

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_06

## 20. MÄRZ 2018

### Die Themen:

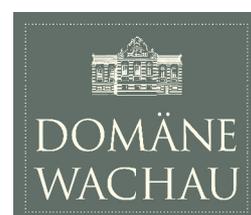
- Wein im Weinglas – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Österreichs Weinexporte im Höhenflug..... 2
- Der Weinjahrgang 2017 in Österreich überzeugt auf voller Linie ..... 3
- Vinaria Trophy Gala 2018: Auszeichnungen für die Top-Weine des Landes & für das Lebenswerk an Emmerich Knoll..... 3
- ROSINAS ROSINEN: Das erste Mal..... 5
- Sauvignon blanc-WM: Alle Sieger stehen fest! ..... 5
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
  - (1) Weißweine liegen in Deutschland im Trend..... 6
  - (2) Henkell übernimmt Mehrheit an Freixenet..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte März-Drittel..... 7
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 17
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 19

Herausgegeben von:

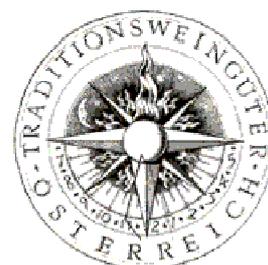
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



### \*) Wein im Weinglas – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Sie werden sich an die „Koststamperl“ nicht erinnern können. Dafür sind Sie zu jung. Sie stammen aus einer Zeit, in der ein Wein nur durch seine Farbe zu unterscheiden war: weiß, rot und rosé.

Dann kamen die „Römerachtel“ mit dem grünen Ringelfuß. Genug damit. Ein Sprung in die jüngere Vergangenheit. Plötzlich gab es für jede Weinsorte ein separates Glas: Junger Weißwein, Chardonnay, Riesling, Reserve, Burgunder, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz ... gefühlte 30 verschiedene Glasformen, die alle unverzichtbar waren und die weihnachtlichen Wunschzettel anführten. Dabei war das eigentliche Problem nicht die Anschaffungskosten sondern der Platzbedarf. Wohin mit den vielen Gläsern? Jeder Trend erzeugt aber einen Gegentrend, irgendwann. Heute verwenden wir das Universal-Weißweinglas ... für alles. Schon der Sekt wird darin gereicht, auch der Weißwein und neuerdings so mancher Rote, sofern er nicht unendlich viel Luft braucht. Ist doch viel einfacher und macht genauso Spaß, oder? (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



Des *Weinprofessors* aktueller Schüttelreim:

#### *Winzerweisheit*

Wachsen Weine mehr am Berg,  
sind die Beine mehr am Werk.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

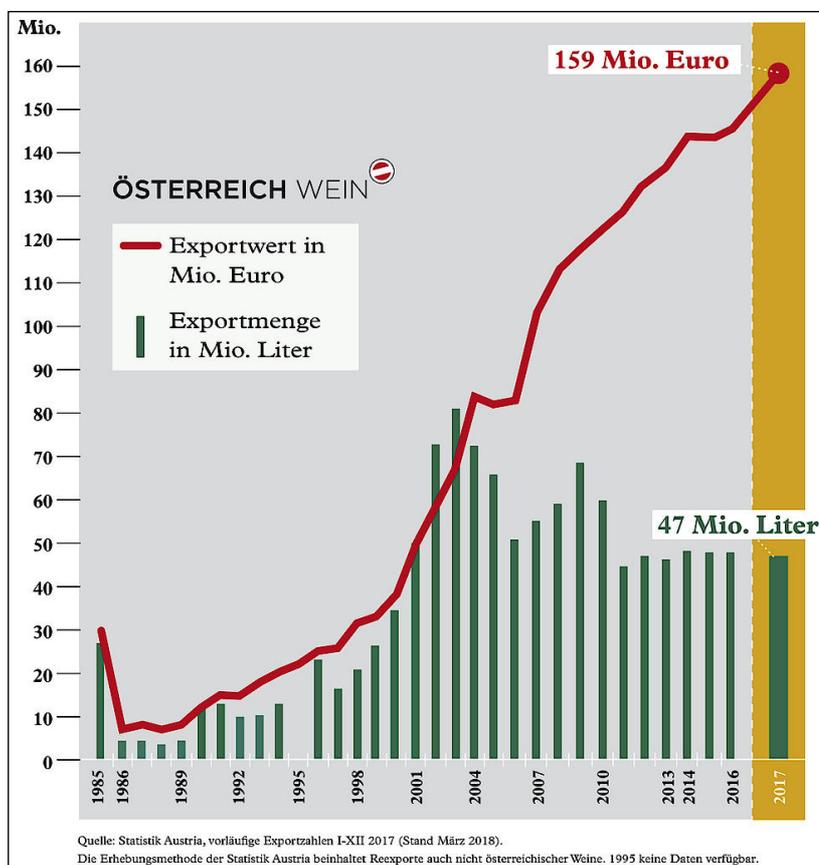


### \*) Österreichs Weinexporte im Höhenflug

Trotz eines leichten Rückgangs in der Exportmenge übertraf das Exportjahr 2017 alle Erwartungen:

Mit einem steilen Anstieg des Exportwerts auf 158,6 Mio. Euro wurde erstmals die 150-Mio.-Euro-Marke geknackt, zudem erreichte der Durchschnittspreis mit 3,39 Euro pro Liter ein neues Allzeithoch.

