

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_21

20. OKTOBER 2017

Die Themen:

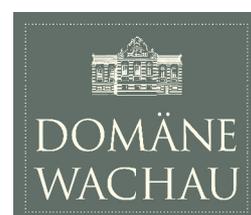
- Altwein – was ist schon alt? – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Neues Weinbaugebiet Schilcherland DAC 2
- Wein taufen und genießen 3
- Dr. Petra *Stolba* ist neue österreichische Sektbotschafterin! 3
- Dynamik bei WINZER KREMS: Exportleiter Ludwig *Holzer* übernimmt Gesamt-Verkaufsleitung von Dir. Franz *Ehrenleitner* 4
- Weintaufe 2017 in Langenlois 5
- Top-Weine aus Österreich im paarweisen Jahrgangs-Vergleich 5
- Wie werde ich Winzer – in Deutschland 6
- Weinproduktion in der EU auf niedrigstem Stand seit 1945 8
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte Oktober-Drittel 8
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 13
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 14
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 15

Herausgegeben von:

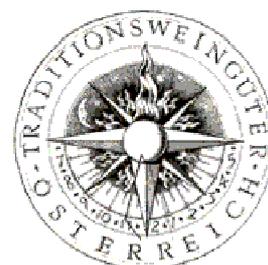
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Altwein – was ist schon alt? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Ja, Ja: am 11.11. und so. Der neue Jahrgang kommt und macht den Letztwein zum Altwein. Das meine ich aber nicht. Wann ist ein Wein wirklich alt? 5, 10, 15, ... 50 Jahre? Also Jahrgang 67. Bitte, der Wein ist ein Lebewesen! Er entwickelt sich und entfaltet sein Potential, das ihm die Natur und der Kellermeister mitgegeben haben und das Klima der Lagerstätte (Weinkeller) zulässt. Jeder Wein erlebt seinen Höhepunkt, wenn er nicht schon davor getrunken wurde. Es entscheidet immer die Harmonie und nicht die Analysewerte oder andere technische Daten. Ein Beispiel: Ich hatte Franz Mayer (Mayer am Pfarrplatz) eingeladen, an einer Altweinverkostung teilzunehmen. Er entschloss sich, einen Weißburgunder 1971 aus seinem Archiv beizusteuern. Durch einen Irrtum hatte ich statt der vereinbarten 6 Flaschen auf einmal 12 Bouteillen zur Verkostung. Gott sei Dank, wie sich später herausstellen sollte. Von den 12 Flaschen waren nur 6 genießbar, am Höhepunkt einfach toll. Die übrigen sechs hatten grobe Fehler, von Korkengeschmack bis einfach verdorben, untrinkbar. Fazit: man braucht bei der Altweinverkostung Geduld und die nötige Zahl von Flaschen. Und, es gibt keinen guten Wein, sondern nur eine Flasche guten Wein.

(hb) (www.actcom.at, www.urbandi-ritter.at)



„Was ist des Lebens höchste Lust?
Die Liebe und der Wein.“

(Joachim Perinet, 1763 - 1816,
deutscher Schriftsteller)

***) Neues Weinbaugebiet Schilcherland DAC**

Österreich hat ab sofort ein zehntes spezifisches DAC-Weinbaugebiet: Schilcherland DAC – ehemals als „Weststeiermark“ bezeichnet. Hier wird aus der roten Rebsorte Blauer Wildbacher der Roséwein Schilcher vinifiziert. Nach langem politischem Spiegelungsprozess wurden am 11. Oktober 2017 anstehende DAC-Verordnungs-Änderungen verlautbart. Auch die neue Schilcherland-DAC-Verordnung konnte in die Sammelnovelle integriert werden.

Nun reiht sich Schilcherland DAC als zehntes spezifisches Weinbaugebiet in den Reigen der DAC-Weinbaugebiete. Es umfasst das ehemalige Weinbaugebiet Weststeiermark (546 ha) sowie die Katastralgemeinde Obergreith. Als „Schilcherland DAC Klassik“ oder „Schilcherland DAC“ mit der verpflichtenden Angabe einer Ried dürfen nur Qualitätsweine in Verkehr gebracht werden, die zu 100 % aus der Rebsorte Blauer Wildbacher als Roséwein bereitet wurden. Die Trauben müssen im definierten Gebiet mit der Hand geerntet worden sein, der Wein darf ausschließlich in Glasflaschen abgefüllt werden, die mit Kork-, Schraub- oder Glasverschluss versehen sind. Nennvolumen von 1,0 l und 2,0 l sind nicht erlaubt.

Ein Schilcherland DAC Klassik muss trocken sein und einen Mindestalkoholgehalt von 11,0 % vol. bzw. darf einen maximalen Alkoholgehalt von 12,0 % vol. aufweisen. Sein Geschmack muss frischfruchtig sein und sollte die Aromen von Erdbeeren, Roten Johannisbeeren und Himbeeren aufweisen. Auch Noten von Holunderblüten und Cassis gelten als klassisch, ein Holzton darf nicht zu schmecken sein.

Ein Schilcherland DAC mit Angabe einer Ried sollte dasselbe Geschmacksbild aufweisen, allerdings kräftiger und würziger ausfallen, der Alkoholgehalt muss mindestens 12,0 % vol. betragen. Auf dem Etikett der Flasche ist die Angabe „Ried“ vor dem Riednamen anzuführen – somit kann der Konsument einen Wein aus einer einzigen Weingartenlage leicht von einem Wein mit einer Phantasiebezeichnung unterscheiden.

