

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_17

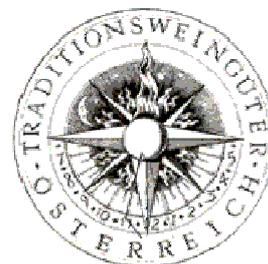
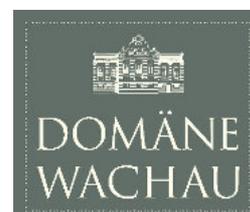
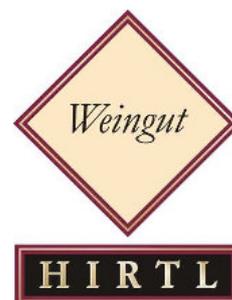
25. AUGUST 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. *Bernulf Bruckner jun.*: Veganer Wein..... 2
- Der neue Vinaria Weinguide 2017/18..... 2
- Domäne Wachau unter den 5 Top-Weingütern im VINARIA Weinguide..... 3
- **1** ERSTE LAGEN 2016 der Österreichischen Traditionsweingüter 3
- Deutsche Weinbaubetriebe wachsen 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Weinpreis beeinflusst Geschmackserlebnis 5
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten August-Tage 6
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 7
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17

Herausgegeben von:

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



*) Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner jun.: Veganer Wein

Um Wein zu „schönen“, also von allen Schweb- und Trubstoffen zu befreien, die sich nach dem Gärprozess noch im Jungwein befinden, bedient man sich unterschiedlichster Materialien. Dabei ist man bereits vor einigen Jahrhunderten darauf gestoßen, dass die Beigabe von tierischem Eiweiß wie Eiklar, Gelatine, Kasein oder Fischinnereien in den Wein dies erledigen kann. Nach wie vor ist diese Praxis weit verbreitet und allgemein anerkannt. Die zugegebenen Stoffe werden vor dem Abfüllen der Weine in Flaschen so weit wie möglich daraus entfernt, der Verbleib von Resten davon im Wein kann aber nie ganz ausgeschlossen werden.

Daher hat man im Lauf der Zeit auch nach Alternativen gesucht ... und gefunden. Für nachweislich vegane Weine, die ganz sicher keine dieser zugegebenen tierischen Eiweiße enthält, werden vermehrt Fest- oder Mineralstoffe zur Schönung verwendet wie zum Beispiel Aktivkohle, Kieselol (Kieselsäure, SiO₂) oder Bentonit (Tonerden aus Ca-, Na- und Al-Silikaten). Derartig geschönte Weine können auch mit dem „V-Label“ der Veganen Gesellschaft Österreichs (www.vegan.at/v-label) gekennzeichnet werden. Bei diesem Label handelt es sich um ein internationales Gütesiegel zur Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte und Dienstleistungen, das seit 1996 von der Lebensmittelindustrie lizenziert wird. Dort findet man auch eine Auflistung österreichischer Marken mit zertifizierten veganen Produkten ... und erst einen Weinbaubetrieb, die Domäne Wachau. (bbj) (www.lrtc.at)

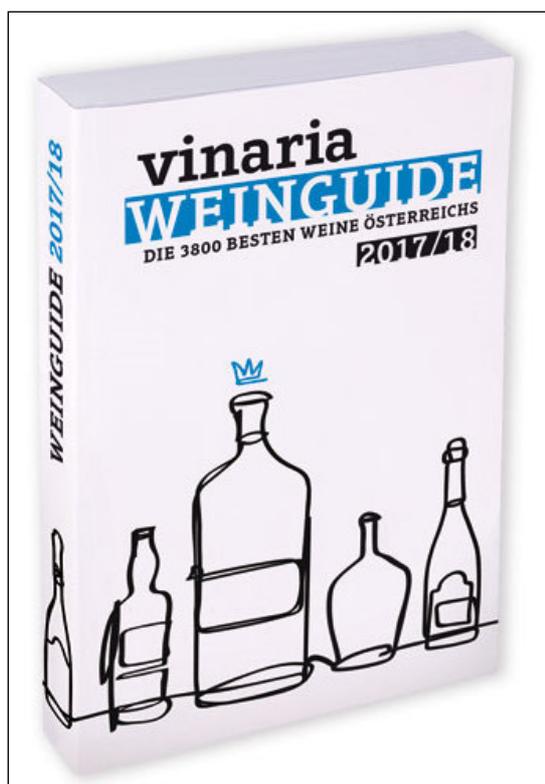


„Der Wein wandelt den Maulwurf zum Adler.“

(Charles Baudelaire, 1821 – 1867,
französischer Schriftsteller/Lyriker)



*) Der neue VINARIA Weinguide 2017/18



Im Mitte August erschienenen Weinguide 2017/18 von VINARIA, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur, findet sich die „Crème de la Crème“ der österreichischen Weinbaubetriebe wieder. Auf 576 Seiten mit geballter Information und brandaktuellem Weinwissen liest man sich durch die besten Adressen der österreichischen Weinwelt.

Aus über 3.600 verkosteten Weine von 350 heimischen Spitzenwinzern wurden 103 Weine ausgewählt und mit „5 Sternen“ und dem Prädikat „TOP“ ausgezeichnet, der höchsten Wertung, die die Zeitschrift nur den aus ihrer Sicht allerbesten Weinen des Landes verleiht. Die detaillierte Liste aller 5-Sterne-Weine unter http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2218.

Für 14 Weinbaubetriebe gab's überdies die höchste Auszeichnung für anhaltend hervorragende Weinqualität, die „5 Kronen“. Bilder & Kurzbericht dazu unter http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2219. Für weitere 47 Winzer wurde die Prämierung „4 Kronen“ gezückt und 133 kamen auf „3 Kronen“.

Erhältlich ist der VINARIA Weinguide 2017/18 zum Einzelpreis von € 16,90 im gut sortierten Buchhandel (ISBN 978-3-9504163-4-3) oder direkt im Verlag LWmedia. Dann kommt der Guide per Post nach Hause: office@lwmedia.at, Telefon +43 2732 82000-10, Fax +43 2732 82000-82.

