

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_15

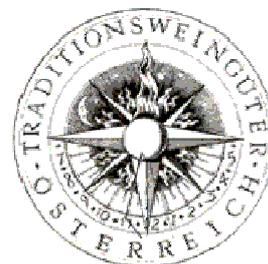
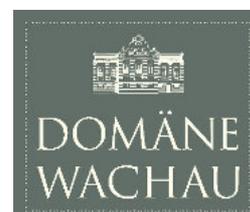
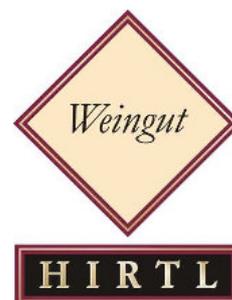
28. JULI 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Die Weinheimkehrer 2
- Willi *Klinger* meint: An G'spritzten für Michl und mich 2
- 100 Punkte für den Riesling Trockenbeerenauslese Kellerberg 2015 der Domäne Wachau 3
- Gipfeltreffen der Starköche und Topwinzer:
2. Gault & Millau Genuss-Messe in Wien 3
- Spanischer Schaumwein „Cava“ bekommt neue Klassifikation 4
- Barolo-Legende Domenico *Clerico* verstorben 5
- *Witzigmann*-Preis „Eckart“ 2017 geht an Alain *Ducasse* 6
- US-Museum entdeckt uralte Weinraritäten 6
- Die Wein-TV-Tipps für den August 7
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 12
(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: Die Weinheimkehrer**

Auf dem Weg zurück nach Österreich gibt es den ersten heimischen Weinkontakt bereits im Flugzeug. Das „Stifterl“ – schau, ist es nicht süß – ist wie ein erster Willkommensgruß. Da wird nicht mit der Goldwaage gemessen. Ein Grüner Veltliner, von irgendwem, irgendwo, von irgendwann, was soll's. Der Urlaubswein ist ohnedies im Gepäckraum und wird gerade schockgefroren. Zu Hause angekommen wird dann der Stammwein geöffnet und der erste Schluck mit den Worten begleitet: „Das ist halt ein Wein, unser Wein“. Der nächste Besuch wird vorzugsweise mit dem importierten „Urlaubswein“ beglückt. Und siehe da, es gibt lange Gesichter und ein etwas peinliches Schweigen der Gäste, obwohl der Gastgeber den präsentierten Wein mit blumigen Worten über den Sonnenuntergang mit der Musikbegleitung und dem lokalen Hauptgericht anmoderiert. Und was schließen wir daraus? So wie wir kochen, essen und feiern passt eben UNSER Wein, oder? (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wein ist die Nachtigall unter den Getränken.“

(Voltaire, 1694 – 1778,
französischer Philosoph und Schriftsteller)



***) Willi Klinger meint: An G'spritzten für Michl und mich**

Für meinen alten Kumpel Michl und mich geht nichts über einen guten G'spritzten. „Spritzwein“ nennt er diese köstliche Erfrischung liebevoll, und je wärmer es draußen wird, desto größer wird das Verlangen nach diesem österreichischen Urlongdrink, unserem Identitätsstifter und Labsal an heißen Tagen. Das Leben ist hart genug.

Über alle anderen Erwägungen triumphiert die Gewissheit, dass nur saubere, nicht zu schwere Weltweine aus besten Rieden auch im spritzigen Aggregatzustand überzeugen. Auf aperol-imprägnierten Frizzante können wir verzichten. Auch Hugos sind bestenfalls für den Hugo, aber nichts für Michl und mich, wenn ein frischer, junger Veltliner, Welschriesling oder Gemischter Satz seine kongeniale Verbindung mit dem zischenden Inhalt einer Syphonflasche eingeht.

Bevor ich meinen herrlichen Spritzer mit bunten Essenzen entstelle, variiere ich den Wein, wie seinerzeit, als ich noch nach jedem großen Menü in Österreichs berühmtesten Haubenrestaurant mit dem legendären Patron des diesbezüglichen Mekkas genüsslich eine Zigarette rauchte und von ihm die Vorzüge eines Muskatellerspritzers mit seiner traubigen Pikanz schätzen lernte. Dabei fiel mir regelmäßig ein, dass die Steirer den Mineralspritzer „Mischung“ nennen, was drunten an der Weinstraße meistens wie „Maischung“ klingt.

Ich weiß schon, man kann Vieles spritzen: Weißburgunder (kann sehr fein sein!), Frühroten Veltliner, Müller-Thurgau und so fort. In meiner Jugend war in unserem Wirtshaus auch ein roter Spritzer eine ganz normale Bestellung. Das verleitete die Mutter eines Freundes, die in Ermangelung von Besserem einen Mouton-Rothschild köpfte, dazu, ihn zu spritzen, weil er gar so herb war. Ein Rothschild-Spritzer sozusagen, wobei ein gewöhnlicher Zweigelt sicher einen besseren Spritzer-Rot abgegeben hätte.

Dennoch, der Klassiker ist ein Spritzer ganz in weiß gehalten. Er besteht zu 92,5% aus Wasser. Da versteht man, dass das Bissel Alkohol darin von wirklich gutem, österreichischem Wein stammen muss, damit das Ganze seriös wird. Dann wäre die Sache geritzt, äh, gespritzt.

Na dann, Michl, sollst leben! Auf uns!

Dein Willi.

(Gastbeitrag von Mag. Wilhelm Klinger, Geschäftsführer der ÖWM, 24.07.2017)

***) 100 Punkte für den Riesling Trockenbeerenauslese Kellerberg 2015 der Domäne Wachau**

Die magische Zahl in der Weinwelt. Der Falstaff hat in seinem neuesten Guide die Trockenbeerenauslese 2015 vom Riesling aus dem Kellerberg die höchste Wertung verliehen.

100 Punkte sind das rare Maximum, verliehen von einem der renommiertesten Weinguides Europas. Peter Moser, Chefverkoster des Falstaff, ortet in seiner Kostnotiz auch all das, was man sich in einem Wein, genauer in einem Süßwein, wünschen kann: florale Noten und tiefe Frucht, feine Botrytiswürze, Urgesteinsmineralität und Salzigkeit sowie Eleganz, Finesse und gute Balance.

