolgreiche Weingut aus Langenlois. Ein Weinchampion, ein dritter Platz und insgesamt fünf Weine in den Finalverkostungen ergaben die höchste Punkteanzahl und somit Platz eins.



Weinchampions Herbst 2017 (v.l.n.r.): Michael *Gruber*, NAbg. Martina *Diesner-Wais*, Obmann Weinbauverein Erich *Kroneder*, Bgm. Hubert *Meisl*, Martin *Schmidt* (Weingut *Rabl*), Kostleiter Christian *Nastl*, Karl *Fischer*, Ludwig *Hiedler*, Ursin Haus GF Wolfgang *Schwarz*

Zum dritten Mal fand die Herbst-Präsentation der besten Winzer und Weine beim traditionellen Kellergassenfest am Sauberg in Langenlois statt. Die Abgeordnete zum Nationalrat, Martina *Diesner-Wais*, überreichte die Urkunden an die Siegerwinzer. Viele Weinfreunde ließen sich diese Auftaktveranstaltung des Kellergassenfestes nicht entgehen und verkosteten die besten Weine der Großgemeinde Langenlois. Die Siegerweine sind in den Weingütern und in der Vinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich.

Die Siegerweine der Langenloiser Weinchampion-Verkostung Herbst 2017:

Die Siegerweine der Langenloiser Weinchampion-Verkostung Herbst 2017:

Grüner Veltliner Käferberg Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2016 Weingut <i>Rabl</i> , Langenlois (Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC ab 13 %vol.)	<i>Ab-Hof-Preis € 17,00</i>
Riesling Ried Kogelberg 1 ^{er} Kamptal DAC 2016 Weingut <i>Hiedler</i> , Langenlois (Kategorie Riesling Kamptal DAC ab 13 %vol.)	<i>Ab-Hof-Preis € 22,00</i>
Burgunder Loiserberg Reserve 2015 Weingut am Berg - Ludwig und Michael <i>Gruber</i> , Mittelberg (Kategorie Burgunder)	<i>Ab-Hof-Preis € 16,50</i>
Zweigelt Reserve 2015 Weingut Karl <i>Fischer</i> , Gobelsburg (Kategorie Zweigelt Reserve 2014 und älter)	<i>Ab-Hof-Preis € 9,00</i>
Merlot Loiserberg Reserve 2015 Weingut am Berg - Ludwig und Michael <i>Gruber</i> , Mittelberg (Kategorie Rotwein Reserve 2015 und älter)	<i>Ab-Hof-Preis € 16,50</i>

***) Jungwinzer-Trophy 2018 startet mit 7 Finalisten am 26. Sept. im Schlossquadrat Wien**

Bereits zum 9. Mal bietet das Schlossquadrat österreichischen Nachwuchswinzern eine Bühne in Wien. Die Initiative zur Förderung junger Winzertalente wurde 2009 vom Gastronomiebetrieb Schlossquadrat in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein ins Leben gerufen. Die Schlossquadrat Trophy 2018 startet Ende September 2017. Dieses Mal haben es 7 junge Winzer aus 7 verschiedenen Weinbaugebieten ins Finale geschafft: Herbert *Polz* (Wachau), Johann *Gisperm* (Thermenregion), Andy *Pfneisl* (Mittelburgenland), Sebastian *Angerer* (Kamptal), Andreas *Unger* (Neusiedlersee), Johannes *Hofbauer-Schmidt* (Weinviertel) und Paul *Schabl* (Wagram).

„Bei der Vorentscheidung mitmachen, kann jeder österreichische Winzer, der aktuell im SALON Österreich Wein vertreten ist, Verantwortung im Betrieb trägt und max. 30 Jahre alt ist“, erklärt Jürgen Geyer, Schlossquadrat-Geschäftsführer, die Teilnahmebedingungen. Die eingereichten Weine werden von einem Expertenteam blind verkostet und nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Die besten 6 Jungwinzer sind die Schlossquadrat-Finalisten. „Dieses Jahr gibt es ausnahmsweise 7 Finalisten, weil wir von der Vielfalt der Weine so begeistert waren und die besten Winzer aus 7 verschiedenen Weinbaugebieten kamen“, begründet Jürgen Geyer die Entscheidung.

„Die Teilnahme an der Schlossquadrat-Trophy ist für unseren Winzernachwuchs eine gute Gelegenheit, ihre Weine in der Bundeshauptstadt zu präsentieren und wichtige Kontakt zu knüpfen“, betont Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing. Der Sieger des Jungwinzerwettbewerbs erhält neben der begehrten Glastrophäe, eine Einladung zum SALON Dinner und ein Inserat im SALON Guide 2018. Weitere Preise für den Gewinner sind: 10.000 Flaschenaufkleber gesponsert von Marzek Etiketten, 5.000 Flaschen im Wert von € 1.500,- von Müller Glas, ein Verkostungstisch bei wine affairs und die Möglichkeit, mit einem Wein im Abothek-Kisterl vertreten zu sein. Römerquelle unterstützt die Eventreihe mit Mineralwasser.

Die Winzer werden bei ihrer Einzelverkostung von den Stammgästen bewerten. Beim großen Finale am 15. Mai 2018 voten die anwesenden Gäste für ihren Favoriten und eine ausgewählte Fachjury gibt ihr Expertenurteil ab. ÖWM-Chef Willi Klinger interviewt die jungen Winzer und überreicht dem Sieger die Schlossquadrat-Trophy 2018.

Am 26. September starten die monatlichen Winzerpräsentationen mit dem Wachauer Herbert Polz, alle Termine sind auch in der Rubrik „Termine“ in diesem Newsletter zu finden. (bbj)

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

Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Anmeldung: info@schlossquadr.at oder +43 1 544 07 67

***) Carnuntum-Lagenreserven -**

Save the date: Montag, 16. Oktober 2017

Erstmals präsentieren die Weingüter aus Carnuntum in diesem Jahr die Ergebnisse eines seit Jahren im Hintergrund entwickelten und umgesetzten Projektes, die besten Lagen des Gebietes abzugrenzen und daraus typische Weine mit Charakter und spezifischen Eigenschaften zu vinifizieren. Die erste Einzellagen-Verkostung für breiteres Publikum mit den spannendsten Weinen aus den nun abgegrenzten Weinbergen des Gebietes findet gemeinsam mit der großen Carnuntum-Präsentation am 16. Oktober 2017, von 17 – 22 Uhr (für Fachpublikum ab 16 Uhr) in den Räumlichkeiten der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien statt.

