



200 Wein-Newsletter in 8 Jahren!

Wir danken allen Partnern, Lesern und Interessierten für die Unterstützung, die zahlreichen Anregungen und die vielen positiven Rückmeldungen!

Prost - und bis bald zum 250sten!

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_08

18. APRIL 2018

Die Themen:

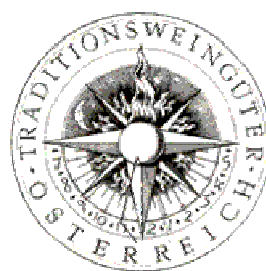
- Wein – EIN Instrument im Konzert der Sinne
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Neuer Stern am Kochhimmel:
Der österreichische Meister im Hobbykochen wurde gekürt 2
- 20 Jahre VieVinum – Ein Muss für Wein-Fans 3
- ROSINAS ROSINEN: Virtueller Ritterschlag 4
- Das Rahmenprogramm der VieVinum 4
- Weinviertler Winzer in Berlin: Gaumenkino in der Kalkscheune am 3. Mai 2018 5
- Der richtige Wein zum Spargel: Von Säure und Harmonie 6
- Rosalia wurde zum 11. DAC-Gebiet Österreichs 7
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
Chinesen kaufen mehr deutschen Wein 8
- Die Wein-TV-Tipps für die übrigen April-Tage 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
(2) Seminare | Workshops | Trainings 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 18

Herausgegeben von:

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



glatzer
barnuntum



***) Wein – EIN Instrument im Konzert der Sinne**
– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Wein ist ein Soloinstrument, Wein und die passende Speise ein Duett. Die Umgebung, Natur, Tracht, Musik, der Anlass bilden ein Orchester für die Sinne. Wer einmal einen herrlichen Wachauer Riesling bei einem Heurigen mit Blick auf die Donau an einem lauen Sommernachmittag in Begleitung von lieben Freunden und einem passenden Essen genießen konnte, weiß wovon ich spreche. Wein kann in dem beschriebenen Fall ein Begleiter oder die Krönung sein. Obwohl es zahlreiche Studien über die gesundheitlichen Auswirkungen von Zucker, Fett, Kohlenhydrate und anderen Lebensmitteln gibt, ist die Bedeutung von Genuss an sich noch nicht erforscht. Unser Wohlbefinden steigert der Genuss auf jeden Fall. Dazu benötigen wir keine wissenschaftlichen Studien, oder? (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



Des *Weinprofessors* aktueller Schüttelreim:

Im Swimmingpool am Sekt er schrauft*,
 worauf sie – plopp! – erschreckt ersauft.

* ugs. für „schraubt“

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Neuer Stern am Kochhimmel: Der österreichische Meister im Hobbykochen wurde gekürt**
 Am Samstag, 14. April, fand unter den Augen einer hochkarätigen Jury im Miele Experience Center in Wien die vom Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV) unter der Leitung von Obfrau Michaela Lefor organisierte 1. Österreichische Meisterschaft im Hobbykochen statt.

Insgesamt 16 passionierte Hobbyköchinnen und Hobbyköche (7 Damen und 9 Herren) aus ganz Österreich haben sich bei den Vorentscheidungen in den Bundesländern in den vergangenen Wochen für das Finale der Hobbykochmeisterschaften in Wien qualifiziert.

Diese mussten nun – geteilt in zwei Gruppen zu je acht Köchinnen und Köchen – zunächst in nur 90 Minuten ein 3-Gang-Menü aus einem vorab streng geheimen Warenkorb und danach ein Fischtartare in der Sonderwertung zubereiten. Die besten Acht aus beiden Runden traten im Anschluss im Grande Finale gegeneinander an, wo erneut aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Gericht in nur 50 Minuten gezaubert werden musste. Die kulinarisch-genussvollen Jury setzte sich nicht nur aus der Sängerin *Jazz Gitti* und die Haubenköchen *Heinz Hanner* und *Michael Böhm* (Landgasthaus *Böhm* in Weinzierl) zusammen, die auch in fachlicher Hinsicht



Die Genuss-Jury (v.l.): Isabella Krumhuber, Jazz Gitti, Liu Bin, Heinz Hanner, Tamara Trojani, Konstantin Schenk, Michael Böhm. © Katharina Schiffel

ganz genau hingeschaut haben. Sie erhielten Verstärkung durch Isabella *Krumhuber* vom Genuss-Magazin, ZTE-Österreich Chef *Liu Bin*, Tamara *Trojani* und Maestro Konstantin *Schenk*. Rechtzeitig zum Grande Finale erhielt die Jury auch noch Unterstützung von ÖKGV-Genussbotschafter Christoph *Fälbl*, der bereits in den Vorrunden als Juror tätig war.

Der Niederösterreicher *Walter Monschein* konnte sich schließlich durchsetzen und überzeugte die Jury. Er war überglücklich und freute sich sehr: „Ich konnte hier schon viele Freundschaften schließen, die ich sicher pflegen werde. Kompliment an die Veranstalter für eine rundum gelungene Veranstaltung mit ganz besonders herzlicher Atmosphäre. Mein Tipp: Ruhe bewahren. Und weg vom Fernseher, hin zu den Kochtöpfen – alles einfach ausprobieren!“

Den zweiten Platz erreichte *Monika Nguyenova* aus dem Burgenland und Dritter wurde der Wiener *Gregor Haunschmidt*.

Der Gewinner freute sich über ein Genusswochenende im Genießerhotel *Döllerer* für 2

Personen inkl. einem Kochkurs bei 3-Haubenkoch *Andi Döllerer* sowie einem Kaffee-Vollautomaten CM5 von Miele. Einen Hisense Flatscreen gab es für die Zweitplatzierte. Über einen Einkaufsgutschein von Penny über € 200,- freute sich der Drittplatzierte. Flecks Bier sponsorte einen „Bockschuss“ für alle drei Erstplatzierten. Zudem erhielt jeder Teilnehmer ein ZTE Handy, einen Einkaufsgutschein von Penny über € 100,- sowie eine prickelnde Magnum von Hochriegl.

Weitere Infos und Fotos sowie zu den Landesmeisterschaften: <https://www.oekgv.at/meisterschaft/>. Mitglied werden und immer zuerst informiert sein: <https://www.oekgv.at/jetzt-mitglied-werden/>



Freuen sich mit dem Sieger (v.l.): ÖKGV-Obfrau *Michaela Lefor*, Gewinner *Walter Monschein* und Genuss-Botschafter *Christoph Fäbl* © *Katharina Schiffel*

***) 20 Jahre VieVinum – Ein Muss für Wein-Fans**

Die elfte Ausgabe der alle zwei Jahre stattfindenden größten Leistungsschau österreichischen Weines findet heuer exakt 20 Jahre nach dem Debut im Jahr 1998 statt. Dass sich in diesen zwei Dekaden Bahnbrechendes in der heimischen Weinwirtschaft getan hat, ist wohl allen Weinliebhabern mittlerweile klar geworden – national sowie international. Annähernd 500 Weinbaubetriebe alleine aus Österreich werden sich Anfang Juni in der Wiener Hofburg einfinden. Dazu kommt eine Vielzahl an Importeuren und Händlern mit Weinen und Winzern aus aller Welt sowie nochmals etwa 50 Weinbaubetrieben aus Zentral-, Mittel- und Osteuropa, Italien und Deutschland (als Repräsentanten des VDP) sowie der Schweiz, dem diesjährigen Gastland der Messe mit speziellen Verkostungen.