Kurz, ein Wein, der „ein facettenreiches Bukett“ bietet, das „minutenlang haften bleibt und für ein sehr langes Leben gebaut ist“, und welcher der Domäne Wachau zum ersten Mal in der Weingutsgeschichte 100 Punkte beschert.

Für diesen Wein passte aber auch einfach alles zusammen: Sonne, Feuchtigkeit, perfekte Traubenreife, Balance. Ein Geschenk der Natur. „Der Rest basierte auf richtigen Entscheidungen zum richtigen Zeitpunkt und akribischer Handarbeit, in der Beere für Beere einzeln selektioniert wurde.“ meint Roman Horvath, MW, Weingutleiter der Domäne Wachau. Die Riesling Trockenbeerenauslese vom Kellerberg hat einmal mehr bewiesen, dass die Wachau nicht nur trockenen Smaragden, sondern auch großen Süßweinen optimale Voraussetzungen bietet.

***) Gipfeltreffen der Starköche und Topwinzer: 2. Gault & Millau Genuss-Messe in Wien**

Man müsste ein halbes Jahr quer durch Österreich reisen, um all die kulinarischen Erlebnisse sammeln zu können, die sich hier bei einem entspannten Spaziergang offenbaren: 100 Haubenköche von den besten und berühmtesten Restaurants in Österreich, dazu 50 Spitzenwinzer – mit der Gault & Millau Genuss-Messe 2017 wird der Kursalon *Hübner* am 9. und 10. September zum Brennpunkt der heimischen Genießer-Szene.

Die Spitze der heimischen Küchenchefs wie Heinz *Reitbauer*, Simon *Taxacher*, Silvio *Nickol*, Thomas *Dorfer*, Konstantin *Filippou*, Andreas *Döllerer* und unglaubliche 94 weitere Spitzenköche werden an den zwei Tagen im Kursalon *Hübner*, immer halbtags, an einzelnen Kochstation live vor den Augen der Zuschauer ein Lieblingsgericht zubereiten. Die Gäste können dabei den haubengekrönten Küchenchefs über die Schulter oder in den Kochtopf schauen, Tipps und Tricks erfahren oder einfach die Chance für ein persönliches Gespräch mit dem Starkoch ergreifen. Und natürlich das Wichtigste: alle Hauben-Gerichte selbst verkosten!

Unterstützt werden die österreichischen Spitzenköche dabei auch aus dem Ausland: Der unkonventionelle, französische Herdmeister Loïc *Villemain* vom Restaurant *Toya*, nördlich von Straßburg oder Oskar *Messner* vom Restaurant *Pitzock* in Villnöß/Südtirol reisen genauso extra zum Gipfeltreffen der Kochelite nach Wien an, wie die beiden slowenischen Köche David *Vracko* vom Restaurant *MAK* in Marburg und Janez *Bratovz* vom Restaurant *JB Restavracija* aus Laibach.

Während die Köche halbtägig wechseln, bieten die Winzer die Konstante der Genuss-Messe: Zwischen den Kochstationen mischen sich österreichische Spitzenwinzer wie Willi *Bründlmayer*, Gerhard *Markowitsch* und Fritz *Wieninger*, um die Hauben-Gerichte mit ihren Weinspezialitäten ideal zu begleiten. Der beeindruckende Winzerreigen wird heuer von einem der bekanntesten Weingüter der Welt angeführt: Das Weingut *Château Haut-Brion* aus Bordeaux/Frankreich bietet zusammen mit insgesamt 50 Winzern seine Weine zum Verkosten an.

Durch Fred *Loimer* und Hannes *Harkamp* sind auch zwei der besten Sektproduzenten Österreichs mit ihren hochwertigen Schaumweinen bei der Genuss-Messe vertreten.

Eine kleine Auswahl der Weingüter, die bei der Genuss-Messe jeweils sechs Weine vorstellen werden. Auch hier sind Winzer selbst anwesend!

Weingut *Alzinger* (Wachau), Weingut *Gernot & Heike Heinrich* (Leithaberg), Weingut *Hirsch* (Kamptal), Weingut *Franz Hirtzberger* (Wachau), Weingut *Wachter-Wiesler* (Eisenberg), Weingut *Türk* (Kremstal), Weingut *Weinrieder* (Weinviertel), *Mayer* am Pfarrplatz (Wien), *Groszer Wein* (Steiermark), Weingut *Markus Altenburger* (Neusiedler See), *Domäne Wachau* (Wachau), Weingut

Leth (Wagram), Weingut Wien Cobenzl (Wien), Weingut Fuhrgassl *Huber* (Wien), *Salomon Estate* (Kremstal und Langhorne Creek), Franz-Josef *Gritsch* – Mauritiushof und Atzberg (Wachau), *Jurtschitsch* (Kamptal), *Setzer* (Weinviertel), *Fritz* (Wagram) und zahlreiche mehr!

Die CulturBrauer, Österreichs wichtigste Privatbrauereien, werden die Gäste mit Frischgezapftem begeistern, vom herben Pale Ale bis zum tiefgründigen Schwarzbier: Brauerei Schloss Eggenberg (OÖ), und die Braucommune in Freistadt (OÖ), die Privatbrauerei Hirt (K), die Mohrenbrauerei (V), die Brauerei Murau (Stmk), die Bierbrauerei Schrems (NÖ) und die Privatbrauerei Zwettl (NÖ) sowie die Trumer Privatbrauerei (Sbg).

Edle Bio-Brände vom Shootingstar unter den österreichischen Brennern, der Destillerie *Farthofer* und höchstprämierte Edelbrände von *Steiner* Edelbrände runden gemeinsam mit Naber-Kaffee die Genuss-Messe ab und lassen mit vielen weiteren Ausstellern keine Gaumenwünsche offen.

Die „all-inclusive“ Eintrittskarte ermöglicht allen Gästen die angebotenen Kostproben (Speisen und Getränke) uneingeschränkt zu genießen. Sie kostet € 69,-- p.P. pro Tag oder € 125,-- p.P. für beide Tage. Weitere Infos zu Programm, Köchen, Winzern, Getränkeanbietern und allen sonstigen Ausstellern sowie zu den Tickets: <https://at.gaultmillau.com/news/die-gault-millau-genuss-messe-2017>.

