

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_07

5. APRIL 2018

Die Themen:

- Wein und Gesundheit – ein Widerspruch?
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Das war die ProWein 2018 in Düsseldorf 2
- „Weinviertel DAC“ verkauft Rekordmenge von fast 5 Mio. Flaschen 3
- Kostbares Verkosten – Frühlingserwachen bei den Traditionsweingütern 3
- ROSINAS ROSINEN: The French Bordeaux – Teil I 3
- Domäne Wachau im Wine Enthusiast „hervorragend“ 4
- Am Neusiedler See werden vinophile Träume erfüllt:
„Rent a Weinstock“ in Purbach 5
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
(1) Neuer Rekordumsatz für Champagne 6
(2) Widerständig gegen Pilze: Neue Rebsorten auf dem Markt 6
- Aus der internationalen Wein-Wissenschaftsredaktion:
Mittel gegen Rebkrankheit Esca – Ein Pilz gegen den Pilz 7
- Die Wein-TV-Tipps für die ersten beiden April-Drittel 8
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
(2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20

Herausgegeben von:

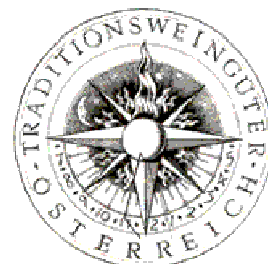
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Wein und Gesundheit – ein Widerspruch? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wein ist Alkohol und Alkohol ist schädlich! Soweit die unverrückbare Meinung der Alkoholgegner. Da bleibt kein Spielraum für eine Mengendiskussion. Ist jede auch noch so geringe Menge Wein schädlich? Ja, heißt es reflexartig. Soll man Alkohol in Speisen, z.B. Tiramisu, vermeiden? Ja, auf jeden Fall! Jede Art und Menge Alkohol zu verteufeln entstammt der Annahme, dass Alkoholkonsum zwangsläufig zu Missbrauch, Trunksucht, Krankheit und Abhängigkeit führen muss. Alle Erfahrungen wonach „das Glas Rotwein“ gesund ist, werden als Vorwand von Alkoholabhängigen abgetan. Die meisten Menschen haben aber festgestellt, dass ihnen ein Glas Wein guttut, ein zweites ebenso ... und das x-te einfach zu viel war. So haben sie gelernt, dass Genuss immer auch Konsum mit Maß und Ziel bedeutet.

Wenn wir heute und in Zukunft von Weinkonsum sprechen, meinen wir IMMER Genuss mit Maß und Ziel. Jede Art von Missbrauch ist schädlich und bedingungslos abzulehnen. Um Missbrauch zu vermeiden, sollte sich die Gesellschaft dem Thema Alkoholkonsum unverkrampft widmen.

Achtung Jugend! Was verboten ist, zieht an und macht die Sache erst interessant. Was verboten ist, wird in den Untergrund verlegt und insgeheimen praktiziert. Und: Verbotenes reizt zur Mutprobe! Das alles kann zu Missbrauch, Abhängigkeit und gesundheitlichen Schäden führen. Schluss damit! Wir vertreten MODERATEN Weingenuß! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



Des *Weinprofessors* aktueller Schüttelreim:

Beim Sekt die blöde Doppelsteuer,
die macht sogar den Stoppel teuer.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Das war die ProWein 2018 in Düsseldorf**

Die ProWein in Düsseldorf gilt als der Branchentreff für Wein und Spirituosen in Europa. Mit fast 6.900 Ausstellern aus der ganzen Welt ist die internationale Fachmesse für 2018 bereits seit langem ausverkauft. Erwartet wurden mehr als 50.000 Besucher, die dann auch tatsächlich kamen, wodurch die Veranstalter mit nahezu 60.000 heuer wieder einen neuen Rekordwert erreichen konnten. Alle relevanten Anbauregionen dieser Welt waren vertreten und gaben einen umfassenden Überblick über das weltweite Angebot an Weinen. Die Messe ist aber alljährlich auch ein Spiegel für internationale Trends. So galten heuer Sake und „Craft“-Getränke als Newcomer-Themen. Breiter und umfangreicher wurde zudem auch der Bio-Bereich und eine Sonderschau befasste sich mit „Packaging & Design“. In dem sich ständig verändernden Weltweinmarkt sieht es Österreich als unerlässlich an, die Positionierung des österreichischen Weins genau unter die Lupe zu nehmen und der neuen Situation anzupassen. Klein, aber erfolgreich durch starke Identität – so lässt sich der österreichische Weg beschreiben.

Auch wenn Österreich nur 1 % der Weltweinproduktion erwirtschaftet, hat sich der österreichische Wein weltweit klar in Form eines wertschöpfungsorientierten Nischenmarketings erfolgreich positioniert. Was macht das Weinland Österreich aus? „Große Kunst. Ohne Allüren.“ Unter diesem Motto präsentierte sich Österreich 2018 und verwies damit einerseits auf die weltweit prämierte Qualität seiner Spitzenweine, andererseits auf die Natürlichkeit, ja Lässigkeit, mit der die Winzer auf ihre Kunden zugehen. Die kleinen Strukturen im Weinland Österreich haben Vorteile gegenüber industrieller Weinwirtschaft: die Weine zeichnen sich aufgrund sorgfältiger Handarbeit durch Qualität und Authentizität aus und persönliche Kundenkontakte zählen noch. Umweltbewusste Fami-

lienbetriebe überzeugen durch ausgezeichnete Weine mit fairem Preis-Leistungsverhältnis, große Tradition geht gut zusammen mit dem Impetus der jungen Wilden.



MAESTRO Grüner Veltliner der WINZER KREMS Sandgrube 13 als Kultur-Botschafter der Landeshauptstadt St. Pölten auf der Weltweinmesse ProWein in Düsseldorf (v.l.): Matthias *Stadler* (Bürgermeister von St. Pölten), Stephan *Pernkopf* (NÖ Landeshauptfrau-Stv.), Dir. Franz *Ehrenleitner* (WINZER KREMS-Chef) und Florian *Stöger* (WINZER KREMS-Obmann-Stv.). © Büro LH-Stv. *Pernkopf*

Auch die WINZER KREMS Sandgrube 13 präsentierten ihre Top-Weine auf einer der wichtigsten Weinmessen der Welt, der ProWein in Düsseldorf. NÖ Landeshauptfrau-Stv. Stephan *Pernkopf*, St. Pöltens Bürgermeister Matthias *Stadler* und WINZER KREMS-Chef Dir. Franz *Ehrenleitner* nutzten die Messe, um auch den Landeshauptstadtwein *MAESTRO* als kulinarischen Botschafter für die Bewerbung von St. Pölten als Kulturhauptstadt Europas im Jahr 2024 vorzustellen.