Nicht zu kurz kommen werden auch die vielen nationalen und internationalen Partnerschaften zwischen dem Veranstalter M.A.C. Hoffmann – vertreten durch Geschäftsführerin *Mag. Alexandra Graski-Hoffmann*, und der Österreich Wein Marketing (ÖWM) – vertreten durch Geschäftsführer *Mag. Wilhelm Klinger*. Dazu zählen seit langem der Falstaff, Wein & Co., das Haus Schlumberger und das Österreichische Sekt-Komitee, die Lavazza Lounge von À la Carte, die Österreichische Sommeliervereinigung, die Weinakademie Österreich gemeinsam mit dem Institute of Masters of Wine und viele andere mehr.

Als besonderes Zeichen der internationalen Wertschätzung für die VieVinum 2018 wird zur Eröffnung und als Besucher – zumindest am ersten Tag – der weltweit bekannte und für sein Fachwissen in höchstem Maße geschätzte Weinexperte und Autor *Hugh Johnson* aus Großbritannien anreisen. Daneben werden.



Anstoßen auf eine erfolgreiche VieVinum 2018: *Mag. Wilhelm Klinger* (ÖWM) und *Mag. Alexandra Graski-Hoffmann* (M.A.C. Hoffmann). © *Anna Stöcher*

Ein äußerst hochwertiges und vielfältiges Rahmenprogramm (siehe nächster Beitrag) füllt die drei Tage mit speziellen Schwerpunkt-Verkostungen für diejenigen, die sich nicht nur durch die vielen Angebote bei den Gewinnerinnen und Gewinnern durchkosten wollen, sondern gezieltes Interesse an besonderen Rebsorten, Weinraritäten oder Regionen haben.

Öffnungszeiten: Samstag, 9., bis Montag, 11.

Juni 2018, 13 - 18 Uhr (Fachbesucher & Presse: 9 - 13 Uhr)

Tickets: € 55,- (Tageskarte)

€ 45,- (VVK) www.vievinum.at/tickets

€ 100,- (Dauerkarte)

€ 35,- (Fachbesucher nach Akkreditierung)

www.vievinum.at/fachbesucher

*) Das Rahmenprogramm der VieVinum

Der Anmelde-Countdown läuft: Das Rahmenprogramm der VieVinum 2018 gewährt vertiefende Einblicke in berühmte Weinbaugebiete, große Lagen und gereifte Pretiosen. Ebenso geben aufstrebende Weinbaugebiete und Winzergruppen aus Österreich und seinen Nachbarländern ein starkes Zeichen. Kommentiert werden diese Verkostungen von den Gewinnern selbst sowie von internationalen Größen der Weinbranche wie Dr. Josef Schuller MW, Anne Krebiehl MW (Wine Enthusiast), Raimonds Tomsons (Bester Sommelier Europas und Afrikas), Stephan Reinhardt (The Wine Advocate) oder Sascha Speicher (Meininger Verlag).

Den Auftakt des Rahmenprogramms gestaltet bei der VieVinum 2018 die respekt-Biodyn-Gruppe mit je einem exemplarischen Wein von jedem der 22 Mitgliedsbetriebe (9.6., 11.30). Durchaus hintergründig ist die Verkostung der Wachauer Winzer mit der Frage „Die alte Wachau?“ gemeint, zumal die Winzer eine Retrospektive auf vier Jahrzehnte ihrer Weingeschichte bieten (9.6., 12.30).

Wiederum augenzwinkernd ist die Herangehensweise der Jungen Wilden Winzer zu werten, wenn diese in einer kommentierten Verkostung herausfinden wollen, ob sie selbst oder ihre Weine besser gereift sind (9.6., 15.00). Um die Suche nach Antworten geht es auch, wenn die Winzer vom Leithaberg „Eine

Rosinas Rosinen Virtueller Ritterschlag



Heute sollte ja eigentlich *The French Bordeaux – Teil 2* kommen. Stattdessen möchte ich – aus gegebenem Anlass – hier und nun einen virtuellen Ritterschlag vornehmen. Genaugenommen drei:

Bernulf Bruckner junior,

Herbert Braunöck,

Paul Christian Jezek –

treten vor, knieet nieder – damit ich, von kleinerem Wuchse als Ihr, an Eure Schultern reiche – und nehmet von mir **diesen virtuellen Ritterschlag** für die

ZWEIHUNDERTSTE AUSGABE DES BBJ WEIN-NEWSLETTERS

entgegen!!!!

Ihr habt Euch seit nunmehr fast acht Jahren mit **Dienstwilligkeit** um den Wein verdient gemacht, ihm alle **Ehre** erwiesen, die diesem edlen Getränke zusteht und ihm auch in schwierigen Zeiten die **Treue** gehalten. **Mannhaft und mutig** habt Ihr den Dschungel des unendlichen Weinwissens durchforstet und **unermüdlich** alle zwei Wochen die Quintessenz für die werte Leserschaft herausgefiltert, ohne auch nur ein einziges Mal zu scheitern oder gar Entlohnung für dies mühselig‘ Werk zu fordern. **Voll Höflichkeit und Zucht** seid Ihr stets allen Weinliebhabern gegenübergetreten und habt Euch durch Euer **feines Betragen und gesitteten Umgang** besonders Damen gegenüber ausgezeichnet. Allzeit seid Ihr **milde, großzügig und barmherzig** mit allen Wein-Nichtwissern umgegangen und habt mit **Engsgeduld** deren Fragen bei unzähligen Anlässen beantwortet.

Ich möchte mich – im Namen der gesamten Leserschaft – bei Euch bedanken und Euch gegenüber **meine allergrößte Wertschätzung und Ehrerbietung** für **Eure großartige Leistung** ausdrücken!!! Möge der Weinhimmel auch weiterhin so schillernde Namen wie Bruckner, Braunöck und Jezek tragen!!!

(Mittlerweile weiß ich recht gut, was es heißt, alle zwei Wochen etwas aus dem Ärmel schütteln zu müssen, das dann auch noch druckreif und idealerweise lesenswert sein soll ...)

Heute mal eine andere Bitte als sonst zum Schluss:

@GESAMTE LESERSCHAFT: Gratulieren auch Sie persönlich unseren frischgeschlagenen Rittern zu ihrer Auszeichnung!

Frage der Lage“ stellen und dabei ihre charakterstarke Vielfalt in Weiß und Rot präsentieren (9.6., 16.45). Indessen freuen sich weltoffene Fans von Pinot Noir gewiss schon auf die Verkostung des Institute of Masters of Wine (IMW), das sich „The world’s greatest Pinot Noir outside Burgundy“ widmet (9.6., 16.00).

Ein weiteres spannendes Verkostungshighlight bietet das Weinviertel mit dem Vergleich von internationalen Größen aus dem Piemont und Burgund mit Weinviertel DAC Reserven (10.6., 11.00). International bekannt und geschätzt sind Rotgipfler, Zierfandler, St. Laurent und Pinot Noir aus der Thermenregion. Eine Gelegenheit, autochthone Weine kennenzulernen, deren Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurück reicht (10.6., 12.00). Prickelnd verspricht der „Sekt-Länderkampf Österreich gegen Deutschland“ zu werden. Hier schicken die Teamchefs und "alten Rivalen" Dr. Walter *Kutscher* (Österreich) und Rudi *Knoll* (Deutschland) ihre persönlich ausgewählten „11“ Top-Schaumweine ins Spiel (10.6., 16.00).