***) Spanischer Schaumwein „Cava“ bekommt neue Klassifikation**

Die neue Klassifikation „Cava de Paraje Calificado“ kennzeichnet zukünftig Spitzen-Schaumweine aus Spanien. Die Bezeichnung für Premium-Schaumweine ist den bisherigen Einteilungen Reserva und Gran Reserva übergeordnet.

Die Trauben, die für diese Cavas verwendet werden, müssen von traditionellen Rebsorten aus einer spezifischen Lage bzw. Parzelle einer einzelnen Kellerei und von Reben, die älter als zehn Jahre sind, sowie aus demselben Jahrgang stammen. Der Hektarhöchstertag ist auf 8.000 kg bzw. 48 hl beschränkt. Die Vinifizierung erfolgt direkt auf dem Weingut, im Anschluss reifen die Weine mindestens 36 Monate auf der Flasche, bevor sie ausschließlich bis zur Geschmacksrichtung „Brut“ auf den Markt kommen. Viele Winzer arbeiten bei ihren Premium Cavas schon lange entlang dieser Kriterien und erhoffen sich von dieser zusätzlichen Kennzeichnung einen weiteren Imagegewinn für ihre immer beliebter werdenden Schaumweine.

Gleich zu Beginn der neuen Klassifikation konnten die ersten zwölf Cavas bestätigt werden:

1. Vinyes de Can Martí - Torelló 225 Brut Nature Gran Reserva
2. Turó d'en Mota - Recaredo
3. Serral del Vell - Recaredo Brut de Brut (Brut Nature)
4. Vallcirera - Alta Alella Mirgin Gran Reserva
5. La Capella - Juvé i Camps
6. Can Sala - Freixenet Casa Sala
7. La Pleta - Codorníu
8. El Tros Nou - Codorníu
9. La Fideuera - Codorníu
10. Can Prats - Vins el Cep Claror (Bio-dynamic)
11. Font de Jui - Gramona III Llustros
12. Terroja - Castellroig Reserva de la Familia

Die Nachfrage nach dem beliebten Schaumwein aus Spanien ist 2016 weiter angestiegen, vor allem im Premium-Bereich gewinnt Cava kontinuierlich an Bedeutung. Mehr als 245 Mio. Flaschen Cava wurden weltweit verkauft (nach 244 Mio. 2015), knapp 30 Mio. lassen sich den hochwertigen Kategorien Reserva oder Gran Reserva zuordnen. Der spanische Schaumwein ist ein Export-Erfolg: 35 % werden im Land selbst konsumiert, 46 % innerhalb der EU und 19 % in anderen Ländern. Das macht Cava mit knapp 159 Mio. Flaschen zum größten Exporteur für Schaumweine.

Im Vergleich: Champagne exportierte 2016 insgesamt 148 Mio. Flaschen, der Großteil der Produktion (52 %) wird in Frankreich getrunken. Und auch dort konnte Cava ein Wachstum von knapp

21 % vorweisen. Zwar ging die Anzahl der importierten Flaschen in Deutschland um 14 % zurück, jedoch gehört das Land mit rund 28,5 Mio. Flaschen nach wie vor zu den wichtigsten Absatzmärkten für Cava. Einzig Belgien importierte 2016 mehr Flaschen als Deutschland (29,6 Mio. Flaschen). Für Cava sind die Sorten Parellada, Xarel·lo, Macabeo (Viura), Subirat (Malvasia Riojana), Chardonnay und seit Mai 2007 auch Pinot Noir sowie Rosados Monastrell und Garnacha Tinta zugelassen. Neben den Rebsorten sind auch die Hefelagerzeiten für die D.O. Cava genau festgelegt. So muss der klassische Cava mindestens neun Monate für die zweite Gärung auf der Hefe lagern. Ein Cava Reserva weist eine Hefelagerzeit von mindestens 15 Monaten auf. Der Gran Reserva, der immer auch Jahrgangscava sein muss, lagert mindestens 30 Monate auf der Hefe und darf ausschließlich mit den Dosagen „Brut Nature“, „Extra Brut“ und „Brut“ vermarktet werden.

Alle Cava-Qualitäten werden strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Diese finden sowohl in den Weinbergen, bei der Lese und Vinifikation aber auch analytisch statt. Gerade die Spitzen-Produkte werden auf Herz und Nieren geprüft und müssen auch in einer Prüfungskommission bestehen.

Cava wird vorwiegend als Aperitif genossen oder dann, wenn es etwas zu feiern gibt. Dennoch erfreuen sich gerade die Cavas im Premium-Segment immer größerer Beliebtheit zum Essen. So mag es in Deutschland vielen noch ungewöhnlich erscheinen, ein ganzes Menü mit Cava zu kombinieren. In Spanien ist dieser unbeschwerte Genuss schon lange im Trend, meint die Spanien-Expertin Yvonne *Heistermann*. Sie empfindet Cava als extrem vielseitig und schon fast als Alleskönner.

Sie harmonieren nicht nur zu leichten Fisch-Gerichten hervorragend, sondern können auch zu kräftigen Soßen und Fleischgerichten serviert werden. Zu gegrilltem Oktopus mit Kartoffeln passt beispielsweise Nuris Claverol Homenatge aus 100% Xarel·lo Trauben mit Noten von Brioche, Mandeln und feinen Zitrus-Aromen, die Säure ist sehr gut eingebunden und harmoniert mit den Röstaromen.

Aber auch als Begleitung zu geschmorter Wagyu-Schulter gibt es die passende Empfehlung aus Spanien: Recaredo Brut de Brut aus den Rebsorten Xarel·lo und Macabeo. Seine mineralische Note mit Aromen von weißen, reifen Früchten sowie sein langer Nachhall können mit dem kräftigen Fleischgericht mithalten.