Auch wenn erst kürzlich der Grüne Veltliner „Weinmanufaktur Krems“ vom führenden deutschen Fachmagazin „Weinwirtschaft“ als bester Weißwein international bewertet wurde, besonders stolz ist man im Hause WINZER KREMS, dass man mit dem Grünen Veltliner *MAESTRO* als kulinarischen Botschafter die Bewerbung von St. Pölten als Kulturhauptstadt Europas begleiten darf.

Quellen: ÖWM online,

<https://www.oesterreichwein.at/events/prowein/2018/> sowie Winzer Krems online, www.winzerkrems.at

***) „Weinviertel DAC“ verkauft Rekordmenge von fast 5 Mio. Flaschen**

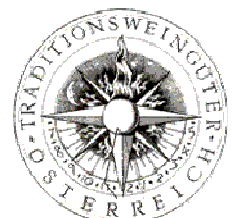
Immer besser bei den Konsumenten kommen die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel an, die unter der Dachmarke „Weinviertel DAC“ vermarktet werden. Im letzten Jahr haben die rund 700 produzierenden Winzerbetriebe der Region in Summe fast 5 Mio. Flaschen „Weinviertel DAC“ verkaufen können. „Das war wieder ein leichter Zuwachs gegenüber dem Jahr 2016 und bedeutet beim Absatz eine neue Rekordmenge“, berichtet Ulrike *Hager*, Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel.

Mit den neuen „Weinviertel DAC“-Weinen des Jahrgangs 2017 wollen die Winzer aus dem Gebiet zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten ihren schon bisher eindrucksvollen Markterfolg heuer noch weiter ausbauen. Obwohl die gesamte Weinernte im Weinviertel mit 743.000 hl witterungsbedingt um 11 % geringer ausgefallen ist als jene von 2016, „wird es auch heuer genug Weinviertel DAC-Wein geben“, versichert *Hager*. In Teilen des Anbaugebietes hatte der Grüne Veltliner im Weinjahr 2017 unter der lang anhaltenden Trockenheit zu leiden gehabt.

Begonnen hat der Präsentationsreigen in Linz (28.02.) und München (01.03.) und wurde am 13. März in der Wiener Hofburg fortgesetzt, wo 165 Winzerinnen und Winzer die rund 400 neuen „Weinviertel DAC“-Veltliner über 3.600 Besuchern zur Verkostung präsentiert haben. Die nächsten Termine sind Götzis (10.04.), Salzburg (11.04.) und Bratislava (03.05.). Weitere Details hier im Newsletter unter „Termine – Termine – Termine“ oder unter www.weinvierteldac.at.

***) Kostbares Verkosten – Frühlingserwachen bei den Traditionsweingütern**

Am 5. und 6. Mai findet die 24. Tour de Vin statt, bei der die Traditionsweingüter der Region Donau einladen, den neuen Jahrgang zu verkosten und verführerische Side-Events zu genießen. Neu dabei sind die Weingüter *Leindl*, *Steininger* und *Thiery-Weber*.



Von Weingut zu Weingut flanieren, sich in geselliger Runde einen Überblick über den Charakter des neuen Jahrgangs verschaffen, die Winzer und die Weingärten kennenlernen und bei dieser Gelegenheit vielleicht auch den eigenen Weinkeller füllen. Die am 5. & 6. Mai stattfindende TOUR DE VIN ist für Weingenießer die beste Gelegenheit, den 36 Mitgliedsbetrieben der Traditionsweingüter in der Donauregion einen Besuch abzustatten und dabei eine unvergleichlich hohe Dichte an frisch gefüllten Topweinen zu verkosten und zu vergleichen. An beiden Tagen sind Türen und Tore der im Kampal, Traisental, Kremstal und Wagram gelegenen Weingüter ab 10 Uhr geöffnet. Einlass erhält jeder mit dem Eintrittsbutton, der um 25 Euro in den Weingütern erhältlich ist.

Für das umfangreiche Rahmenprogramm während der beiden Tage hat sich jedes Mitglied etwas Spezielles ausgedacht. Viele Weingüter nutzen die Gelegenheit, befreundete Winzer und ihre Weine aus dem In- und Ausland vorzustellen. So sind z.B. Heribert Bayer aus Neckenmarkt im Weingut *Leth*, Georg Breuer aus dem Rheingau im Weingut *Jurtschitsch*, Daniel Sauer aus Franken im Weingut *Bernhard Ott* und Eugène Meyer aus dem Elsass im Weingut *Sepp Moser* zu Besuch. Genussreiche Stunden sind angesagt, wenn Volksgarten Pavillon-Küchenchef Matthias Zykan im Weingut *Hirsch* den Grill anwirft, auf Schloss Gobelsburg der Foodtruck SNÄX Station macht oder in der Schlossküche Walpersdorf ein 4-Gang-Degustations-Menü von Weinen des Weinguts *Markus Huber* begleitet wird. Weitere Highlights: Riedenwanderung mit Winzer Willi Bründlmayer, Spanferkelfrühschoppen im Weingut *Hermann Moser* und Kellerrundgang mit Verkostung von bis zu 40jährigen Raritäten im Weingut *Brandl*. Viele Side-Events sind im Eintrittsbutton inkludiert. Im TdV-Pass, der bei den Weingütern aufliegt, sind alle Adressen und Zusatzprogramme enthalten.

Tradition hat aber auch die dazu gehörende MAGNUM PARTY als gesellschaftliches Highlight. Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am 5. Mai bringt jeder Winzer seinen aktuellen Lieblingswein in der Magnum mit. Dresscode: „Smart Casual“ oder Tracht. Eintritt: € 20,- mit TdV-Button, € 30,- ohne. Weitere Infos: www.traditionsweingueter.at.

Rosinas Rosinen The French Bordeaux - Teil 1



Werte Leserinnen, meine heutige Kolumne präsentiert sich mal ganz anders, nämlich in Gedichtform. Dabei habe ich Anleihe bei einem - meiner bescheidenen Meinung nach – der liebenswertesten englischen Kinderbücher genommen, die je geschrieben wurden: „The Gruffalo“. „Kinderbuch und Wein? Wie soll denn das zusammenpassen?“, werden Sie sich sicherlich fragen. Aber lesen Sie selbst:

THE FRENCH BORDEAUX

A guy took a stroll through the deep dark night.
A girl saw the guy and the guy looked bright.
“Where are you going to, handsome bright guy?
Come and have beer with me. Don’t be shy!”
“It’s terribly kind of you, gal, but no,
I’m going to have wine from the French Bordeaux.”
“The French Boredow? What’s the French Boredow?”
“The French Bordeaux! Why, didn’t you know?
It has wonderful reds
and wonderful whites
in wonderful France
and other delights.”
“Where are you having it?”
“Down at the bar.
Come and try some with me.
It’s not at all far.”

(Frei nach “The Gruffalo” von Julia Donaldson und Axel Scheffler, Macmillan Children’s Books)

Sollten Sie das Buch, das es übrigens auch in deutscher Übersetzung mit dem Titel „Der Gruffalo“ gibt, noch nicht kennen, so kann ich es Ihnen wirklich wärmstens ans Herz legen. Allen anderen unter Ihnen habe ich ohnehin ein Lächeln auf die Lippen gezaubert, nicht wahr?