*) **Domäne Wachau unter den 5 Top-Weingütern im VINARIA Weinguide**

Nur fünf Weingüter schafften es mit je drei Top-Weinen ganz nach oben: Drei Weine aus den Lagen Kellerberg und Loibenberg erhielten jeweils fünf goldene Sterne.

Der neue VINARIA Guide 2017/18 unterstreicht aufs Neue die großartigen Qualitäten des Jahrgangs 2016 für Weißweine. Am erfolgreichsten waren heuer fünf Weingüter: Weingut *Bründlmayer* aus Langenlois, die beiden Carnuntum-Winzer Gerhard *Markowitsch* und Philipp Grassl sowie die beiden Wachauer Betriebe F.J. *Gritsch* aus Spitz und eben die Domäne Wachau, die mit jeweils drei Top-Weinen die Höchstwertung erreichten.

Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich über diese „Adelung“ ihrer Weine durch eines der führenden österreichischen Wein-Fachmagazine. Der Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2016 („Tiefgang, exotisch-fruchtig, druckvoll, elegant ...“), der Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2016 („feingliedrig, knackiger Pflirsich, florale Einsprengsel, mineralisch ...“) und die Riesling Trockenbeerenauslese Kellerberg 2015 („konzentriert, Salbei, Marillennektar, dicht und ölig ...“) erhielten das Attribut „TOP“ sowie der Höchstwertung von fünf goldenen Sternen. Insgesamt wurden lediglich 103 Weine von der VINARIA-Jury mit dieser Höchstwertung ausgezeichnet, wovon lediglich 47 (allesamt Weißweine) aus dem aktuellen Jahrgang stammten.

Dazu kommen jeweils vier Sterne für das 2016er Riesling Smaragd-Trio der Domäne Wachau von den Rieden Achleiten, Kellerberg und Singerriedel: Drei Weine, mit viel Frucht, Länge und markanten lagenspezifischen Elementen.

Nebstehende Notizen stammen aus einer Verkostung in Dürnstein am 14.08.2017 (*bbj*).

2016 Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg

Kühle, klare, mineralische Frucht, feine Würze, vom Boden geprägt, eleganter Schlift, dezente Frucht, zart und filigran (16,5/20)

2016 Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg

Fülligere Fruchtnase, auch am Gaumen mehr Saft, gelbe Frucht und etwas Exotik, sanfte Textur, offen, zugänglich und animierend (16,2/20)

2016 Riesling Federspiel Steinriegl

Präzise, klare Steinobstnase und Urgesteinsaromatik, kühl, erfrischend und dezent, am Gaumen weiße Pflirsiche, straff und finessenreich (16,7/20)

2016 Riesling Federspiel Loibenberg

Saftige Riesling-Nase mit fleischigen Steinobst-Aromen, etwas Zitrus und knackige Marille am Gaumen, anregender, langer Abgang (16,3/20)

2016 Neuburger Federspiel Spitzer Graben

Reife Walnuss in der Nase, herrlich sortentypisch, Gaumen balanciert und facettenreich, Zitrusfruchtzesten, pikant und lebendig (16/20)

2016 Riesling Smaragd Achleiten

Gelbe Pflirsiche und rauchig-salzige Bodennoten schon in der Nase, herrliche Substanz, tiefgründig, komplex, sehr terroirbetont und lang (18,2/20)

2016 Riesling Smaragd Singerriedel

Stachelbeeren, Maracuja, etwas Grapefruit, sehr kühl und elegant, etwas zurückhaltend mit Ecken und Kanten, spannende Zukunft (17,5/20)

2016 Grüner Veltliner Smaragd Axpont

Gelbe Williamsbirne und grüner Pfeffer, dicht, kompakt und hochreif, sehr saftig mit guter Länge und feinem Trinkfluss (17,2/20)

2016 Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

Intensive Pfefferwürze, Tabakblätter, Zigarre, rauchig-salziger Gaumen, dicht und stoffig mit Zug und delikater Balance, sehr lang (17,7/20)

2015 Chardonnay 20fifteen

(kleines Fass, 2/3 neu) Haselnuss, Vanille, Krokant und etwas tropische Frucht in der Nase, mehr Exotik (Ananas) und geröstete Nüsse am Gaumen, braucht noch etwas Zeit, hat aber viel Potential (17/20)

*) **1* ERSTE LAGEN 2016 der Österreichischen Traditionsweingüter**

Für Gastronomie, Händler, Journalisten und Sommeliers gibt's eine spezielle Veranstaltung im Vorfeld der Publikumsverkostungen in den Räumlichkeiten des Schlosses Gobelsburg. Beim diesjährigen Event standen 133 Weine der Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling der 33 Mitgliedsbetriebe aus den 61 klassifizierten 1* Ersten Lagen zur Verkostung.

Die nahezu einmalige Gelegenheit, Weine aus ein und derselben Lage nebeneinander von bis zu zwölf unterschiedlichen Winzern zu verkosten, wie bei der Top-Lage Heiligenstein in Zöbing, ist

einerseits eine tolle Herausforderung an Nase, Gaumen und Kostkapazität, bietet aber auch andererseits die Chance zu umfangreichen Lerneffekten auf Basis der gewonnenen Kostindrücke.

Der 2016er Jahrgang war eine deutlich größere Aufgabe für die Winzerinnen und Winzer in den Gebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram als das Jahr zuvor: „Strenger Frost im Mai, große Hitze im Frühsommer, häufige Niederschläge im Sommer – all das mündete zwar in ein Happy End mit einem langen, sonnigen Herbst, zwischendurch lagen aber oft genug die Nerven blank.“, wie es in der Presseaussendung der Traditionsweingüter Österreich zu lesen ist. Umso größer war natürlich auch die Neugier vor der Verkostung, wie denn die einzelnen Betriebe damit umgegangen sind, welche Ergebnisse in die Flaschen gebracht werden konnten und wie diese nun im Glas schmeckten.