Die kleine Weinernte 2016 sorgte im Jahr 2017 wie erwartet für eine Minderung der Exportmenge von österreichischem Wein: 46,8 Mio. Liter bedeuten einen Rückgang von 3,3 % zum Vorjahr. Mehr als aufgefangen wurde dieser Dämpfer aber durch eine bemerkenswerte Steigerung im Exportwert: Mit der Rekordsumme von 158,6 Mio. Euro konnte ein Zuwachs von satten 7,4 % verzeichnet werden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Reexporte nicht österreichischer Weine, die in die Gesamtexportstatistik mit einfließen, ebenfalls gestiegen sind. Erstmals wurde damit die 150-Mio.-Euro-Marke überschritten, der Durchschnittspreis kletterte auf stolze 3,39 Euro pro Liter.



Erstmals wurde damit die 150-Mio.-Euro-Marke überschritten, der Durchschnittspreis kletterte auf stolze 3,39 Euro pro Liter.

Besonders positive Entwicklungen zeigen Skandinavien und die Benelux-Länder ebenso wie das Vereinigte Königreich. Merklichen Anteil am beeindruckenden Exportergebnis hatten darüber hinaus EU-Drittstaaten wie China, Kanada und Russland, die neben der absoluten Wertsteigerung auch eine Steigerung im Durchschnittspreis pro Liter aufweisen konnten.

Die Exportzahlen sind nicht nur eine Bestätigung des österreichischen Wegs der letzten Jahrzehnte, sondern mit dem hervorragenden Jahrgang 2017 (siehe nachfolgenden Beitrag) stehen auch die Chancen gut, dass Österreich 2018 wieder neue Meilensteine auf diesem Weg erreichen kann.

Quelle: ÖWM online, 12.03.2018,

<https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/oesterreichs-weinexporte-im-hoehenflug/>

### **\*) Der Weinjahrgang 2017 in Österreich überzeugt auf voller Linie**

Im Gegensatz zu den meisten großen Weinnationen Europas, die die niedrigste Weinproduktion seit vielen Jahren zu beklagen hatten, konnte Österreich 2017 eine Lese einfahren, die mit 2,5 Mio. hl rund 25 % über dem fünfjährigen Durchschnitt liegt. Noch erfreulicher ist freilich die exzellente Güte des aktuellen Jahrgangs. Somit ist eingetreten, was einander in den letzten Weinjahren auszuschließen schien: ausgezeichnete Qualität bei guter Menge.

Dieses überaus positive Resümee war nach einigen Wetterkapriolen, die der österreichischen Winzerschaft alles abverlangten, nicht unbedingt zu erwarten. Dem kältesten Jänner der letzten 30 Jahre folgte der wärmste März seit Beginn der meteorologischen Aufzeichnungen. Eine sehr frühzeitige Reblüte war die Folge. Im April und teilweise im Mai kam es auch 2017 zu einem kräftigen Wintereinbruch, dieser hielt aber nicht lange an. Zudem kam es diesmal kaum zu Frostschäden, weil rechtzeitig alle denkbaren Gegenmaßnahmen ergriffen worden waren.

Nach einem wechselhaften Mai setzte bereits im Juni die erste Hitzewelle ein, der im Juli und August vier weitere fast nahtlos folgten. Vom südlichen Burgenland bis ins Weinviertel kämpfte man mit einer lang andauernden Trockenheit. Daraus resultierten aber auch Ernteeinbußen, die z.B. im Weinviertel sogar ein Minus im Vergleich zu einer Durchschnittsernte mit sich brachten.

Im September drehte allerdings das Wetter, der Monat verlief recht kühl und feucht und brachte sogar eine regenreiche Woche mit sich, die die Winzer anfangs verstimmte. Ebendieser Niederschlag und die kühlen Nachttemperaturen trugen aber wesentlich zum hohen Niveau und der guten Menge des Jahrgangs 2017 bei. So begann die Hauptlese um zwei Wochen früher als üblich und wurde während der nächsten fünf Wochen bei ausgesprochen schönem Herbstwetter fortgesetzt, wodurch sehr reife, völlig gesunde Trauben ihren Weg in die Keller fanden.

Nach den ersten Verkostungen kann mit Zufriedenheit festgestellt werden, dass sich die Weißweine lebendig, fruchtbetont und sortentypisch zeigen. Insgesamt kann von einer ausgezeichneten Weißweinqualität ausgegangen werden, die sich am ehesten mit einer kräftigeren Ausgabe des 2013ers, in manchen Gebieten mit 2007 oder 2006 vergleichen lässt.

Aufgrund der tollen Qualität des 2017er-Rotweins herrscht allerorts geradezu Euphorie. Hohe Traubenreife führte zu tiefen, dunkelbeerigen Aromen und ausgereiften, samtigen Tanninen. Die Weine zeigen sich bereits jetzt harmonisch und mit vergnüglichem Trinkfluss. Allgemein wird der vielversprechende Rotweinjahrgang 2017 gerne mit 2015 und 2009 verglichen, wobei er möglicherweise sogar ein wenig mehr Fruchtaromen mit sich bringen könnte.

Bei den Prädikatsweinen sorgte die Botrytis 2017 für überzeugende edelsüße Spezialitäten in größerer Menge als 2016. Eiswein konnte hingegen nur sehr vereinzelt gelesen werden.