Anmerkung: Dass in meinem Gedicht der „guy“ besser weggekommen ist als das „girl“, möge man mir verzeihen. Das lag ausschließlich daran, dass das Wort „guy“ in diesem Zusammenhang besser fürs Reimen geeignet war ...

Wie immer meine Bitte am Schluss:

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

*) Domäne Wachau im Wine Enthusiast „hervorragend“

In der neuesten Ausgabe des Wine Enthusiast erreichte der Grüne Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2016 hervorragende 95 Punkte. Insgesamt sind damit vier Domäne Wachau-Smaragde aus dem Jahrgang 2016 ganz vorne mit dabei.

Die Österreich-Expertin des Wine Enthusiast, Anne *Krebiehl* MW ist eine exzellente Verkosterin, wortreich und originell und eine anerkannte Spezialistin für österreichische Weine. In der aktuellen Ausgabe des Magazins punkteten die Wachauer Smaragde im internationalen Vergleich fantastisch. Dem Grünen Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2016, dem sie „superbe“ 95 Punkte gibt und eine Trinkreife bis 2030 attestiert, spricht sie einen „straffen und stromlinienförmigen Körper“ zu und ortet „makellose, hocharomatische Mandarinennoten, konzentrierte Hefearomen und eine an Soja-sauce erinnernde Salzigkeit.“

Jeweils 93 Punkte gab es für das Smaragd-Doppel von der Ried Achleiten, wobei sie dem Veltliner neben noch jugendlicher Frucht und Frische insbesondere Feinheit attestierte. Ebenfalls 93 Punkte stehen auch dem Grünen Veltliner Terrassen 2016 ganz großartig, der einen perfekten Einstieg in die Smaragdwelten der Wachau bietet.

<p style="text-align: center;">WINEENTHUSIAST 95 POINTS</p> <p style="text-align: center;">Domäne Wachau 2016 Ried Kellerberg Smaragd Grüner Veltliner (Wachau)</p> <p>Pristine, aromatic Mandarin notes color the underlying notions of green and yellow pear in this wine. The palate has that same aromatic Mandarin ripeness, along with textured, concentrated yeast flavors that shimmer with soy saltiness on the palate. The body is taut and streamlined; it promises to be very long-lived. Citrus aromas tingle long into the finish. Drink 2019–2030. – A.K. Published 3/1/2018</p>	<p style="text-align: center;">WINEENTHUSIAST 93 POINTS</p> <p style="text-align: center;">Domäne Wachau 2016 Ried Achleiten Smaragd Grüner Veltliner (Wachau)</p> <p>A youthful aroma of peardrop is foremost on the nose, but on the palate, a zesty, pithy texture takes over. It's accompanied by vivid, lively lemon freshness that keeps it slender and streamlined, ringing with purity and verve. The finish is moreish and lip-smacking. – A.K. Published 3/1/2018</p>
<p style="text-align: center;">WINEENTHUSIAST 93 POINTS</p> <p style="text-align: center;">Domäne Wachau 2016 Ried Achleiten Smaragd Riesling (Wachau)</p> <p>A tropical hit of pineapple precedes the lemony notes on the nose of this wine. The palate is utterly pure and fresh, with slender and poised lemon notes that carry fluidly and mouthwateringly into the long finish. There is something salty, lip-smacking and very refreshing about this. Drink 2018–2028. – A.K. Published 3/1/2018</p>	<p style="text-align: center;">WINEENTHUSIAST 93 POINTS</p> <p style="text-align: center;">Domäne Wachau 2016 Smaragd Terrassen Grüner Veltliner (Wachau)</p> <p>This wine has that lovely mix of citrus zest and pith on both the nose and palate. The two vie for attention, giving both freshness and texture. The flavors are highlighted by lemon but also informed by greener, savory hints of ivy, celery and fennel. White pepper makes an intriguing appearance on the dry finish. – A.K. Published 3/1/2018</p>

Weitere Infos und Auszüge aus dem Magazin unter www.domaene-wachau.at. Zu verkosten gibt's den einen oder anderen hochbewerteten Wein aus dem Jahrgang 2016 noch beim Wachauer Weinfrühling am 5. und 6. Mai auf den Weingütern. Sonst stehen dort bereits die aktuellen Smaragde aus dem Jahrgang 2017 im Mittelpunkt (www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/).

*) Am Neusiedler See werden vinophile Träume erfüllt: „Rent a Weinstock“ in Purbach

Wirklich Winzer sein, ohne eine Anbaufläche zu besitzen? Zu Hause dann Wein trinken, an den man selbst Hand angelegt hat? Am Neusiedler See werden offensichtlich vinophile Träume von Weinliebhabern erfüllt. Denn in Purbach am See wird etwas geboten, was so ganz sicher nicht alltäglich ist: "Rent a Weinstock" könnte man neudeutsch dazu sagen. Das Programm, das sich offiziell „Das Purbacher Weinerlebnis“ nennt, hat schon viele Freunde gefunden.

Vielfach ausgezeichnete Winzer aus dem Ort auf der Westseite des Neusiedler Sees begleiten die Hobbywinzerinnen und -winzer durch das Weinjahr. An sechs Samstagen im Jahr wird von 14 bis 19 Uhr vor Ort unterrichtet – von der Weingartenwirtschaft bis zur Kellertechnik! In den besten Lagen Purbachs wird aber auch gemeinsam bearbeitet, geschnitten und auch geerntet. Haut- und gaumennah, sozusagen! Und der Erfolg von der G'schicht'? Etwa 100 Flaschen selbst bearbeiteten Wein können die Hobbywinzerinnen und -winzer dann garantiert mit nach Hause nehmen!

Dass bis dahin allerdings nicht nur viel Arbeit ansteht, sondern auch einige vinophile Degustationen verbunden mit den typischen pannonischen Jausen in mehreren Betrieben auf dem Programm stehen, ist wichtiger, aber ganz sicher nicht unangenehmster Teil des vitikulturellen „Lehrplans“. Und was kostet dieses einzigartige Erlebnis, das über ein ganzes Weinjahr reicht? Für 880 Euro lässt es sich herrlich in die Welt der Winzer eintauchen! Wohl auch eine außergewöhnliche Geschenkidee ... (www.neusiedlersee.com)

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

(1) Neuer Rekordumsatz für Champagne

Der Champagne-Gesamtverband, Comité Champagne, zieht Bilanz: Ein weltweiter Rekordumsatz von 4,9 Mrd. Euro wurde im Jahr 2017 erzielt, davon 2,8 Mrd. im Export und 2,1 Mrd. in Frankreich. In Deutschland ging der Absatz leicht zurück. Der Umsatz stieg aber. Der weltweite Umsatz stieg in den vergangenen zwölf Jahren – seit 2005 – um über 1 Mrd. Euro.