Im Vorfeld habe ich mich bei Walter Glatzer in Göttlesbrunn um den aktuellen Stand der entsprechenden Weine aus seinem Hause erkundigt, bei ihm eingefunden, verkostet und darf – wie in nebenstehendem Kasten nachzulesen – darüber berichten. (bbj)

2016 Sauvignon Blanc Schüttenberg

Cremig-fleischige Frucht, reife Zitrus, Banane, dazu süße Erbsen, gelbe Paprika und etwas Ribisel; viel Exotik, Substanz und Länge (17/20)

2016 Grüner Veltliner Dornenvogel

Gelbe, reife Kernobstnoten; würzige Pikanz und Fülle am Gaumen, saftig, lang und schmelzig (16,5/20)

2016 Chardonnay Kräften

Ganz zartes Holz, etwas Mandel & Erdnuss, dezente Vanille & Biskuit, viel reife Grapefruit gelb & pink; jugendlicher Abgang; braucht noch Zeit (16,2/20)

2015 Zweigelt Dornenvogel

Korpulent und stoffig, sehr dichte Kirschnase; Gaumen füllig und fest, etwas Rumtopf, geradlinig, reich und mundfüllend (15,3/20)

2015 Sankt Laurent Altenberg

Parade-Sankt-Laurent (!), Schwarzwälder-Kirsch & Mon Cheri; herrlich dicht und kompakt, Frucht, Tannine und Struktur wunderschön eingepackt (16,6/20)

2015 Merlot Haidacker

Süße Gewürze, Waldboden und dunkelbeerige Frucht; warm und voll, engmaschiger Gaumen, feste, reife Tannine, sehr reich und lang (16,9/20)

2013 Gotinsprun (BF/ME/SY)

Pfeffrig-würzige Rotbeeren, etwas Pflaume, dazu kraftvolle Würze, mächtiger Körper mit tiefer Struktur, lang und viel Potential (17,2/20)

2012 Blaifränkisch Bernreiser

Kraft, Würze und Waldbeer-Frucht in schöner Balance, enorme Fülle und Tiefe, zarte Graphit- und Tinte-Anklänge, fast „cool“ und „straight“ im Finale (17,4/20)

***) Österreich erwartet 2017 trotz Hitze eine gute Weinernte**

Während in anderen Teilen Europas viele Weingüter aufgrund der extremen Wetterverläufe in diesem Jahr mit Ernteeinbußen zu rechnen haben, blickt man in Österreich einem qualitativ guten Jahrgang mit durchschnittlichen Erntemengen entgegen.

„Zahlreiche, zum Teil schwere Hagelunwetter, extreme Hitze und Trockenheit – das alles hat dem Weinjahrgang 2017 insgesamt nicht geschadet“, sagt Weinbaupräsident Johannes *Schmuckenschlager*. „Zwar gab es auch 2017 gebietsweise wieder Spätfrostschäden, diese fielen aber bei weitem nicht so umfangreich aus, wie im Vorjahr“.

Mengenmäßig wird derzeit insgesamt eine gute Durchschnittsernte von insgesamt 2,3 Mio. hl erwartet. Die Steiermark, die von der Trockenheit nicht so betroffen war, erwartet sowohl mengen- als auch qualitätsmäßig einen sehr guten Jahrgang. Das Burgenland geht von einer Normalernte mit hohen Qualitätserwartungen beim Rotwein aus. Niederösterreich und Wien erwarten eine mengenmäßig gute Normalernte.

Quelle: Österreich Wein online, 28. August 2017

www.oesterreichwein.at/news-medien/news-von-uns/news/news/weinjahrgang-2017-gute-menge-vollreife-trauben-3002

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

In Frankreich erwartet man die schlechteste Weinernte seit 1945

In Frankreich wird laut Experten die schwächste Weinernte seit 1945 erwartet. Grund dafür sei ein ungewöhnlich milder März im Frühjahr, auf den jedoch ein frostiger April folgte, der Triebe und Knospen in weiten Regionen des Landes zerstörte.

Das französische Landwirtschaftsministerium erwartet heuer insgesamt 37,2 Mio. hl an Produktionsmenge – 18 % weniger als 2016 und 17 % unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Schon 2016 war die Ernte eine der schwächsten in mehr als 30 Jahren. Die Zahlen aus dem Ministerium basieren auf Begutachtungen die Anfang August durchgeführt wurden – noch vor der Ernte, die in einigen Regionen Frankreichs wetterbedingt bereits zwei Wochen früher als üblich begonnen wurde.

Die FNSEA, Frankreichs größte Vereinigung für Landwirte und Landwirtinnen, erwartet in Bordeaux, der größten Anbauregion Frankreichs, einen Ausfall von rund 40 %. Auch Weingüter im nordöstlichen Elsass, wo überwiegend Weißweine produziert werden, sind stark betroffen. Verluste werden auch im Burgund erwartet, wo laut Global Wine Risk Index Hagelstürme in den letzten fünf Jahren fast die Hälfte der Weinernte zerstört haben. In weiten Teilen Mitteleuropas, wie der Schweiz, Österreich, Deutschland und Ungarn müssen heuer ebenfalls mengenmäßige Ernteeinbußen hingenommen werden. Neben dem Spätfrost sorgen Unwetter mit Sturm und Hagel für Schäden in den Weingärten.

