

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_16

## 10. AUGUST 2018

### Die Themen:

- Kellerflucht und Hitzekeule – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Weingut *Allram* holt „Wine Oscar“,  
Weingut *Helmut Lang* den „Winemaker Oscar“ 2018..... 2
- Kostbares Kamptal 2018 ..... 3
- Frühe Weinernte bereits Ende Juli gestartet – Verjus zuerst..... 4
- ROSINAS ROSINEN: BGIBG 01/2018..... 4
- Aus der Wein-Wirtschafts-Redaktion:  
(1) Hawesko übernimmt Wein & Co..... 4  
(2) Das „Petz im Gußhaus“ ist Geschichte..... 5
- Court of Master Sommeliers – Prüfung erstmals in Österreich..... 6
- Burgund Grand Cru-Preise: 14 Mio. Euro für 1 ha Weingarten ..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den August..... 7
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13  
(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

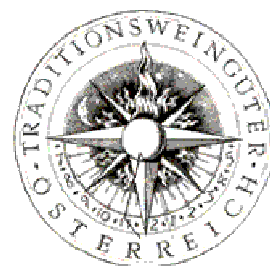


HIRTL

WINZER  KREMS  
Sandgrube 13



glatzer  
barnuntum



### \*) Kellerflucht und Hitzekeule – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

35° im Schatten, Lufttemperatur und keine Abkühlung in Sicht. Die Schanigärten mit „Wasserkühlung“ sind nur ein müder Versuch den Organismus vor einem Kollaps zu bewahren. Auf in den Keller heißt also das Kommando. 15°, 18° oder doch 22°? Das Kellerstüberl, Presshaus oder der unterirdische Kostraum bieten sich als optimale Location an. Plötzlich hat man das Gefühl wieder zum Leben zu erwachen, durchatmen zu können und die Kostgeister kehren wieder. Der Wein schmeckt so, wie wir ihn kennen und nicht hitzeverzerrt. Ein Glas und noch ein Glas und noch ein ... Wir brechen auf, beschleunigen von 15° auf über 30° und erreichen die Hitzewelt übergangslos. Bumm, die Hitzekeule hat uns voll getroffen, die Arme hängen schlaff am Körper und wir fühlen uns, als hätte jemand bei uns die Luft ausgelassen. Wir denken kurz an eine Rückkehr in die kühlen Gefilde, um im nächsten Augenblick ein Stoßgebet zu murmeln: „Lieber Gott, bitte, schicke uns eine Abkühlung. Wenn's geht, bitte gleich.“ (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbari-ritter.at](http://www.urbari-ritter.at))



Exklusiv dürfen wir hier an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem im Herbst 2018 erscheinenden Buch von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Beim Wein die alten Rittersleute  
der Schwund schon eines Liters reute.

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



### \*) Weingut *Allram* holt „Wine Oscar“, Weingut *Helmut Lang* den „Winemaker Oscar“ 2018

Die begehrten Awards der International Wine Challenge (IWC) wurden kürzlich in London vergeben. Eine der wertvollsten davon konnte sich das Kamptaler Traditionsweingut *Allram* mit seinem 2016 Riesling Gaisberg 1<sup>er</sup> Erste Lage Kamptal DAC Reserve sichern: die Trophy IWC Champion White Wine 2018. Dazu auch die Trophy für den besten österreichischen Weißwein der Show. Als erstes österreichisches Weingut konnte die Familie *Allram* die Champion White Trophy für den besten eingereichten Weißwein der gesamten IWC erringen. Für den erst 28jährigen Winzer *Lorenz Haas-Allram*, der seit drei Jahren für die Weine des Betriebes verantwortlich zeichnet, die größte Auszeichnung seiner noch jungen Winzerkarriere.



IWC Champion White Wine 2018 *Lorenz Haas-Allram* (mi.) bei der Preisverleihung © *Rob Lawson Photography*

Ein anderer besonders hochwertiger Award geht ins Burgenland, an das Weingut *Helmut Lang* in Illmitz: die IWC Sweet Wine Maker of the Year-Trophy und dazu jene für den besten österreichischen Süßwein der Show, errungen mit einem gereiften Süßwein, dem Rheinriesling Eiswein 2005. Weitere Trophy-Gewinner aus Österreich, deren Weine zuvor mit Gold prämiert und danach zu den allerbesten des Wettbewerbs gekürt wurden, sind: 2016 Riesling Kalkofen Smaragd von *Franz-Josef Gritsch* vom Mauritiushof in Spitz, 2016 Riesling Leiten Kremstal Reserve vom Weingut

Müller aus Krustetten, 2016 Grüner Veltliner Rosengartl Reserve 2016 vom Weingut Reinhard Waldschütz aus Straß (Kamptal) und 2015 Abendrot Blaufränkisch von der Domäne Pöttelsdorf aus dem Burgenland.