Quelle: ÖWM online, 15.03.2017,

<https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/jahrgang-2017-ueberzeugt-auf-voller-linie/>

### **\*) Vinaria Trophy Gala 2018:**

#### **Auszeichnungen für die Top-Weine des Landes & für das Lebenswerk an Emmerich Knoll**

Große Gala für die besten Winzer und Weine der Vinaria-Sortenverkostungen der vergangenen Monate. Im Palais Niederösterreich in Wien wurden die siegreichen Winzer für die besten Weine

mit den begehrten Vinaria Trophys ausgezeichnet. Die Vinaria Trophys sind sichtbare Auszeichnung für die besten Weine von Österreichs größten Sortenverkostungen. Diese werden – und das ist österreichweit einzigartig! – allesamt anonym („blind“) und kommissionell durchgeführt. Die Ergebnisse gelten daher als besonders hochwertig. Die drei höchstbewerteten Weine jeder Kategorie werden alljährlich mit der Vinaria Trophy ausgezeichnet – wenig überraschend zählt die Trophy seit vielen Jahren zu den begehrtesten Preisen in der heimischen Weinwirtschaft

## Preisträger Trophy 2018

### GRÜNER VELTLINER

- Gold** Weingut Schloss Gobelsburg  
2016 Grüner Veltliner Ried Renner Kamptal Reserve
- Silber** Weingut Prager  
2016 Grüner Veltliner Wachstum Bodenstein  
Smaragd Wachau
- Bronze** Weingut Bründlmayer  
2016 Grüner Veltliner Vincent Ried Langenloiser  
Spiegel Kamptal Reserve

### RIESLING

- Gold** Weingut Bründlmayer  
2016 Riesling Zöbinger Heiligenstein Alte Reben  
Kamptal Reserve
- Silber** Weingut Schmelz  
2016 Best of Riesling Smaragd Wachau
- Bronze** Weingut Mayer am Pfarrplatz  
2016 Riesling Ried Weißer Marmor Wien

### SAUVIGNON BLANC

- Gold** Weingut Muster Gamlitz  
2015 Sauvignon Blanc Grubthal Südsteiermark
- Silber** Weingut Tschermonegg  
2015 Sauvignon Blanc Oberglanzberg Südsteiermark
- Bronze** Weingut Harkamp  
2015 Sauvignon Blanc Kogelberg Südsteiermark
- Bronze** Weingut Skoff Original  
2015 Sauvignon Blanc Royal Südsteiermark

### REIFER WEISSWEIN

- Gold** Weingut Knoll  
2013 Riesling Dürmsteiner Schütt Smaragd
- Silber** Weingut Schloss Gobelsburg  
2013 Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal Reserve
- Silber** Weingut Bründlmayer  
2013 Riesling Langenloiser Steinmassel  
Kamptal Reserve

### LEICHT & FRUCHTIG

- Gold** Weingut Bründlmayer  
2016 Riesling Heiligenstein Kamptal
- Silber** Weingut Schloss Gobelsburg  
2016 Grüner Veltliner Langenlois Kamptal
- Silber** Weingut Friedrich  
2016 Schilcher Klassik Weststeiermark

### BLAUFRÄNKISCH

- Gold** Weingut Uwe Schiefer  
2015 Blaufränkisch Lutzmannsburg  
Vieilles Vignes Burgenland
- Silber** Weingut Paul Kerschbaum  
2015 Blaufränkisch Dürrau Mittelburgenland
- Bronze** Weingut Leberl  
2015 Blaufränkisch Calx G. Burgenland

### ROT REINSORTIG

- Gold** Weingut Gisberg  
2015 St. Laurent Reserve Thermenregion
- Silber** Weingut Auer, Tattendorf  
2015 Pinot Noir Reserve Thermenregion
- Bronze** Weingut Philipp Grassl  
2015 Zweigelt Schüttenberg Carnuntum

### ROT CUVÉE

- Gold** Weingut Anita & Hans Nittnaus  
2015 Comondor Burgenland
- Silber** Weingut Werner Achs  
2015 XUR Burgenland
- Bronze** Weingut Philipp Grassl  
2015 Bärnreiser Carnuntum
- Bronze** Weingut Juris  
2015 Cuvée St. Georg Burgenland

### REIFER ROTWEIN

- Gold** Weingut Prieler  
2011 Blaufränkisch Goldberg Burgenland
- Silber** Weingut Philipp Grassl  
2011 Zweigelt Schüttenberg Burgenland
- Bronze** Weingut Leitner  
2011 Merlot Ungerberg Burgenland

### PRÄDIKATSWEIN SÜSS

- Gold** Weingut Knoll  
2015 Loibner Grüner Veltliner Beerenauslese Wachau
- Silber** Weingut Gesellmann  
2014 Beerenauslese Burgenland
- Bronze** Weingut Knoll  
2015 Gelber Muskateller Beerenauslese Wachau

### PRÄDIKATSWEIN EDELSÜSS

- Gold** Weingut Markus Huber  
2015 Riesling Getzersdorfer Berg  
Trockenbeerenauslese NÖ
- Silber** Weingut Schloss Gobelsburg  
2016 Grüner Veltliner Eiswein NÖ
- Bronze** Weingut Rudolf Rabl  
2015 Gelber Muskateller Trockenbeerenauslese NÖ
- Bronze** Weinlaubenhof Kracher  
2015 Welschriesling Trockenbeerenauslese  
Nr. 11 ZdS Burgenland

### GEMISCHTER SATZ

- Gold** Weingut Rotes Haus  
2016 Wiener Gemischter Satz Ried Langteufel-Nussberg
- Silber** Weingut Wieninger  
2016 Wiener Gemischter Satz Ried Ulm-Nussberg
- Bronze** Weingut Stefan Potzinger  
2014 St. Leonhard Prestigecuvée Blanc

### DESTILLATE

- Gold** Manufaktur Gölles  
Top Brenner 2017
- Gold** Brennerei Guglhof  
Top Brenner 2017
- Silber** Pfau Brand  
Top Brenner 2017
- Silber** Brennerei Jöbstl  
Top Brenner 2017