Die Lieferungen aus der Champagne nach Deutschland gingen im Vorjahresvergleich um 0,8 % oder knapp 104.000 Flaschen zurück: 2017 wurden 12.285.167 Flaschen geliefert (2016: 12,39 Mio. Flaschen). Der Umsatz der Champagne-Winzer und –Häuser auf dem deutschen Markt liegt dagegen mit 1,7 % im Plus. Deutschland ist damit nach Absatz und Umsatz weltweit der Exportmarkt Nummer vier. Japan zog 2017 erstmals sowohl im Absatz als auch im Umsatz an Deutschland vorbei. Nur in Frankreich selbst, in den USA und in Großbritannien wird noch mehr Champagne getrunken.

Kunden in Österreich bestellten 2017 mehr Champagne als im Vorjahr: 1,52 Mio. Flaschen sind 15,8 % mehr als im Vorjahr. 2016 gingen 1,31 Mio. Flaschen in die Alpenrepublik. Der Champagne-Umsatz stieg um 14,8 %. Österreich rückt damit vom 18. auf den 17. Rang der wichtigsten Champagne-Exportländer weltweit vor und positioniert sich zwischen Russland und Dänemark.

Weltweit wurde im vergangenen Jahr 0,4 % mehr Champagne aus Reims und Épernay in über 190 Länder versendet: 307,31 Mio. gegenüber 306,04 Mio. Flaschen in 2016. Der Rekordumsatz erklärt sich durch die stark positive Umsatzentwicklung des U.S.-Marktes (+ 8,5 %), von Japan (+ 21,3 %) und auch von Australien (+ 23,0 %). Großbritannien bleibt nach den USA im Umsatzranking der Champagne-Exportmärkte an zweiter Stelle: der „Brexit“-Effekt dreht den Umsatz (- 5,7 %) und den Absatz (- 11 %) aber ins Minus. Die asiatischen Märkte liegen wertmäßig insgesamt mit 19,2 % im Plus, aber auch in Europa (ohne Frankreich) stiegen 2017 die Umsätze um 3,9 %.

Quelle: Tageskarte online, 22. März 2018,

<https://www.tageskarte.io/industrie/detail/neuer-rekordumsatz-fuer-champagne.html>

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

(2) Widerständig gegen Pilze: Neue Rebsorten auf dem Markt

Ein Cabernet Blanc, ein Johanniter oder ein Regent: Wer Weine mit diesen Namen entdeckt, hat es mit pilzwiderständigen Rebsorten – kurz PIWI – zu tun.

Sie wehren bestimmte Krankheiten wie Mehltreiberpilz und Grauschimmel ab. Winzer müssen sie deshalb weniger spritzen und sparen sowohl Pflanzenschutzmittel als auch Arbeitszeit, erklärte der Bundesverband Ökologischer Weinbau Ecovin kürzlich auf der Fachmesse ProWein.

Auch wenn viele Verbraucher diese Weine noch nicht kennen: Geschmacklich gesehen stehen sie etablierten Tropfen auf dem Markt angeblich in nichts nach. Das war allerdings nicht immer so: Beispielsweise hatte die erste Generation der pilzresistenten Weißweine einen sog. „Foxton“ – für den Laien übersetzt heißt das, der Wein schmeckte muffig, etwa nach „nassem Fuchs“, beißend scharf und zugleich unangenehm süß. Dies haben die PIWI mittlerweile zum Glück hinter sich gelassen. Doch wie schmecken die aktuell erhältlichen Weine genau?

Die nachfolgenden vier Sorten sind in Deutschland seit längerem erprobt und Winzer, Experten und Konsumenten können bereits auf einige Jahre Erfahrung zurückblicken:

Regent: Er macht mit etwa 1.800 ha Anbaufläche den Löwenanteil an den PIWI aus und ist etwas für Rotweinfreunde, die es kräftig in der Frucht, aber milde in den Tanninen mögen. Er schmeckt intensiv fruchtbetont, nach Waldbeeren und dunklen Kirschen, passt nach Aussagen der Ecovin perfekt zu hellem Fleisch, aber auch zu vegetarischen Gerichten.

Cabernet Blanc: Säurig-frisch und grünfruchtig im Geschmack; im Mund treffen Aromen von Pfeffer, Chili, Rhabarber und Stachelbeere zusammen.

Johanniter: Ebenfalls sehr fruchtbetont mit einer intensiven Nase nach pinker Grapefruit. Vor allem im Sommer ein schöner Begleitwein zum leichtem Essen, Salaten und kalten Platten oder allein für sich am Nachmittag.

Solaris: Wird aufgrund seine intensiven Fruchtnoten gerne für Eiswein und Federweißer (hierzulande „Sturm“) verwendet. Die Aromen erinnern an Ananas, Maracuja, Papaya und Pfirsich.

Quelle: in Auszügen aus: Gourmetwelten online, 19. März 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/neue_rebsorten_auf_dem_markt_widerstaendig_gegen_pilze/, ergänzt und geringfügig adaptiert (bbj)

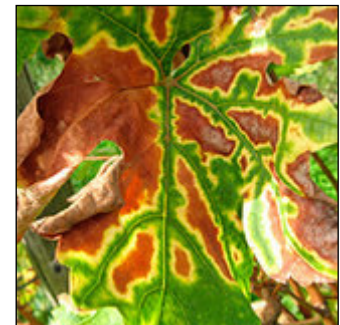
Anmerkung: Eine Fortsetzung dieser Liste mit den wichtigsten, in Österreich bereits vorhandenen und auch am Markt verfügbaren PIWI-Sorten ist im nächsten BBJ Wein-Newsletter Ende April zu finden. (bbj)

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

Mittel gegen Rebkrankheit Esca – Ein Pilz gegen den Pilz

Die Rebkrankheit Esca lässt Rebstöcke absterben. Das Problem wird immer größer, die Schäden sind immens. Nun könnte es ein Gegenmittel geben - das aus den Weinreben selbst kommt.

Breiten sich Tigerstreifen auf den Blättern eines Weinstocks aus, schrillen beim Winzer die Alarmglocken. Er weiß, dass nach der gelb-braunen Verfärbung der Weinblätter bald die Trauben zu ungenießbaren Lederbeeren zusammenschrumpeln. Dann vertrocknen die Triebe, schließlich stirbt der ganze Rebstock ab. Der Winzer muss das Holz aus dem Weinberg reißen und verbrennen. Ursache ist die durch Pilze verursachte Holzkrankheit Esca. Seit Ende der 1990er Jahre wird sie in deutschen Weinbauregionen als ernstes Problem betrachtet, heißt es beim Julius Kühn-Institut in Quedlinburg. Fachzeitschriften berichten, dass sich die Fälle seit einigen Jahren häufen. Überall in den Weinbergen tauchen tote Rebstöcke auf, vermeintlich zufällig verteilt.