Seine Bezeichnung verdankt der Schilcher seinem schillernden Farbenspiel in verschiedenen Rosé-Tönen, von hell bis kräftig. 1580 vom Schriftsteller Johann *Rasch* erstmalig als „Schiller“ bezeichnet, kann dieser Wein seitdem auf eine kontinuierliche Erwähnung in den Kellerbüchern der heutigen Weststeiermark verweisen. Auch Erzherzog Johann (1782 - 1859) gilt als Förderer der Schilcherherstellung, er initiierte die erste „Schilcher-Rebschule“ und sorgte so für eine nennenswerte flächenmäßige Ausbreitung der Rebsorte Blauer Wildbacher.

Quelle: Österreich Wein online, 13. Okt. 2017, www.oesterreichwein.at/news-medien/news-von-uns/news/news/neues-weinbaugebiet-schilcherland-dac-3027/

*) Wein taufen und genießen

Weinprominenz und Weinliebhaber treffen einander bei der 8. Niederösterreichischen Landesweintaufe auf Stift Göttweig

Sehr feierlich und sehr genüsslich wird es am 10. November auf Stift Göttweig zugehen: Bei der 8. Niederösterreichischen Landesweintaufe wird der frühere Vizekanzler und Wirtschaftsminister Reinhold *Mitterlehner* als Weinpate dem neuen Jahrgang einen von ihm selbst gewählten Namen geben und Hausherr Abt Columban *Luser* den Täufling segnen. Im Mittelpunkt steht aber nicht nur der vom Weingut Stift Göttweig gespendete Taufwein, sondern auch eine Auswahl bester Kremstaler Weine, die es beim Sektempfang



Große Vorfreude auf das Event auch bei den Weinbauvereinsobmännern bzw. -frauen (v.l.): Ingeborg *Nigl* (Droß-Priel), Franz *Ilkerl* jun. (Rehberg), Astrid *Wagensonner* (Brunnkirchen), Martin *Moser* (Rohrendorf), Erwin *Tauchner* und Franz *Tanzer* (Krems), Erich *Berger* (Gedersdorf; Obmann des Bezirksweinbauverbandes), Leopold *Müller*, (Krustetten; Obmann des Regionalen Weinkomitees Kremstal) © Philipp *Monihart*

auf der Kaiserstiege, während des 3-gängigen Menüs im Stiftrestaurant und abschließend bei der großen Weinpräsentation im Foyer zu verkosten gibt.

An Prominenz darf es bei der vom Bezirksweinbauverband Kremstal und NÖ Landesweinbauverband organisierten Weintaufe natürlich nicht fehlen: Neben der NÖ Weinkönigin Julia *Herzog* werden Landeshauptfrau-Stv. Stephan *Pernkopf*, NÖ Weinbaupräsident Franz *Backknecht* sowie eine Riege von Top-Winzern aus dem Kremstal, die ihre Landessieger- und Salonweine vorstellen, erwartet. Teilnehmen kann an diesem Gipfeltreffen des Kremstaler Weins übrigens jeder: Karten sind um € 40,- (inkl. Weintaufe, Menü und Weinverkostung) im Büro der Weinbauschule Krems, Wienerstraße 101, und in der Hauptfiliale der Raiffeisenbank Krems, Dreifaltigkeitsplatz 8, erhältlich.

*) Dr. Petra *Stolba* ist neue österreichische Sektbotschafterin!

Anlässlich des Kick-Offs zum Tag des österreichischen Sekts präsentieren heute, Freitag, 20. Oktober, 30 namhafte Sekthersteller ihre besten Sektspezialitäten in der Österreichischen Nationalbibliothek. Mit diesem Tag beginnt zugleich eine neue prickelnde Legislaturperiode: Dr. Petra *Stolba*, Geschäftsführerin der Österreich Werbung, tritt ihr Amt als neue Österreichische Sektbotschafterin an.

In einem feierlichen Akt wurde Dr. Petra *Stolba* im Rahmen der Kick-Off Verkostung 2017 als neue Botschafterin für den österreichischen Sekt inauguriert. „Dr. Petra *Stolba* weiß, was es bedeutet, sich weltweit mit anderen zu messen. Ihr Einsatz für den österreichischen Sekt ist von

unermesslichem Wert“, so der bestehende Sektbotschafter Dr. Ferdinand *Maier* in seiner Laudatio. Dazu Herbert *Jagersberger*, Vorsitzender des österreichischen Sektkomitees: „Ich schätze das internationale Engagement von Dr. Petra *Stolba* rund um die österreichische Kultur sehr, insbesondere die Vermittlung österreichischer Lebensart und Kulinarik, welche auch eng mit österreichischem Sekt verknüpft sind.“

Und so versteht auch Dr. Petra *Stolba* ihre neue Aufgabe wie folgt: „Urlaub in Österreich ist – über die Landesgrenzen hinweg – untrennbar mit der einzigartigen Gastfreundschaft und der ausgezeichneten Kulinarik verbunden. Dabei spielt auch der österreichische Sekt eine immer wichtigere Rolle, hat er doch in

den letzten Jahren mit seinem klaren Fokus auf Herkunft und Qualität einen enormen Aufschwung erlebt. Als neue Sektbotschafterin ist es mir ein besonderes Anliegen, dieses Bewusstsein bei Touristikern, Gastronomen und Gästen noch stärker zu verankern und im In- und Ausland für österreichischen Sekt zu begeistern.“

Die neue Sektbotschafterin Dr. Petra *Stolba* ergänzt in diesem Ehrenamt Dr. Ferdinand *Maier*, der sich seit vielen Jahren als Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich für den guten und nachhaltigen kulinarischen Geschmack engagiert. Er ist ebenfalls als Repräsentant für den österreichischen Sekt unterwegs und setzt sich dafür auch im Bereich Qualitätssicherung, in rechtlichen Fragen sowie auf politischer Ebene ein.