### LEBENSWERK

- Emmerich Knoll

Auch in diesem Jahr gab es wieder Neuerungen: Aufgrund der deutlichen Qualitätsausweitung des österreichischen Weinangebots kommt dauerhaft eine neue Trophy-Kategorie im Rotweinbereich dazu: Die Kategorie „reinsortig“ ist ab sofort zweigeteilt: Neu ist die Kategorie „Blaufränkisch“, um der herausragenden Stellung und Dominanz der Sorte Rechnung zu tragen. Dazu, wie gehabt, die Kategorie Rot reinsortig, in der alle anderen Sorten um eine Vinaria Trophy rittern. Weiters, wie bisher, die Kategorie Rot Cuvée. Neu ist 2018 aber auch eine Sonder Trophy für den Gemischten Satz. Diese Weine erfreuen sich nicht erst seit Gründung der Wiener DAC-Region für den Gemischten Satz steigender Beliebtheit. Überdies war der Jahrgang 2016 geradezu prädestiniert dafür, auch dem Gemischten Satz eine eigene Verkostung und Trophy zu widmen.

Die Trophy für ein herausragendes Winzer-Lebenswerk geht 2018 an Emmerich *Knoll* aus Loiben in der Wachau, weltweit bekannt durch seine herausragenden Weine mit dem Etikett des Heiligen Urbanus. „Für seine Pionierrolle, seine Vorbildwirkung für die Wachau, den Donauraum und den österreichischen Wein“, begründen Vinaria-Herausgeber Erwin *Goldfuss* und Chefredakteur Peter *Schleimer* die Entscheidung.

Emmerich *Knoll* reiht sich damit in die Legenden-Kategorie von Vinaria ein, die erst wenige große Winzer-Persönlichkeiten für sich beanspruchen können: Josef *Jamek* (†), Anton *Kollwentz*, Franz-Xaver „F.X.“ *Pichler*, Karl *Fritsch* sen. und Manfred *Tement* sowie seit dem Vorjahr Ernst *Triebaumer*.

#### **\*) Sauvignon blanc-WM 2018:**

##### **Alle Sieger stehen fest!**

Im Rahmen von Europas größter Weinmesse ProWein in Düsseldorf (Deutschland) wurden am Sonntag, 18.03., alle Sieger des 9. Concours Mondial Du Sauvignon, der Sauvignon Blanc-Weltmeisterschaft, in sechs Kategorien bekannt gegeben. Der wichtigste Einzelpreis, die „Denis Dubourdiou Trophy“ als Weltmeistertitel der Sauvignon Blanc-Winzer, wurde bereits unmittelbar nach dem Concours Anfang März in Graz veröffentlicht: der Heim Sieg des Weinguts *Kodolitsch* aus Seggau-berg in Leibnitz und seines jungen Kellermeisters Mario *Weber*. Den Erfolg holte *Kodolitsch* mit dem Sauvignon Blanc Rosengarten

## *Rosinas Rosinen* *Das erste Mal*



Ich kann mich noch sehr genau an das erste Mal erinnern. Ich war sooooo aufgeregt und hätte im letzten Moment sogar noch einen Rückzieher gemacht, wenn mich nicht mein lieber Schatz mehr oder weniger dazu gezwungen hätte. Das Ganze sollte im Hause eines Bekannten stattfinden ... Ich hatte mich zwar entsprechend vorbereitet, aber eine unterschwellige Angst hatte sich bereits eine Woche zuvor bei mir eingenistet und ließ sich einfach nicht mehr abschütteln. Die einstündige Hinfahrt verbrachte ich auf dem Beifahrersitz mit unterschiedlichsten Entspannungstechniken, was aber nicht wirklich half. Am Zielort angekommen, begrüßte uns der Hausherr äußerst freundlich und zuvorkommend bereits an der Eingangstür und führte uns über eine steile Treppe ins Obergeschoß, wo bereits eine Gruppe von elf Männern auf uns wartete. Elf Männer, plus Hausherr und mein Schatz – also 13 (!) Männer insgesamt. Keine einzige Frau außer mir! Ich bin ja nun wirklich nicht abergläubisch, aber die Vorstellung, die kommenden Stunden mit Männern zu verbringen, die, wie man mir gleich zu Beginn mitteilte, diesem Vergnügen bereits seit mehreren Jahren OHNE FRAUEN frönten und man für mich eine große Ausnahme mache, löste bei mir nicht gerade ein Wohlgefühl aus.

Aber es kam noch schlimmer! Mein lieber Schatz und ich wurden gleich zu Beginn getrennt. Zwar in Sehndistanz, da alles in diesem einen großen Raum stattfand, aber eben nicht direkt an meiner Seite. Damit schwand auch meine letzte Hoffnung, das Ganze irgendwie halbwegs schadlos zu überstehen. Ich ließ mir, glaube ich, die große anfängliche Nervosität nicht anmerken, und als dann der erste Riesling im Glas glänzte, konzentrierte ich mich nur noch auf Farbe, Duft, Gaumen und Abgang und wurde meiner erstmaligen Rolle als vollwertige Verkosterin schließlich ganz gut gerecht ... !

Wie immer meine Bitte am Schluss:

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: [rosina.bruckner@gmx.at](mailto:rosina.bruckner@gmx.at), Betreff: *Rosinas Rosinen*

Reserve 2015 T.M.S. In der neuen Kategorie – Sauvignon Blanc süß – setzte sich mit Ewald *Zweytick* ebenfalls ein Steirer durch, in diesem Fall mit der TBA 2015.

Der 9. Concours Mondial Du Sauvignon ging in diesem Jahr erstmals in Graz in Szene und Mario *Weber* verteidigte für die Steiermark und für Österreich den begehrten WM-Titel. Im Vorjahr holte diesen *Walter Skoff* aus Gamlitz vom Weingut SkoffORIGINAL. Der Concours fand damals in Bordeaux statt. In Graz ritterten 958 Sauvignon Blanc oder von dieser Sorte dominierte Cuvées um die Siege in den einzelnen Kategorien, über 70 internationale Juroren waren im Einsatz.