Mit einer Vertikale zurück bis in das Jahr 2003 gibt das Österreichische Sektkomitee ein Statement in Sachen Reifepotenzial ab (11.6., 10.30). Einen „Blick in die Tiefe“ des Terroirs wagen Winzer der Steiermark und charakterisieren die Sorte Sauvignon Blanc anhand verschiedener Bodentypen (11.6., 11.45). 20 Jahre VieVinum nehmen die Winzer des Mittelburgenlands zum Anlass für eine Rückschau bis ins Jahr 1997 und öffnen dabei besondere Glanzstücke aus ihren privaten Vinotheken (11.6., 14.15). Südosteuropa zählt zu den neuen, aufregenden Hot-Spots der globalen Weinwirtschaft. Dem wird auf der VieVinum mit zwei kommentierten Verkostungen Rechnung getragen. Aus Kroatien und Slowenien inklusive des länderübergreifenden Istriens werden vornehmlich Malvazija, Graševina, Teran und Refosco gezeigt (10.6., 13.00). Aus Ungarn, Rumänien, Serbien, Mazedonien und Montenegro werden schließlich Signatur-Weine und rare autochthone Rebsorten vor den Vorhang geholt (11.6., 15.30).

Anmeldeschluss für das Rahmenprogramm: 4. Juni 2018

Online-Übersicht: <http://www.vievinum.at/besucher/rahmenprogramm/>

***) Weinviertler Winzer in Berlin: Gaumenkino in der Kalkscheune am 3. Mai 2018**

Weiter Himmel, schmale Kellergassen und der Grüne Veltliner – das ist das Weinviertel! Daneben ist es auch das größte Weinbaugebiet Österreichs. Weinviertel DAC – der echte Grüne Veltliner spielt in dieser Region die Hauptrolle, 47 % der Rebfläche befinden sich in der Hand dieser regionstypischen und besonderen Rebsorte.

Neben der klassischen Variante werden die Weinmacher in Berlin aber auch kräftige Weinviertel DAC Reserven sowie andere feinfruchtige Weißweine und facettenreiche Rotweine präsentieren.

Entdecken Sie neben dem berühmten Weinviertel DAC auch Weine zum Feiern, kräftige DAC-Reserven oder klassische Rotweine aus dem Weinviertel.

Mit dabei sind u.a. folgende Weingüter: *Autrieth, Gruber, Hagn, Martin* und *Andrea Hirtl*, Schloßweingut Malteser Ritterorden, *Martinshof, R&A Pfaffl, Pleil, Pröglhöf, Rücker, Schüller, Sutter, Georg Toifl* und *Zull*.

Weinviertler Winzer kommen in die deutsche Hauptstadt und laden am Donnerstag, den 3. Mai 2017 von 16.30 bis 20.00 Uhr in der Kalkscheune Johannisstraße 2, 10117 Berlin, zur freien Verkostung ihrer Weine ein.

Darüber hinaus gibt’s die Möglichkeit, mit coolen Sommeliers aus dem Culinarium-Bavaricum an die Tische der Winzer aufzubrechen und bei jedem dieser „Wine Walks“ 5 anwesende Winzer mit jeweils einem Wein vorgestellt zu bekommen!

Mehr Infos, Details zur Veranstaltung und zu den „Wine Walks“ sowie kostenfreie Voranmeldung unter: <http://culinarium-bavaricum.de/veranstaltungen/weinviertel/gaumenkino-berlin-2018/winewalks-berlin-2018>

*) **Der richtige Wein zum Spargel: Von Säure und Harmonie**

Endlich ist es soweit, Spargel-Liebhaber atmen auf! Nach einem langen, relativ kühlen Winter, der sich bis in die ersten Frühlingswochen hineinzog, kündigen sich nun auch die ersten, frisch gestochenen Spargelbündel aus heimischen Gefilden an. Wir müssen nicht mehr auf die importierten Produkte aus Mittelmeeranrainerstaaten zurückgreifen, sondern können uns wieder den Ergebnissen der Erzeuger in nächster Nähe eindecken. Wir haben das zum Anlass genommen, einen kleinen Überblick über Weine zusammenzustellen, die den „König der Gemüse“ bestmöglich begleiten und ihn in seinen verschiedensten Zubereitungsarten geschmacklich unterstützen.

Quelle: Gourmetwelten online, Inga Dreyer (dpa), 04. April 2018, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/der_richtige_wein_zum_spargel_von_saeure_und_harmonie/, ergänzt, für den BBJ Wein-Newsletter adaptiert und „austrifiziert“ (bbj)

Spargel hat ein feines, leicht bitteres Aroma. Dazu passt ein trockener Weißwein ohne viel Säure. Die richtige Getränkebegleitung zum Frühlingsgemüse ist aber auch eine Frage der Beilagen – und der Vorlieben: Auch Bier oder Weiß gespritzt kann dazu richtig gut schmecken. Soft Drinks und – auch nicht gesüßte – Fruchtsäfte sind dagegen sehr schwierig bis unmöglich zu kombinieren. Welch ein Glück für uns Befürworter des moderaten, genussorientierten Weinkonsums!

Gekocht und mit Kartoffeln, gratiniert oder als Salat – bei Spargelgerichten gibt es unterschiedliche Vorlieben. Das gilt auch für den Wein dazu. Doch welcher ist der beste? „Generell hängt das von der Zubereitung ab“, sagt der Weinsommelier Enrique *Armijo* im Hotel „Zum Stern“ im hessischen Bad Hersfeld. Faustregel: Die Aromen der Getränke sollten mit dem Aroma des Gemüses harmonieren. „Der Kopf schmeckt süß und nussig, die Stange hat eine leicht bittere Note“, erklärt *Armijo*. Klassischerweise gibt es zum Spargel Weißwein. Aber welchen? „Grundsätzlich sollte man darauf achten, dass der Wein nicht die zarten Spargelaromen überdeckt“, sagt Ernst *Büscher* vom Deutschen Weininstitut. Das Gemüse enthält Asparaginsäure. „Diese Säure harmoniert nicht so gut mit der Säure vom Wein.“ Deswegen bevorzugt er als Begleitgetränk Sorten mit weniger Säure, beispielsweise Weißburgunder. Sehr gut passe auch ein Silvaner mit leicht herber Note.

Für uns Alpenrepublikler bedeutet das am besten einen nicht allzu schlanken, milden, leicht gereiften Weißburgunder aus dem Weinviertel, Carnuntum, dem Leithaberg oder dem Wagram. Ganz sicher passen Neuburger aus der Wachau, der Thermenregion und dem Leithaberg genauso gut.

Auch Jürgen *Jakobs*, Vorsitzender des Beelitzer Spargelvereins und Betreiber des *Jakobs-Hofs* im Spargelanbaugebiet südlich von Berlin, rät zu einem Weißwein mit wenig Säure. Wichtig dabei: „Immer trocken – oder notfalls halbtrocken –, damit der Spargel sein volles Aroma entfaltet.“

Die Weinbegleitung ist aber auch eine Frage der Beilage: Enrique *Armijo* mag Spargel am liebsten klassisch mit Frühkartoffeln und zerlassener Butter. „Es gibt nichts Besseres“, sagt er. „Ich persönlich trinke dazu auch gerne einen Grünen Veltliner. Die bittere Note im Abgang passt gut zur bitteren Note des Spargels.“ Da können wir aus dem Zentrum des Veltliner-Anbaugebietes der gesamten Welt nur in die Hände klatschen. Aber auch hier gilt unbedingt: Nicht zu leicht, nicht zu einfach! Aus der Wachau die Lagen-Federspiele oder einfache Smaragde, kräftige DACs und die eine oder andere Reserve aus Kamptal, Kremstal und Traisental sowie aus dem Weinviertel. Dort gibt es überraschenderweise seit einigen Jahren immer mehr Veltliner, die gar nicht mehr als DAC bezeichnet werden, weil sie – aus hochwertigen Einzellagen stammend – etwas andere Geruchs- und Geschmacksbilder transportieren als der klassische DAC.