Die IWC gilt als eine der weltweit bedeutendsten Blindverkostungen und wird gerne als „Wein-oscar“ bezeichnet. 2018 wurden über 14.000 Weine aus 55 Ländern eingereicht. Verkostet werden die Weine von unabhängigen Fachjurys, welche sich aus Masters of Wine und weiteren Experten der Weinwelt zusammensetzen. Alle österreichischen Medaillengewinner finden Sie hier:

[https://www.internationalwinechallenge.com/canopy/search\\_results.php?wpcat=WineTab.S&Challenge\\_Year=2018&Medal=&Score=&Vintage=&Style=&Colour1=1&Colour3=1&Colour2=1&Colour4=1&Country=13&PrimGrpq=&Region=&Prodq=&WinNamq=](https://www.internationalwinechallenge.com/canopy/search_results.php?wpcat=WineTab.S&Challenge_Year=2018&Medal=&Score=&Vintage=&Style=&Colour1=1&Colour3=1&Colour2=1&Colour4=1&Country=13&PrimGrpq=&Region=&Prodq=&WinNamq=)

Quellen: Gourmetwelten online, 04. August 2018,

[https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/weingut\\_allram\\_oesterreich\\_holt\\_wein\\_oscar/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/weingut_allram_oesterreich_holt_wein_oscar/),  
Vinaria online, 06.08.2018, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=2873](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2873)

### \*) Kostbares Kamptal 2018

Dort, wo hervorragender Wein erzeugt wird, wird gerne gut gegessen – diese von Gourmets oft bestätigte Erkenntnis trifft auch für den mehr als zwei Wochen dauernden Genussreigen zu, den Kamptaler Winzer und Gastro-



nomen von nah und fern diesen Spätsommer bereiten. „Kostbares Kamptal“ heißt die Eventreihe, die vom 1. bis 16. September zu umfassenden Degustationen und außergewöhnlichen kulinarischen Begegnungen einlädt. Neben zahlreichen Kostbarkeiten aus Kamptaler Kellern und Küchen sorgen auch prominente Besucher für Hochgenuss. So wird beispielsweise Ana Roš, die derzeit als weltbeste Köchin gilt, aus Slowenien anreisen und im Losium Hotel ein Menü rund um den Kamptaler Wein komponieren. Harald Irka, jüngster 3-Hauben-Koch der Welt, übersiedelt für einen Abend aus seiner Küche in der Saziani Stub'n in Straden in den Weinkeller des Weinguts Fred Loimer in Langenlois. Aus Wien besucht 2-Hauben-Koch Martin Schmid mit seinem Team das Weingut Hirsch in Kammern. Und im Weingut Topf in Straß gibt sich der Linzer Haubenkoch Christian Göttfried die Ehre. Wir haben hier für Sie eine Vorab-Auswahl an höchst interessanten KULINARISCHEN BEGEGNUNGEN während der zweieinhalb Wochen durchgeführt:

- Freitag, 31. August, 18.30 Uhr: Beste Weine, feine Speisen in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg
- Samstag, 1. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf Bruckner jun.
- Sonntag, 2. September, 18.30 Uhr: Culinary Masterpieces by Ana Roš, Restaurant Vineyard & Salon, LOISIUM Hotel
- Freitag, 7. September, 11 - 18 Uhr: 🍷 Erste-Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter im Schloss Grafenegg
- Samstag, 8. September, 19 Uhr: Wildes Vergnügen mit Wild aus dem Revier von Hans Topf und Gastkoch Christian Göttfried aus Linz im Weingut Topf (Jagdstube in der Placher Kellergasse), Straß im Straßertale
- Samstag, 8. September, 12 Uhr: Best of ‚Masthirsch‘! im Weingut Hirsch, Kammern, mit dem 2-Hauben-Koch Martin Schmid und den beiden mehrfach ausgezeichneten Sommeliers Steve Breitzke und Matthias Pitra aus dem Restaurant MAST in der Wiener Porzellangasse
- Sonntag, 9. September, 11.30 Uhr: Harald Irka (jüngster 3-Hauben-Koch der Welt) zu Gast bei Fred Loimer, Weingut Loimer, Langenlois
- immer Mittwoch bis Sonntag, 1. bis 16. September, jeweils ab 18 Uhr: Bründlmayer reife Weine & Maître Antony Rohmilchkäse im Heurigenhof Bründlmayer, Langenlois

Eine vollständige Event-Liste und einen Web-Folder mit Zusatz- und Hintergrund-Infos, Ansprechpartnern und Kontaktdaten sowie Preisen und Anmelde-möglichkeiten finden sich unter:

Event-Liste: [http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/Kostbares-Kamptal-2018\\_Events.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/Kostbares-Kamptal-2018_Events.pdf)

Web-Folder: [http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018\\_Folder\\_Web.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018_Folder_Web.pdf)

### \*) Frühe Weinernte bereits Ende Juli gestartet – Verjus zuerst

Nicht nur im burgenländischen Seewinkel hat die Lese begonnen (für Säfte und Sturm), auch die Verjus-Produzenten haben mit der Ernte des Jahrgangs 2018 begonnen. Wie zu erwarten deutlich früher als im Durchschnitt. Einer von ihnen ist Franz *Türk* aus dem Kremstal (Niederösterreich).