Die Juroren – Journalisten, Käufer, Winzer und Produzenten – vergaben insgesamt 289 Medaillen, darunter 6 Trophäen. Die Gewinner der 113 Goldmedaillen sind Weine aus Frankreich, Österreich, Neuseeland, Deutschland, Slowakei, Spanien, Italien, Bulgarien, Griechenland, Südafrika, Rumänien und der Tschechischen Republik. Einige der 176 Silbermedaillen-Gewinner kommen aus Portugal, Serbien und Slowenien. Das Gastgeberland Österreich eroberte dieses Jahr mit insgesamt 78 den zweiten Platz der Medaillen unmittelbar hinter Frankreich.

#### DIE 6 TROPHÄENGEWINNER 2018:

- Sauvignon ohne Einchenholz:  
2015 Grande Cuvée, *Fournier Père & Fils*, Pouilly-Fumé, Loire (F)
- Barrique Sauvignon:  
2016 Clos Henri Sauvignon Blanc, *Clos Henri-Weinberg*, Marlborough (NZL)
- Cuvée:  
2017 Amande 2 Colombard & Sauvignon, *Domaine Haut Marin*, PGI Côtes de Gascogne (F)
- Bio-Sauvignon:  
2016 La Fût Nambule Sauvignon Blanc, *Domaine Baron*, Touraine (F)
- „Denis Dubourdieu“-Trophäe:  
2015 Sauvignon Blanc Rosengarten Reserve, Weingut *Kodolitsch*, Steiermark, Österreich
- Süßer Sauvignon  
2015 Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese, Ewald *Zweytick* Wein, Steiermark, Österreich

Von den insgesamt 28 österreichischen Goldmedaillen gingen erwartungsgemäß mit 24 die meisten an die Steiermark, aber auch 3 Kamptaler und 1 Ruster Wein wurden derart hoch dekoriert. Die vollständige Liste der Gewinner ist verfügbar unter: <http://results.cmsauvignon.com/>.

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

##### **(1) Weißweine liegen in Deutschland im Trend**

Rot oder Weiß? Diese Frage stellen sich viele Konsumenten, wenn sie vor dem Weinregal stehen. Natürlich rot, hieß die Antwort meistens in den vergangenen Jahren. Das aber ändert sich allmählich.

Beim Weintrinken setzen Bundesbürger immer häufiger auf weiße statt auf rote Tropfen. Von dem 2017 in Deutschland gekauften Wein seien 45 % weiß gewesen und damit 2 %-Punkte mehr als ein Jahr zuvor, teilte das Deutsche Weininstitut (DWI) am Sonntag in Düsseldorf zum Auftakt der Fachmesse Pro Wein mit. Noch vor zehn Jahren lag der Wert bei nur 38 %. Im gleichen Zeitraum fiel der Rotwein-Anteil von 53 auf zuletzt 46 %. Rosé blieb bei 9 %.

Als Grund nannte das DWI den Trend zur bewussteren Ernährung. "Weißweine sind tendenziell etwas leichter als Rotweine", sagte DWI-Geschäftsführerin *Monika Reule*. Sie eigneten sich zudem sehr gut für eine kalorienärmere Küche. Weißweine haben in der Regel weniger Alkohol als Rotweine, die Spanne liegt meist zwischen 9 und 12,5 %. Bei Roten sind es grob gesagt 12 bis 14 Prozent, mit Ausreißern nach oben und unten. Das DWI bezieht sich bei seinen Angaben auf Daten aus 30.000 Haushalten in Deutschland, die vom Umfrageunternehmen GfK ausgewertet wurden.

Der Weißwein-Trend dürfte sich fortsetzen, 2018 könnten hierzulande nach DWI-Schätzung mehr weiße als rote Tropfen verkauft werden.

Eine Premiere wäre das allerdings nicht – lange Zeit war der Weinkonsum in Deutschland weiß dominiert. So lag der Anteil vor einem Vierteljahrhundert noch bei 58 % Weiß- und 32 % Rotwein. In den 1990er Jahren kamen dann aber Rotweine aus Frankreich, Italien und Spanien groß in Mode und das Blatt wendete sich allmählich. Nun jedoch schlägt das Pendel wieder zum Weißwein.

Am Sonntag stand in Düsseldorf der Start der Weinmesse „ProWein“ auf dem Programm. Drei Tage zeigten 6.800 Aussteller – vor allem Winzer, aber auch einige Spirituosen-Brenner – ihre Produkte. Die meisten von ihnen kommen aus Italien (1.700), zudem ist Frankreich (1.550) stark präsent. Deutschland ist mit 990 Herstellern auf Platz 3. Zugelassen ist nur Fachpublikum, also Händler und Gastronomen – viele schließen noch vor Ort Verträge ab für umfangreiche Weinlieferungen. Die jährliche „ProWein“ gehört zu den wichtigsten Weinmessen der Welt. Eine Konkurrenzveranstaltung ist die Vinexpo in Bordeaux, die aber nur alle zwei Jahre stattfindet.

Quelle: dpa, Gourmetwelten online, 19.03.2018,

[https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/rotwein\\_konsum\\_in\\_deutschland\\_sinkt\\_weissweine\\_sind\\_im\\_trend/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/rotwein_konsum_in_deutschland_sinkt_weissweine_sind_im_trend/)

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

**(2) Henkell übernimmt Mehrheit an Freixenet**

Die Henkell & Co.-Gruppe habe einen Vertrag zum Kauf von 50,67 % der Aktien der Freixenet S.A. unterzeichnet, teilten die Partner am Samstag in Wiesbaden mit. Henkell habe außerdem eine weitreichende Kooperation mit den verbliebenen Freixenet-Gesellschaftern José Ferrer Sala und José Luis Bonet Ferrer vereinbart. Details dazu würden zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht, hieß es.