Im Rahmen intensiver Verkostungen im Anschluss an die Ernennung der neuen Sektbotschafterin konnte ich mir selbst ein Bild von den Qualitäten aktueller Sortimente und reiferer Jahrgängen machen, die zur Verkostung gereicht wurden. Großartige Qualitäten in einer sehr eleganten und finsenreichen Stilistik fand ich bei den Sekten der Häuser *Bründlmayer* und *Loimer* (Langenlois), *Schloss Gobelsburg* (Gobelsburg) und *Schlumberger* DOM Rosé (Wien/Burgenland), wogegen die extravertierten, intensiv weinigen und hochreifen Produkte aus dem Hause *Steininger* (Langenlois) nach wie vor in Österreich unerreichbar scheinen. (bbj)

***) Dynamik bei WINZER KREMS: Exportleiter Ludwig Holzer übernimmt Gesamt-Verkaufsleitung von Dir. Franz Ehrenleitner**

Im Oktober 2017 übergibt der Geschäftsführer der WINZER KREMS Sandgrube 13, Dir. Franz *Ehrenleitner*, mit der gesamten Verkaufsleitung einen Teil seiner Aufgaben an Ing. Ludwig *Holzer*.

Holzer bringt für diese Aufgabe viel Erfahrung und Know-How ein, leitet er doch seit über zwei Jahrzehnten äußerst erfolgreich das Exportgeschäft der WINZER KREMS. Unter seiner Führung hat sich in den letzten Jahren eine große Dynamik entwickelt. Derzeit werden 55 % der WINZER KREMS-Weine in Österreich und 45 % der Weine auf 25 verschiedenen Exportmärkten verkauft.



(v.l.n.r.) Johannes *Schmuckenschlager* (Weinbaupräsident), Dr. Ferdinand *Maier* (Sektbotschafter und Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe), Dr. Petra *Stolba* (Geschäftsführerin Österreich Werbung), Herbert *Jagersberger* (Vorsitzender Österreichisches Sektkomitee), Michael *Malat* (Vorsitzender des Winzerausschusses) © Christine *Miess*



WINZER KREMS-Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner* (li.) übergibt Verkaufsleitung an Ing. Ludwig *Holzer*. © Helge *Kirchberger*

In Österreich hat WINZER KREMS neben den klassischen Sortimenten im qualifizierten Lebensmittelhandel nach wie vor auch einen besonders starken Schwerpunkt in der Gastronomie. Ludwig *Holzer* sieht es als seine große Aufgabe und Herausforderung, diese Strukturen zukunftsweisend zu gestalten.

***) Weintaufe 2017 in Langenlois**

Wenn sich das Laub der Weingärten bunt färbt und der Weinherbst seinen Höhepunkt feiert, dann wird zur Jahreszeit passend der neue Wein gesegnet. Schon zur Tradition geworden ist dieser Brauch auch in Österreichs größter Weinstadt Langenlois (NÖ), wo dieses Jahr am Samstag, 11. November ein Grüner Veltliner aus der Taufe gehoben wird. Der frisch-fruchtige Jüngling mit pfeffrigem Charakter und elegantem Abgang steht im Mittelpunkt eines Festes im romantischen Schloss Haindorf. Die Weinpatenschaft übernimmt LH-Stellvertreter Dr. Stephan *Pernkopf*.

Abwechslung und Genuss sind jedenfalls garantiert. Nach der Begrüßung mit einem Glas Langenloiser Winzersekt folgt der feierliche Festakt mit Weinsegnung durch Stadtpfarrer Mag. Jacek *Zelek* im Innenhof des Schlosses. Durch den Abend führt Moderator Mag. Thomas *Schweiger*. Musikalisch umrahmt wird der Weinherbst-Abend von „Ursprungsbrazz“. Herbstliche Gerichte aus der Schlossküche sowie eine Käsebuffet der „Käsemacher“ aus dem Waldviertel gibt es anschließend im Festsaal, wo Wolfgang Almstädter am Klavier den Abend umrahmt. Der Weinbauverein Langenlois präsentiert die ersten Jungweine des neuen Jahrgangs.

Samstag, 11. November 2017, Schloss Haindorf, 3550 Langenlois, Krumpöck-Allee 21

- 18:00 Uhr Sektempfang (Innenhof)
- 18:30 Uhr Festakt (Innenhof)
- 19:30 Uhr Wein & Kulinarik (Festsaal)

Karten: € 25,- p.P. (Vorverkauf; im Büro KulturLangenlois, 02734/3450-0, oder im Ursin Haus Langenlois, 02734/2000-0) bzw. € 30,- p.P. (Abendkassa) inkl. Sektempfang, Taufwein, Verkostung von Spitzenweinen aus Langenlois sowie Weinherbst-Buffer vom „Schloss Haindorf“ und „Die Käsemacher“)

***) Top-Weine aus Österreich im paarweisen Jahrgangs-Vergleich**

Eines der Seminar-Highlights des Jahres fand mit der Veranstaltung „Top-Weine aus Österreich“ vor wenigen Tagen im Langenloiser Ursin Haus statt – die Gegenüberstellung von jeweils zwei Spitzengewächsen (gleicher Winzer, gleiche Sorte, gleiche Lage, jedoch zweier tlw. weit auseinander liegenden Jahrgänge). Inhaber und „Mastermind“ der Wein-Consulting, „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen., stellte eine nicht alltägliche Probe zusammen, die bei dem seit Monaten ausverkauften Event für große Augen und erfreutes Staunen unter den anwesenden Verkostern sorgte: Bei allen sechs Pärchen konnte die eindeutige Überlegenheit reiferer Weine (wenn eben aus gutem Haus, gutem Jahr und hoher Qualitätsstufe) ausnahmslos dokumentiert werden und das sorgte für gute Laune und für eine bereits jetzt nahezu ausgebuchten Veranstaltung im kommenden Jahr.