Quelle: Bernhard *Degen* & Sascha *Koller*, Falstaff online, 28. August 2017

<https://www.falstaff.at/nd/frankreich-schlechteste-weinernte-seit-1945/>

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

Belgischer Investor kauft Château Phélan Ségur

„Wir haben uns dazu entschieden, uns zukünftig auf den Fine Food Sektor und den High End Hotel-Bereich zu konzentrieren“, bestätigen die Brüder Thierry, Laurent und Stéphane *Gardinier* den Verkauf ihres bordelaiser Weinguts Château Phélan Ségur. Über einen Verkauf wurde in der Weinszene bereits lange spekuliert, mit 5. September 2017 ist es nun offiziell: Der belgische Investor Philippe *Van de Vyvere* – Eigentümer des Frachtunternehmens Sea-Invest – übernimmt das Weingut für eine unbekannte Summe, die Übergabe wird für Anfang 2018 erwartet, heißt es in einem Bericht auf Decanter.com. Die Weingutsleiterin Véronique *Dausse* sowie das gesamte Team werden Château Phélan Ségur treu bleiben. „Meine Absicht ist es, dass Phélan Ségur einer der großen Weine des St-Estèphe AOC bleibt“, wird *Van de Vyvere* zitiert.

Das Weingut umfasst 70 ha und zählt zu den renommiertesten Châteaux in St-Estèphe im Norden des Médoc. Seit 1984 hat die Familie *Gardinier* die Geschicke des Weinguts geleitet. Gekauft hatte es damals Xavier *Gardinier*, der im Juli 2013 verstarb. Zum Portfolio der „The Gardinier et Fils“-Gruppe gehört das Hotel des Crayères in der Champagne und die Hotelgruppe Taillevent mit Häusern in Paris und London. Außerdem befinden sich 500 ha Orangenplantagen in Florida sowie der Comptoir de Caviar im Besitz der Familie.

Quelle: Falstaff online, 5. September 2017

www.falstaff.at/nd/belgischer-investor-kauft-chateau-phelan-segur/?mc_cid=979037c329&mc_eid=1dced96395

*) Die Wein-TV-Tipps für den September

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

- Freitag, 8. September, 18:00 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Thermenregion Carnuntum – Neue Burgunder, junge Römer
Südlich und östlich von Wien erstrecken sich zwei historische Weinbaugebiete. Nach Carnuntum wurde Wein von römischen Soldaten gebracht, in die Thermenregion von Zisterziensermönchen aus dem Burgund kommend vor fast 900 Jahren. Und doch zählen beide heute zu von jungen Kräften beseelten Weinbaugebieten. In der Thermenregion macht „Eingeschenkt“ unter anderem in Gumpoldskirchen, Sooss und dem Freigut Thallern Station.
- Freitag, 8. September, 18:30 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Kremstal, Kamptal, Traisental – Täler des Weins
Drei Landschaften, drei Visionen für den Wein. Frischer Wind weht durch die alten Lagen. Umweltbewusstsein und Liebe zum Boden verbindet diese kontrastreichen Weinbaugebiete, in denen Individualisten und Traditionalisten gemeinsam ein Ziel verfolgen: guten Wein zu machen. Im niederösterreichischen Weinland an der Donau, in drei Regionen, denen die Flüsse der Nebentäler ihren Namen gaben, erkundet „Eingeschenkt“, welche Bedeutung die Biobewegung auf den Weinbau hat.
- Samstag, 9. September, 13:15 Uhr | 3sat
Heimat Südtirol – Ein Bauernjahr im Unterland
Im Sommer ist das Südtiroler Unterland, das sich südlich von Bozen bis Salurn erstreckt, ein beliebtes Urlaubsziel. Im Winter haben die Einheimischen Zeit für sich. Im "Buschenschank" von Winzer Hans Gruber treffen sich dann Familie und Freunde auf ein Glas Wein. Wein- und Obstbäuerin Bettina Stimpfl aus Entiklar organisiert in der ruhigen Zeit die Pferdesegnung, zu der nicht nur die ortsansässigen Pferdebesitzer gerne kommen.
- Freitag, 9. September, 16:30 Uhr | ORF III
Unser Österreich – Warum Wein – Terroir (2/7)
Öffentlich gehört Thomas *Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Terroir, also das unverwechselbare Zusammenspiel von Klima, Region, Boden und Rebe, hat als Begriff in der Weinwelt seit einigen Jahren Karriere gemacht. Fragen wie: „Gibt es das wirklich?“, „Wie kommt der Geschmack des Bodens in den Wein und warum soll ich wollen, dass mein Wein nach Boden schmeckt?“ werden von Thomas *Maurer* gestellt und von profilierten Weinmachern und Experten beantwortet.
- Sonntag, 10. September, 10:45 Uhr | hr fernsehen
Der Winzer, die Wirtschaft und das Wetter
Ganz hinten im Rheingau liegt Rüdesheim-Assmannshausen – ein ideales Anbaugebiet für Rotwein: steile Lagen, viel Sonne, viel Arbeit. Es ist sieben Uhr morgens. Die mobile Abfüllanlage kommt. 3.000 Flaschen wollen sie heute abfüllen – vor allem Rotwein, denn das Weingut liegt in Rüdesheim-Assmannshausen, einem idealen Anbaugebiet für Rotwein. Auch wenn Robert *König*

seit Monaten schon draußen im Weinberg mit dem neuen Jahrgang beschäftigt ist, muss er heute den Tag ganz dem letzten Jahrgang widmen. Er ist zufrieden mit seinem Wein, aber wird er ihn auch gut verkaufen können?