(Quelle: Gourmetwelten: Cava-Schaumweine mit neuer Klassifikation, 17. Juli 2017, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/cava_schaumweine_mit_neuer_klassifikation_cava_de_paraje_calificado/)

***) Barolo-Legende Domenico Clerico verstorben**

Er galt als einer der ganz Großen der Barolo-Region, am Sonntagabend verlor Domenico *Clerico* im Alter von 67 Jahren seinen langen Kampf gegen den Krebs. „Er hat allen und der Region so sehr geholfen“, wird Chiara *Boschis* vom Familienweingut E. *Pira e Figli* im Decanter zitiert. „Er hat Monforte wieder aufs Tapet gebracht und er war jemand, den man mitten in der Nacht anrufen konnte, wenn es Probleme im Weingut gab.“

Clerico, der sich selbst immer mehr als Traubenproduzent denn als Weinmache sah, startete seine Winzerkarriere 1979 als er die Weinberge seines Vaters übernahm. Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Weingut zu einem der wichtigsten der Region, wobei *Clerico* seinen Fokus immer auf die Weingärten legte. Dies war letztlich auch das, was *Clericos* Weine so besonders machte: die Lagentypizität.

Mit seiner offenen und freundlichen Art hatte *Clerico* stets viele Freunde während er sich mit seiner Leidenschaft und seinen kompromisslosen Qualitätsbestrebungen großen Respekt unter Winzerkollegen verschaffte. Er brachte einen einzigartigen Innovationsgeist in die Weinregion, war dabei aber auch stets bedacht darauf, eine Brücke zwischen den sogenannten „Traditionalisten“ und „Modernisten“ zu bauen.

(Quelle: Falstaff online, 18. Juli 2017, <https://www.falstaff.at/nd/barolo-legende-domenico-clerico-verstorben/>)

*) **Witzigmann-Preis „Eckart“ 2017 geht an Alain Ducasse**

„Alain *Ducasse* steht für eine Küchenphilosophie, die der meinen sehr ähnlich ist. Kochen ist für ihn zunächst Handwerk, das Produkt steht im Vordergrund und Starallüren haben in der Küche nichts verloren“, begründet Eckart *Witzigmann* die Entscheidung der Jury.

Der internationale Eckart *Witzigmann* Preis ist eine der bedeutendsten Ehrungen für herausragende Verdienste um Kochkunst und Esskultur: Mit dem „Eckart“ würdigt Eckart *Witzigmann*, selbst als „Koch des Jahrhunderts“ geehrt, seit dem Jahr 2004 einzigartige Leistungen der Kochkunst und das besondere Engagement in dem facettenreichen Themenkreis der Lebenskultur.

Ab diesem Jahr intensivieren die BMW Group und die Eckart *Witzigmann* Academy ihre Zusammenarbeit und verstärken mit dem Jahrhundertkoch ihren Einsatz für Kochkunst, Ernährung und soziale Verantwortung mit der Fokussierung des internationalen Eckart *Witzigmann* Preis („Eckart“). Der Preis wird globaler im Bestreben, Nachhaltigkeit, Qualität und Verantwortung in der Ernährung eine internationale Bühne zu schaffen. Erster Stopp ist Frankreich: die Verleihung des „Eckart“ 2017 findet im Ursprungsland der Haute Cuisine statt und wird im Herbst im Schloss von Versailles über die Bühne gehen.

Frankreich bietet sich als erster Halt auf der Reise des „Eckart“ rund um den Globus an: Die französische Küche setzte immer schon internationale Maßstäbe und Essen und Trinken haben traditionell einen sehr hohen Stellenwert in der Gesellschaft. Und es ist sicher kein Zufall, dass immer wieder Französinen und Franzosen mit dem „Eckart“ ausgezeichnet wurden – z.B. Michel *Troigros*, Anne-Sophie *Pic* oder Daniel *Boulud*, der im Juli 2017 im „Ikarus“ im Hangar-7 seine große Kunst unter Beweis stellt.

Aber auch für Eckart *Witzigmann* hat Frankreich eine große Bedeutung: „Ich habe das Glück gehabt von Paul *Haeberlin* bis zu Paul *Bocuse* die essentiellen Dinge zu lernen, und zugleich haben diese großen Persönlichkeiten meine eigene Kreativität gefördert“, formuliert der Jahrhundertkoch.

Das fünfte Jahr der Kooperation mit der BMW Group markiert auch einen Übergang. Erstmals übernimmt Dr. Nicolas *Peter*, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Finanzen, die Schirmherrschaft der Kooperation. Er folgt auf seinen Vorgänger im Vorstand, Dr. Friedrich *Eichiner*, der seit 2012 die Zusammenarbeit mit großem Engagement formte. Die Verleihung des „Eckart“ im Herbst 2017 ist nur der erste Schritt in der Internationalisierung des Preises. Weitere Stopps rund um den Globus sollen folgen. Schon der „Eckart“ 2018 soll außerhalb Europas verliehen werden.

(Quelle: Falstaff online, 17. Juli 2017,

<https://www.falstaff.at/nd/eckart-2017-geht-an-alain-ducasse/>)

*) **US-Museum entdeckt uralte Weinraritäten**

Bei Renovierungsarbeiten im Liberty Hall Museum in New Jersey fand man jetzt Weinflaschen, die so alt wie die USA selbst sein sollen.

Das Liberty Hall Museum in der Stadt Union im US-Staat New Jersey hat bei einer Inventur mindestens 221 Jahre alten Wein gefunden. Im Keller des Museums lagerten demnach zwei Kisten mit Wein aus Madeira, die im Jahr 1796 importiert worden waren. Die



Etiketten waren teilweise noch klar lesbar und enthielten entsprechende Hinweise wie „imported by the late Robert Lenox, Esq., via Philadelphia, in 1796“.

Madeira-Wein war zur damaligen Zeit ein verbreitetes und beliebtes Getränk in der wohlhabenden Ostküsten-Elite in den Kolonialzeiten des noch jungen Amerikas (von George *Washington* weiß

man, dass er ein erklärter Fan von Madeira war) und *Lenox* war Banker und Financier, der durchaus dazu in der Lage gewesen war, Madeira in Fässern oder großen Flaschen, sog. „demijohns“, zu importieren und diese dann in kleinere Flaschen zu füllen und zu etikettieren.