Alternativ, so führt *Armijo* weiter aus, lassen sich die Kartoffeln zum Spargel ja nach dem Kochen auch anbraten und mit Bärlauch und Petersilie servieren. Dann passe dazu auch ein Sauvignon Blanc, findet der Sommelier. Der harmoniere sehr gut mit der Schärfe der Kräuter und den Röstaromen der Kartoffeln. Hier kommt nun aus österreichischer Sicht die Süd-Steiermark zum Einsatz ... und wieder gilt: Nicht zu leicht, nicht zu grasig, eher reif und reich im Aroma und am Gaumen!

Auf dem *Jakobs-Hof* sei Spargel mit Schnitzel das beliebteste Gericht, erzählt Jürgen *Jakobs*. Auch mit Schinken oder Zander werde das Gemüse gerne gegessen. „Wenn die Beilage etwas gehaltvoller ist, dann kann auch der Wein etwas gehaltvoller sein“, sagt Ernst *Büscher*. Bei einem Kalbs-

oder Schweinefilet etwa darf es – aus deutscher Sicht – auch ein Grauburgunder sein. Der ist in der Säure zwar weiter mild, aber ebenfalls etwas kräftiger. Da können wir in Österreich viel einfacher aus dem Vollen schöpfen: Kräftig und mild sind die Paradebeschreibungen für reife Reserven und Smaragde vom Grünen und Roten (!) Veltliner, gehaltvolle, aber trocken ausgebaute Zierfandler und Rotgipfler aus der Thermenregion sowie den ebenso vinifizierten Gemischten Satz aus Wien.

Armijo empfiehlt bei Spargel mit Fisch einen Sauvignon Blanc und bei Fleisch oder gratiniertem Spargel einen Chardonnay. Bei kaltem Spargel mit einer säurebetonten Vinaigrette mache sich ein Muskateller gut. Wir würden in allen drei Fällen einfach wieder etwas aus der Steiermark wählen, da dort die Auswahl an feinem und frischem Muskateller mindestens so groß ist wie jene an hochwertigem Sauvignon Blanc und Morillon.

Und grüner Spargel? „Der ist von der Aromatik her ganz anders. Dazu kann man durchaus einen Riesling anbieten“, findet *Armijo*. Dessen Frische passe gut zu kurz angebratenem Spargel oder Salat. Aus österreichischer Perspektive darf man meines Erachtens zu grünem Spargel den Welschriesling nicht vergessen; der kann – wenn er etwas kräftiger als „klassisch“ ausgebaut wird – eine geschmacklich sehr anregende Symbiose eingehen.

Schwieriger wird es da schon bei Rotwein, der höchstens in gut gekühltem Zustand und als einfacher, wenig gerbstoffreicher Speisenbegleiter aus Zweigelt passt, wenn der Spargel zum stark gewürzten/gebeizten und geselchten Speck oder zu einem scharf angebratenen Stück Fleisch vom Rind oder Wild serviert wird. Aber, ehrlich gesagt, da glaub ich, dass der Spargel an sich schon keine allzu gute Begleitung ist. Besser funktionieren da schon die Rosés aus Zweigelt, Pinot Noir oder St. Laurent, wie ich aus eigener Erfahrung sagen kann.

Meiner ganz persönlichen Meinung nach ist aber immer dann, wenn man sich über den Spargelbegleiter ganz und gar unsicher ist, ein österreichischer Sekt aus Grünem Veltliner oder Chardonnay bester Qualität (in Champagne-Stilistik) ein nahezu unüberbietbarer Kompromiss mit purer Genussgarantie!

Auch wenn ich jetzt vielleicht einen Fauxpas in den Augen aller Bierliebhaber begehe, bekenne ich mich zu Folgendem: „Ein Bier zum Spargel lass ich sein, da bleib’ ich lieber doch beim Wein!“

Und Nichtalkoholisches? Wie eingangs schon erwähnt sind Soft Drinks ein „No-Go“! Fruchtsäfte machen es durch den Eigengeschmack extrem schwierig, weshalb ich hier einfach die unvergorenen Traubensäfte aus den oben genannten Rebsorten in einem Verdünnungsverhältnis von 1 Teil Saft zu 3 bis 5 Teilen Wasser empfehlen kann. Auch Mineralwasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft passt viel besser als man glaubt ... vor allem mittags, wenn’s draußen schon richtig warm ist. Prost! (*bbj*)

***) Rosalia wurde zum 11. DAC-Gebiet Österreichs**

Österreich hat ab sofort ein elftes DAC-Gebiet: Rosalia DAC. Das burgenländische Weinbaugebiet Rosalia ist mit rund 450 ha Rebfläche noch etwas kleiner als die bislang kleinsten DACs Eisenberg (ca. 500 ha) und Schilcherland (ca. 550 ha). Es schließt südlich an das Gebiet Leithaberg an und wird laut neuester DAC-Verordnung vom politischen Bezirk Mattersburg gebildet.

Lange wurde diskutiert, ob die burgenländische Region Rosalia besser dem Leithaberg oder dem Mittelburgenland zugeordnet werden sollte. Nun haben sich, auch für Insider überraschend, die Rosalia-Winzer mit ihrer DAC-Selbständigkeit durchgesetzt. Die Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt ist erfolgt (BGBl. II Nr. 59/2018), die Verordnung daher in Rechtskraft. Sie gilt rückwirkend bereits für den Jahrgang 2017.

Mit dem Zusatz „Rosalia DAC“ dürfen nur Weine aus den Sorten Blaufränkisch oder Zweigelt versehen werden, wobei ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt zu tolerieren ist. Eine Prüfkommision hat zu entscheiden, ob der Wein wie folgt definiert als regionstypisch zu verstehen ist: Der Geschmack muss laut Bundesgesetzblatt „finessenreich, fruchtig, würzig, aromatisch“ sein, der Geruch „vielschichtig mit regionstypischem Bukett“. In der Farbe hat der Wein ein kräftiges dunkles Rot aufzuweisen und der Ausbau hat im Stahltank oder im Holzfass zu erfolgen. Der Gehalt an unver-

gorenem Zucker darf höchstens 4,0 g je Liter zu betragen, der vorhandene Alkoholgehalt ist mit mindestens 12,0 % am Etikett anzugeben und die Angabe einer Riedenbezeichnung ist nicht (*sic!*) zulässig.

Der Wein darf aber auch mit der Zusatzbezeichnung „Reserve“ in Verkehr gebracht werden, wenn die allgemeinen Bestimmungen hinsichtlich des vorhandenen Alkoholgehalts und der Antragsstellung zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer (also für Qualitätswein) erfüllt sind, wodurch dann auch die Angabe einer Riedenbezeichnung zulässig ist. Weitere Qualitätsmerkmale für die Zusatzbezeichnung „Reserve“ sind in der Verordnung nicht genannt.

Der „Rosalia DAC Rosé“ muss aus einer oder mehreren roten Qualitätswein-Rebsorten bereitet worden sein, wobei die Angabe einer Rebsorte am Etikett unzulässig ist. Der Geschmack soll laut Verordnung „frisch, fruchtig, würzig“ sein und der Geruch soll ein „Bukett nach roten Beeren“ darstellen. Darüber hinaus wird ein Ausbau im Stahltank oder im Holzfass gefordert und der Gehalt an unvergorenem Zucker hat der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechen. Hier ist interessanter Weise die Angabe einer Riedenbezeichnung zulässig.