Hier die Paarungen (und nachstehendes Foto mit den verkosteten Weinen als Beleg, v.l.n.r.):

- Weingut *Alzinger* (Loiben), Riesling „Reserve“ 2016 und 2005
Jung eine Fruchtbombe mit Charme und Stil, reif ein Riesling-Klassiker von Format.
- Weingut *Knoll* (Loiben), Grüner Veltliner „Vinotheksfüllung“ 2011 und 2001
Beim Vergleich „heißes“ Jahr zum kühleren, dafür Botrytis-behafteten Jahrgang hat letztere eindeutig die Nase vorn.
- Weingut *Nigl* (Senftenberg), Chardonnay 2015 und 2001
Auch hier zeigt der unterschätzte Jahrgang 2001, was möglich war – ein Chardonnay, der mit den besten Mersaults mithalten kann.
- Weingut *Tement* (Berghausen), Sauvignon Blanc „Sernau“ 2015 und 2003

Beide wunderschön, der 2003 breitet seinen Aromenfächer aber wesentlich weiter aus.

- Weinmanufaktur *Wandraschek* (Krems), Cabernet Sauvignon „Grand Cru“ 2012 und 2000
Pralle Dunkelfrucht versus Zartgliedrigkeit und Finesse – beides Prachtexemplare ihrer Art.
- Weingut *Krutzler* (Deutsch-Schützen), Blaufränkisch „Perwölff“ 2006 und 2003
Große Weine, die ihrem legendären Status mehr als gerecht wurden, der 03er mit noch einem Quäntchen mehr Tiefgang.



*) Wie werde ich Winzer – in Deutschland

Mal im Keller, mal unter brennender Sonne. Mit viel Geduld und Momenten der Hektik. Mit Raum für Kreativität, aber immer abhängig von den Naturgewalten. Der Winzer ist ein Beruf der Gegensätze - und für manchen Nachwuchs-Weinbauern gerade deshalb so attraktiv.

40. Wenn es gut läuft, steht diese Zahl am Ende einer Karriere als Winzer. So oft hat er seine Rebstöcke beschnitten, die Trauben geerntet und daraus Wein gemacht, jeweils ein gutes Jahr lang. Andere Berufstätige behandeln in der gleichen Zeit Tausende Patienten, decken Städte voller Dächer oder schreiben unzählige Artikel. Der Winzer dagegen blickt mit Eintritt des Rentenalters höchstens auf 40 Wein-Jahrgänge zurück. Wer macht einen solchen Beruf?

Sebastian *Klüpfel* zum Beispiel. Der 20jährige hat gerade die Ausbildung zum Winzer beendet und hängt jetzt noch die Ausbildung zum Weintechnologen an. Was fasziniert ihn an dem Job? „Man kann mit dem Wein einfach unglaublich viel machen“, sagt er. „Von der Hefe, die man einsetzt, bis zum Reifeprozess gibt es da ganz viele Einflussmöglichkeiten.“ Jeder Wein wird so zum Einzelstück, sagt er – und umso wertvoller, eben weil die Herstellung so langwierig und aufwendig ist.

Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Winzer. „Das erste Jahr waren wir fast nur in der Berufsschule“, erzählt *Klüpfel* – erst danach ging es in den Betrieb. Für den 20jährigen war das die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim bei Würzburg. Ein Glücksgriff, wie *Klüpfel* sagt: „Ich bekomme hier wirklich viel erklärt, von der Traubenproduktion bis zur Vermarktung“, sagt er. „Und zwar im Weinberg und im Keller.“

Im Keller: So nennen Winzer den Teil ihrer Arbeit, bei dem aus den Trauben Wein wird – vom Pressen über die Gärung bis zum sogenannten Abstechen, Filtrieren und Abfüllen. An der LWG nimmt dieser Prozess einen größeren Teil der Ausbildung ein. Im Weinberg selbst war *Klüpfel* nur etwa 50 % der Zeit, vor allem ab März bis zur Weinlese im September. „Die Mischung macht es attraktiv“, sagt er. „Die Arbeit im Keller macht mir schon echt Spaß, aber ab und zu muss ich auch einfach mal raus.“

Zu tun gibt es immer, und zwar an beiden Orten. Die meiste Arbeit fällt zwar zur Weinlese rund um den Herbstanfang an. Leerlauf kennen Winzer aber auch sonst nicht, sagt Tobias Jung, der gemeinsam mit seiner Frau Melanie das Weingut *Jung & Knobloch* im rheinland-pfälzischen Albig leitet.

Die Arbeit am neuen Wein beginnt Ende des Jahres, mit dem Rebschnitt, und zieht sich dann durch das ganze Jahr – oft gleichzeitig im Weinberg und im Keller. Und von Anfang an entscheidet jeder Handgriff über die Qualität eines Jahrgangs.