Blattsterben als sichtbares Zeichen der Rebkrankheit Esca. © HS Geisenheim

Forscher haben nun wohl ein Gegenmittel gefunden. Der Clou dabei: Sie bekämpfen die holzzerstörenden Pilze mit anderen Pilzen. Das Rebholz wird mit Trichoderma-Arten infiziert, wie Andreas Kortekamp und Joachim Eder vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz erklären. Das sei eine Art „Schutzimpfung für die Weinrebe“, sagen die Rebkrankheiten-Experten. Wo die harmlosen Trichoderma-Pilze schon sitzen, können sich die Esca verursachenden Pilze nicht mehr niederlassen.

Gefunden haben die Forscher die nützlichen Pilze in den Rebstöcken selbst. Natürlicherweise kommen sie aber nur in wenigen Prozent der Reben vor, wie Kortekamp erklärt. Einmal eingepflicht wüchsen die Pilze in die Rebe ein. Es handele sich um natürlichen Pflanzenschutz – die Wissenschaft imitiere oder verstärke ein natürliches System, betont Kortekamp.

Würden schon die kleinen Setzlinge in den Rebschulen mit Trichoderma geimpft, seien die Erfolge sehr gut, sagt Eder. Die Besiedelungsrate liege bei fast 100 %. Negative Effekte konnten die Pilzexperten bei ihren Versuchspflanzungen rund um das DLR in Neustadt an der Weinstraße bisher nicht feststellen.

Die Forscher halten das Potenzial der Trichoderma-Pilze für gewaltig. Schließlich gingen jedes Jahr rund 1 % der Rebstöcke durch Esca kaputt – weltweit entstünden so Verluste von jährlich einer Milliarde Euro. Die Winzer in Deutschland reagierten derzeit noch zurückhaltend, sagt Stephan

Reimann vom Unternehmen Belchim Crop Protection in Burgdorf, das derzeit das einzige Anti-Esca-Produkt mit Trichoderma auf dem deutschen Markt anbietet.

„Die Ergebnisse sind sehr gut. Das interessiert die Winzer auch auf jeden Fall, aber die letzte Überzeugung fehlt noch“, sagt *Reimann*. Oft zeigten sich die Effekte eines Esca-Befalls im Weinberg erst nach 15 oder 20 Jahren. Die Genehmigung für das Mittel gebe es erst seit drei Jahren – und die Zulassung gelte nur für Rebschulen und junge Anlagen. *Reimann* ist überzeugt: Können die Winzer auch ihre älteren Rebstöcke nach dem Rebschnitt an den Wunden mit der Anti-Esca-Lösung behandeln, werden sie zugreifen.

Der Wirkungsgrad des Produkts liege bei 50 bis 80 %, erzählt *Kortekamp*. Er hofft, dass er bald weniger Rebstöcke sehen muss, in denen das Holz im Inneren morsch wird. Die Esca verursachenden Pilze verbreiten sich über Sporen. Sind sie einmal im Weinberg, besiedeln sie irgendwann alle Rebstöcke. (dpa)

Quelle: Gourmetwelten online, Doreen *Fiedler*, 30. März 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/mittel_gegen_rebkrankheit_esca_ein_pilz_gegen_den_pilz/

*) Die Wein-TV-Tipps für die ersten beiden April-Drittel

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

- Donnerstag, 5. April, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Die ersten fünf Kapitel – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
In der Welt der Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. Er pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um sogenannte „Label-trinker“. Denn guter Wein muss keineswegs teuer sein. In dieser Sendung widmet er sich den grundlegenden Eckpfeilern eines Weinverständnisses – „Alles, was für den Wein wirklich wichtig ist!“ in nur 5 Kapiteln:
 - Der Winzer: u .a. mit Frankens Winzerstar Horst *Sauer*
 - Die Lage: Der Weinberg, die Lage, beeinflusst Qualität und Art eines Weines entscheidend.
 - Riesling: Die urdeutsche Weißweinrebsorte ist nicht nur bei der deutschen Rebfläche mit 27 % die klare Nummer eins, sondern auch in *Pigotts* Glas.
 - Spätburgunder: Die „edle Diva“ unter den Rotweinrebsorten lässt Winzerherzen weltweit höher schlagen und verzweifeln.
 - Masse und Klasse: Inzwischen gibt es auch in Großdiscountern und Supermärkten handwerklich bestens gemachte Tropfen. Mit einem Preis um die € 5,- sind Qualitätsweine also nicht mehr unerschwinglich.
- Freitag, 6. April, 20:15 | hr-fernsehen
Mallorcas stille Seiten: Wandern, Wein und Mandelblüte
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Samstag, 7. April, 14:30 | 3sat
Ischia, da will ich hin!
„Isola verde“, grüne Insel, nennen die Italiener die fruchtbare Vulkaninsel Ischia. Sie war in der Antike die erste Kolonie, von der aus die Griechen das italienische Festland eroberten. Kurz darauf gründeten sie Rom – über Ischia, so sagt man, kam Kultur nach Italien: Kunst, Wissen, Philosophie und der Wein. Die Reportage zeigt das Leben auf Ischia und geht den Klischees nach, die mit dem Eiland im Golf von Neapel verbunden sind. Autor Simin *Sadeghi* fährt stilecht mit einer Vespa über die Insel und plaudert mit den verschiedensten Leuten über das Insel-Dasein. Über (Thermal-)Wasser und Wein, über Fumarolen und Fangpackungen und natürlich über „La Merkel“.