Quelle: ergänzt und erweitert durch *bbj* nach Vinaria online, 17.04.2018, www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2669, und Falstaff online, Bernhard *Degen*, 16.04.2018, www.falstaff.at/nd/rosalia-wird-elftes-dac-gebiet

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

Chinesen kaufen mehr deutschen Wein

Deutscher Wein in China? War noch vor einigen Jahren nicht der große Verkaufshit. Das aber ändert sich nun - die Volksrepublik gewinnt an Bedeutung für deutsche Winzer.

Ob Riesling oder Spätburgunder: Das Interesse von Chinesen an deutschem Wein steigt. Im vergangenen Jahr seien 4 Mio. Liter (40 000 hl) Rebensaft aus heimischem Anbau nach Fernost verkauft worden und damit ein Viertel mehr als 2016, teilte das Deutsche Weininstitut im rheinland-pfälzischen Bodenheim mit. 10 Jahre zuvor, 2007, waren es nur 1 Mio. Liter. Die Aussichten sind gut: Der Anstieg wird sich nach Schätzung des Instituts fortsetzen.

Die Asiaten legten ihren Fokus bei europäischem Wein nicht mehr nur auf Frankreich, sondern kauften inzwischen auch auf anderen Märkten ein, sagte der Sprecher des Weininstituts, Ernst *Büscher*. „Das Image des deutschen Weins im Ausland wird besser.“

Die Exportzahlen sind ohne Hongkong. Rechnet man die chinesische Sonderverwaltungszone dazu, kämen rund 5000 hl hinzu. Auch dort gab es einen deutlichen Anstieg: 2007 waren dorthin nur 1000 hl verkauft worden.

Wichtig ist zudem ein genereller Trend: Während noch vor Jahrzehnten kaum ein Chinese regelmäßig Wein getrunken habe, sei das Getränk inzwischen etwas weiter verbreitet in der asiatischen Gesellschaft, erklärte *Büscher*. Von der steigenden Nachfrage habe lange Zeit vor allem Frankreich profitiert mit seinen Bordeaux-Rotweinen. „Rot gilt in China als Farbe des Glücks, zudem war den chinesischen Käufern der Name des Weins und die Reputation des Anbaugebiets wichtig“, sagt der Institutssprecher. Inzwischen werde aber auch mehr Weißwein nachgefragt, was den deutschen Winzern mit ihrem Exportschlager Riesling zugutekomme.

Die Kunden aus Fernost sind Winzern aus der Pfalz, von der Mosel oder vom Neckar willkommen, da sie tief in die Tasche greifen. Pro Liter gaben sie den Angaben zufolge 4,59 Euro für deutschen Wein aus und damit 37 Cent mehr als ein Jahr zuvor (+ 9 %). Konsumenten in Deutschland haben 2017 im Schnitt dagegen nur 3,15 Euro pro Liter Wein im Lebensmittel-Einzelhandel ausgegeben.

„Chinesen kaufen auch über den Preis und geben entsprechend etwas mehr aus für Wein“, sagte der Institutssprecher. Hongkong ist besonders lukrativ: Pro Liter deutschen Weins zahlten Konsumenten dort zuletzt umgerechnet 7,73 Euro.

Dennoch bleibt die Menge vergleichsweise bescheiden. Etwa ein Achtel des Weins aus deutschem Anbau geht in den Export, dies waren im vergangenen Jahr 110 Mio. Liter. Der Anteil von China und Hongkong an den Ausfuhren liegt also bei circa 4 %. Immerhin kommen China und Hongkong

mit circa 23 Mio. Euro auf Rang 4 im Ranking nach Exportwert, hinter Spitzenreiter USA (79 Mio. Euro), den Niederlanden (30), Norwegen (25) und vor Großbritannien (20). (dpa)

Quelle: Gourmetwelten online, Wolf von Dewitz, 8. April 2018,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/chinesen_kaufen_mehr_deutschen_wein_deutscher_wein_in_china/

***) Die Wein-TV-Tipps für die übrigen April-Tage**

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

- Mittwoch, 18. April, 15:45 | 3sat
Chinas wilder Fluss – An den Ufern des Mekong
Das Leben an den Ufern des Mekong ist hart und entbehrungsreich. Die Bauern leben von Mais, Weizen und Kartoffeln. Aber seitdem französische Missionare im 19. Jhd. in der Region entlang des tibetischen Lancang Jangs wirkten, wächst auch Wein am Fluss. Die ältesten Reben stehen in Cizhong, einem kleinen tibetisch-christlichen Dorf.
- Donnerstag, 19. April, 14:50 | 3sat
Costa Verde – Portugals grüner Norden
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ – mit saftigen Wiesen und immer wieder Weinbergen. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.
- Donnerstag, 19. April, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Weinwunder Deutschland Gereifter Wein – wann ist er im besten Alter? – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Stuart *Pigott* sucht in Kellern nach gereiften Tropfen und nach Weingütern, die gereifte Weine zu erschwinglichen Preisen im Angebot haben. Diese Suche führt ihn an die Saar zum Weingut *von Kesselstatt* und in den Rheingau zu den Weingütern *Georg Breuer*, *Wegeler* und Kloster Eberbach. Er findet heraus, welche Weine wie lange lagern, ob Weißweine besser „altern“ als Rote, und welcher Wein gut zum jeweiligen Gericht passt.
- Freitag, 20. April, 15:35 | 3sat
Costa Blanca – Von Almeria bis Valencia
Entlang der Costa Brava führt ein Bummelzug in die Vergangenheit. Eine Historikerin begleitet die Reisenden nach Vallarta. Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Dort wächst die besondere Traube Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert.
- Freitag, 20. April, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Ganz schön im Wandel – Traben-Trarbach an der Mosel
Ein kleiner Ort an der Mittelmosel, der mal fast ein Weltstädtchen war! Moderatorin Anna Lena *Dörres* Expedition in Traben-Trarbach ist auch eine Zeitreise. Um 1900 war die Doppelstadt das größte Weinhandelszentrum im Deutschen Kaiserreich. Der Traben-Trarbacher Moselriesling hatte Weltruf. Ihren finanziellen Erfolg ließen Weinhändler in Stein meißeln, auf damals moderne Art: im Jugendstil. Und der Wein? Mit Markus *Müllen* vom „klitzekleinen Ring“ erlebt Anna Lena auf dem wieder aufgeforsteten Trarbacher Hühnerberg hautnah, warum man als Moselwinzer schwindelfrei sein muss. Die 60 bis 100 Jahre alten Reben sollen heute wieder den ganz besonderen Moselriesling bringen. Adolph *Huesgen*, Trarbacher Weinhändler in achter Generation und Weltreisender in Sachen Wein, ist vor einigen Jahren in seiner Heimat neu gestartet: in der prachtvollen Jugendstilvilla *Huesgen* am Moselufer – auch die hat Bruno *Möhring* entworfen. Vieles Alte wird neu – die Doppelstadt Traben-Trarbach im Wandel.
- Samstag, 21. April, 16:00 | hr-fernsehen
Genießen am Rhein
Die Genießer-Tour führt zunächst in den Rhein: auf die größte Rheininsel, die Mariannenaue. Hier wird schon seit Hunderten von Jahren Wein angebaut – ein leichter spritziger Chardonnay. Auch die Wildschweine schätzen den Geschmack der Trauben – und deshalb kommen viele in die Wurst. Bei einem romantischen Picknick auf der Insel verkostet Winzer Stefan *Lergenmüller* mit seinen Freunden Wurst und Wein. Danach gibt es noch eine Exklusivführung in den riesigen Kellern von Schloss Reinhartshausen.