Angaben zum Kaufpreis wurden nicht gemacht. Die „Lebensmittel Zeitung“ berichtete, insgesamt sei Freixenet mit 440 Mio. Euro bewertet worden, sodass Henkell vermutlich etwa 220 Mio. Euro zahle. Die Übernahme-Gespräche hätten sich über zwei Jahre hingezogen.

Das Angebot und die Länderschwerpunkte der Unternehmen ergänzten sich ideal, hieß es in der Henkell-Mitteilung weiter. Während Freixenet für die weltweit führende Cava-Marke stehe, verfüge Henkell mit Mionetto über den weltweit führenden Prosecco und mit Henkell Trocken über den meistexportierten Sekt aus Deutschland. Die strategische Partnerschaft solle den Partnern neue Märkte und Vertriebswege eröffnen und ihnen beim Ausbau der Marktposition helfen.

Die zur Oetker-Gruppe gehörende Henkell & Co.-Gruppe mit Sitz in Wiesbaden ist ein internationaler Sekt-, Wein- und Spirituosenhersteller mit Tochterunternehmen in 21 Ländern. Das 1914 gegründete Unternehmen Freixenet ist nach eigenen Angaben Spaniens größter Getränke-Exporteur und weltweiter Cava-Marktführer.

Quelle: dpa, Gourmetwelten online, 17.03.2018,

[https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/sektkellerei\\_henkell\\_uebernimmt\\_mehrheit\\_an\\_freixenet/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/sektkellerei_henkell_uebernimmt_mehrheit_an_freixenet/)

**\*) Die Wein-TV-Tipps für das letzte März-Drittel**

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

○ Mittwoch, 21. März, 16:10 | ZDFneo

Columbo: Wein ist dicker als Blut

Der Winzer und Kunstsammler Adrian *Carsini* hängt mit ganzem Herzen an dem familieneigenen Weingut. Als sein jüngerer Bruder Ric das Land verkaufen will, sieht Adrian rot.

○ Donnerstag, 22. März, 12:50 | hr-fernsehen

Herrliches Hessen: Unterwegs in und um Butzbach

Im Stadtteil Nieder-Weisel haben die beiden Schwestern Ulli *Scholz* und Jutta *Schöpfend* eine ganz ungewöhnliche Idee verwirklicht: Immer freitags öffnen sie die große Küche ihres Geschäfts „Weinsinn und Eigenart“ und laden kostenlos zu Fingerfood und Weinprobe.

- Donnerstag, 22. März, 15:30 | Bayerisches Fernsehen  
Die fränkischen Weinrebelln  
"Jetzt mach' ma alles anders, damit alles so bleibt wie es war" – so schworen es sich Ende der 90er die fränkischen Weinbauern. Der Fränkische Wein war in einer Krise: Massenware ruinierte den Ruf des Frankenweines. Tradition und Qualität wieder in Einklang zu bringen galt als der einzige Weg zurück in die deutsche Weinelite. Für viele war das eine Rebellion. Ein Filmteam besucht die Rebellen von damals, deren Kinder und die Rebellen von heute in ihren neuen Kellern und Präsentationsräumen. Weinbau ist abhängig vom Wetter und Boden, die Winzer bringen es in Einklang. Das prägt und prägte Menschen und die Landschaft entlang des Maines. Der Silvaner ist die "Franken-Rebe" – erdig, bodenständig, manchmal kantig, genussmächtig, immer unverwechselbar – Charaktereigenschaften, die auch den Unterfranken treffend beschreiben. Es heißt auch: "Der Wein schmeckt, wie der Winzer ist" – deshalb sind Winzer besondere Menschen. Sie leben Tradition und die heute von vielen angestrebte ganzheitliche Sicht aufs Leben. Nicht alle können Winzer werden, aber man kann von ihnen lernen, wie ein Leben im Einklang mit Beruf, Natur und Familie ausschauen kann. Ein Filmteam besucht fränkische Winzer, die die kulturelle und natürliche Schönheit Mainfrankens und seiner weltberühmten Lagen respektieren und Ausdruck eines neu gewonnenen Selbstbewusstseins sind.
- Freitag, 23. März, 21:00 | hr-fernsehen  
Schönes Österreich: Paradiese an der Donau  
Österreichs Hauptstadt Wien wiederum ist berühmt für seine Kaffeespezialitäten und Süßspeisen; weniger bekannt sind die Weinberge am Stadtrand, die mit dem "Heurigen-Express" entdeckt werden können. Die Wachau, nur rund 80 km westlich von Wien gelegen, ist ein bekanntes Weinanbaugebiet.
- Sonntag, 25. März, 15:15 | WDR Fernsehen  
Wunderschön! Auf dem Canal du Midi zum Mittelmeer  
Der Canal du Midi, der „Kanal des Südens“, verbindet Toulouse mit dem Mittelmeer, streift unterwegs mittelalterliche Orte wie Carcassonne, führt mitten durch die Weinanbaugebiete des Minervois und des Corbières und durch charmante Städte wie Narbonne und Béziers.
- Sonntag, 25. März, 18:45 | SWR Fernsehen (RP)  
Bekannt im Land: Auf der Deutschen Weinstraße  
Viele Menschen an der Weinstraße leben vom Weinbau. Gerhard *Hoffmann* zum Beispiel, einer der ersten Bio-Winzer in Rheinland-Pfalz. Obwohl aktives CDU-Mitglied und bekennender Katholik wurde er in den ersten Jahren als „grüner Bombenleger“ angefeindet. Ihm sind selbst viele der gesetzlichen Regelungen des Bioanbaus heute nicht streng genug. Lieber verzichtet er aus Gewissensgründen auf Ernterträge, als in Sachen Bio kleinste Kompromisse einzugehen. Chie *Sakata* kam erst mit 18 Jahren aus Japan nach Deutschland und hatte in ihrer Heimat keinerlei Berührung mit dem Thema Wein. 10 Jahre später war sie Kellermeisterin und Chefin von 25 Mitarbeitern in einem renommierten alten Familienweingut.
- Mittwoch, 28. März, 15:15 | SWR Fernsehen  
Mallorca stille Seiten: Wandern, Wein und Mandelblüte  
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren. Das geht konventionell in den Bodegas, aber auch mal ganz anders während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung ins Weinfeld bringt.
- Mittwoch, 28. März, 15:15 | WDR Fernsehen  
Zu Gast in Frankreich - Elsass, Bordeaux und Savoyen  
Voller Geschichten und Geschichte steckt auch Bordeaux am südwestlichen Ende des Landes, die Hauptstadt der Aquitaine. Ihr Name ist untrennbar verbunden mit berühmten und edlen Weinen.
- Donnerstag, 29. März, 15:30 | Bayerisches Fernsehen  
Die fränkischen Weinrebelln  
"Jetzt mach' ma alles anders, damit alles so bleibt wie es war" – so schworen es sich Ende der 90er die fränkischen Weinbauern. (WH vom 22.03.)