Auch *Jung* lässt seine Azubis im Keller mitmischen. Unter Weinbauern sei das nicht selbstverständlich: „Viele Kollegen haben da Angst um ihre Geschäftsgeheimnisse“, sagt er. „Wir hatten da aber eigentlich noch nie Probleme mit.“ Seine Azubis dürfen sogar einen eigenen Wein herstellen und verkaufen, nach einem alten Wort für Lehrlinge augenzwinkernd-liebevoll „Saustift“ genannt. Eine gute Nase für Wein brauchen Azubis daher auch, sagt *Jung*. Am wichtigsten sei ihm aber die Liebe zur Natur – bei aller Kellerarbeit und Kreativität bleiben der Kern des Geschäfts schließlich der Weinberg und der Rebstock mit seinen Trauben.

Trinkfest muss ein Winzer-Azubi dagegen nicht zwingend sein, auch wenn man das glauben könnte. Denn bei der Arbeit im Keller ist die ständige Kontrolle zwar das A und O. Gebechert wird dabei aber nicht. „Wir riechen da eher am Wein, und wenn man mal was in den Mund nimmt, wird es wieder ausgespuckt“, erzählt *Klüpfel*. Ohne Liebe zum Wein geht es aber natürlich nicht.

Wichtiger ist aber eine große Portion Frustrationstoleranz. „Wir hatten 2017 Frost Ende April“, erzählt *Jung*. „Und dann Ende August einen Hagelschlag. Das hat uns einen Großteil unserer Trauben gekostet – ohne dass wir irgendwas falsch gemacht hätten.“ 2017 sei zwar ein besonders schlimmer Fall. Dass schlechtes Wetter mühsame, monatelange Arbeit verdirbt, kommt aber immer wieder vor. Wer damit nicht umgehen kann, wird vermutlich kein glücklicher Winzer.

Experten wie Ernst *Büscher* vom Deutschen Weininstitut gehen sogar davon aus, dass die Zahl schädlicher Wetterextreme aufgrund des Klimawandels in Zukunft zunehmen wird. Ein paar Grundkenntnisse der Meteorologie können also nicht schaden – genau wie aus anderen Wissenschaften. „Man ist als Winzer Chemiker, Biologe und Geologe in einem“, sagt *Büscher*. Hinzu kommt das Kaufmännische rund um Vermarktung und Verkauf – zumindest für Winzer, die mit einem eigenen Weingut liebäugeln.

Bei dem breiten Anforderungsprofil wundert es wenig, dass es mit der Ausbildung zum Winzer für die meisten Nachwuchs-Weinbauern noch nicht vorbei ist. Als Alternative oder ergänzende duale Ausbildung gibt es zum Beispiel den Weintechnologen, den Sebastian *Klüpfel* gerade nachlegt, und der ebenfalls drei Jahre dauert. Der Fokus liegt hier weniger auf dem Anbau von Wein, sondern tatsächlich auf seiner Herstellung. Viele hängen dann noch die Weiterbildung zum Techniker oder Wirtschaftler an, danach folgt oft der Meister. Und auch ein Studium im Weinbau ist möglich.

Für die Ausbildung zum Winzer ist die Hochschulreife keine Voraussetzung – auch wenn gut die Hälfte der Betriebe laut Bundesagentur für Arbeit bevorzugt solche Azubis einstellt. Die Vergütung ist allerdings alles andere als üppig: Laut den Richtwerten der Agentur liegt sie im ersten Jahr zwischen 520 und 630, im dritten Jahr dann zwischen 615 und 730 Euro.

Wie die Karriere als Winzer verläuft, ist aber auch eine Frage der eigenen Lebensgeschichte. Denn bei vielen angehenden Weinbauern liegt die Liebe zum Wein in der Familie, so wie bei Sebastian *Klüpfel*: Seiner Familie gehört ein Weingut in Thüngersheim, ganz in der Nähe seines Ausbildungsbetriebs. „Ich bin schon mit Wein aufgewachsen“, sagt er. „Und der Plan ist auch, dass ich das irgendwann übernehme.“

Einen ähnlichen Hintergrund haben auch viele seiner Azubi-Kollegen – aber nicht alle, anders als früher. „Inzwischen haben wir etwa ein Drittel Quereinsteiger“, erzählt Tobias *Jung*. „Das ist auch gut für uns, weil es frischen Wind bringt.“ Zudem ist der Weinbau keine reine Männerdomäne, auch wenn der Frauenanteil mit 22 % relativ gering ist. „Das ist aber deutlich mehr als im Jahr 2000“, sagt Ernst *Büscher*. „Und im Vergleich zu anderen Agrarberufen ist der Frauenanteil relativ hoch.“

Quelle: Tobias *Hanraths*, Gourmetwelten online, 16. Okt. 2017, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/am_langen_arm_der_natur_wie_werde_ich_winzer/

***) Weinproduktion in der EU auf niedrigstem Stand seit 1945**

In den drei größten weinproduzierenden Ländern bricht die Produktion laut dem Erntebericht der EU-Kommission regelrecht ein.

Die Weinproduktion in der Europäischen Union dürfte heuer auf den niedrigsten Stand seit 1945 fallen. Das teilte die französische Agrarbehörde FranceAgriMer am Donnerstag aufgrund des Ernteberichts der EU-Kommission mit.

In den drei größten weinproduzierenden Ländern bricht die Produktion demnach regelrecht ein: In Italien wird mit einem Rückgang um 21 % gerechnet, in Frankreich um 19 % und in Spanien mit einem Minus von 15 %.