Die meisten der gefundenen Flaschen sind noch mit ungebrochenem Wachs und einem darunter noch dichten Kork verschlossen, was einen durchaus noch trinkbaren Wein verspricht. Aus einer anderen Sammlung, aber aus derselben Importeursquelle, wurde kürzlich ein 147 Jahre alter, ähnlicher Wein verkostet, dessen Geschmack an süßen, alten Sherry erinnert. Zwei im Jahr 2016 versteigerte Flaschen von 1795 Madeira bei Christie's wurden für jeweils 10.000 US-Dollar erstanden.

(Quellen: Genuss Magazin online, 17. Juli 2017, <http://www.genuss-magazin.eu/?id=2500,5555050&uid=5348276>, und NPR Media, "New Jersey Museum Holds A Stash Of 221-Year-Old Madeira Wine", 14. Juli 2017, <http://www.npr.org/2017/07/14/537276241/new-jersey-museum-holds-a-stash-221-year-old-madeira-wine>)

***) Die Wein-TV-Tipps für den August**

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

- Dienstag, 1. August, 18:50 Uhr | hr fernsehen
service: reisen. Costa Dorada – Spaniens Goldküste
Die Weinregion „El Priorat“ liegt in den steilen Hügeln der Serra de Montsant und ist unbedingt einen Ausflug wert.
- Mittwoch, 2. August, 14:30 Uhr | WDR Fernsehen
Land und lecker (3): Die Winzerin aus der Pfalz
In die Pfalz geht die kulinarische Reise in der dritten Folge. Die fünf Land-Ladys besuchen das Weingut der Winzerin Kathrin *Otte*. Mit ihrem Lebensgefährten Christoph und ihren Eltern bewirtschaftet sie das rund dreihundert Jahre alte Familienweingut in Deidesheim. Die 28-Jährige verfolgt mit großem Elan ihre Vorstellung, Wein auf ganz althergebrachte Weise anzubauen. Dazu gehört auch, die Trauben von Hand zu lesen und die Weinberge naturnah zu bewirtschaften. Kathrin hat sich mit gleichgesinnten Jungwinzern aus der Gegend zusammengeschlossen, um mit gemeinsamen Aktionen frischen Wind in die Weinregion zu bringen.
- Mittwoch, 2. August, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Reisen in ferne Welten: Kapstadt
Die Weinanbaugebiete rund um Kapstadt waren früher eine Domäne der Weißen, heute trifft man hier auch auf schwarze Winzer.
- Donnerstag, 3. August, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Der Südwesten von oben - Das Rheinland
Die Mosel profitiert immer noch von ihrem wichtigsten römischen Erbe, dem Weinbau. Die Cineflex zeigt die Städte und Landschaften entlang der Mosel und entlang des Rheins in neuem Licht.
- Freitag, 4. August, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Land der tausend Hügel: Eine Sommerreise durch Rheinhessen
Rheinhessen feierte 2016 seinen 200. Geburtstag. Für andere Regionen ist das nicht viel, für Rheinhessen ist es die Chance, sich endlich in den Köpfen der Menschen als eine rheinland-pfälzische Landschaft mit einer eigenen Identität zu verankern und darüber hinaus als das Land mit den meisten Sonnenstunden, den meisten Hügeln und den meisten Weinstöcken. Rheinhessen ist das größte Weinanbaugebiet Deutschlands.
- Samstag, 5. August, 12:45 Uhr | NDR Fernsehen
Traumpfade: Der Gailtaler Höhenweg
Werner *Holzfeind* ist der Winzer mit dem vielleicht höchst gelegenen Weingut in Österreich.

- Samstag, 5. August, 15:45 Uhr | hr fernsehen
Schlemmerreise ins Käseparadies
Bernhard *Antony* aus dem Elsass wird auch „Käsepapst“ genannt: In seinem kleinen Heimatort kann man die herrlichsten Käse kaufen, aber er beliefert auch die Welt der Promis und Sterneköche. In der Frankfurter Genussakademie ist *Antony* zu Gast gemeinsam mit Paul *Fürst* von dem hochkarätigen Weingut *Fürst* in Bürgstadt in Franken. Gemeinsam verwöhnen sie die Gäste des Abends mit Käse und Wein vom Feinsten.
- Sonntag, 6. August, 06:00 Uhr | ZDFneo
Terra Xpress
Es ist eine Sensation in der Ostsee. Nach dem Tipp eines Fischers dringen Hobbytaucher zu einem unbekanntem Wrack auf den Grund der Ostsee vor. In der Tiefe entdecken sie jedoch nicht die erhofften Schätze, sondern nur uralte Flaschen, gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen aus der Tiefe hervorragend gehalten und prickelt noch immer köstlich. „Terra Xpress“ testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser sogar besser sein kann als die bisherigen traditionellen Methoden in Kellern.
- Sonntag, 6. August, 19:00 Uhr | hr fernsehen
Herrliches Hessen Unterwegs in Dribbdebach (Frankfurt-Sachsenhausen)
Dieter *Voss* ist unterwegs in Frankfurt-Sachsenhausen, in Dribbdebach – für jene, die des Hessischen nicht mächtig sind: „auf der anderen Seite des Baches“. Es ist das Viertel südlich des Mains in Frankfurt, das für seine wundervollen Apfelweinwirtschaften bekannt ist. Jens *Becker* war der erste überhaupt, der sich an eine Handlung herantraute, die sich ausschließlich um das goldgelbe Stöffchen dreht. Und der Erfolg gibt ihm recht. Nur die besten Apfelweine stehen in seinen Regalen – in jeder Preislage, aus verschiedenen Regionen und immer handgemacht.
- Montag, 7. August, 13:00 Uhr | arte
Stadt Land Kunst: Jean-Pierre hat einen Baum in Südafrika
Der Belgier Jean-Pierre hat vor zwölf Jahren einen Weinberg im südafrikanischen Anbaugebiet Franschoek erworben. Er liegt etwa 50 km von Kapstadt entfernt. Für das kleine Anwesen musste er sein altes Leben aufgeben. Belohnt wird er dafür mit einem atemberaubenden Blick auf hohe Berggipfel und weite Landschaften, über denen der Duft von Freiheit und Abenteuern liegt.
- Dienstag, 8. August, 13:15 Uhr | NDR Fernsehen
Auf der Harley durch Kalifornien Mit Katy *Karrenbauer* von San Francisco nach Hollywood
Katy *Karrenbauer* macht einen Abstecher in die berühmten Weinberge von Paso Robles. Bei einem typisch amerikanischen Barbecue-Abend auf seinem luxuriösen Anwesen erzählt der deutschstämmige Winzer Gary *Eberle* alles über den Weinanbau in Kalifornien.
- Dienstag, 8. August, 13:15 Uhr | WDR Fernsehen
Bordeaux – Ferien im Weingut
Château Carbonneau ist eines von rund 3.000 Weingütern, die rund um Bordeaux liegen. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid *Franc de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift. Dort lässt sich die Fachsimpelei über die Eigenschaften des Weines im idealen Ambiente zelebrieren. Mit welchem Aufwand die klassischen Bordelaiser Weinfässer hergestellt werden zeigt ein Fassmacher. Er ist zugleich Hobbypilot und nimmt Wilfrid mit auf einen Rundflug, um die Region sowie sein Schloss von oben zu sehen. Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart gibt. Sie erklärt ihr zum Beispiel typisch