- Sonntag, 10. September, 18:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Freizeit: *Schmidt* Max radelt zum Wein im Taubertal
Der *Schmidt* Max radelt mit einem Weinexperten von Rothenburg bis Kreuzwertheim. Es ist ein von Napoleon verschuldeter Flickenteppich aus den Weinbaugebieten Franken, Württemberg und Baden, der gerade in der Weinwelt für Aufsehen sorgt – das Taubertal: einzigartige Rebsorten und filigrane Weine – weiß wie rot – mit wenig Alkohol zu niedrigen Preisen. Der *Schmidt* Max hat mit *Otto Geisel*, dem ersten vereidigten Weinsachverständigen Deutschlands, auf dem Radweg die 100 km lange Tauber von Rothenburg bis Kreuzwertheim erkundet.
- Montag, 11. September, 15:10 Uhr | n-tv
Das Geschäft mit dem Wein
Mit 23 Jahren übernimmt *Juliane Eller* das Weingut ihrer Eltern zwischen Mainz und Worms. Die Nachwuchswinzerin setzt auf edle und teure Tropfen. Auch bei der Vermarktung geht sie neue Wege: Ohne Social Media läuft fast nichts. *Juliane Eller* ist das Musterbeispiel für den gelungenen Generationenwandel im deutschen Weinbau. Die n-tv Wirtschaftsreportage zeigt wie moderner Weinbau funktioniert und wie sich die Branche für die Zukunft rüstet.
- Montag, 11. September, 18:00 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Neusiedlersee – Vom Wasser zum Wein
Freizeitoase, Naturreservat, Genussregion und Weinbaugebiet: Der Neusiedlersee. Die Vielfältigkeit dieses Landstriches nördlich und östlich des Neusiedlersees ist auch dem Wein gegeben, der hier gedeiht. Das pannonische Klima, der See als Klimaregulator und das Engagement der Winzer bestimmen den Facettenreichtum und die breite Palette von Weinen. In diesem filmischen Streifzug durch das Land der aufgehenden Sonne begegnet man innovativen Winzern, die im Lauf der letzten zweieinhalb Jahrzehnte eine neue Identität für Rotwein-Österreich geschaffen haben.
- Montag, 11. September, 18:25 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Weinviertel – Wo das „Pfefferl“ wächst
Nomen est Omen. Das Viertel im Nordosten von Niederösterreich hat sich voll und ganz dem Wein verschrieben. Es ist das größte Weinbaugebiet des Landes, hier wurde die spannende Erfolgsgeschichte des Grünen Veltliners geschrieben. Der Weinviertel-affine Autor *Alfred Komarek* meint: „Das Weinviertel prägt seine Menschen, die Menschen prägen ihr Weinviertel. Menschenbilder sind auch immer Landschaftsbilder. Manche davon sind alt und vergilbt, bei anderen leuchten die Farben.“ „Eingeschenkt“ hat viele dieser beeindruckenden Bilder mit der Kamera eingefangen. Kameramann *Harald Michael Seymann* ist selbst Winzer und Weinviertler. Da sind zum Beispiel die winterlichen Impressionen während der Eisweinlese im Weingarten der Familie *Gessl* in Zellerndorf. Da sind auch die Frühlings-, Sommer- und Herbst-Bilder in den Rieden der sympathischen und kompetenten Winzerin *Maria Faber-Köchel* in Eibesthal.
- Dienstag, 12. September, 18:00 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Sektland Österreich
„Eingeschenkt“ beschäftigt sich diesmal ausschließlich mit dem Überthema Sekt. Welche Trauben werden dafür benötigt? Wo wachsen diese in Österreich? Wie wird Sekt hergestellt: Méthode traditionnelle, Charmatmethode etc.? All dies findet seinen Platz in dieser monothematischen Folge zum Thema Sekt. Das Thema hat sich als so umfangreich herausgestellt, dass dem prickelnden Genuss eine eigene Folge gewidmet ist, um die vielen Aspekte dieses traditionellen festlichen Getränkes anschaulich zu erklären.

- Dienstag, 12. September, 18:30 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Genussvolles Weinviertel – im Land von Brot und Wein
Warum niederösterreichische Klöster bis heute eine enge Beziehung zum Wein haben, was es mit dem „Poysdorfer Saurüssl“ auf sich hat, welche Experimente im so genannten „Brotlabor“ durchgeführt werden und wie Brot vor Jahrtausenden hergestellt worden ist: Das zeigt ein „Erlebnis Österreich“ aus dem ORF Landesstudio Niederösterreich, ausgehend von der diesjährigen Niederösterreichischen Landesausstellung im nördlichen Weinviertel. Sie trägt den Titel „Brot und Wein“ und dokumentiert im Urgeschichtemuseum in Asparn an der Zaya und in der Weinstadt Poysdorf zentrale Stationen in der Kulturgeschichte des Menschen.
- Dienstag, 12. September, 18:35 Uhr | arte
Die Grand Tour de Suisse: Vom Jura bis ins Wallis
Die Reise führt weiter zum Genfer See in das Weinanbaugebiet Lavaux. Es ist bekannt für den Chasselas-Wein. Neue Rebsorten sollen sich dem Klimawandel und dem sich wandelnden Geschmack anpassen.
- Dienstag, 12. September, 12:05 Uhr | N24
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 N24-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.
- Freitag, 15. September, 15:50 Uhr | arte
Belle France: Franche-Comté
Die Gegend um das Städtchen Arbois im Département Jura ist für ihren Weinbau bekannt. Evelyne und Pascal keltern hier aus biologisch angebauten Trauben einen 100% natürlichen Wein.
- Samstag, 16. September, 16:00 Uhr | hr fernsehen
Genießen am Rhein
Die Genießer-Tour führt zunächst in den Rhein: auf die größte Rheininsel, die Mariannenaue. Hier wird schon seit Hunderten von Jahren Wein angebaut – ein leichter spritziger Chardonnay. Auch die Wildschweine schätzen den Geschmack der Trauben – und deshalb kommen viele in die Wurst. Bei einem romantischen Picknick auf der Insel verkostet Winzer Stefan *Lergenmüller* mit seinen Freunden Wurst und Wein. Danach gibt es noch eine Exklusivführung in den riesigen Kellern von Schloss Reinhartshausen. Weiter geht es nach Rüdesheim. Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen.
- Samstag, 16. September, 16:45 Uhr | ORF III
Unser Österreich: Warum Wein – Im Keller (3/7)
Öffentlich gehört Thomas *Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Was hat es mit der „Modernen Kellertechnik“ auf sich? Sind die Weine dadurch in den letzten Jahrzehnten besser geworden? Oder nur berechenbarer? Kann man im Keller noch etwas retten, was im Garten schiefgegangen ist? Und wer ist eigentlich der Chef: Wein oder Winzer? Thomas *Maurer* fragt, und Leute, die es wissen, sich aber natürlich nicht einig sind, geben Antworten.