Italien bleibt mit 40 Mio. hl Wein dennoch größter Hersteller in der EU. In Deutschland werden 8 Mio. hl Wein erwartet, das wäre ein leichter Rückgang. In Portugal und Österreich soll die Produktion dagegen leicht ansteigen.

Quelle: Clemens Fabry, Die Presse online, 19. Okt. 2017,
diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5305980/Weinproduktion-in-der-EU-auf-niedrigstem-Stand-seit-1945/

***) Die Wein-TV-Tipps für das letzte Oktober-Drittel**

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

- Freitag, 20. Oktober, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Mosel, Regensburg und die Lüneburger Heide – Deutschlands schönste Urlaubsziele
Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jede Menge Burgen. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten.
- Samstag, 21. Oktober, 15:55 Uhr | ORF III
Unser Österreich: Warum Wein – Woher nehmen? (7/7)
Öffentlich gehört Thomas Maurer seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Die Zeiten, wo eine auf Etikett gedruckte, bei einer regionalen Weinkost gewonnene Goldmedaille das praktisch einzige Marketinginstrument für österreichischen Wein war, sind längst vorbei. Angebot und Nachfrage haben sich internationalisiert, und auch der Endverbraucher steht schon vor dem Erwerb der ersten Flasche vor Entscheidungen: Supermarkt oder Vinothek? Ab Hof einkaufen oder Online ordern? Thomas Maurer bietet Orientierungshilfen.
- Samstag, 21. Oktober, 16:25 Uhr | ORF III
Unser Österreich: Kultwein ohne Ablaufdatum – Der Uhudler
Einst als Heckenklescher verschrien und wegen des Verdachts auf mögliche Gesundheitsgefährdung verboten, hat sich der Uhudler in den letzten Jahren zum Kultgetränk des Südburgenlandes gemausert. Die Nachfrage nach dem fruchtigen Sommerwein ist geradezu explodiert und beschert den Winzern schöne Einnahmen. Der Wermutstropfen: bis vor kurzem schien die Uhudlerproduktion gefährdet. Die EU hatte die Herstellung von Weinen aus Direktträgerreben mit 2030 beschränkt. Erst die Erkenntnis, dass die meisten im Südburgenland verwendeten Reben ohnehin Kreuzungen mit der Edelrebe *Vitis vinifera* sind, brachte die Wende. Jetzt blicken die Winzer einer glorreichen Zukunft entgegen. Erich Schneller auf Lokalausweis im Uhudlerland.

- Sonntag, 22. Oktober, 18:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Freizeit – *Schmidt* Max reist ins unbekannte Wein-Franken
Das Main-Dreieck mit seinen feinen Silvanern mit Bayerns Weinhauptstadt Würzburg kennt der Weintrinker ja noch. Und er weiß auch, dass im Steigerwald um Iphofen auf den Keuper-Böden feine Tropfen wachsen. Ganz zu schweigen vom Main-Viereck um Bürgstadt mit seinen Weltklasse-Spätburgundern. Dabei gibt es neben dieser fränkischen Wein-Dreifaltigkeit kleine unbekannte Gegenden in Franken, deren Weine fast unter Ausschluss der Öffentlichkeit brillieren. Schon mal vom Kahlgrund, vom Obermain oder vom Saalestück gehört? Der *Schmidt* Max hat sich für die „freizeit“ in seinen alten Opel Kadett gesetzt und ist losgefahren an den westlichen, nördlichen und östlichen Rand des Frankenlandes. Getroffen hat er ambitionierte Winzer, besondere Weine und kaum Touristen. Begleitet hat ihn Hermann *Mengler* vom Bezirk Unterfranken, der die Winzer vom Anbau bis zum fertigen Wein berät.
- Sonntag, 22. Oktober, 20:15 Uhr | MDR
Sagenhaft - Südtirol
Hilde *Van den Dries* ist Weinbäuerin im Obervinschgau. Es ist das höchste Weinanbaugebiet Europas. Vor einigen Jahren hat sie ihre Heimat in Belgien verlassen um in Südtirol Wein im absoluten Einklang mit der Natur herzustellen. Im Pfitschtal soll es dann um die Südtiroler Spezialitäten gehen: Speck und Wein. Bei Karl und Ulli *Mair* werden seit je her Lebensmittel auf höchstem Niveau hergestellt. In der Gaststube vom Pretzhof kommt nur auf den Tisch, was auch auf dem Hof produziert wurde.
- Sonntag, 22. Oktober, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen
Wunderschön! Rheinreise
Warum ist es am Rhein so schön? Tamina *Kallert* und Stefan *Pinnow* wissen es: Sie erkundeten die schönsten Schlösser und Burgen, genossen Wein und gutes Essen und besuchten romantische Städte wie Rüdesheim. Sie begegneten sagenhaften Gestalten wie der Loreley, wanderten auf dem Rheinsteig, schwebten über Weinberge, blickten vom Drachenfels auf das Siebengebirge und tranken Kölsch im Schatten des Doms. Die beiden Moderatoren stellen ihre persönlichen Highlights zwischen Rheingau und Köln vor und geben Ausflugstipps. Wein und Lebenslust im Rheingau Wein und gutes Essen, malerische Dörfer und alte Schlösser, Romantik und Geselligkeit – all das fand Stefan *Pinnow* im Rheingau. Er wanderte ein Stück auf dem Rheinsteig, besuchte Heilbäder in Wiesbaden und tauchte ein in den Trubel von Rüdesheim, bevor er mit einer Seilbahn über die Weinreben schwebte. Kloster Eberbach bei Eltville ist ein Gesamtkunstwerk aus Geschichte, Architektur, Kultur und Wein – und war Kulisse für den Film „Der Name der Rose“.
- Montag, 23. Oktober, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Auf der Deutschen Weinstraße – Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße
Die Deutsche Weinstraße begann als Marketing-Coup der Nationalsozialisten. Trotz Zweitem Weltkrieg und Zusammenbruch des NS-Staates: Die Weinstraße blieb auch in der Bundesrepublik, touristisch und wirtschaftlich betrachtet, eine Erfolgsgeschichte – bis heute. Viele Menschen an der Weinstraße leben heute vom Weinbau. Der Film stellt einige von ihnen vor. Gerhard *Hoffmann* zum Beispiel, einer der ersten Bio-Winzer in Rheinland-Pfalz. Obwohl aktives CDU-Mitglied und bekennender Katholik, wurde er in den ersten Jahren als „grüner Bombenleger“ angefeindet. Ihm sind selbst viele der gesetzlichen Regelungen des Bioanbaus heute nicht streng genug. Lieber verzichtet er aus Gewissensgründen auf Ernteerträge, als in Sachen Bio kleinste Kompromisse einzugehen. Chie *Sakata* kam erst mit 18 Jahren aus Japan nach Deutschland und hatte in ihrer Heimat keinerlei Berührung mit dem Thema Wein. Zehn Jahre später war sie Kellermeisterin und Chefin von 25 Mitarbeitern in einem renommierten alten Familienweingut.