regionale Rezepte, etwa das für Cannelés, eine Süßspeise, die es ohne Rotwein nicht gäbe. Der Film unternimmt Ausflüge ins Stadtzentrum von Bordeaux oder nach Saint-Émilion in einen unterirdischen Weinkeller, der früher ein Steinbruch war.

- Donnerstag, 10. August, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Lanzarote – Feuerinsel im Atlantik
Lanzarote, eine Insel voller mystischem Zauber, archaisch, so rau und oft so schwarz wie Lava. Dazwischen grün leuchtende Palmoasen, Dörfer mit kalkweißen Häusern. Über Tausende von Jahren haben Menschen gelernt, dem kargen und wasserarmen Eiland Leben und Fruchtbarkeit abzurufen. Mittels Trockenfeldbau schaffen sie es, Gemüse, Früchte, Getreide und sogar Wein anzubauen.
- Freitag, 11. August, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Remstal-Radroute
Das untere Remstal ist durch sein warmes Klima vor allem als Weingegend bekannt. Von Waiblingen aus, das mit der S-Bahn von Stuttgart in zehn Minuten zu erreichen ist, geht es mit dem Rad durch Weindörfer und Rebengärten nach Weinstadt. Das milde Klima wird rauer, das Tal enger. Weinberge wechseln sich ab mit Streuobstwiesen und Wäldern.
- Samstag, 12. August, 06:00 Uhr | SWR Fernsehen
Die Weinrebe
Schon die alten Ägypter kultivierten Weinreben. Bis heute ist Wein buchstäblich „in aller Munde“. Doch die Pflanze selbst kennt man in der Regel kaum. Kaum jemand weiß beispielsweise, wie die Blüte der Weinrebe aussieht. Ein Pflanzenporträt.
- Samstag, 12. August, 13:15 Uhr | 3sat
Gernstls kulinarische Ermittlungen: Veneto
Gernstl geht im italienischen Veneto auf kulinarische Entdeckungsreise. Alexandra Kaufmann, eine bayerische Filmemacherin, die lange Zeit in Italien gelebt hat, begleitet ihn. Das Veneto erstreckt sich von den Alpen bis in die Poebene und wird im Westen vom Gardasee und im Osten von der Adria begrenzt. Gestartet wird in Valdobbiadene. Inmitten der Trevesiner Hügelandschaft steht eine einsame Hütte - eine Brotzeit steht bereit. Käse, Salami, Brot und gekühlter Prosecco – der Perlwein hat im Veneto seine Heimat. Zum Abschluss geht es nach Venedig. Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostergartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Bei Wein, guten Gesprächen und regionalen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.
- Samstag, 12. August, 15:45 Uhr | hr fernsehen
Im Paradies der Feinschmecker: Die Toskana
Der Film begleitet eine Genussreise in die Toskana: zur Fattoria La Violla, einem Demeter-Hofgut bei Arezzo. Der Familienbetrieb produziert Wein, Olivenöl, Pasta und Soßen, Cantuccini und Schafskäse. Der Film zeigt die Herstellung dieser Köstlichkeiten und schaut den italienischen Köchinnen über die Schulter. Die Filmautorin Nina Thomas besucht die Schafe und sieht zu, wie der Pecorino gemacht wird und was man damit kochen kann, etwa eine fantastische Pizza. Sie erlebt die Weinlese und ein großes traditionelles Mahl im Weinberg. Zum Abschluss werden unter den Arkaden der Piazza Grande von Arezzo die speziellen Nudeln „Pici“ zubereitet und genossen – an einer herrlichen großen Tafel.
- Samstag, 12. August, 16:15 Uhr | SWR Fernsehen
Schönes Österreich: Paradiese an der Donau
Ganz bequem auf dem Fahrrad an der „schönen, blauen Donau“ entlang: Gerade der Abschnitt von Passau bis Grein wirkt wie ein Magnet in der Region Oberösterreich. Wer lieber wandert, wird auf dem Donausteig mit imposanten Ausblicken verwöhnt. Linz, die ehemalige Stahlstadt an der Donau, ist eine grüne, blühende Kulturmeile geworden, die Brauchtum und Kunst auf

besondere Weise in Szene setzt. Österreichs Hauptstadt Wien wiederum ist berühmt für seine Kaffeespezialitäten und Süßspeisen; weniger bekannt sind die Weinberge am Stadtrand, die mit dem „Heurigen-Express“ entdeckt werden können.