- Samstag, 16. September, 17:00 Uhr | SWR Fernsehen
Meine Traumreise in die Champagne: Ernte-Einsatz beim Winzer
Die Champagne ist weltweit für ihren prickelnden Schaumwein bekannt. Strenge Auflagen beim Anbau und der Weiterverarbeitung machen Champagner so einzigartig. So werden die Trauben für das edle Getränk ausschließlich von Hand geerntet. Jahr von Jahr kommen Erntehelfer aus der ganzen Welt, um Teil dieses Prozesses zu sein. Auch Jessica *Rihm* aus München möchte erfahren, wie es ist im Weinberg zu stehen. Die Theorie kennt sie bestens, da sie in einer Weinschule arbeitet. Die anstrengende Lese ist aber auch für sie eine neue Herausforderung. Jessica hat sich ein kleines Champagnergut in Cumières, im Département Marne, ausgesucht. Dort soll es noch ganz familiär zugehen. Sie ist gespannt, woher die anderen Erntehelfer kommen und freut sich auf das gemeinsame Arbeiten und die Partys am Abend. Aber wird ihre romantische Vorstellung von der Ernte der Realität gerecht? Sind die körperlichen Strapazen nicht doch viel größer als gedacht? Wir begleiten Jessica bei ihrem Arbeitseinsatz in der Champagne und sind gespannt, ob ihre Traumreise auch wirklich eine bleibt.
- Montag, 18. September, 15:30 Uhr | 3sat
Spaniens schönste Inseln: Lanzarote, Gran Canaria und La Palma
Den Anfang macht die bizarre Schönheit Lanzarote. Die Vulkaninsel zeigt eine Vielzahl von Farben im rauen Lavagestein, umrahmt vom stahlblauen Meer und schneeweißer Gischt. Sie ist die erste Insel, die komplett von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt wurde. So gibt es auf Lanzarote kleine, heimelige Fincas, umgeben von teilweise uralten Weinstöcken, jeder geschützt von runden Steinmüerchen. Bettenburgen finden sich hier nicht.
- Montag, 18. September, 18:05 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen: Aufgetischt – Im Seewinkel
Zwei Themenschwerpunkte haben zwei Gebiete, Heideboden und Hanság, verschmolzen und zu gleichwertigen Anziehungspunkten gemacht: als international anerkanntes Weinanbaugebiet und als einmaliges Vogel-Naturschutzgebiet am Rande des Neusiedlersees. Heute steht Umdenken im Seewinkel östlich des Neusiedler Sees wieder an vorderster Stelle. Hier auf Neustarter, Durchstarter und Spätstarter zu treffen, ist keine Seltenheit: Judith *Beck* hat ihr Weingut nach biologisch-dynamischen Richtlinien umgestaltet. Seitdem ist das Weingut auf maximale Qualität und nicht auf maximalen Gewinn ausgerichtet.
- Donnerstag, 21. September, 11:55 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Spaniens Goldküste
Juliane *Hipp* fährt in das Hinterland Tarragonas, in die Weinregion El Priorat und nach Sitges, einen lebhaften Ferienort mit vielen kleinen Läden, Boutiquen, Galerien und Ateliers. Nicht weit entfernt liegt das Weinanbaugebiet Penedès, bekannt durch den berühmten katalanischen Schaumwein Cava.
- Donnerstag, 21. September, 13:20 Uhr | 3sat
Die Mosel (1/3) – Von der Quelle bis nach Metz
Die Mosel entspringt als kleiner Gebirgsbach in den Vogesen, wächst auf ihrem Weg ins lothringische Tal an und schlängelt sich durch einige der schönsten Landschaften Mitteleuropas.
- Donnerstag, 21. September, 14:05 Uhr | 3sat
Die Mosel (2/3) – 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.

- Donnerstag, 21. September, 14:50 Uhr | 3sat
Die Mosel (3/3) – 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.
- Freitag, 22. September, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Mallorcas stille Seiten: Wandern, Wein und Mandelblüte
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Freitag, 22. September, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Landleben 4.0 am Kaiserstuhl
„Landleben 4.0“ am Kaiserstuhl fragt nach dem Landleben der Zukunft in Bischoffingen. 1952 galt die Winzergenossenschaft des 600-Einwohner-Dorfes als innovativ. Deswegen kamen die Wissenschaftler ins Dorf. Wie sieht es heute aus? Gibt es Nachfolger für die Obst- und Weinbaubetriebe und wie können die überleben? Vielleicht mit zwei oder gar drei Jobs gleichzeitig. So wie die „Rückkehrer-Familie“, die Weinbau mit IT und Musik verbindet. Oder müssen bald Weinberge und immer mehr Obstplantagen dem Saatmaisbau weichen? Was bedeutet das für den Wirtschaftsfaktor Tourismus? Immerhin haben zwei Hotel-Restaurants inzwischen Nachfolger gefunden und wurden aufwendig modernisiert.
- Freitag, 22. September, 22:30 Uhr | ARD-alpha
Heilige Reben - Das Weinland Israel
Das Heilige Land ist bekannt für seine Weine – schon die Bibel spricht über sie. Inzwischen gibt es in Israel wunderbare Spitzenweine, die internationale Preise gewinnen. Eine ganze Reihe von „Boutique“-Weingütern ist entstanden: Auf dem Golan, in den jüdischen Bergen, im Ela-Tal und auch in den besetzten Gebieten, im Westjordanland. Landschaftlich wunderschön gelegen, sind die Weingüter schon rein optisch eine Augenweide.
- Samstag, 23. September, 00:30 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland: Im Osten viel Neues – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen.
In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Welt des Weins grundlegend verändert. In wenigen Ländern mit langen Weinbautraditionen fiel dieser Wandel so dramatisch aus wie in Deutschland. Gestiegen ist die Qualität und damit der gesellschaftliche und ökonomische Stellenwert des deutschen Weins. Es wird mehr und vor allem besserer Wein getrunken. Auch ist heute Wein nicht mehr nur Thema gesellschaftlicher Eliten, Wein gilt auch unter den Jüngeren als cool und akzeptierte Alternative.
- Samstag, 23. September, 00:55 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland: Spätburgunder, drei Farben Rot – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Die edle, filigrane, tendenziell hellfarbige Rebsorte Spätburgunder – in ihrer französischen Heimat: Pinot Noir genannt - hat es deutschen Rotweinemachern und Stuart *Pigott* besonders angehtan. Als Diva und Mimose bekannt, gehören ihr doch die Herzen deutscher Spitzenwinzer! *Pigott* besucht die besten Güter in Sachen „Spätburgunder“ – die Weingüter Rudolf *Fürst* in Franken, *Knipser* in der Pfalz und Bernhard *Huber* in Baden. *Pigott* lernt über den besonderen Umgang mit der Diva, die Unterschiede in der Farbgebung und er sammelt Spitzenweine ein – um sie am Ende zusammen mit Spitzen-Sommelier *Stephane Gasse* vom 3-Sterne-Tempel Traube-Tonbach im Schwarzwald in einer Blindverkostung zu beurteilen. Der Gegner der deutschen Weine – ein Burgunderwein aus Stuart *Pigotts* Privatkeller: Listenpreis 690 Euro! Vom Preis her gesehen: Drei Davids gegen einen Goliath ...