- Sonntag, 8. April, 19:00 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen – Unterwegs in und um Lorch im Rheingau
Dieter *Voss* ist diesmal unterwegs in Lorch im Rheingau. Die westlichste Stadt Hessens liegt am Rhein und ist bekannt für ihren herrlichen Riesling. Keine Reise in den Rheingau ohne kulinarische Köstlichkeiten: Im Traditionsweingut *Mohr* zaubert die Winzergattin Saynur *Sonkaya-Neher* türkische Genüsse auf den Tisch. Der Clou: Dazu reicht sie die passenden Weine aus den Steillagen des Weinguts – eine gelungene Kombination.
- Montag, 9. April, 15:50 | arte
Europas legendäre Straßen – Via Aquitania in Frankreich
Die Via Aquitania durchquert die Regionen Languedoc, Midi-Pyrénées und Aquitaine und verband Colonia Narbo Martius (Narbonne), Tolosa (Toulouse) und Burdigala (Bordeaux). Neben der Sprache führten die Römer auch den Wein in Gallien ein. Die Weingeschichte der Region Corbières begann, als die ersten Weinreben im Jahr 125 v. Chr. von den Römern angepflanzt wurden. Die Via Aquitania führte durch die heutigen Weinberge von Château Coulon und Château Veredus. Schon damals wurde zwischen Narbonne und Toulouse Wein in großen Amphoren transportiert. Noch heute kommen Scherben irdener Weinkrüge zum Vorschein. (online von 9. bis 16.4. auf dem arte-Internetportal).
- Donnerstag, 12. April, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Weinwunder Deutschland Rosé: die dritte Farbe – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet – heute macht er 11 % des deutschen Weinkonsums aus. *Pigotts* Reise zum neuen „Rosé-Trend“ führt über die Pfalz (Weingut Phillip *Kuhn*), Baden (Weingut *Salwey*) und den Bodensee (Seegut *Kress*) bis nach Württemberg (Weingut *Kusterer*). Geklärt wird, was eigentlich ein Rosé ist, aus welchen Trauben er entsteht, und woher die Farbe kommt.
- Samstag, 14. April, 15:00 | 3sat
Der Geschmack Europas – Das spanische Galicien
Galicien ist so ursprünglich wie kaum ein anderer Teil Spaniens. Die Region, die viele kulinarische und literarische Schätze bietet, befindet sich in der nordwestlichen Ecke des Landes. Lojze Wieser erkundet die rustikale Küche Galiciens und kostet die guten Weine, die seit 1100 die Gaumen vieler Pilger auf dem Jakobsweg verköstigt haben. 80 Arten Meeresfrüchte, eine Vielfalt an Gemüse und Früchten, Kleinvieh, Schweine, Rinder, Käse, Wein und eigener Branntwein – das sind die Zutaten für die Speisen der Menschen, die zwischen Bergen und Meer ihre Geschichte erzählen.
- Samstag, 14. April, 15:30 | 3sat
Einkehr und Genuss – Kulinarisches am Rande des Jakobsweges
Olivenöl, Wein, Käse: Entlang der spanischen Etappe des Jakobsweges können Pilger nicht nur zu innerer Einkehr finden. Auch leibliche Genüsse spielen auf der Route eine wichtige Rolle. Auf der Hacienda Queiles in Navarra presst David *Solana* eines der besten Olivenöle der Welt. Bei der Familie *Muga* in der Rioja gärt und reift der Rotwein noch komplett in Eichenholzfässern. Dazu passt hervorragend der Edelschimmelkäse aus den Picos de Europa.
- Montag, 16. April, 14:50 | 3sat
Die Kanarischen Inseln: Lanzarote und Fuerteventura
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Dem karstigen, trockenen Boden Nahrung abzugewinnen, stellt für die Bewohner eine große Herausforderung dar. Und doch gelingt es ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie Rebstöcke auf porösem Vulkangestein.
- Montag, 16. April, 15:35 | 3sat
Die Kanarischen Inseln: Teneriffa, El Hierro und La Palma
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.

- Dienstag, 17. April, 14:05 | 3sat
Kellergassen in Niederösterreich – Weinkultur und Lebensfreude
Mehr als 1000 Kellergassen zählen zu den prägenden Kulturgütern Niederösterreichs. Früher wurden dort die Trauben gepresst und Wein gelagert. Heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgabe übernommen. Die Kellergassen sind aber zur Touristenattraktion geworden. Die längste Kellergasse Österreichs ist in Hadres. Sehenswert sind auch das dorffähnlich gestaltete Ensemble von Unterstinkenbrunn und der „Galgenberg“ von Wildendürnbach, der zur schönsten Kellergasse 2013 gewählt wurde. Für zahlreiche Kulturschaffende sind die „Dörfer ohne Rauchfang“ inzwischen von großer Bedeutung: So hat Alfred *Komarek* mit seinen „Polt“-Krimis, die in den Presshäusern und Weinbergen des Weinviertels spielen, den Kellergassen ein literarisches Denkmal gesetzt; und der Maler und Zeichner *Karl Korab* hat in zahlreichen Arbeiten die typischen Häuserzeilen dokumentiert. Die Bildhauerin und Performancekünstlerin *Elisabeth von Samsonow* spielt in ihrem Presshaus auf ungewöhnlichen Klanginstrumenten, die „Kellergassen Compagnie“ von *Luzia Nistler* belebt mit Theaterstücken besondere Kellergassen am Wagram. Architekt *Friedrich Kurrent* hat für sein Ausstellungshaus zum Werk von *Maria Biljan Bilger* in archaischen Schwüngen die Wölbungen der Weinkeller aufgegriffen.
- Dienstag, 17. April, 14:50 | 3sat
Weinviertel – Weites Land
Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region. Ein sanftes, wärmebegünstigtes Hügelland, das von Menschen genutzt wird, aber noch viele ursprüngliche Eigenarten bewahrt hat, ein stilles Land mit viel Vergangenheit und verborgenen Schätzen.
- Dienstag, 17. April, 18:30 | Phoenix
Die *Trumps* – Aus der Pfalz ins Weiße Haus
Der Werdegang des *Trump*-Clans erzählt eine der außergewöhnlichsten Einwanderergeschichten und gibt Einblick in die Herkunft des 45. Präsidenten der Vereinigten Staaten, *Donald Trump*. Die Erfolgsgeschichte der Familie des US-Präsidenten beginnt mit dessen Großvater *Friedrich Trump*, dem jüngsten Sohn einer Winzerfamilie aus dem pfälzischen Kallstadt. 1885 emigriert dieser als 16jähriger in die USA.
- 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 5. April 2018, 14:30 – 20:00 Uhr: **Salzburger Sektfrühling 2018**
Es duftet nach Frühling und es prickelt im Glas: Am Donnerstag, den 5. April wird das Haus für Mozart erneut zur großen Bühne für die besten Sekthersteller Österreichs. Zu den Highlights zählen die Reserve-Sekte als Kategorie der österreichischen Sektpyramide, welche erstmals in dieser großen Bandbreite zu verkosten sein werden.
Event: Salzburger Sektfrühling mit österreichischen Sektspezialitäten
Termin: Donnerstag, 5. April 2018, 14:30 bis 20:00 Uhr (Einlass bis 19:00 Uhr)
Ort: Karl Böhm Saal im Haus für Mozart, Hofstallgasse 1, 5020 Salzburg
Eintritt: € 25,- p.P. | Vorverkauf: € 19,- unter diesem Link:
<https://grosswerk.us5.list-manage.com/track/click?u=4e8e4c64a84d074ca82c3c492&id=f08a9d8cd1&e=95f8a6f5e0>
Infos: www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzburger-sektfruehling/
 - Donnerstag, 5., bis Donnerstag, 19. April 2018: **11. wachau GOURMETfestival 2018**
Die elfte Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestival wird zum kulinarischen Meilenstein. Anfangs ambitioniert in der Region verankert, wird es heute längst in einem Atemzug mit den Festivals in St. Moritz, im Rheingau und mit anderen Benchmarks genannt.
Das liegt zum einen an der besonderen Struktur des wachau GOURMETfestivals mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben als Locations und der breiten Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des Festivals über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.
Programm, Karten und weitere Infos unter www.wachau-gourmet-festival.at.
-
- Freitag, 6., und Samstag, 7. April 2018: **Wein & Genuss, KREMS**
Neuerlich als Teil des wachauGOURMETfestivals werden am 6. und 7. April im historischen Ambiente der Dominikanerkirche im Herzen der Wachaustadt Krems die rund 70 besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs mit ihren aktuellen Weinen und zahlreichen Raritäten vorgestellt. Dazu kommen Gastwinzer aus anderen Bundesländern und dem Ausland. Mehr Infos und Tickets unter www.weingenusskREMS.at.
-