Ganz allgemein habe ich nach einer Selektion von 70 Weinen (37 Rieslingen und 33 Veltlinern) den Eindruck gewonnen, dass sich die Rieslingreben in Summe etwas besser auf die besonderen Jahrgangs-Charakteristika einstellen konnten und einige wirklich wunderschöne, strahlende, herausragende sowie einzigartig unvergleichliche Weine hervorbrachten. Andererseits ist der Grüne Veltliner aus den Top-Lagen und den Top-Händen weniger blättrig-würzig und weniger gerbstoffig, dafür aber umso saftiger, fruchtbetonter und aromatischer ausgefallen als im Vorjahr.

Ganz großartige Serien an Rieslingen und Veltlinern haben meiner bescheidenen Meinung nach – in alphabetischer Reihenfolge – die Weinbaubetriebe *Brandl* (Zöbing), *Hiedler* (Langenlois) und Schloss Gobelsburg aus dem Kamptal zu Wege gebracht. Die Besonderheiten der Lagen Heiligenstein und Lamm konnten in eindrucksvoller Form in den Weinen zum Ausdruck gebracht werden. Dazu kommen die durchgehend wirklich außergewöhnlich hochwertigen Weine aus den Lagen Gaisberg (von *Hiedler* und Gobelsburg), Grub (Gobelsburg), Kogelberg (*Brandl* und *Hiedler*), Renner (Gobelsburg) und Schenkenbichl (*Hiedler*). Die Weine bestechen allesamt durch bestmögliche Sorten- und Lagentypizität, hochreife Stilistik, großen Trinkfluss und enormes Lagerpotential. Wer im Kamptal nach unkonventionellen, aber hochwertigen Weinen sucht, ist bei den extrem puristischen, klar strukturierten und herausfordernd tiefgründigen Weinen des Weinguts *Bründlmayer* (Langenlois) bestens aufgehoben: Nicht immer einfach zu verstehen und zu genießen, immer aber ein eindrücklicher Beweis, was alles mit Veltliner und Riesling in dieser Gegend möglich ist ... vielleicht also auch durchaus ein Blick in die Zukunft.

Mit den Weingütern *Jurtschitsch* und *Loimer* (beide Langenlois), *Eichinger* (Strass) und *Hirsch* (Kammern) haben sich bekannte und bewährte „Klassiker“ in die Riege der großartigen Kamptaler eingereiht: Lagencharakter und hochwertige Weinbereitung bringen durchwegs großes Trinkvergnügen gepaart mit nachhaltigen Eindrücken in der Nase und am Gaumen.

Von den Kremstaler Winzern und Weinbaubetrieben haben die Weine der folgenden Lagen besonderen Eindruck hinterlassen: Ehrenfels, Hochäcker Pellingen und Pfeningberg von *Proidl* und *Nigl* (beide Senftenberg), Frechau von *Schmid* und *Türk* (beide Stratzing), Steiner Gaisberg von *Petra Unger*, Gebling von *Schmid* und Hermann *Moser* (Rohrendorf), Grillenparz vom Weingut der Stadt Krems, Steiner Kögl von Undhof *Salomon* (Krems), die Rieslinge aus den Löss-Lagen Moosburgerin von *Buchegger* (Droß) sowie Steingraben und Wieland vom *Mantlerhof* (Gedersdorf) und der Riesling von der vorwiegend aus Donauschotter bestehenden Lage Sunogln von *Schmid*.

Im Traisental hatte die aus Kalkkonglomerat bestehende Lage Berg mit dem Riesling, vor allem aber dem Grünen Veltliner von Markus *Huber* die Nase deutlich vorne.

Der Wagram zeigte sich von seiner besten Seite: Karl *Fritschs* Löss-Veltliner aus dem Mordthal und dem Schlossberg lagen auf Augenhöhe mit den Bernhard *Otts* Pendants aus den Lagen Rosenberg und Spiegel. Und auch die etwas weicher und cremiger vinifizierte Veltliner aus den Lagen Brunthal und Scheiben vom Weingut *Leth* schlossen sich erwarteter Weise nahtlos an. Positiv überrascht war ich vom Löss-Riesling von *Fritsch* aus der Lage Mordthal. (*bbj*)

Weitere Infos zu den 1^{ten} Ersten Lagen, den Mitgliedsbetrieben und der Publikums-Präsentation der Weine am 1. September finden sich in diesem Newsletter und unter www.traditionsweingueter.at.

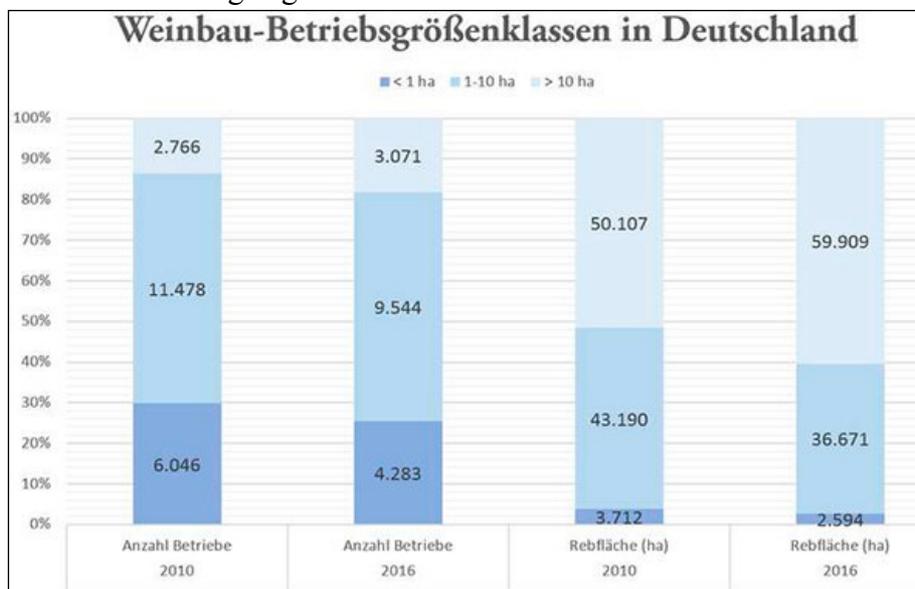
*) Deutsche Weinbaubetriebe wachsen

In Deutschland gibt es immer weniger Weinbaubetriebe. Gleichzeitig wurden die bestehenden Weingüter größer, weil sie aufgegebenen Rebflächen übernahmen: Deshalb blieb die Rebfläche in Deutschland mit rund 100.000 ha stabil.