- Donnerstag, 29. März, 16:05 | N24 DOKU  
 Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien  
 Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Freitag, 30. März, 18:35 | arte (online verfügbar von 30.03. bis 06.04.)  
 Südtirol - Rund um den Kalterer See  
 Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Zahlreiche Ansitze und Schlösser prägen die Landschaft.
- Freitag, 30. März, 19:15 | ZDF  
 Ätna - Höllenschlund im Mittelmeer  
 Fast jedes Jahr bricht er, respektive sie, „la Etna“, einmal aus. Die Gefahren für die Anwohner halten sich zwar in Grenzen, seit der obere Teil des Ätna zum Nationalpark erklärt wurde, der nicht bebaut werden darf. Reißen jedoch Flanken in tieferen Regionen auf, gibt es fast nichts, was den Lavafluss stoppen kann. Winzerin Chiara *Vigo* erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete: eine Katastrophe, denn versichern kann man sich am Ätna bis heute nicht dagegen. Dass der Lavastrom einen Rest der Habe übrig ließ und „wie durch ein Wunder“ urplötzlich die Richtung änderte, wie Chiara im Film erzählt, wird sie nie vergessen.
- Samstag, 31. März, 09:15 | SWR Fernsehen  
 Frühlingsreise ins Elsass  
 Das Elsass ist eine der sonnigsten Regionen Frankreichs. Durch seine guten Weine und kulinarischen Spezialitäten steht das Elsass hoch in der Gunst von Frankreichtouristen. Die Vogesen mit den romantischen Tälern und malerischen Burgruinen, die Rheinebene mit den gemütlichen Weindörfern und bunten Märkten locken zu einer Frühlingsreise.
- Samstag, 31. März, 15:00 | 3sat  
 Die Toskanischen Inseln  
 Der Film stellt Menschen vor, die die Besonderheiten der Inseln zu schätzen wissen: eine Biologin, die für den Nationalpark „Toskanischer Archipel“ arbeitet, einen Imker, einen ehemaligen Radprofi sowie einen Winzer, der den typischen Süßwein Elbas anbaut.

### \*) Termine – Termine – Termine

#### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Noch bis Sonntag, 25. März 2018: **10. NESPRESSO Gourmet Weeks 2018**  
 Die renommierten NESPRESSO Gourmet Weeks feiern Jubiläum und mit ihnen die heimische Spitzengastronomie. Seit mittlerweile zehn Jahren sind die kulinarischen Genusswochen nicht mehr wegzudenkender Teil des heimischen Gastronomiekalenders.  
 Die 10. Nespresso Gourmet Weeks finden heuer von 26. Februar bis 25. März 2018 statt. Gemeinsam mit über 60 Partner-Restaurants der ein bis vier Hauben-Kategorie lädt Nespresso Gourmet-Liebhaber ein, kulinarische Spitzenmenüs zu einem attraktiven Fixpreis zu verkosten. Zum Abschluss jedes Menüs rundet Nespresso mit einer im Preis inkludierten Kaffeespezialität nach Wahl, den kulinarischen Genuss perfekt ab.  
 Neben Toni *Mörwalds* Restaurant „Zur Traube“ in Niederösterreich, sind unter anderem die Familie *Eselböck* mit dem 3-Hauben-Restaurant „Taubenkobel“ im Burgenland, sowie das – ebenfalls mit 3 Hauben ausgezeichnete – „Mesnerhaus“ in Salzburg dabei. Erstmals nehmen heuer unter anderem das „DiningRuhm“ in Wien oder „das Fritz“ im Burgenland teil.



Die Preise der Nespresso Gourmet Weeks Menüs:

Mittagsmenü (2 Gänge):

- EUR 17,- in 1 Hauben Restaurants
- EUR 24,- in 2 Hauben Restaurants
- EUR 29,- in 3 Hauben Restaurants
- EUR 34,- in 4 Hauben Restaurants

Abendmenü (3 Gänge):

- EUR 27,- in 1 Hauben Restaurants
- EUR 39,- in 2 Hauben Restaurants
- EUR 49,- in 3 Hauben Restaurants
- EUR 59,- in 4 Hauben Restaurants

Alle Informationen zu den Nespresso Gourmet Weeks und den über 60 Teilnehmern finden Sie auf <https://www.gourmetweeks.at/>.