- Freitag, 6. April, bis Sonntag, 8. April 2018: **Weintour Weinviertel 2018**

Große Weinverkostung im Weinviertel! Über 200 Weinstraßen-Winzer öffnen im Rahmen der Weintour Weinviertel am 7. und 8. April 2018 von 10 bis 19 Uhr ihre Pforten und laden zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Ein Wochenende rund um die Weinkultur, das Erleben des Weinviertels im Frühling und den Genuss mit allen Sinnen. Pfeffrige Weine, gepflegte Wirtshauskultur, spannende Ausflugsziele und gemütliche Quartiere sorgen für ein genussvolles Wochenende. Dank des exklusiven Weintour-Bandes, welches einmalig für das Wochenende um € 20,- (inkl. € 7,- Wein-Einkaufsgutschein) erworben werden kann, eröffnet sich dem Gast über ein ganzes Wochenende (7. und 8. April, 10 - 19 Uhr) der Zutritt zum Genuss von über 1000 Top Weinen der Region bei Weinverkostungen in den Weingütern.



Unterteilt in 10 kleinere Regionen des Weinviertels bietet die Internet-Seite www.weintour.at Infos zu den Winzern und Weinen, Kulinarik und Beherbergung sowie Kunst und Kultur. In Hohenruppersdorf, Mailberg, Poysdorf und Retz beginnt das Weintour-Wochenende schon am Freitag mit besonderen Eröffnungsfesten. Viele Winzer präsentieren dabei ihre Weine und geben bereits einen Vorgeschmack auf die kommenden beiden Tage:

o Gasthaus Zum Schwarzen Adler, Hohenruppersdorf, 6. April, ab 16:00 Uhr:

An Stehtischen wird über den neuen Jahrgang gefachsimpelt, passend dazu serviert Mira *Zieger* regionale Schmankerlküche in Buffetform. Mit feinem Humor in seinen Geschichten und Texten, die die Eigenarten der österreichischen Seele in der liebenswerten Enge des Weinviertels aufspüren, bringt Sie der Wolkersdorfer Anwalt und Literat Martin *Neid* mit einer Lesung zum Schmunzeln. Für die stimmungsvolle musikalische Umrahmung der Veranstaltung sorgt „Allegro con fuoco“. Die Hohenruppersdorf Winzer präsentieren rund 90 ausgewählte Weine. (€ 35,- p.P. inkl. Verkostung, Mineralwasser und Buffet). Kartenvorverkauf: Martin *Krottendorfer* (info@wein-hohenruppersdorf.at, +43 699 1031 9393) oder Gasthaus Zum Schwarzen Adler (gemeindegasthaus@aon.at, +43 2574 85150).

o Eisenhuthaus, Poysdorf, 6. April, ab 18:00 Uhr:

Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der einzigartigen Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren Weinviertler Winzer ihre ausgezeichneten Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio und Kulinarik aus der Backstube Eisenhuthaus. 20 Winzer präsentieren 100 Weine (€ 13,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 15,- p.P. an der Abendkassa; inkl. Verkostung alle Weine; exkl. Essen)

Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter +43 2554 88040 sowie info@veltlinerland.at.

o Restaurant Schlosskeller, Mailberg, 6. April, 18:30 Uhr:

Die Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif! Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten im Restaurant Schlosskeller. Musikalische Untermalung. (€ 85,- p.P.): Schloss Mailberg (reservierung@schloss-mailberg.at, +43 2943 30301).

o Weinquartier Retz, 6. April, 19:00 Uhr:

„Rock The Kitchen“ & das Weinviertel glasweise! Den passenden Rahmen für diesen besonderen Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebietsvinothek. Um 19.30 Uhr startet „Rock The Kitchen“, die Weinbar-Küchenparty, mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Die perfekte Gelegenheit die frischen, jungen und neuen Weine zu verkosten. Live Musik darf natürlich auch nicht fehlen. (€ 68,- p.P. inkl. Menü im Glas, Weine, Vöslauer Mineralwasser)

Reservierung: Weinquartier Retz – Vinothek und Weinbar (+43 2942 20488 oder +43 660 5273 673, office@weinquartier.at oder weinbar@weinquartier.at).

Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf www.weintour.at.

Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus (info@weinviertel.at, +43 2552 3515)

- Samstag, 7., bis Sonntag, 8. April 2018, 14 – 20 Uhr: **Göttlesbrunner Jungweinschnuppern**
 Die WINZER GÖTTLESBRUNN freuen sich an diesen beiden Tagen auf Ihren Besuch in den Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente. Einmaliger Spesenbeitrag € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang. Nähere Informationen finden Sie auf www.jungweinschnuppern.at.


- Samstag, 7., und Sonntag, 8. April 2018, 14 – 20 Uhr: **Weinstieg in den Frühling**
 Am zwei Tagen laden die Winzerfamilien zur beliebten Frühlingsverkostung nach Gumpoldskirchen ein. Über 150 Weine von ausgewählten Winzern stehen zur Verkostung bereit. Im Fokus stehen neben regionstypischen Weiß- und Rotweinen die beiden autochthonen Weißweinsorten Zierfandler und Rotgipfler. Das Motto beim Weinstieg lautet: „kosten, plaudern und Gumpoldskirchner Weine einkaufen“ – deshalb ist im Eintritt ein 20-€-Einkaufsgutschein inkludiert. Eintritt für 2 Tage: € 35,- (inkl. 20-€-Einkaufsgutschein). Ein Oldtimer-Traktor-Shuttle dreht zwischen Freigut Thallern und dem Bahnhof seine Runden und bringt die Besucher von Weingut zu Weingut. Wer an beiden Tagen verkosten möchte, für den bieten Hotels & Gasthöfe Übernachtungs-Packages an. Alle Infos unter www.weinstieg.at.


- Dienstag, 10. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Götzis (Vbg.)**
 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 weinviertelisch.
 Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.
 Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Kulturbühne AMBACH in Götzis in Vorarlberg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at oder www.blaufraenkischland.at.



- 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
- Mittwoch, 11. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Salzburg**
 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 weinviertelisch.
 Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.
 Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag am Amadeus Flughafen-terminal in Salzburg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch




Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at oder www.blaufraenkischland.at.

- **Donnerstag, 12. April 2018: Winzer KREMS, Jürgen Vigne und HLF KREMS – VERWURZELT**
Im Rahmen des wachau GOURMETfestival begeben sich die WINZER KREMS und die Schüler der HLF KREMS samt Gastkoch Jürgen Vigne (Pfefferschiff, Salzburg) auf Spurensuche. Vigne legte den Grundstein zu seiner Karriere in der HLF. Die Winzer KREMS wiederum greifen in ihre Schatzkiste und bestreiten eine Vertikale ihrer besten Lagen Sandgrube, Wachtberg und Pfaffenberg.