Weiter geht es nach Rüdesheim. Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen. In *Breuer's* Rüdesheimer Schloss kommt eine mit Datteln und Feigen gefüllte Ente auf den Tisch – nach einem Rezept von Hildegard von *Bingen* –, außerdem ein Dessert von Oma Dina mit Obst und einer köstlichen Schmandcreme.

- Sonntag, 22. April, 16:45 | Bayerisches Fernsehen
Europa-Reportage
Georgien, das Land am östlichsten Rand Europas, scheint wie das Paradies in Miniaturformat: Als Land zwischen West und Ost, zwischen Tradition und Moderne auf einer Fläche gerade mal so groß wie Bayern oder Irland scheint alles geboten zu sein: alpine Gipfel des großen Kaukasus genauso wie sonnenverwöhnte Täler mit bestem Wein und weiten Stränden am Schwarzen Meer. Birgit *Muth* hat mit ihrem Filmteam Menschen getroffen, die sich regelrecht in das Land verliebt haben.
- Dienstag, 24. April, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Bell' Italia – Die Äolischen Inseln
Regisseurin Ulrike *Becker* war mit ihrem Team drei Wochen unterwegs und hat in vielen kleinen Begegnungen ein Porträt der äolischen Seele skizziert. Auf Salina trifft sie den passionierten Winzer Nino *Caravaglio*, der Malvasia-Wein erzeugt.
- Donnerstag, 26. April, 06:05 | 3sat
Bonjour Bordeaux — Frankreichs neuer Geheimtipp
Bordeaux – der Name steht für Weinkultur wie kein anderer. Doch lange galt die Metropole als schön, aber spießig. Jetzt ist sie Kult und wurde sogar zur beliebtesten Stadt Frankreichs gewählt. Das alte Bordeaux glänzt mit seinen imposanten Bauten, von denen über 300 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. Daneben wurden in den letzten Jahren ganze Stadtviertel und der Hafen modernisiert. 70 000 Studenten sorgen für Leben in der Kneipenszene. Die 250 000 Einwohner sind stolz auf ihre Geschichte und ihren historischen Stadtkern. Das Ufer der Garonne ist zu einer Trendmeile für Flaneure geworden. Das Aushängeschild aber ist und bleibt der Wein. Und ausgerechnet in der Branche, für die die Stadt weltberühmt ist, gibt es nun ein „Immigrationsproblem“. Fast 130 Schlösser mit umliegenden Weinbergen sind inzwischen in chinesischer Hand. Nicht alle traditionsbewussten Winzer der Region sind darüber begeistert. Autor Gert *Anhalt* lädt die Zuschauer zu einem Kurztrip in die alte Handelsmetropole ein und trifft bei seinen Recherchen unter anderem einen jungen Koch, der im ältesten Lokal der Stadt kulinarische Klassiker neu interpretiert, einen wagemutigen Flusskapitän, der mit riesigen Bauteilen des Airbus A380 eine erschreckend niedrige antike Brücke passiert und einen Winzer aus Hongkong, der ein Château im Spitzenwein-Gebiet von Saint Emilion betreibt.
- Freitag, 27. April, 18:15 | SWR Fernsehen
Fahr mal hin – Die unbekannte Schöne – Unterwegs an der Obermosel
Die Obermosel an der Grenze von Luxemburg und Deutschland ist so etwas wie die unbekannt kleine Schwester der berühmten mittleren Mosel. Dabei gibt es auch hier viel zu entdecken, etwa das älteste Schlossweingut an der Mosel. Die Obermosel ist ein Grenzfluss zwischen Luxemburg und Deutschland, aber die Grenze hat hier kaum noch eine Bedeutung. In ehemaligen Zollstationen finden sich heute Kebab-Restaurants und Weinfeste werden ganz selbstverständlich gemeinsam an beiden Ufern gefeiert.
- Freitag, 27. April, 20:15 | hr fernsehen
Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt
Die beliebte Urlaubsregion Südtirol liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben. Mit dem Rad werden die male-rischen Weindörfer entlang der Südtiroler Weinstraße bis an den Kalterer See erkundet. Und wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, darf guten Gewissens auch den einen oder anderen guten Tropfen probieren.
- Sonntag, 29. April, 14:40 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava
Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort die besten Orangen und vor-züglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- **Donnerstag, 19., bis Sonntag, 22. April 2018: 17. Wein am Berg in Sölden (Tirol)**
 In Söldens einzigem 5-Sterne-Luxushotel „Das Central“ findet heuer die 17. Ausgabe von „Wein am Berg“ statt. Das Event steht heuer unter dem Motto „Österreich trifft Großbritannien“ und umfasst einerseits die „Crème de la Crème“ der österreichischen Winzerszene: Paul *Achs*, Feiler-*Artinger*, *Gesellmann*, *Igler*, *Kerschbaumer*, *Rittsteuer*, *Umatham* von den Renommierten Weingütern Burgenland sowie eine Niederösterreich-Delegation bestehend aus *Hirtzberger* (Wachau), *Bründlmayer*, *Hirsch*, *Neumayer* und *Ott* (Österreichische Traditionsweingüter), *Pfaffl* (Weinviertel), *Johanneshof-Reinisch* (Thermenregion) und *Wieninger* (Wien). Dazu kommen noch *Velich* und *Schiefer* aus dem Burgenland sowie *Zweytick* und *Tement* aus der Südsteiermark. Andererseits sind auch hochdekorierte Küchenchefs aus dem Vereinigten Königreich und Österreich „in action“: *Gottfried Prantl* „Das Central“ in Sölden, *Jason Atherton* „Pollen Street Social“ in London, *Hywel Jones* „Hywel Jones by Lucknam Park“ in Colerne (GB), *James Baron* „Tannenhof“ in St. Anton am Arlberg, *Stefan Speiser* „Apron“ und *Roland Huber* „Le Ciel“ in Wien. Natürlich kann auch das Söldner Skigebiet in der Gesellschaft prominenter Skiguides wie *Marc Girardelli*, *Günther Mader*, *Thomas Dreßen*, *Frank Wörndl & Co.* erkundet werden. (www.weinamberg.at).
- **Samstag, 21. April 2018, 13 – 20 Uhr: Silkes Weinmessen 2018 – München**
 Das Team von Silkes Weinkeller lädt herzlich zu einem genussreichen und spannenden Tag in der Burda Bar in München ein. Dabei unterstützen 20 internationale Weingüter an Ort und Stelle persönlich. Somit ergibt sich die einzigartige Chance, mehr als 200 prämierte Weine samt den dazugehörigen Winzerpersönlichkeiten aus dem Sortiment des wiederholt zum besten Weinhändler Deutschlands gewählten Unternehmens aus Mettmann bei Düsseldorf auch einmal in Bayerns Hauptstadt kennen zu lernen.
WO: Burda Bar, Arabellastraße 23, D-81925 München
WANN: Samstag, 21. April 2018, 13 – 20 Uhr
EINTRITT: € 10,- an der Tageskasse (Weitere Infos: www.silkes-weinkeller.de/weinmesse)
- **Samstag, 21. April 2018, 11 – 19:30 Uhr: STK-Jahrgangspräsentation 2018 (Gamlitz)**
 Die Mitgliedsbetriebe des Vereins „Steirische Klassik“ (STK) laden zur -Jahrgangspräsentation am 21. April 2018 ins Weingut *Sattlerhof* in Sernau in die Südsteiermark. Die große Vielfalt des steirischen Terroirs präsentieren die STK-Weingüter anhand von über hundert Regions-, Orts- und Lagenweinen. Verkosten Sie die neuen Weine aus dem hervorragenden Weinjahr 2017, probieren Sie ausdrucksstarke Erste STK-Lagen und erleben Sie die Premiere der Großen STK-Lagen aus dem besonderen Jahrgang 2016.
 12.00 Uhr Weinverkostung im Keller (warme Kleidung empfohlen)
 18.00 Uhr Raritätenversteigerung zugunsten sozialer Projekte in der Region
 Karten um € 29,- (VVK bei oeticket.com) bzw. € 35,- (Tageskasse) inkl. Weinverkostung
- **Samstag, 21. April 2018, 14 – 20 Uhr: Offene Kellertür in Tattendorf**
 11 Tattendorfer Winzer laden zur „Offenen Tür“ und zum Ab-Hof-Verkauf. Die Besucher spazieren durch Tattendorf von Winzer zu Winzer und kosten sich durch das aktuelle Sortiment. Im Eintritt von € 25,- ist ein 15-€-Gutschein für einen Ab-Hof-Weineinkauf inkludiert. Jeder Winzer präsentiert einen regionalen Genusspartner, der seine Produkte feilbietet.
 Die 11 teilnehmenden Weinbaubetriebe sind: *Auer*, *Dachauer* in der Mühle, *Johannes Dachauer*, *Dopler*, *Heggenberger*, *Knötzl*, *Landauer-Gisperm*, *Alfred Reinisch*, *Johanneshof Reinisch*, *Schneider* und *Lerchenfelderhof Schödinger*
 Also: Verkosten & Weinvorräte für zuhause auffüllen (www.tattendorf.at).
 Tipp: Fahr nicht fort, schlaf im Ort! Zum Beispiel im Schlaffass im Tattendorfer Dumbapark!