Von 2010 bis 2016 sank deren Zahl um 17 % auf knapp 17.000, wie das Deutsche Weininstitut in Bodenheim bei Mainz mitteilt. An Fläche zugelegt haben laut Weininstitut die Güter mit mehr als zehn Hektar: Ihre Anzahl stieg in den sechs Jahren um 300 auf rund 3.100 Betriebe, wobei 890 von ihnen mehr als 20 ha Weinberge besitzen. Diese größeren Weingüter bewirtschaften mittlerweile 60 % der deutschen Gesamtrebfläche.

Aufgegeben hätten vor allem Betriebe mit weniger als einem Hektar Rebfläche (- 29 %): Sie machten nach neuesten Zahlen

mit rund 4.300 noch ein Viertel aller Betriebe aus. Die meisten Weingüter - rund 9.500 - hatten 2016 ein bis zehn Hektar Weinberge (2010: 11.500). Die mittlere Betriebsgröße wuchs von 4,8 auf 5,9 ha. (dpa/DWI)



Quelle: Gourmetwelten online, 21.08.2017,

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

Der gesamte Bericht („Deutscher Wein – Statistik 2016/2017“) ist zum Download unter

www.deutscheweine.de/fileadmin/user_upload/Website/Service/Downloads/Statistik_2016-2017-neu.pdf

*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Weinpreis beeinflusst Geschmackserlebnis

Das Auge isst ja bekanntlich mit. Beim Wein scheint es der Preis zu sein, der den guten Tropfen noch schmackhafter machen kann. Für die Untersuchung schlürften Studienteilnehmer Wein, während Forscher ihnen ins Gehirn schauen.

Ist teuer? Muss gut sein. Warum der gleiche Wein Menschen besser schmeckt, wenn er mit einem höheren Preis ausgezeichnet ist, haben Wissenschaftler der Insead Business School und der Universität Bonn herausgefunden. Verantwortlich seien mit Belohnungen verknüpfte Bereiche des Gehirns. Dieser Mechanismus kann auch als sogenannter Marketing-Placebo-Effekt bezeichnet werden.¹⁾

„Das Belohnungssystem wird bei höheren Preisen deutlich stärker aktiviert und verstärkt auf diese Weise offenbar das Geschmackserlebnis“, erklärte Bernd *Weber* von der Universität Bonn. „Die spannende Frage ist nun, ob man das Belohnungssystem trainieren kann, damit es weniger empfänglich für solche Placebo-Marketing-Effekte wird.“

Die Forscher hatten 15 Frauen und 15 Männer jeweils im Kernspintomografen liegend eine Weinverkostung zukommen lassen. Zunächst wurde der Preis des Weines eingeblendet, dann gab es etwa einen Milliliter davon über einen Schlauch zu trinken. Über einen Knopf gaben die Teilnehmer auf einer neunteiligen Skala an, wie gut ihnen der Wein schmeckte.

Der Wein blieb dabei jedes Mal derselbe, der vermeintliche Preis schwankte zwischen 3, 6 und 18 Euro. „Wie erwartet gaben die Probanden an, dass der Wein mit dem höheren Preis besser schmeckt als ein scheinbar günstigerer“, erklärte Insead-Forscherin Hilke *Plassmann*.

Die Aufnahmen des Kernspintomografen ließen erkennen, dass bei höheren Preisen vor allem das Frontalhirn und das ventrale Striatum stärker aktiviert wurden. Während das Frontalhirn insbesondere am Preisvergleich und damit der Erwartung beteiligt zu sein scheint, ist das ventrale Striatum Teil des Belohnungs- und Motivationssystems. „Letztlich spielt uns das Belohnungs- und Motivationssystem einen Streich“, erklärte Insead-Forscherin Liane *Schmidt*. Es gaukele durch höhere Preise einen Geschmack vor, der durch den Wein selbst nicht gerechtfertigt sei. Dieser Marketing-Placebo-Effekt habe allerdings Grenzen, so *Weber*: „Wenn zum Beispiel eine Plörre für 100 Euro angeboten würde, bliebe er absehbar aus.“

Quellen: Genusswelten online, 15.08.2017, Marketing-Placebo, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/warum_teurer_wein_vielen_besser_schmeckt_marketing_placebo/ und n-tv online, 15.08.2017, <http://www.n-tv.de/wissen/Weinpreis-beeinflusst-Geschmackserlebnis-article19983820.html>.

¹⁾ *Schmidt L., Skvortsova V., Kullen C., Weber B., Plassmann H.* (2017): How context alters value: The brain's valuation and affective regulation system link price cues to experienced taste pleasantness. in: Scientific Reports 7, Article number: 8098 (2017), doi:10.1038/s41598-017-08080-0.