- Samstag, 23. September, 01:25 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland: Jäger der verlorenen Schätze – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Am Anfang war die Lage! Wo genau ein Wein wächst, die Trauben reifen – das bestimmt das Endprodukt vielleicht mehr als alles andere. Beim Wein gilt die Lage als der Komponist des Werkes! Abseits von Terroir-Geschwafel besucht Stuart *Pigott* Winzer, die verwilderte alte Steillagen der Vergessenheit entrissen haben und auf denen heute wieder große Weine wachsen: Daniel *Vollenweider* an der Mosel, Roman *Niewodniczanski* (van Volxem) an der Saar, Eva *Fricke* am Rhein und die Jungwinzervereinigung Südpfalz-Connexion in der Pfalz. Und diese Winzer erweisen sich als begnadete Interpreten ihrer Steillagen-Kompositionen!
- Samstag, 23. September, 01:55 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland: Gereifter Wein - wann ist er im besten Alter? – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
In der Welt der wirklichen Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. *Pigott* pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um sogenannte „Etikettentrinker“, die mit dickem Geldbeutel, denn guter Wein muss keineswegs teuer sein!
- Samstag, 23. September, 02:20 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland
Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Merlot, Chardonnay - das sind bekannte Rebsorten, die immer mehr auch bei uns Wurzeln schlagen. Nur: können diese in Deutschland gewachsenen und gekelterten Weine aus „zugewanderten“ Rebsorten preislich und qualitativ mit den Vorbildern mithalten? Stuart *Pigott* verkostet diese „neuen“ Reben in Baden (Weingut K.- H. *Johner*), in Württemberg (Weingut Rainer *Schnaitmann*, Weingut *Schwegler*) und in der Pfalz (Weingut Geheimrat Dr. von *Bassermann-Jordan*) und erfährt dabei Erstaunliches über diese großen internationalen Rebsorten, die heute „made in Germany“ angeboten werden. Das dann immer doch entscheidende Preis-Leistungs-Verhältnis diskutiert er bei einem „letzten Glas“ mit einem der bekannten Berliner Sommeliers, Billy Wagner ...
- Samstag, 23. September, 02:50 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland
Trollinger, Portugieser, Scheurebe, Dornfelder, Elbling ... - diese Rebsorten haben kein wirklich gutes Image und werden oft als reine „Massenträger“ desavouiert ... schlecht geredet. Stuart *Pigott* besucht Winzer, die aus solchen unterschätzten und schlecht beleumundeten Rebsorten Qualitätsweine im besten Preis-Leistungs-Verhältnis machen. Von Stuttgart (Weinhalla *Rux*) führt ihn sein Weg über Franken (Weingut *Weltner*, Weingut Stadt Klingenberg) und Rheinhessen (Weingut *Teschke*) bis an die Obermosel (Weingut *Steinmetz*) – es sind vor allem junge Winzer, die alles dransetzen aus den Stiefkindern des Weinbergs Vorzeigeweine zu keltern ...
- Samstag, 23. September, 03:20 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland: Schaumwein – Kellergeister oder Edelperlen? – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Parallel zum deutschen Weinwunder fand ein deutsches Sektwunder statt. Spitzensekte, die besser und viel günstiger sein können als die französische Champagner-Konkurrenz. Als Engländer fasst Stuart *Pigott* alles was schäumt – Schampus, Sekt, Cava, Crémant, Spumante, Prosecco – pragmatisch unter „bubbles“ zusammen und unterscheidet aber sehr fein in seinen Bezugskategorien „Preis“ und „Qualität“ – er nimmt uns dabei so manchen verbreiteten Irrglauben in Sachen Sekterzeugung.
- Samstag, 23. September, 03:50 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland – die dritte Staffel
In der Welt der wirklichen Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der füh-

renden Weinjournalisten Deutschlands. *Pigott* pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um sogenannte „label drinker“, die mit dickem Geldbeutel, denn guter Wein muss keineswegs teuer sein.