- Sonntag, 13. August, 08:05 Uhr | hr fernsehen
Romantische Flüsse im Herzen Europas (1): Der Neckar
Begegnung mit der ältesten Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über sechzig Jahren noch in Steilwandlagen herum kraxelt.
- Montag, 14. August, 12:15 Uhr | hr fernsehen
Im Paradies der Feinschmecker: Die Toskana
Der Film begleitet eine Genussreise in die Toskana: zur Fattoria La Vialla, einem Demeter-Hofgut bei Arezzo.
- Mittwoch, 16. August, 16:15 Uhr | 3sat
Amerikas Westküste: Nordkalifornien
Der mexikanische Einwanderer und Winzer Ulises *Valdez* erzählt, wie für ihn der amerikanische Traum wahr wurde.
- Sonntag, 20. August, 04:50 Uhr | hr fernsehen
Wein und Fußball – passt!
Sie lieben Wein, sie lieben Fußball, sie lieben gute Küche – und sie verstehen zu feiern. Für die „Weinelf“ – die Fußball-Nationalmannschaft der deutschen Winzer – gab es Ende Mai dazu reichlich Gelegenheit. Bei der Europameisterschaft der Winzer-Mannschaften, die in diesem Jahr im Rheingau und in Rheinhessen ausgetragen wurde, kämpften sechs europäische Weinnationen um den Titel. Die deutsche Weinelf ging als Titelverteidiger ins Turnier. Doch es geht bei diesem Event um mehr als nur um Sport: Mindestens ebenso wichtig ist die „Dritte Halbzeit“ – die abendlichen Feiern, bei denen die Mannschaften ihre kulinarischen Spezialitäten auf den Tisch bringen und bei denen die mitgebrachten Weine verkostet werden.
- Sonntag, 20. August, 08:30 Uhr | hr fernsehen
Romantische Flüsse im Herzen Europas (2): Die Saar
Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch der Winzer Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau: vielerorts ein Widerspruch, nicht so an der Saar. Auch der Steillagen-Experte *Ebert* hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckernden Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschiffahrtstraße sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ihrer Weine war die Kanalisierung der Saar so für die Winzer hier ein Segen.
- Montag, 21. August, 15:50 Uhr | GEO Television
Der Rhein von oben: Der romantische Rhein
Im Rheintal stehen Burgen im Kilometertakt, an den Ufern des Stroms wächst Wein. Kein Wunder, dass der Rhein auf diesem Abschnitt 'romantisch' genannt wird.
- Montag, 21. August, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Bayern erleben Bayern! Im Norden
Filmautorin Bärbel *Jacks* stellt Menschen aus Bayerns Norden vor, die mit Leidenschaft für ihre Überzeugung arbeiten. Am Ufer des Mains beackert Ludwig *Knoll* eine Weinbergparzelle, die von anderen längst aufgegeben war. Er und seine Kollegen kultivieren wieder uralte Silvaner-Rebstöcke und erzeugen mit viel Hingabe einen außergewöhnlichen Wein.

- Mittwoch, 23. August, 17:00 Uhr | 3sat
Die Deutsche Weinstraße
Sie führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze, nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Entlang dieser Traumstraße zwischen Rheinebene und Pfälzer Bergland gibt es vieles zu entdecken. Auch der Wein spielt natürlich eine große Rolle. Seit der Römerzeit ist die Region vom Weinbau geprägt. Die Überreste eines fast 2000 Jahre alten Weingutes bei Bad Dürkheim sind Zeugnisse dieser Geschichte. Der Winzer Markus *Schneider* ist einer, der trotz aller Heimatliebe auch mit Traditionen bricht. Mit 15 Jahren hat er seine Winzerausbildung begonnen. Von da an war ihm klar, was er wollte: Wein machen, nach seinen eigenen Regeln.
- Mittwoch, 23. August, 21:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Mit Blasmusik durch Bayern: Von Bierfranken nach Weinfranken
Rudi *Fischer*, Chef der Hergolshäuser Musikanten, hat selbst einen kleinen Weinberg und ist bekannt für seine fröhlichen Feste, bei denen man seine Musik und seinen Wein genießen kann.
- 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, 28. Juli 2017, 17 Uhr: **Tafeln in der Kellergasse Radyweg (Poysdorf)**
Der Radyweg ist die längste der vielen Poysdorfer Kellergasen. In dieser klassischen Hohlweg-Kellergasse, die hinter dem ehemaligen Poysdorfer Bürgerspital ihren Beginn hat, deckt das Gasthaus *Schreiber* seine Tafel. Die Weinbegleitung an diesem Abend kommt von den Poysdorfer Weingütern *Hirtl* und *Taubenschuss*. Treffpunkt ist beim Eingang zur „Wein und Trauben Welt“ unterhalb des Weinmarktes. Gemeinsam queren die Gäste unterirdisch durch eine alte, vollkommen restaurierte Kellerröhre die Straße und erreichen nach dem Aperitif im Freigelände des Museums den Radyweg. Am nächsten Tag sind alle Gäste zu "Kunst & Wein" am Weingut Taubenschuss eingeladen.
17:00 Uhr: Treffpunkt & Aperitif, Eingang Vino Versum, Brünner Straße 28, 2170 Poysdorf
Anschließend gemeinsamer Fußweg in die Kellergasse Radyweg
18:00 Uhr: Beginn der Tafel (Es wird zu jeder Tafel ein Sitzplan erstellt! Bitte geben Sie Ihre Wünsche direkt bei der Buchung bekannt.)
Tickets: € 110,-- p. P.
Buchung unter www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel/o-tafeln-in-der-kellergasse-radyweg
- Freitag, 4., bis Montag, 7. August 2017: **5. Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg**
Bereits zum fünften Mal präsentieren sich die Lutzmannsburger Weingüter gemeinsam mit Gastwinzern aus der Slowakei, Tschechien, Ungarn und Slowenien mit Blaufränkisch / Modra Frankinja / Kékfrankos / Frankovka Modrá und anderen Spitzenweinen im herrlichen Ambiente am Dorfanger von Lutzmannsburg. Ganz nach dem Motto „Lutzmannsburg – Blaufränkisch mit individueller Handschrift“ können die Rotweinerlebnis-Gäste nicht nur die Typizität und das Potential der Lutzmannsburger Weine, sondern auch die vielfältigen internationalen Spielarten von Blaufränkisch kennenlernen.
Die einzigartigen Lutzmannsburger Rotweine, der internationale Blaufränkisch-Schwerpunkt und das vielfältige weinkulinarische Rahmenprogramm mit Blaufränkisch-Vertikale, Rotweinerlebnis Genuss-Markt, Live-Musik, Blaufränkisch-Spürnasen-Quiz für die Jüngsten, u.v.m. bieten sowohl Weinkennerinnen und Weinkennern als auch weininteressierten Gästen und Familien bei freiem Eintritt vier Tage sommerlichen Genuss und Unterhaltung!
Programm-Highlights beim Internationalen Rotweinerlebnis Lutzmannsburg
Freitag, 4. August 2017: Eröffnung durch die Burgenländische Weinkönigin Anna I. und Live-Premiere der neuen „Hymne an den Lutzmannsburger Wein“