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzten August-Tage**

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

- Freitag, 25. August, 14:15 Uhr | SWR Fernsehen
Die Wachau – Im Bummelzug entlang an Weinbergen
Heimatfilme lügen nicht, zumindest wenn es um die Schönheiten der Landschaft geht. Dies gilt natürlich ganz besonders für das Weltkulturerbe Wachau. Deshalb ist „Eisenbahn-Romantik“ mit einem Bummelzug entlang der Donau durch eine der schönsten Weinbauregionen Europas gefahren.
- Sonntag, 27. August, 07:35 Uhr | NDR Fernsehen
Einfach genial! Die Erfindersendung: Gärschrank
Obwohl Gornsdorf im Erzgebirge nicht als Weinregion bekannt ist, keltert Karl-Heinz *Pfüller* hier nun schon seit 35 Jahren seinen eigenen Tropfen mit Obst aus dem Garten und mit viel Erfindergeist. Der Tischler hat die Utensilien für seine Weinherstellung in seiner Werkstatt selbst entworfen, zum Beispiel seine Quetschmühle für Johannisbeeren. Der Tüftler hat aber auch für ein weitaus schwierigeres Problem eine Lösung gefunden: Beim Gären sollte man die Maische am besten bei konstanter Temperatur lagern, die aber ist in einem Hobbykeller nur schwer zu halten. Daher baute Karl-Heinz *Pfüller* einen Gärschrank mit einer Heizung, in der konstant 23 Grad gehalten werden. Außerdem ist er extra gedämmt, damit nicht so viel Energie verbraucht wird. In dieser Erfindung hat der Wein bei der Vergärung optimale Bedingungen.
- Sonntag, 27. August, 08:50 Uhr | hr fernsehen
Romantische Flüsse im Herzen Europas (3): Der Main
Das Filmteam trifft eine echte Prinzessin, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.
- Montag, 28. August, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Azoren – Oasen im Atlantik
Vom sogenannten Azorenhoch war im heißen Sommer 2015 fast täglich im Wetterbericht die Rede. Doch die neun Inseln der Azoren haben noch weitere Überraschungen zu bieten. Der Bootsbauer João *Silvera Tavares* und der ehemalige Fischer Manuel *Homem da Silva* schwärmen von ihrer Heimatinsel Pico: „Wie dieses Land duftet! Wenn die Trauben reif sind und eine leichte Brise vom Meer weht, dann riecht man die Weintrauben.“ Picos Wein war im 19. Jahrhundert so berühmt, dass selbst der russische Zar ihn im Keller hatte.

- Montag, 28. August, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Wunderschön! Die Pfalz – Wälder, Wein und Wohlsein
Das milde Klima in der Rheinebene, das Wein, Mandeln und Feigen gedeihen lässt, hat der Pfalz den Namen „Toskana Deutschlands“ eingebracht.
- Montag, 28. August, 21:45 Uhr | hr fernsehen
Genussreisen: Vom Elsass bis ins Markgräfler Land
Mit dem Namen „Elsass“ verbinden sich kulinarische Spezialitäten: deftiges Sauerkraut und spritziger Weißwein. Dreh- und Angelpunkt der Sendung jedoch ist Freiburg im Breisgau. Die spannende Universitätsstadt liegt nah bei den Weinhängen rund um den Kaiserstuhl.
- Mittwoch, 30. August, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Die Kanarischen Inseln – Lanzarote und Fuerteventura
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Für die Bewohner ist es eine große Herausforderung, dem karstigen, trockenen Boden den Anbau von Nahrungsmitteln abzugewinnen. Doch es gelingt ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze Tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie auf porösem Vulkangestein Rebstöcke.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 25., und Samstag, 26. August 2017, 15 – 21 Uhr: **Winzerwandern in Sooss**
Über 2 Tage hinweg findet auch in diesem Jahr wieder das populäre Winzerwandern statt, ein „Wandertag“ der besonderen Art: Die Streckenlänge beträgt exakt 1.000 Meter, beginnt bei Hauptstraße 15 und führt bis zur Hauptstraße 132 – oder umgekehrt. Die Höhendifferenz von 30 Metern sollte auch für Genussmenschen zu schaffen sein.
Um das Winzerwandern zu erleichtern, stehen entlang des Weges 19 Labestationen bereit, gespickt mit wahrhaft ausgezeichneten Weinen. So gibt es den einzigen Salon-Bundessieger aus dem Weinbaugebiet Thermenregion genauso zu verkosten wie zwei niederösterreichische Landessieger und sieben Sortensieger Thermenregion – die Soosser Hauer waren heuer bei allen Prämierungen ganz vorne dabei. Die 19 teilnehmenden Winzerfamilien präsentieren selbst ihre edlen Tropfen, wobei sich die Gelegenheit für so manches vinophiles Fachgespräch ergibt. Natürlich werden zu den erlesenen Weinen kulinarische Häppchen geboten und auch der Spaßfaktor kommt bei dieser Traditions-Veranstaltung nicht zu kurz.
Eintritt: € 30,- p.P. (inkl. 15-Euro-Wertgutschein und Kostglas). Info über Busshuttle, die teilnehmenden Winzer und das gesamte Winzerwandern unter www.sooss.at.
- Samstag, 26. August 2017, 13:30 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt: Wachau ahoi**
Vorhang auf für eine Fahrt auf der Donau durch die Wachauer Weinwelt. Am 26. August ist es wieder soweit und die Domäne Wachau lichtet den Anker.
Man sticht aufs Neue in die Donau und schippert mit Weinfreunden von Dürnstein flussaufwärts Richtung Spitz, vorbei an den bekannten Orten, legendären Filmkulissen und steil abfallenden Rieden mit ihren handgemauerten Steinterrassen. Mit an Bord sind die beiden Kapitäne der Domäne Wachau, Weingutsleiter Roman *Horvath* und Kellermeister Heinz *Frischengruber*.
Verbringen Sie mit dieser kundigen Führungs-Crew einen spannenden und entspannten Nachmittag am Fluss, wo Ihnen die beiden alles beantworten, was Sie schon immer über die Wachau wissen wollten. Anhand ausgewählter Lagen-Weine, deren Herkunft Sie passieren werden, gibt es nicht nur die Geschichte der Wachau, sondern auch die Besonderheiten der einzelnen Rieden sowie Rebsorten zu entdecken. Wachauer Köstlichkeiten runden den Nachmittag ab.

Zeit: Samstag, 26. August 2017, 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Anmeldung erforderlich!
Preis: € 48,- p.P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerl)
Nähere Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, +43 (0)2711/371-10, event@domaene-wachau.at.