- Samstag, 23. September, 04:20 Uhr | ARD-alpha
Weinwunder Deutschland
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet – heute steht er da mit 11 % des deutschen Weinkonsums! Und: er wird keineswegs nur von Frauen getrunken! *Pigotts* Reise zum neuen „Rosé-Trend“ führt über die Pfalz (Weingut *Phillip Kuhn*), Baden (Weingut *Salwey*) und den Bodensee (Seegut *Kress*) bis nach Württemberg (Weingut *Kusterer*). Was ist eigentlich ein Rosé? Aus welchen Trauben entsteht er? Und woher kommt die Farbe?
- Samstag, 23. September, 08:20 Uhr | arte
Xenius: Klimawandel im Weinberg
Im Weinberg ist der Klimawandel keine Zukunftsmusik, sondern sichtbar und spürbar; vielerorts besorgniserregend, in manchen Regionen dagegen segensreich. Was heißt das für europäische Weine, und wie kann man den Weinberg an den Klimawandel anpassen? Das untersucht „Xenius“ im Languedoc in Südfrankreich und im Rheingau in Deutschland. Die Moderatoren *Emilie Langlade* und *Adrian Pflug* erleben bei der Weinlese in den Versuchsweinbergen des französischen Instituts für Agrarforschung (Inra), wie der Klimawandel Einzug hält. Denn die Trauben bekommen mehr Wärme, dadurch werden sie früher reif und entwickeln außerdem mehr natürlichen Zucker; für den Wein heißt das mehr Alkohol. Das größere Problem aber ist die Trockenheit.
- Sonntag, 24. September, 13:45 Uhr | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung
13 Bewerberinnen stellen sich der Vorentscheidung für die Wahl der 69. Deutschen Weinkönigin: Alle Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete nehmen an der Wahl teil. Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. *Holger Wienpahl* moderiert die Sendung, in denen sich die Bewerberinnen vor der 70-köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden.
- Montag, 25. September, 16:00 Uhr | hr fernsehen
Schlemmerreise mit Freunden
Natürlich darf in Hessen der Besuch im Weinberg nicht fehlen. *Bastian Fiebig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.
- Montag, 25. September, 16:00 Uhr | ORF III
Unser Österreich: Warum Wein – Alles Natur?
Öffentlich gehört *Thomas Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Auch in der Weinwelt ist Bio eines der größten Themen, aber auch Streitthemen der letzten Jahrzehnte. Klar ist: Weinbau ist zunächst einmal eine Kulturtechnik. Aber eine, die direkt auf der Natur aufsetzt. Darüber, wo die Grenzen verlaufen, ob man Naturnähe schmecken kann und ob man das überhaupt will oder ob „Bio“ nur ein Marketingschmäh ist, führt *Thomas Maurer* so kurzweilige wie informative Gespräche mit Menschen vom Fach.

- Montag, 25. September, 16:05 Uhr | 3sat
unterwegs: Argentinien, der Norden – Berge, Wein und Wasserfälle
Die Moderatorin macht sich auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut, weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt wird zum Roadtrip in spektakulärer Landschaft, und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.
- Dienstag, 26. September, 11:55 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Unentdeckte Mosel - Römer, Wein und Wandern
Eine Entdeckungsreise an die Mosel, einem der schönsten Flüsse Deutschlands. Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jeder Menge Burgen in der Landschaft. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber.
- Dienstag, 26. September, 17:20 Uhr | arte
Von Brot, Bier und Wein Neben-, gegen-, miteinander: Deutsch-französische Geschichten
Die Zeitreise führt von historischen Konflikten und Besatzung im Kalten Krieg zur Gründung der Deutsch-Französischen Brigade, von landestypischer Ess- und Trinkkultur rund um Brot, Bier und Wein zu gemeinsamen Herausforderungen in Umweltfragen. Ist Deutschland wirklich das Land des Roggens und Biers und Frankreich das Land des Weizens und Weins? Geschichtlich gesehen sind diese Gegensätze nicht haltbar: Wie die Karten ausweisen, waren die Grenzen der Ernährungsweise fließend.
- Mittwoch, 27. September, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Die Kanarischen Inseln – Teneriffa, El Hierro und La Palma
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Mittwoch, 27. September, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
made in Südwest: Der Mann, der Holz schmecken lässt – Die Fässer des Markus *Eder*
Geschmack ist das Geschäft von Markus *Eder* in Bad Dürkheim. Die knapp 40 Mitarbeiter seiner Firma bauen Holzfässer in allen denkbaren Größen. Mit jedem Fass will Markus *Eder* den Geschmack seiner Kunden treffen – egal ob sie darin Wein, Whisky oder Bier veredeln. Deshalb stellt das Familienunternehmen nicht nur neue Fässer her, die durch das richtige „toasting“ ihren Geschmack bekommen, sondern handelt auch mit gebrauchten. Denn in alten Whisky- oder Tequila-Fässern reift dann wieder ein Bier mit einer speziellen Note.
- Freitag, 29. September, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Fahr mal hin: Gegen den Strom – Der Rheingau zwischen Tradition und Rock'n'Roll
Die Rheingauer sind wilder und unkonventioneller, als man es in einer Region für möglich hält, die für Tradition und große Geschichte steht und mit Rheinromantik und Weinseligkeit wie eh und je Besucherscharen aus aller Welt anzieht.
- Freitag, 29. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale – Moderation: Holger *Wienpahl*
Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Sechs Bewerberinnen haben es in das Finale für die Wahl der 69. Deutschen Weinkönigin geschafft, nachdem alle 13 Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinbaugebiete sich bei der Vorentscheidung beworben hatten. Jetzt müssen sie ihr Wissen über Wein, Charme und Schlagfertigkeit beweisen. Holger *Wienpahl* moderiert die Live-Sendung. Wer wird die neue Deutsche Weinkönigin?