„Bereits am 28. Juli 2018 haben wir in der Riede Minibandl die Trauben vom Blauen Zweigelt mit knapp 8° KMW und 25 Promille Säure geerntet und daraus den grünen Saft gepresst.“ Das Wort Verjus stammt aus dem Französischen und bedeutet grüner Saft, der sich in den Küchen des Landes mittlerweile steigender Beliebtheit erfreut. Seine Herstellung ist nichts Neues, bereits im Mittelalter wurde er unter dem Namen Agrest als Heil- und Würzmittel in der Küche verwendet, wo er als Ersatz für Zitrone und Essig diente. Verjus ist frei von Histamin, alkoholfrei, vegan und kalorienarm. Je nach Reifegrad unterscheidet man drei Arten von Verjus:

- unter 5° KMW: aus harten Beeren gepresst, enthält nur minimal Zucker und dient als Essigersatz
- 5 - 8° KMW: dient als Zitronenersatz in der Mehlspeisenküche und zum Mischen für erfrischende Getränke
- mit rund 10° KMW: am besten 1:1 gespritzt mit Wasser als traubiges Erfrischungsgetränk

Jahrhundertkoch Eckart *Witzigmann*, der Verjus gerne als Würzmittel zum Verfeinern von Saucen einsetzte, brachte Winzer *Türk* auf die Idee, diese Tradition wieder aufleben zu lassen.

Quellen: Vinaria online, 30.07.2018, [www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=2861](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2861), Weingut Türk, [www.weinguttuerk.at/weine/verjus/verjus](http://www.weinguttuerk.at/weine/verjus/verjus)

### \*) Aus der Wein-Wirtschafts-Redaktion:

#### (1) Hawesko übernimmt WEIN & CO

In der Weinbranche wurde schon lange darüber spekuliert, nun ist der Deal besiegelt: Die deutsche Hawesko Holding AG hat Ende Juli eine Vereinbarung zur vollständigen Übernahme von WEIN & CO Österreich unterzeichnet. Mit diesem Schritt ergänzt die Hawesko-Gruppe ihre bereits seit 20 Jahren unter der Marke Wein Wolf bestehenden erfolgreichen Großhandelsaktivitäten in Österreich um ein Unternehmen im

*Rosinas Rosinen*

*BGLBG 01/2018*



Werte Leserinnen und Leser,

Die heutige Kolumne ist keine Kolumne im eigentlichen Sinn, sondern das Mittel der Kommunikation zwischen uns. Es geht um Essenzielles. Um nichts Geringeres als den Ursprung von Rosinas Rosinen schlechthin. Als kleiner Beitrag in Sachen Wein und Genuss von einer Frau für Frauen gedacht, die hin und wieder gerne neben den knallharten Fakten auch ein paar auflockernde Geschichten lesen wollten, richtete ich mich logischerweise hin und wieder ausschließlich an die weibliche Leserschaft. Ein grober Fehler, wie ich zugeben muss. Einen geschlechtsspezifischen Unterschied zu machen, ist weder zeitgemäß, noch in einer hochzivilisierten Gesellschaft wie der unseren angebracht. Insgeheim hoffte ich vermutlich nur, eher Rückmeldungen von Frauen als von Männern zu bekommen. Als Frischling auf dem Gebiet entzog sich mir die Kenntnis, dass sich Kolumnisten ganz generell in vorwiegend echofreien Zonen bewegen. Ein paar Echos verirrt sich schließlich aber doch zu mir. Sogar vonseiten der männlichen Leserschaft, die aber korrekterweise den Umweg über meinen lieben Schatz wählte.

Nun denn, es ist an der Zeit, hier ein für alle Mal eine offizielle Klar- und Richtigstellung anhand des *Brucknerschen Gleichbehandlungsgesetzes*, kurz BGIBG 01/2018, vorzunehmen. Es handelt sich um die erste und zugleich endgültige Fassung und tritt mit sofortiger Wirkung in Kraft.