- Samstag, 24. März 2018, 9 - 14 Uhr: **„Markt der Erde“ in Lutzmannsburg**  
Slow Food Burgenland startet Österreichs dritten Vielfaltsmarkt nach dem Vorbild der Slow Food Earth Markets! Der „Markt der Erde“ eröffnet in der ältesten Marktgemeinde des Burgenlandes (seit 1156!) seine Pforten.

Da das „Markterwachen“ am Samstag vor dem Palmsonntag stattfindet, stehen zum Auftakt österliche Traditionen und Genüsse im Zentrum. Ab April findet

der Markt ganzjährig an jedem 2. Samstag im Monat von 9 - 14 Uhr im röm.-kath. Pfarrstadel in Lutzmannsburg statt und jeder Markttag steht unter einem eigenen saisonalen Motto.

Alle weiteren Termine und Themen unter: [www.slowfoodburgenland.at](http://www.slowfoodburgenland.at).



- Samstag, 24. März 2018, 14:00 – 20:00 Uhr: **losgelös(s)t 2018 im Kloster Und in Krems**



Diesmal sind die 17 losgelös(s)t-Winzer besonders früh dran: Bereits vor Ostern findet ihre Jahrgangspräsentation statt! Am Samstag, 24. März, von 14 – 20 Uhr gibt es mehr als 100 Weine vom Löss im historischen Kirchenschiff des Kloster Und in Krems zu verkosten. Als Gastwinzerinnen

fix zugesagt haben die vier Damen von „Frauenzimmerwein“ – sie haben sich bereits in der Puls4 TV-Show "Österreichs nächster TopWinzer" einen Namen gemacht. Als männliche Ver-

stärkung bekommen sie Stefan Müller vom Weingut Müller aus Klöch, seine Spezialität ist der Traminer. Eine spannende Weinverkostung ist daher garantiert!

Alle Weine können an Ort und Stelle zu Ab Hof-Preisen bestellt und bezahlt werden, Lieferung bzw. Zustellung sind gratis. Charly Teuschl vom Restaurant im Kloster Und sorgt wieder für kleine Köstlichkeiten, mit denen man den Hunger stillen kann.

Tickets für Weinverkostung + Clubbing: € 15,- |

„Clubbing only“: € 7,-. Im VVK online ([www.losgeoesst.at/tickets](http://www.losgeoesst.at/tickets)) jeweils um € 2,- günstiger!



- 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.

Auf einen Blick:

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/](http://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](http://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](http://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](http://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:

- 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 lebenswerten 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 im Gasthaus Zum Schwarzen Adler ([gemeindegasthaus@aon.at](mailto:gemeindegasthaus@aon.at), +43 2574 85150) oder bei Martin Krottendorfer ([info@wein-hohenruppersdorf.at](mailto:info@wein-hohenruppersdorf.at), +43 699 1031 9393).

- 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](mailto:info@veltlinerland.at).

- 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 Unterma- lung. (€ 85,- p.P.): Schloss Mailberg ([reservierung@schloss-mailberg.at](mailto:reservierung@schloss-mailberg.at), +43 2943 30301).

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

„Rock The Kitchen“ & das Weinviertel glasweise! Den passenden Rahmen für diesen beson- deren Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebiets- vinothek. 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 ([office@weinquartier.at](mailto:office@weinquartier.at) oder [weinbar@weinquartier.at](mailto:weinbar@weinquartier.at), +43 2942 20488 oder +43 660 5273 673).

Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf [www.weintour.at](http://www.weintour.at).

Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus ([info@weinviertel.at](mailto: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 Präsentationsräu- men. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Am- biente. Einmaliger Spesenbeitrag € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang. Nähere Informationen finden Sie auf [www.jungweinschnuppern.at](http://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 Frühlingsver- kostung nach Gumpoldskirchen ein. Über 150 Weine von ausgewähl- ten Winzern stehen zur Verkostung bereit. Im Fokus stehen neben re- gionstypischen Weiß- und Rotweinen die beiden autochthonen Weiß- weinsorten 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](http://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 weinviertelischer.

Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Re- gion 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](http://www.weinvierteldac.at) oder [www.blaufraenkischland.at](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://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 weinviertlerisch.

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 Flughafenterminal 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](http://www.weinvierteldac.at) oder [www.blaufraenkischland.at](http://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@winzerkrem.at](mailto:office@winzerkrem.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](http://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 Neusiedl/See Bahnhof, 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 *Sitting*) bzw. [info@weinort-gols.at](mailto:info@weinort-gols.at), [www.weinort-gols.at](http://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](http://www.weintour.net) und [facebook.com/weintour](https://www.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/](http://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, Iglar, Kerschbaumer, Rittsteuer, Umathum 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](http://www.weinamberg.at)).



- 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](http://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'III“), 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](http://www.weinforum-burgenland.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/](http://www.kamptal.at/weinfruehling/))

Sa, 28. und 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 ab Anfang April kostenlos unter Tel. +43 2713 300 60 60 oder [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com). Alle weiteren Details auf [www.donau.com](http://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/](http://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: 24. März 2018 (**ausgebucht!**) | 12. Mai 2018 | 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 2018

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.actcom.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband ([www.oekgv.at](http://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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



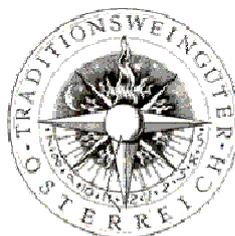
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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