- **Samstag, 26., und Sonntag, 27. August 2017, 12 – 18 Uhr: 6. SaarRieslingSommer**
Am 26. und 27. August (12 – 18 Uhr) öffnen 12 Saar-Weingüter ihre Tore und laden gemeinsam mit 31 Gast-Weingütern zur Weinreise entlang der Saar von Konz-Filzen bis nach Serrig ein. Serrig, Saarburg, Ockfen, Ayl, Wiltingen, Kanzem - am unteren Lauf der Saar reihen sich weltbekannte Weinorte aneinander. Die steilen Hänge sind dicht mit Rieslingreben bewachsen. Rund 770 ha Weinberge werden an der Saar bewirtschaftet. Wichtigste Rebsorte ist der Riesling. Saar-Rieslinge zählen zu den begehrtesten und teuersten Weißweinen der Welt.
An zwölf Stationen stehen Weine von insgesamt 43 Spitzenweingütern zur Probe, darunter *Van Volxem*, *von Othegraven*, Forstmeister *Geltz-Zilliken*, *von Hövel*, Schloss Saarstein, Dr. *Wagner*, Peter *Lauer*, Reichsgraf *von Kesselstatt*, Joh. Jos. *Prüm*, Dr. *Loosen*, St. Urbans-Hof, Maximin Grünhaus und Bischöfliche Weingüter. Auch das 2016 neugegründete Saar-Weingut Cantzheim öffnet beim SaarRieslingSommer seine Tore. Mehrere Top-Winzer anderer deutscher Weinregionen sind zu Gast an der Saar: *Knipser* und Friedrich *Becker* aus der Pfalz, Schloss Vollrads aus dem Rheingau und *Salwey* aus Baden.
Die Eintrittskarten kosten im Vorverkauf € 35,- plus Vorverkaufsgebühr, an der Tageskasse an den Stationen € 39,-. Die Eintrittskarten gelten für alle teilnehmenden Weingüter und für beide Tage. Zwischen den einzelnen Stationen bieten die Weingüter einen kostenlosen Transfer an.
Karten, Kontakt und weitere Informationen: Sandra Reiter, c/o Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, saarrieslingsommer@weinland-mosel.de, www.SaarRieslingSommer.de.
- **Montag, 28. August, bis Sonntag, 3. September 2017: Wiener Restaurantwoche**
Heuer erstmals mit 80 Restaurants in Wien und Umgebung läuft die bereits zum wiederholten Male laufende Restaurantwoche erfolgreicher denn je. In den teilnehmenden Lokalen kann dabei günstig gegessen werden. Das soll Personen in Spitzenrestaurants locken, die sonst nicht zu deren Stammgästen gehören.
So ist ein 2-Gänge-Lunch in den Restaurants mit maximal einer Gault-Millau-Haube schon um € 14,50 zu haben, bei zwei Hauben um € 19,50 und in den 3-Hauben-Tempeln um € 24,50! Für das 3-Gänge-Dinner zahlt man den entsprechend der Kategorie € 29,50, € 39,50 bzw. € 49,50!
Teilnehmen werden zwei Restaurants mit 3 Hauben, sechs Restaurants mit 2 Hauben, 27 mit 1 Haube und weitere 45 Top-Restaurants mit ausgezeichneten Bewertungen in und um Wien.
Reservierungsstart ist am Mittwoch, 16. August, ab 00:00 Uhr, für registrierte Newsletter-Empfänger bereits 72 Stunden früher! Siehe unter: www.restaurantwoche.wien

- Freitag, 1. September 2017, 11 – 18 Uhr: **1^{er} ERSTE LAGEN-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter in Schloss Grafenegg**



Wer sich für Wein und klassische Musik gleichermaßen begeistert, wird den 1. September im Kalender doppelt unterstreichen. Die 33 Traditionsweingüter aus dem Kamptal, Kremstal, Traisental und vom Wagram präsentieren den neuen Jahrgang 2016 ihrer 1^{er} ERSTEN LAGEN – gefolgt von Mozart und Mahler. Ein köstlicher Termin für alle Sinne.

Von 11 – 18 Uhr findet im beeindruckenden Schloss Grafenegg die jährliche 1^{er} ERSTE LAGEN-Präsentation statt. 33 Winzer präsentieren ihre gut 180 Grüne Veltliner und Rieslinge persönlich. Der 2016er Jahrgang hat ihnen wahrhaft heldenhafte Taten abgefordert: strenger Frost im Mai, große Hitze im Frühsommer, häufige Niederschläge im Sommer – all das mündete zwar in ein Happy End mit einem langen, sonnigen Herbst, zwischendurch lagen aber oft genug die Nerven blank. Da passt die Symphonie Nr. 1 in D-Dur von Mahler thematisch perfekt dazu,

ist sie doch von Jean Pauls „Titan“ inspiriert, der ein aufreibendes Leben mit zahlreichen Herausforderungen bewältigen muss, bevor sich dann alles zum Guten wendet. Interpretiert wird die Symphonie durch das Pittsburgh Symphony Orchestra, das gemeinsam mit den Brüdern Rainer (Violine) und Manfred Honeck (Dirigent) auch Werke von Mozart und Adams aufführt. Nach dem Konzert können die Gäste noch einmal zum Wein wechseln: Die Degustation der 1^{er} ERSTE



LAGEN-Weine wird bis 23 Uhr angeboten. Der Eintritt zur Lagenpräsentation beträgt € 20,--. Konzerttickets: www.grafenegg.com. Weitere Informationen unter www.traditionsweingueter.at. Besucher mit Konzertkarte haben freien Eintritt bei der Weinverkostung.

• Freitag, 1., bis Sonntag, 10. September 2017: **Kostbares Kamptal**



Der Nachsommer in Reinkultur: Viel Sonne und kaum Niederschlag, die strahlend bunten Farben, das milde Licht und die würzige Luft, die nach gepressten Trauben und überreifen Äpfeln duftet. Die Kamptaler Kulinarik sagt „Herzlich willkommen!“ zur schönsten und genussreich-

sten Jahreszeit im Kamptal! Anfang September sorgen engagierte Winzer und Wirte 10 Tage lang für einen kulinarischen Reigen der persönlichen und besonderen Art. Sie decken in Stuben, Sälen und Weingärten auf, präsentieren regionale Spezialitäten, laden Gastköche zu sich ein, öffnen die Türe ihrer Weinkeller und bitten zur Degustation der hier lagernden Schätze.