- Dienstag, 24. Oktober, 15:10 Uhr | n-tv
Das Geschäft mit dem Wein
Mit 23 Jahren übernimmt Juliane *Eller* das Weingut ihrer Eltern zwischen Mainz und Worms. Die Nachwuchswinzerin setzt auf edle und teure Tropfen. Auch bei der Vermarktung geht sie neue Wege: Ohne Social Media läuft fast nichts. Juliane *Eller* ist das Musterbeispiel für den gelungenen Generationenwandel im deutschen Weinbau. Die n-tv Wirtschaftsreportage zeigt wie moderner Weinbau funktioniert und wie sich die Branche für die Zukunft rüstet.
- Dienstag, 24. Oktober, 18:50 Uhr | hr fernsehen
service: reisen – Bozen und Südtirols Süden
In „service: reisen“ führt der Journalist und Krimiautor Lenz *Koppelstätter* durch seine Stadt und zeigt, wo es die besten Knödel und den leckersten Aperitivo gibt. Auch hervorragenden Wein muss man in Bozen nicht lange suchen, die Stadt ist umgeben von den malerischen Weindörfern der Südtiroler Weinstraße, die sich gut per Pedale erfahren lässt.
- Donnerstag, 26. Oktober, 13:10 Uhr | 3sat
Wachau – Land am Strome
Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre idyllischen Ortschaften, ihre Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechsel der Jahreszeiten.
- Freitag, 27. Oktober, 11:50 Uhr | arte
Neben-, gegen-, miteinander: Deutsch-französische Geschichte
Von Brot, Bier und Wein
- Samstag, 28. Oktober, 15:30 Uhr | 3sat
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. Am Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern „Vergelegen“ und „Rustenberg“ einen Besuch ab.
- Samstag, 28. Oktober, 18:25 Uhr | arte
Zu Tisch in ... Istrien
Der Film erzählt vom Leben der Familie *Tikel* zwischen Trüffelsuche, Weinlese und der Zubereitung istrischer Köstlichkeiten. Ivica *Tikel*, sein älterer Bruder Denis und die jüngere Schwester Marijana bewirtschaften zusammen mit den Eltern mehrere Weinberge und zwei große Olivenhaine. Die *Tikels* sind Selbstversorger, auf ihrem Hof gedeiht alles, was sie zum Leben brauchen. Vom Verkauf ihrer hochwertigen Weine und ihres Olivenöls sichern sie sich ihren Lebensunterhalt.
- Sonntag, 29. Oktober, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Südtirol – Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.