Tickets: € 99,-- (Mail: office@winzerkREMS.at, Tel.: + 43 2732 85511)

17 Uhr: Aperitif & Amuse Gueule im Vinothekeller der WINZER KREMS, Bründlgraben 18, 3500 KREMS
18 Uhr: 6-Gang-Menü von Jürgen Vigne & friends in der HLF KREMS, Langenloiserstraße 22, 3500 KREMS. Dazu eine Vertikalverkostung der WINZER KREMS - Sandgrube 13 aus Sandgrube, Wachtberg und Pfaffenberg

- **Freitag, 13. April 2018, 16 – 21 Uhr: WIFI-Weinfrühling in St. Pölten (Niederösterreich)**
Bereits zum 12. Mal lädt das WIFI NÖ zum Weinfrühling! Über 70 Winzer und Weinhandelsbetriebe aus ganz Österreich sind wieder mit dabei und präsentieren an diesem Abend ihre Weine am WIFI St. Pölten. Ein Highlight des Abends ist die Verleihung der WIFI Wine-Awards, wo aus über 400 verkosteten Weinen in vier Kategorien – Weiß- und Rotwein Klassik sowie Weiß- und Rotwein Reserve – die besten ausgezeichnet werden.
Mehr Infos und Tickets unter www.noe.wifi.at/weinfruehling oder im WIFI-Kundenservice (Tel.: +43 2742 890-2000). Unkostenbeitrag: € 10,--.



- **Freitag, 13., bis Sonntag, 15. April 2018: Weinfrühling Gols**
Eine Weinverkostung mit hohem Niveau gibt es im Frühling im evangelischen Gemeindezentrum in Gols (Burgenland). Ausgewählte Weine von ca. 80 teilnehmenden Weinbaubetrieben stehen zur Verkostung bereit. In einer Präsentation erfährt man Wissenswertes über die jeweiligen Winzer.

Freitag, 13. April, 15–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit

Samstag, 14. April, 13–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit

Samstag, 14. April, 15 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)

Sonntag, 15. April, 13–18 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum
Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit

Sonntag, 15. April, 14 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)

Serviceleistungen: Kellerbus (Freitag, Samstag und Sonntag gratis) Shuttlebus (von und nach Bahnhof Neusiedl/See, Weiden, Podersdorf – Fr., Sa. und So. gratis)

Unkostenbeitrag: € 60,– inklusive drei Wein-Einkaufsgutscheinen im Wert von je € 15,–.

Information: 02173/21775 (Weinbauverein Gols) oder 0699/11 93 61 42 (Edith Sittinger) bzw. info@weinort-gols.at, www.weinort-gols.at.

- **Samstag, 14., bis Sonntag, 15. April 2018: WeinTour München 2018 (D)**
Die WeinTour lädt zur Entdeckungstour durch die 13 deutschen Weinregionen in der bayrischen Hauptstadt ein. Verkosten Sie Weine bester Qualität, lernen Sie über 90 Winzer persönlich kennen und kaufen Sie Ihre Lieblingsweine zu Ab-Hof-Preisen! Lassen Sie sich weintouristische Highlights empfehlen, genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten und ein spannendes Rahmenprogramm:
 - Samstag 14 und 17 Uhr, Sonntag 16 Uhr: Wein- & Kochshow: Schon mal eine Riesling-Espuma zum Fisch probiert? Erdbeer-Melissensorbet in Rosé-Sekt oder Spätburgunder zum



Schokoküchlein? Sommelier und Entertainer Justin Leone und TV-Geschmacksjäger Moritz *Crone-Rawe* kombinieren in rasanten Wein- & Kochshows spektakuläre deutsche Weine und regionale Köstlichkeiten. Die beiden Gourmetexperten ergänzen sich perfekt in Sachen Wine-Food-Pairing: Justin *Leone* ist Sommelier und TV-Entertainer, während Moritz *Crone-Rawe* einer besten deutschen Newcomer-Köche ist und bereits auf der ganzen Welt gekocht hat!

- Sonntag 14 Uhr: Wandershow: Mitlachen und probieren erwünscht heißt es, wenn TV-Moderator und Wanderexperte Manuel *Andrack* augenzwinkernd beweist, warum "Wandern in Deutschlands Weinregionen" der neue Trend ist und richtig Spaß macht! Entdecken Sie mit dem renommierten Wanderbuch-Autor die schönsten Wanderwege, die tollsten Weinsichten und erfahren Sie, bei welchem Weingut man unbedingt Rast machen sollte!
- Täglich Wine- und RegioWalks: Schon mal Prinzessinnen getroffen? Nicht? Dann gehen Sie doch mit den amtierenden Deutschen Weinprinzessinnen auf Tour: Bis zu 15 Besucher können ausgerüstet mit Headsets gemeinsam mit Charlotte Freiberger und Laura Lahm die Wein Tour erkunden und Weine verkosten. Die geführten WineWalks – für Einsteiger und Weinkenner geeignet – machen Station bei verschiedenen Winzern und stellen die Geschichten hinter dem Wein vor. Packen Sie Ihren Rucksack und schnüren Sie die Wanderstiefel: Wanderexperte Manuel *Andrack* erkundet gemeinsam mit Ihnen die 13 Weinregionen auf der WeinTour und verrät Ihnen so manchen Geheimtipp. Bei den unterhaltsamen RegioWalks lernen Sie mehrere Weinregionen und ihre touristischen Highlights näher kennen.

Weitere Infos und Tickets und Anmeldungen zu den Veranstaltungen ab sofort zu buchen unter:

www.weintour.net und facebook.com/weintour.

WO: Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15, D-80339 München

WANN: Samstag, 14. April, 12 - 19 Uhr | Sonntag, 15. April, 12 - 18 Uhr

- Sonntag, 15., bis Mittwoch, 18. April 2018: **52. VinItaly in Verona (Italien)**

Die alljährlich im April stattfindende VinItaly ist Italiens größte internationale Messe für Wein und Spirituosen: Mehr als 4.000 Aussteller und 130.000 Besucher aus 140 Ländern. Diese Fachmesse ist Kommunikations- und Informationsplattform und bietet den ausstellenden Firmen Gelegenheit sich hier einem Fachpublikum zu präsentieren. Der Besucher kann sich eingehend und umfassend über die neuesten Entwicklungen, Trends und Produkte aus den unterschiedlichsten Bereichen der Weinwirtschaft – insbesondere der italienischen – informieren. Infos & Tickets: www.vinitaly.com/de/welcome-to-vinitaly-de/.



- 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, 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-Gisperg, 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 Schlawass 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.weinforum-burgenland.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/).

(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 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



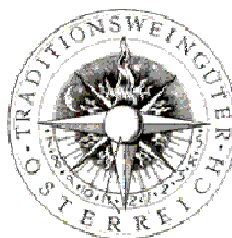
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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