KULINARISCHE BEGEGNUNGEN:

- 1. September, 11 - 18 Uhr: **1** Erste-Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter in Schloss Grafenegg
- 1.-3. und 8.-10. September, ab 18 Uhr: Reife Weine und & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois
- 2. September, 12 Uhr: *Döllerer's* Köstlichkeiten am Teller und gereifte Lagenweine aus Großflaschen im Weingut *Hirsch*, Kammern
- 2. September, 18:30 Uhr: 6-Gänge Menü zum Thema Wild mit Weinbegleitung vom Weingut *Rosner* im „Café und Wein“ in Langenlois
- 2. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg, moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner jun.*
- 2. September: exklusive Weinverkostung mit Lagenweinen in der Loisium Weinerlebniswelt
- 3. September, 10-17 Uhr: Genuss im Garten – so schmeckt das Waldviertel in den *Kittenberger* Erlebnispark, Schiltern
- 3. September, 11-14 Uhr: Verkostung von Riedenweinen, präsentiert von den Winzern persönlich, und köstliche Häppchen am Weinweg Langenlois
- 7. September, abends: Loisium Lounge mit Lagen-Sektbar in der Loisium Weinerlebniswelt
- 7. September, 19 Uhr: „Kobe Beef meets Weinchampions“ im Ursin Haus, Langenlois, mit Wagyu-Rinderzüchter Gerhard *Zadrobilek*, Haubenkoch Lukas *Kapeller* und „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner sen.*
- 9. September: Kulinarische Höhenflüge mit Sekt und Wein vom Weingut *Steininger* im Loisium Hotel, Langenlois

Diese Liste wird regelmäßig aktualisiert, erweitert und ergänzt. Der Folder ist kostenlos im Ursin Haus Langenlois unter info@ursinhaus.at bzw. unter Tel. +43 2734 2000-0 zu bestellen und steht auch unter www.kamptal.at/kostbares-kamptal-2017 zum Download bereit.

Samstag, 2. September 2017, 19.00 Uhr

12 gereifte Weine der Schmiede-Winzer

4-gängiges Spätsommer-Menü
Weinstube Aichinger, Schönberg

Kalte Entenbrust mit Sesamkruste auf
Zuckerschotenbrei mit Orangen-Sauce
Vegetarische Variante: Süßkartoffelroulade

„Hochzeit von Lachsforelle und Saibling“ Strudel auf „Wellington Art“
mit Dill-Limetten-Risotto auf warmen Gurkenspiegel
Vegetarische Variante: Gurken-Erdäpfel-Strudel

Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerknödel,
sautierten Kräutersattingen und Speck- Kohlsprossen
Vegetarische Variante: Steinpilzragout

Kürbis-Muffins mit Nougatfülle dazu ein Schönberger
Straußeneierlikörspuma und karamellisertes Butterkürbiscompott

durch den Abend führt Wein-Zampano
Dr. Bernulf Bruckner

Gästewertung

Eintritt € 48,-

Menü mit Moderation und Weinbegleitung
Reservierung bis 25. August

Bitte geben Sie bei der Reservierung Ihren Menüwunsch bekannt
Bezahlung bei Anmeldung

Bankverbindung: Verein Alte Schmiede
IBAN: AT743242600000411587 / BIC: RLNWATWW426



Vinothek Alte Schmiede
3562 Schönberg/Kamp, Hauptstraße 36
Obm. Peter Heindl
Tel. 02733-76 4 76
info@alteschmiede-schoenberg.at
www.alteschmiede-schoenberg.at



Roiffeisenbank
Schönberg

WEINKULINARIUM

- Samstag, 2. September 2017, 16 – 21 Uhr: **Steirische Riedenverkostung (Graz)**



Vorfriede auf eine besondere Verkostung (v.l.): Weinbaudirektor Ing. Werner *Luttenberger*, Weinhoheit Johanna *Resch*, Claudia *Genner-Schauer*, Marketing Wein Steiermark, LW-Kammer Vizepräsidentin Maria *Pein*, Landesrat Johann *Seitinger*. © Fotoküche

Ein Wonnefest für Freunde außergewöhnlicher Lagenweine naht: Die Alte Universität Graz wird zum Schauplatz der bisher größten steirischen Riedenverkostung. Dazu präsentiert der großartige Michel *Laroche* die Weine seines noch jungen Weinguts *Domaine d'Henri* aus dem Chablis.

Alles, was an steirischen Winzern Rang und Namen hat, ist vertreten. Ihre Aussage ist klar: Es geht um die besten Lagen und deren ebenso besten Weine über Jahre hinweg. VERTIKALEN MIT BIS ZU 15 JAHR-

GÄNGEN werden geboten und viele der Weine holen die Winzer extra aus den Archiven ihrer Vinotheken. Die steirischen Winzer setzen mit dieser Veranstaltung den Startschuss für ein neues Bewusstsein um die Besonderheit und Tradition ihrer großen Rieden. Diese sind es schließlich, welche zusammen mit der Handschrift des jeweiligen Winzers die Weine zu Unikaten machen.

Die Besucher dieser Verkostung erwartet steirische Top-Qualität in einer Konzentration, wie sie bisher noch kaum zu erleben war. Sauvignon Blanc ist natürlich Herr des Hauses, wenn es um steirischen Wein geht. Einen weiteren Schwerpunkt bilden Weine burgundischer Rebsorten – die perfekte Überleitung zum prominenten Gastwinzer dieser Veranstaltung: Michel *Laroche* von *Domaine d'Henri* mit seinen Chablis-Weinen.



© Fotoküche

ORT: Alte Universität Graz, Aula, 8010 Graz, Hofgasse 14

ZEIT: Samstag, 2. September 2017, 16.00 bis 21.00 Uhr

EINTRITT: Vorverkauf: € 44,- (bei oeticket.com) | Abendkasse: € 49,- (inklusive Flying Buffet von Wolfgang *Edler*, Landhaus Oswald)

Die Liste der 47 teilnehmenden steirischen Betriebe findet sich unter:

http://www.grosswerk.com/fileadmin/user_upload/presseservice/PDF_zum_Ansehen/Steiermark_Wein/Steiermark_Riedenverkostung_Liste_Teilnehmende-Betriebe-1.pdf

- Samstag, 2., bis Montag, 4. September 2017: **Weinrieder EXTREM 2017 (Poysdorf)**



Fritz Rieder – besser bekannt als „Der Weinrieder“ – macht nicht gerne halbe Sachen. Als bekennender Fan von Federico Fellini will er auch im Wein Dichte und Kompromisslosigkeit spüren. Was die Weinrieder-Familie an einem Herbst-Wochenende präsentiert, würde anderswo Inhalt für neun Veranstaltungen geben: „Weinrieder Extrem“. Anmeldung erforderlich unter office@weinrieder.at oder 02552 / 2241.