Samstag, 5. August 2017: Kommentierte internationale Blaufränkisch-Vertikale (Anmeldung erforderlich unter info@rotweinerlebnis.at bzw. Tel. 0650 812 2384)

Sonntag, 6. August 2017: Rotweinerlebnis Genuss-Markt in Zusammenarbeit mit Slow Food Burgenland

Montag, 7. August 2017: BLAUER MONTAG – der traditionelle Ausklang des Internationalen Rotweinerlebnis 2017 mit Live-Musik von Hannes TopMusic

Infos unter www.rotweinerlebnis.at und www.facebook.com/RotweinerlebnisLutzmannsburg.

• Freitag, 11. August 2017, 18 Uhr: **Laurent Nacht der Burgundermacher (Tattendorf)**

Die Burgundermacher laden zur Laurent Nacht nach Tattendorf. Das stimmungsvolle Fest widmen die 8 Winzer aus dem Steinfeld dem St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius. Inmitten der Tattendorfer Weingärten wird an langen Tafeln in weißen Pagodenzelten gefeiert.

Das Motto der Laurent Nacht lautet „Das Leben ist ein Fest. Lasst es uns gemeinsam feiern!“

Neben St. Laurent erwartet die Besucher eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen sowie Köstliches vom Grill.

Jedes Jahr im August sorgt das Sternbild Perseus in klaren Nächten für besonders viele Sternschnuppen. Das im Volksmund auch als „Tränen des Laurentius“ bekannte Himmelsschauspiel ist ein unvergesslicher Anblick inmitten der Weingärten.

Die Laurent Nacht 2017 startet am Freitag, den 11. August um 18 Uhr.



Zur Begrüßung gibt es Frizzante und Winzersekt aus eigener Produktion. Im Ticketpreis von € 59,- p. P. sind Speisen und Getränke inkludiert. Kulinarisch verwöhnt werden die Besucher mit Köstlichkeiten vom Grill und aus dem Wok sowie mit Feuerfleck'n. Wasserfeste Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

Hinweis: Tickets für den beliebten Sommerevent in Tattendorf gibt es nur im Vorverkauf bei allen 8 Winzern. KEINE Abendkassa!

Die Burgundermacher sind: Weingut *Auer*, Weingut *Dopler*, Weingut *Gisperm*, Weingut *Hartl*, Weinbau *Heggenberger*, Winzerhof *Landauer-Gisperm*, Weingut *Alfred Reinisch*, Weingut *Schneider* (www.dieburgundermacher.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.



• 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.-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, Langenlois
- 3. September, 10-17 Uhr: Genuss im Garten – so schmeckt das Waldviertel in den *Kittenberger* Erlebnisgärten, Schilttern
- 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, Langenlois
- 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 ab Ende Juli kostenlos im Ursin Haus Langenlois zu bestellen unter info@ursinhaus.at bzw. unter Tel. +43 2734 2000-0. Dann steht er 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 Gurkenspiegeln
Vegetarische Variante: Gurken-Erdäpfel-Strudel

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

Kürbis-Muffins mit Nougatfülle dazu ein Schönberger
Straußeneierlikörspuma und karamellisiertes Butterkürbiskompott

durch den Abend führt Wein-Zampano
Dr. Bernulf Bruckner

Gästewertung

WEINKULINARIUM

Eintritt € 48,-

Menü mit Moderation und Weinbegleitung

Reservierung bis 25. August

Bitte geben Sie bei der Reservierung Ihren Menüwunsch bekannt

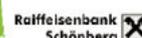
Bezahlung bei Anmeldung

Bankverbindung: Verein Alte Schmiede

IBAN: AT74324260000411587 / 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



- 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)**

JAHRGANGS-
PRÄSENTATION
2017



VIP-EINLADUNG
JAHRGANGSPRÄSENTATION
& FINE WINE EVENT

21
NUMMER

GENUSS • 100%
2. SEPTEMBER 2017

**DER
FEINSCHMECKER**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Gerhard Kracher ist
Winzer des Jahres 2017

KRACHER
JAHRGANGS-
PRÄSENTATION &
FINE WINE EVENT



EXKLUSIVER PARTNER VON
KRACHER

FOLGENDE HIGHLIGHTS ERWARTEN SIE:

Gerhard Kracher präsentiert die TBA Kollektion 2015

Mehr als 100 Weine aus dem Kracher Fine Wine Sortiment stehen zur Verkostung bereit. Einige Top-Winzer präsentieren Ihre Weine persönlich:

Champagne Charles Heidiseck • Luca Roagna • Cos d'Estournel • Dr. Loosen • Reichsgraf von Kesselstatt • Albert Gesellmann • Kurt Angerer • Liliac • Hans Schwarz • Sohm & Kracher

Kulinarisch werden Sie verwöhnt von Starkoch Joachim Gradwohl, Käsemeister Christian Pöhl, Austrian Food Truck, Hans Schwarz, Robert Letz und unsere Kracher & Friends Partner.

Erstmals wird Augarten Porzellan ihr Handwerk am Weingut vorstellen, sowie Afro Coffee großartige Kaffeekreationen präsentieren. Gerolsteiner wird uns mit Mineralwasser & weiteren Produkten erfrischen.

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

Um Anmeldung unter www.kracher.at bis spätestens 15. August 2017 wird gebeten.



(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.

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.

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

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

***) 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! ***

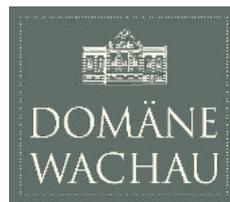
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



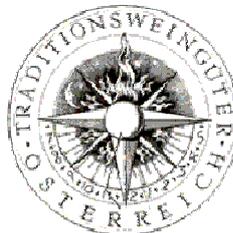
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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