- Donnerstag, 26. April 2018, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland 2018**

Am 26. April 2018 wird einen ganzen Tag lang von nationalen und internationalen Fachleuten in der Vila Vita in Pamhagen im Seewinkel (Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC) die Frage diskutiert: „Reicht eine Lagenklassifikation aus, um Herkunftscharakter und Qualität zu garantieren?“



Unter den prominenten Vortragenden und Diskussionsteilnehmern finden sich Mag. Willi *Klinger* (Geschäftsführer Österreich Wein Marketing), Janek *Schumann* MW und Armin *Diel* (Vizepräsident VDP.Deutschland), Serge *Dubs* (Chef-Sommelier „Auberge de l’Ill“), Michael *Moosbrugger* (Obmann Österreichische Traditionsweingüter), Dipl.-Ing. Katharina *Tinnacher* (Steirische Terroir- und Klassikweingüter), Fritz *Wieninger* (Obmann WienWein).

Die Big Bottle Party ist der gemütliche Ausklang und dient als Kommunikationsplattform. Die Teilnehmer können in entspannter Atmosphäre die Diskussion um die Klassifizierung von Lagen fortsetzen und sich mit Winzerkollegen und Referenten im persönlichen Gespräch austauschen. Mit dieser Veranstaltung treibt das Gremium des burgenländischen Weinhandels die Entwicklungen der Weinwirtschaft voran und leistet so einen Beitrag zur Positionierung der Branche im In- und Ausland.

Tagungsgebühr: € 150,- (exkl. USt., inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Big Bottle Party, Getränke). Infos & Anmeldung unter: www.weinform-burgenland.at

- Donnerstag, 26. April 2018, 19:00 Uhr: **Präsentation der Langenloiser Weinchampions**

Im Arkadensaal Langenlois präsentiert und prämiert der Niederösterreichische Weinbaupräsident Ök.-Rat Franz *Backknecht* die Langenloiser Weinchampions Frühjahr 2018. Im Anschluss gibt es die Möglichkeit der Verkostung der besten 3 Weine jeder der 5 Kategorien (Grüner Veltliner Kamptal DAC Gebietswein 2017, Grüner Veltliner Kamptal DAC Ortswein 2017, Riesling Kamptal DAC Gebietswein 2017, Riesling Kamptal DAC Ortswein 2017 und Gelber, Roter Muskateller, Muskat Ottonel 2017 oder deren Cuvées).



Für die musikalische Umrahmung sorgen Harald *Haslinger* (Saxophon) und Uli *Datler* (Keyboard). Die kulinarischen Schmankerl stammen von „Café & Wein“ im Ursinhaus.

Eintritt: € 25,- (VVK) / € 30,- (Abendkasse) inkl. 1 Glas Sekt, Weinverkostung und Kulinarik
Info & Tickets: Ursin Haus | T: + 43 2734 / 2000-0 | E: info@ursinhaus.at | I: www.ursinhaus.at

- Freitag, 27. & Samstag, 28. April 2018, 14 – 20 Uhr: **Frühlingsverkostung am Johanneshof**

Die Tattendorfer Winzerfamilie *Reinisch* lädt auf den Johanneshof, denn die aktuellen 2017er Weißweine und die ersten Proben der 2016er Roten stehen zur Verkostung an.

Der diesjährige Gastwinzer ist mit Josef *Dachauer* junior ein weiterer Tattendorfer. Der Jungwinzer unterstützt die *Reinisch*-Brüder Hannes, Michael und Christian bei den Arbeiten im Keller und betreibt gemeinsam mit seiner Familie das „Weingut in der Mühle“ in Tattendorf, von dem er auch einige Weine präsentiert.

Dazu wird Salami und Schinken vom Schwäbisch Hall Schwein als Unterlage gereicht. Die Ferkel sind vom Annahof und wachsen am Johanneshof auf, gehen also als Tattendorfer durch!

Weitere Infos unter www.j-r.at | Bitte um kurze Voranmeldung an office@j-r.at.

- Samstag, 28., bis Sonntag, 29. April 2018:
Weinfrühling 2018 | Kamptal | Kremstal | Traisental – 225 Winzer, 3 Täler, 2 Tage



Wenn die Winzer ihre Kellertüren öffnen, dann ist wirklich Frühling: Rund 220 Winzer aus dem Kamptal, dem Kremstal und dem Traisental laden zwei Tage zur Verkostung des neuen Jahrgangs. (www.kamptal.at/weinfruehling/)

Sa., 28., & So., 29. April 2018, 10 - 18 Uhr | entsprechend gekennzeichnete Betriebe auch 1. Mai
Eintritt: € 20,- („Eintrittsband“ für 2 Tage bei allen teilnehmenden Winzern und bei ausgewählten Vorverkaufsstellen in Krems, Langenlois, Herzogenburg und Traismauer).

Die Weinfrühling-Tourenkarte gibt's seit Anfang April kostenlos unter Tel. +43 2713 300 60 60 oder urlaub@donau.com. Alle weiteren Details auf www.donau.com.