*) **Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 9., & Sonntag, 10. September 2017: **Genussmeile in der Thermenregion Wienerwald**
Rund 80 Winzer verwandeln die Thermenregion Wienerwald in die längste Schank der Welt – und das bei freiem Eintritt.
Die längste Schank der Welt erobern Kurzurlauber auf 10 km entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges zwischen Mödling und Bad Vöslau. Rund 80 Winzer begeistern mit Wein, Most, Sturm und Schmankerln aus dem Wienerwald ihre Gäste. Traktorshuttles und Bummelzüge von den Bahnhöfen zur Veranstaltung ermöglichen einen entspannten Ausflug.
Öffnungszeiten: Samstag, ab 14:00 Uhr, Sonntag, ab 11:00 Uhr, jeweils bis zum Einbruch der Dunkelheit – Weitere Infos: <https://www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile>.
- Freitag, 22., bis Samstag, 23. September 2017, 14 – 20 Uhr: **Lagenverkostung am Johanneshof**
Traditionell lädt die Familie *Reinisch* Ende September zur Lagenverkostung. Am 22. und 23. September gibt es am Johanneshof in Tattendorf, Thermenregion, einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine. Gleichzeitig startet die Subskription für die roten Lagenweine.
Zu verkosten gibt's erste Fassproben der roten Lagenweine 2016 aus der Riede Holzspur (Pinot Noir, St. Laurent), die bereits erhältlichen roten Premiumweine 2015 (Pinot Noir Grillenhügel, Zweigelt Frauenfeld, St. Laurent Frauenfeld und Cabernet Sauvignon-Merlot Reserve), die weißen Lagenweine 2016 (Chardonnay Lores, Rotgipfler Satzing und Zierfandler Spiegel) sowie das gesamte übrige Sortiment. Anmeldung unter: +43 2253 81423 oder office@j-r.at.
- Dienstag, 26. September 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 1“: Herbert *Polz*, Weingut *Polz*, Wachau
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 14. Oktober 2017, 14 Uhr: **Vinophiler „Walk around“ in Tattendorf**
Die Tattendorfer Winzer laden ein zum genussvollen Spaziergang: Neue Weine, regionale Schmankerl den beschaulichen Weinort in der Thermenregion in seiner herbstlichen Schönheit erkunden: Am Samstag, den 14. Oktober 2017 lautet das Motto „Walk around Tattendorf“. Von Winzer zu Winzer spazieren und dabei die Weine der 13 teilnehmenden Betriebe kennenlernen. Dazu gibt es an jeder Station ein feines kulinarisches Häppchen.
Check-in für den „Walk around Tattendorf“ ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier findet die Ausgabe der Walking Pässe statt. Um € 39,- p. P. können von 14 bis 21 Uhr die 13 teilnehmenden Weingüter besucht werden.
Vor Anmeldung beim Weingut Heggenberger (T: 02253/81432, E: weingut@heggenberger.at)
Im Eintrittspreis inkludiert sind Getränke und Speisen bei allen 13 teilnehmenden Betrieben.
- Samstag, 14., bis Sonntag, 15. Oktober 2017: **Offene Kellertür Gumpoldskirchen**
Verkosten Sie mehr als 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um nur € 30,- (inkl. 15-Euro-Einkaufsgutschein). Eintrittskarten sind bei jedem teilnehmenden Winzer und im Tourismusbüro erhältlich. Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst von Winzer zu Winzer. Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost.
Weinexperten führen kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens und auch die historische Entwicklung der traditionsreichen Weinbaugemeinde wird erläutert.
Treffpunkt Weingartenführung 15 Uhr (Sa u. So) bei der Information im Tourismusbüro.
Programminfos & Hotelpackages unter www.offene-kellertuer.at.

- Montag, 16. Oktober 2017, 17 – 22 Uhr: **Carnuntum in Wien**
Nach den erfolgreichen Lagenklassifizierungen in der Süd- und Südoststeiermark durch die STK (Steirische Terroir & Klassik Weingüter), in Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram durch die ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter) sowie kürzlich auch in Wien durch WienWein, gehen nun auch die Weinbaubetriebe in Carnuntum den Weg einer stärkeren Berücksichtigung und Hervorhebung von Einzellagen-Weinen aus abgegrenzten Weinbergen des Gebietes.
Zu kosten sind diese Weine – neben Rubin und anderen Klassikern – am 16. Oktober ab 17 Uhr (Fachpublikum ab 16 Uhr) in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien.
Vorverkaufs-Tickets erhältlich über www.oeticket.com.
- Freitag, 20. Oktober 2017, 16 – 21 Uhr: **Kick-off zum Tag des österreichischen Sekts**
Mehr als 30 der besten Sekthersteller Österreichs präsentieren ihre prickelnden Spezialitäten beim Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts. Vertiefende Eindrücke bietet der neue angelegte Verkostungsparcours mit den ersten Sekt-Serien nach Vorgaben der neuen Qualitätspyramide. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.
Event: Verkostung österreichischer Sektspezialitäten
Ort: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum und Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien
Zeit: Freitag, 20. Oktober 2017, 16 – 21 Uhr (akkreditierte Presse- und Fachbesucher ab 14:30)
Karten: Abendkasse € 25,-- p. P. | Vorverkauf: € 19,-- p.P. unter <http://grosswerk.us5.list-manage2.com/track/click?u=4e8e4c64a84d074ca82c3c492&id=75cb24b202&e=95f8a6f5e0>.
Weitere Infos: www.tagdesoesterreichischensekts.at.
- Dienstag, 24. Oktober 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 2“: Johann *Gisperg* jun., Weingut *Gisperg*, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 18., bis Sonntag, 19. November 2017, 14 - 20 Uhr: **22. Leopoldigang in Göttlesbrunn**
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
Einmaliger Spesenbeitrag: € 25,-- p. P. für den gesamten Rundgang
Info und Anmeldung bei allen teilnehmenden Göttlesbrunner Winzern!
NEU: Am Sonntag, den 19.11. findet von 10 bis 13 Uhr eine geführte Riedenwanderung mit zwei Winzern in die Göttlesbrunner Weinberge statt. Treffpunkt ist um 10 Uhr am Dorfplatz!
Nähere Infos bei Angelika Artner unter +43664/4636651.
- Dienstag, 21. November 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 3“: Andy *Pfneisl*, Weingut *Strehn*, Mittelburgenland
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Johannes *Hofbauer-Schmidt*, Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 7“: Paul *Schabl*, Weingut *Schabl*, Wagram
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

(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, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

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, 4. November 2017, 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, 25. November 2017, 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 2017:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 350 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event im zweiten Halbjahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 600 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.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 *Jezeck* (*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 hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. 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



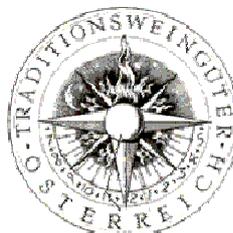
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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 (Hannelore Geyer)
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