WEINRIEDER EXTREM

Sa 02. / So 03. / Mo 04. September 2017
täglich ab 14 Uhr am Weingut WEINRIEDER, Kleinhadersdorf – POYSDORF

„... Ein Weinspektakel der Sonderklasse...“

Prof. Dr. Walter Kutscher – GEWINN

Ein einzigartiges Weinerlebnis für Weinfreaks aus der internationalen Weinwelt!

- **Gastwinzer: Mister „Perwolff“ – Reinhold Krutzler**
Der Blaufränkisch Pionier aus dem Südburgenland
- **Kulinarisch verwöhnen Sie die Wagner Brüder**
1 Haube Gault Millau
- **Grüner Veltliner Alte Reben und Reserven**
Große Vertikalverkostungen bis 2006 aus 60 jährigen Rebstöcken
- **Alte Burgunderselektion – Die Legende lebt**
- **geniale Rieslingserie bis zur Grande Reserve**
Robert Parker 95 Punkte, Decanter 95 Punkte
- **Große Magnumvertikale – Das Beste aus der Großflasche**
- **Weinlegenden aus der Schatzkammer**
- **Gault Millau – Wein des Jahres 2016**

Internationale Bestnoten für die aktuelle Kollektion:

ROBERT PARKERS WINE ADVOCATE	90 / 91 / 91 / 92 / 93 / 94 / 95 Punkte
DECANTER	90 / 92 / 95 / 95 Punkte

*„... So viele derart profilierte, denkwürdige und
erinnernswerte Weine in so kurzer Zeit zu verkosten,
kommt selbst im Leben fortgeschrittener
Weinliebhaber nur sehr selten vor...“*

Dr. Bernulf Bruckner – VINARIA

Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen!
Unkostenbeitrag für die Weinverkostung € 29,-,- p. P. (exkl. Verpflegung).
Diese Veranstaltung ist „wetterfest“, aber bitte trotzdem entsprechende Kleidung

- Samstag, 2. September 2017, 10 – 19 Uhr: **21. Kracher Jahrgangspräsentation (Illmitz)**

<p>JAHRGANGS- PRÄSENTATION 2017</p>  <p>VIP-EINLADUNG JAHRGANGSPRÄSENTATION & FINE WINE EVENT</p> <p>21 NUMMER</p> <p>GENUSS • 100% 2. SEPTEMBER 2017</p> <p>DER FEINSCHMECKER <small>DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL</small></p> <p>Gerhard Kracher ist Winzer des Jahres 2017</p>	<p>KRACHER JAHRGANGS- PRÄSENTATION & FINE WINE EVENT</p>  <p>EXKLUSIVER PARTNER VON KRACHER</p> <p>FOLGENDE HIGHLIGHTS ERWARTEN SIE:</p> <p>Gerhard Kracher präsentiert die TBA Kollektion 2015</p> <p>Mehr als 100 Weine aus dem Kracher Fine Wine Sortiment stehen zur Verkostung bereit. Einige Top-Winzer präsentieren Ihre Weine persönlich:</p> <p>Champagne Charles Heidiseck • Luca Roagna • Cos d'Estournel • Dr. Loosen • Reichsgraf von Kesselstatt • Albert Gesellmann • Kurt Angerer • Liliac • Hans Schwarz • Sohm & Kracher</p> <p>Kulinarisch werden Sie verwöhnt von Starkoch Joachim Gradwohl, Käsemeister Christian Pöhl, Austrian Food Truck, Hans Schwarz, Robert Letz und unsere Kracher & Friends Partner.</p> <p>Erstmals wird Augarten Porzellan ihr Handwerk am Weingut vorstellen, sowie Afro Coffee großartige Kaffeekreationen präsentieren. Gerolsteiner wird uns mit Mineralwasser & weiteren Produkten erfrischen.</p> <p>WANN? Samstag, 2. Sept. 2017, 10 bis 19 Uhr WO? Weinlaubenhof Kracher Apetlonerstraße 37, 7142 Illmitz WIE? € 40 Eintritt. Bei einem Einkauf von € 150,- an diesem Tag, werden die € 20,- Eintritt als Gutschein angerechnet. Außerdem erhalten Sie einen Gutschein im Wert von € 20,- für unseren Fine Wine Shop: www.finewineshop.com</p> <p>Um Anmeldung unter www.kracher.at bis spätestens 15. August 2017 wird gebeten.</p> 
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Samstag, 2. September 2017, 11 – 18 Uhr: **Pannobile Super Samstag in Gols**

Die 9 Pannobile-Winzer (Paul Achs | Judith Beck | Andreas Gsellmann | Heike & Gernot Heinrich | Gernot Leitner | Anita & Hans Nittnaus | Gerhard & Brigitte Pittnauer | Claus Preisinger | Stefanie, Susanne & Helmutz Renner) laden am „Super Samstag“ nur „Super Leute“ mit „Super Laune“ zu „Super Weinen“ ein. Ab 11 Uhr sind die Kellertüren offen, um 18 Uhr wechselt alles ins „Hintaus“ des Weinguts Leitner zur Pannobile Party mit Raritäten aus großen Flaschen, cooler Livemusik und mehr (Spende für Unkosten: € 20,-; Tickets an der Abendkasse oder im Vorverkauf unter shop.pannobile.com).

- **Samstag, 2., & Sonntag, 3. 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>.
- **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>.
- **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.
- **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.

(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



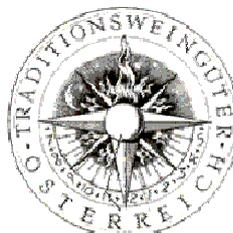
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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