- Samstag, 28., bis Sonntag, 29. April 2018: **Weinfrühling Weinidylle Südburgenland 2018**



Südburgenlands Winzer veranstalten 2018 zum 7. Mal den Weinfrühling Südburgenland als einen kulinarischen Schwerpunkt im Veranstaltungsreigen der Region. Das Weinwochenende findet mit der Wein-Trophy am 27. April 2018 seinen Auftakt, wenn die besten Blaufränkisch und Welschriesling in feierlichem Rahmen – begleitet von einem 3-Gang-Menü – gekürt werden. An den Tagen der offenen Kellertür am 28. & 29. April 2018 öffnen wieder mehr als 60 südburgenländische Winzer ihre Weinkeller. Von Rechnitz über Eisenberg und Deutsch Schützen, dem Csaterberg und dem Wintner Berg bis nach Bildein, Eberau, Gaas und Moschendorf laden die Betriebe herzlich auf einen Besuch ein, um die Schätze in ihren Kellern zu präsentieren.

Eintritt: € 39,- (bei allen Winzern, Infostellen und Vinotheken, gültig für 2 Tage)

Vorverkauf (bis 18. April): € 35,- (www.weinidylle.at/weinfruehling/).

- Donnerstag, 3. Mai 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Tour 2018 – Bratislava (SK)**
Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im Radisson BLU Carlton Hotel in Bratislava in der Slowakei die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Weinviertel DAC ist hier als Gastregion von Wein Burgenland eingeladen. Infos zu Anmeldung & Kartenvorverkauf unter www.weinvierteldac.at.

- **Samstag, 5., bis Sonntag, 6. Mai 2018: 24 Tour de Vin 2018**

Am diesem Wochenende wird zum 24. Mal zur Tour de Vin eingeladen. An beiden Tagen kann man von 10 – 18 Uhr die ersten Weine des Jahrgangs 2017 verkosten, mit den Winzern plaudern und die Lieblingstropfen direkt ab Hof beziehen. In konzentrierter Form ist die Tour de Vin bei der MAGNUM PARTY der Traditionsweingüter zu erleben: Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am Samstagabend bringt jeder Winzer seinen Lieblingswein in der Magnum mit.



Eintritt: € 25,- („Tour de Vin-Button“ für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird)
KURIER CLUB-Vorteil – 20%: nur € 20,- statt € 25,- pro TdV-Button (Angebot gültig nach Verfügbarkeit für max. 2 Tour de Vin-Buttons pro CLUB-Karte gegen Vorweis der CLUB-Karte vor Ort bei Krems Tourismus und im Ursin Haus Langenlois am Veranstaltungs-Wochenende)
Eintritt Magnum-Party: € 20,- mit „Tour de Vin-Button“, € 30,- ohne „Button“ (5. Mai, 20.30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in Krems, Undstraße 6)

Allgemeine Infos: www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/

- **Samstag, 5., bis Sonntag, 6. Mai 2018, 10 – 18 Uhr: Wachauer Weinfrühling 2018**

Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2017! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 18 Winzer aus der deutschen Weinbauregion Württemberg, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.

Eintritt: € 20,- p.P. (Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es – Dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR) – die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen!)

Infos: www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/ | Folder zum Weinfrühling: www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling_2018/20180505_Wachauer_Weinfruehling_Flyer_Web.pdf

Am Samstagabend wird bei der „Steinfeder-Night 2018“ im Schloss Spitz gefeiert und getanzt. Heimreise: Shuttlebus Eintritt: € 15,- (mit gültigem Weinfrühling-Eintrittsband), € 20,- (regulärer Preis)nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

- **Samstag, 12. Mai 2018, 20:30 Uhr: 6. Wein.Stadt.Ball Langenlois 2018**

Walzerklänge und heiße Rhythmen, knallende Sektkorken und prämierte Spitzenweine, prominente Ehrengäste und relaxte Stimmung in der Bar Lounge, frühlingshafte Gartenstimmung und Kulinarik aus der Haubenküche ... und der Stargast des Abends, Schlagerkönig Roberto *Blanco*, sorgt um Mitternacht für den musikalischen Höhepunkt!



Wann: Samstag, 12. Mai 2018, 20.30 Uhr (Einlass: 19.30 Uhr)

Wo: Gartenbauschule Langenlois (Am Rosenhügel 15)

Eintritt: € 38,- (inkl. Tischplatz, Gedeck, Vorspeisenvariation, Frühstückssackerl)

VVK: Mo. bis Fr., Rathaus Langenlois (+43 2734 2101-0, rudolf.schwarz@langenlois.gv.at)

- **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

- Freitag, 18. Mai 2018: **DOMÄNE WACHAU Wein.Rieden.Wanderung: Den Süden erkunden**
 Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* laden zur Entdeckungsreise durch die Wachauer Rieden. Es geht auf Spurensuche am rechten Donauufer! Die Wanderung führt durch die Weingärten des Wachauer Südens, entlang des romanischen Ortskerns von Rossatz und der stiftlichen Lesehöfe von Rührsdorf, den Dunkelsteinerwald im Blickfeld und den Frühling sowie Domäne Wachau-Weine als Begleiter.
 Freitag, 18. Mai 2018, Beginn: 13:30 Uhr | ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau € 25,-- p.P. | inkl. Weinverkostung & kleinen Schmankerl | Anmeldung erforderlich!
 Infos & Anmeldung: Silvia *Lechner*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at


- Donnerstag, 24. Mai 2018: **DOMÄNE WACHAU Kellerschlüssel Kulinarium**
 Waldviertler Koch trifft Wachauer Winzer: Michael *Kolm* vom Bärenhof zu Gast in der Domäne.
 Im Rahmen des Kellerschlüssel-Kulinariums laden Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* von der Domäne Wachau zu einem besonderen Abend in das barocke Ambiente des Dürnsteiner Kellerschlüssels. Michael *Kolm* vom Restaurant Bärenhof in Arbesbach macht den Auftakt. Er zählt zu den besten Köchen des Landes und kocht mit Leib und Seele ganz nach dem Motto: „Erlaubt ist, was schmeckt.“
 Donnerstag, 24. Mai 2018, 18.30 Uhr | Kellerschlüssel der Domäne Wachau | € 115,-- p.P. (inkl. 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau, Wasser & Kaffee)
 Anmeldung erforderlich! | Silvia *Lechner*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at


- Donnerstag, 31. Mai, bis Sonntag, 10. Juni 2018: **Das Fest der Winzer in Retz**
 Elf Tage lang steht Retz ganz im Zeichen des Weines. Die Weinwoche gilt als besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und als gute Gelegenheit für Besucher, die Weine der Region kennenzulernen. Im schönen Ambiente des Sparkassengartens werden von den Winzern 700 feinste Weine aus dem Westlichen Weinviertel zur Verkostung angeboten. Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Der Winzer mit den insgesamt besten Bewertungen wird als Winzer des Jahres ausgezeichnet.
 Übrigens: Der Retzer Erlebniskeller ist der größte Weinkeller Mitteleuropas. 21 km lang und 30 m tief ist dieser größte „zusammenhängende“ Keller, wo noch bis vor 70 Jahren ein Großteil der Weinbestände der Gegend gelagert wurde. (www.retzer-weinwoche.at)


- Samstag, 9. Juni, bis Montag, 11. Juni 2018, 9 – 18 Uhr: **VieVinum Hofburg Vienna 2018**
 Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg! An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 – 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.
 Tickets: Vorverkauf: € 45,– | Tageskarte: € 55,– | Dauerkarte: € 100,–
 Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>



(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: jeweils Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 12. Mai 2018 (nur mehr wenige Restplätze!) | 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 2018

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 3. 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, 24. 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 *Jezek* (*pcj*)

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

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

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



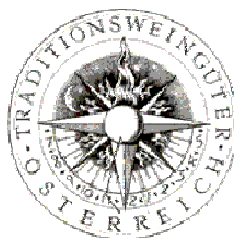
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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