- Montag, 30. Oktober, 17:10 Uhr | arte
Die wunderbare Welt der Weine (1/20): Georgien – Auf den Spuren der ersten Weinberge
Auf den Weinbergen dieser Welt verbindet sich das Fachwissen hart arbeitender Winzer mit den geheimnisvollen Kräften der Natur. Ob am Wasser gelegen, im Schutz hoher Berge oder am Rand einer Wüste veranschaulichen Weingüter die Vielfalt dieser besonderen Art der Landwirtschaft. In Georgien, so heißt es, habe der Weinbau vor über 6.000 Jahren seinen Anfang genommen. Schon in der Antike presste man in der Region köstlichen Traubensaft und füllte ihn zum Vergären in sogenannte Qvevris, die man in der Erde vergrub. In Georgien fragt man nicht: „Wie geht's?“, sondern: „Wie geht's deinen Reben?“.
- Montag, 30. Oktober, 21:15 Uhr | PULS 4
Österreichs nächster Top-Winzer (1/5)
- Dienstag, 31. Oktober, 17:10 Uhr | arte
Die wunderbare Welt der Weine (2/20): Prosecco und das Lebensgefühl des Veneto
Der sprudelnde Weißwein wurde erstmals um 1870 hergestellt und ist das Aushängeschild der Region. Primo *Franco* leistete Pionierarbeit, indem er als Erster in Amerika einen Wein anbot, den zuvor niemand dort kannte. 80 km nördlich von Venedig, zwischen Conegliano und Valdobbiadene in den ersten Ausläufern der Dolomiten, liegt die Heimat des Prosecco. Der sprudelnde Weißwein, der erstmals um 1870 hergestellt wurde, ist das Aushängeschild einer Region, die von ihren Bewohnern seit Jahrhunderten stolz „Marca Gioiosa“ („fröhliche Gegend“) genannt wird.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Montag, 23. Oktober 2017, 15 – 20:30 Uhr: **Burgenland-Wein-Präsentation im MAK Wien**
Insgesamt 112 Winzerinnen und Winzer des Burgenlandes präsentieren ihre herkunftstypischen Weine aus den Herkunftsgebieten Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Ruster Ausbruch sowie der Großlage Rosalia!
Als besonderes Highlight werden viele Winzer auch gereifte Weine aus ihren Kellern zur Verkostung anbieten (im Katalog mit * gekennzeichnet). Gustieren Sie vorab schon einmal auf www.weinburgenland.at. Unter „Events“ finden Sie eine Ausstellerliste mit sämtlichen Weinen.
Eintritt: € 15,- p.P. | MAK Wien, Weiskirchnerstraße 3, 1010 Wien
- Dienstag, 24. Oktober 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 2“: Johann *Gisperm* jun., Weingut *Gisperm*, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 4. November 2017, 13 – 21 Uhr: **Tag der offenen Kellertür in Lutzmannsburg**
Am Samstag, 4. Nov. 2017, öffnen Winzerfamilien in Lutzmannsburg (Mittelburgenland) wieder von 13 – 21 Uhr ihre Kellertüren. Gemeinsam mit Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern aus Nah und Fern wird der Ausklang des Rotweinerlebnis-Jahres 2017 gefeiert. Bereits am 3. Nov. sind Gäste, die das gesamte Wochenende in Lutzmannsburg verbringen, von 19 – 22 Uhr herzlich zu einem exklusiven „Meet-and-Greet“ mit Raritätenweinverkostung und Schmankerlbuffet eingeladen (Ort: Haus Sonnberg/Vereinte Winzer, Florianigasse 2, Lutzmannsburg)
Der Lutzmannsburger Tag der offenen Kellertür ist eine einzigartige Gelegenheit, neben ersten Jungwein-Kostproben aus dem Jahrgang 2017, die ganze Vielfalt der Lutzmannsburger Rotweine, aber auch die teilnehmenden Winzerfamilien persönlich in ihren Weinkellern kennenzu-

lernen und gemeinsam mit ihnen Rückschau auf das vergangene Weinjahr zu halten. In den Kellern und auf dem Weg dorthin werden verschiedene kulinarische Schmankerl offeriert (u.a. Käsespezialitäten, Speck, Selbstgebackenes, gebratene Kastanien, Preßburger Kipferl oder frische Kürbisknabberkerne). Ein Bummelzug bringt die Besucherinnen und Besucher den ganzen Tag über gratis von Weinkeller zu Weinkeller.

Eintritt: € 25,- p.P. (inkl. hochwertiges Kostglas und Einkaufsgutschein im Wert von € 10,-).

- Dienstag, 14. November 2017, 17 Uhr: **TOP-100-Weine der Thermenregion bei wine affairs**
Am Dienstag, den 14. November 2017 präsentiert wine affairs ab 17 Uhr die besten 100 Weine der Thermenregion im Wiener Hotel Hilton am Stadtpark. Die vinophilen Partypeople erwarten entspannte Gespräche mit den anwesenden Winzern in lässiger Atmosphäre. Dazu gibt's feine Sounds von Szene DJs und Snacks.
Bewertet wurden die eingereichten Weine Ende August von einer Fachjury nach dem 20-Punkte-Schema. Zur TOP-100-Verkostung der Thermenregion waren ausschließlich gebietstypische Weine der Burgunderfamilie (Pinot Noir, St. Laurent, Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Gris) sowie die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler zugelassen. Neu in diesem Jahr ist die Kategorie „leicht, fruchtig, trocken“ in Rot und Weiß. Zu verkosten gibt's die 100 besten Weine der Thermenregion am 14. November bei wine affairs in Wien (Hotel Hilton) und am 23. November in Salzburg (Hotel Sheraton).
Eintritt: € 20,- (VVK: € 15,-), Tickets (in Kürze) unter www.wine-affairs.at/cms/events/buchen.
- Samstag, 18., bis Sonntag, 19. November 2017, 14 - 20 Uhr: **22. Leopoldigang in Göttlesbrunn**
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
Einmaliger Spesenbeitrag: € 25,- p. P. für den gesamten Rundgang
Info und Anmeldung bei allen teilnehmenden Göttlesbrunner Winzern!
NEU: Am Sonntag, den 19.11. findet von 10 bis 13 Uhr eine geführte Riedenwanderung mit zwei Winzern in die Göttlesbrunner Weinberge statt. Treffpunkt ist um 10 Uhr am Dorfplatz!
Nähere Infos bei Angelika Artner unter +43664/4636651.
- Dienstag, 21. November 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 3“: Andy *Pfneisl*, Weingut *Strehn*, Mittelburgenland
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Johannes *Hofbauer-Schmidt*, Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

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

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS

- **Weinkultur 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 2018:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 600 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.120 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *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



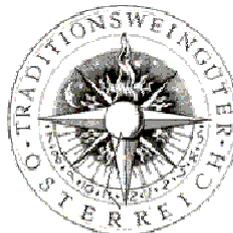
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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