Den genauen rechtlichen Wortlaut erspare ich Ihnen, kurz zusammengefasst beinhaltet es jedoch in etwa Folgendes:

*Rosinas Rosinen* richtet sich an ALLE, die Freude daran haben, meine bescheidenen, in Orange gerahmten Beiträge zu lesen. Und sollte jemand das unbändige Bedürfnis verspüren, sich zu Wort zu melden, nur zu. Ich freue mich also ab sofort auf das eine oder andere Echo sowohl von der weiblichen als auch der männlichen Leserschaft, wobei letztere sich jetzt praktischerweise den Umweg ersparen kann.

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: [www.rosina-bruckner.com](http://www.rosina-bruckner.com), Betreff: *Rosinas Rosinen*

Endkundenbereich. WEIN & CO ist ein führender Anbieter von qualitativ hochwertigen Weinen und Champagnern in Österreich und erzielte im Geschäftsjahr 2016/17 rund 43 Mio. Euro Umsatz. Einer Aussendung von Hawesko zufolge passt das Unternehmen ideal in die Premium-Markengemeinschaft der Gruppe und wird als selbstständige Marke erhalten bleiben.

Thorsten *Hermelink*, Vorstandsvorsitzender der Hawesko Holding AG, sagte: „WEIN & CO ist ein tolles und einzigartiges Weinhandelskonzept. Das Unternehmen ist der ideale Partner und passt perfekt in unser Portfolio eigenständiger starker Marken. Die Übernahme von WEIN & CO ist ein wichtiger strategischer Meilenstein für die Hawesko-Gruppe.“

Heinz *Kammerer*, der Gründer von WEIN & CO, kommentierte: „WEIN & CO hat sich in den letzten 25 Jahren zu einem der erfolgreichsten Fine-Wine-Konzepte und zum klaren Marktführer in Österreich entwickelt. Auf das Erreichte bin ich sehr stolz. Jetzt ist es aber an der Zeit, den Staffelstab an eine neue Generation zu übergeben. Mit Hawesko steigt einer der erfahrensten und erfolgreichsten Weinhändler Europas bei WEIN & CO ein und ich bin mir sicher, dass das der ideale Partner für eine langfristige und nachhaltig erfolgreiche Zukunft des Unternehmens ist.“

Gemeinsam wollen Hawesko und das Management von WEIN & CO die Marke weiter ausbauen, für die Zukunft aufstellen und das internationale Expansions- und E-Commerce-Potenzial von WEIN & CO nutzen. Die unter dem Gründer und bisherigen Besitzer Heinz *Kammerer* begonnene Neuausrichtung wird weiter konsequent fortgesetzt. Thorsten *Hermelink*: „Heinz *Kammerer* wird die Entwicklung von WEIN & CO mit seinem großen Know-how, seinen umfassenden Marktkenntnissen und exzellenten Beziehungen auch die nächsten Jahre beratend begleiten.“

Die Erstkonsolidierung von WEIN & CO wird voraussichtlich ab dem 1. Oktober 2018 erfolgen. Der Hawesko-Vorstand geht von einmaligen, in der Planung für 2018 bislang noch nicht berücksichtigten Integrationskosten in Höhe eines mittleren einstelligen Millionen-Euro-Betrags aus. Die Transaktion steht unter dem Vorbehalt der Genehmigung durch relevante Aufsichtsbehörden sowie von weiteren üblichen Abschlussbedingungen. Der Abschluss der Transaktion wird zu Beginn des vierten Quartals 2018 erwartet. Zu den finanziellen Details wurde Stillschweigen vereinbart.

Die Hawesko Holding AG ist führender Weinhändler in Deutschland. Im Geschäftsjahr 2017 erzielte sie – über ihre drei Vertriebskanäle Omni-Channel (Jacques' Wein-Depot), B2B (Wein Wolf sowie CWD Champagner- und Wein-Distributionsgesellschaft) und Digital (insbesondere Hawesko und Vinos) – einen Umsatz von 507 Mio. Euro und beschäftigte rund 950 Mitarbeiter.

([www.hawesko.de](http://www.hawesko.de), [www.weinco.at](http://www.weinco.at))

Quelle: Falstaff online, Bernhard *Degen*, 27. Juli 2018, [www.falstaff.at/nd/hawesko-uebernimmt-wein-co/](http://www.falstaff.at/nd/hawesko-uebernimmt-wein-co/)

### **\*) Aus der Wein-Wirtschafts-Redaktion: (2) Das „Petz im Gußhaus“ ist Geschichte**

Die Wiener Feinschmecker-Gemeinde trauert um ein uriges Gasthaus, in dem immer auf höchstem Niveau gekocht wurde. Zuletzt war es zwar wegen des oftmals ruppigen Charmes im Service in die Kritik geraten, doch die Küche von Christian *Petz* ist immer gelobt worden. *Petz* hat somit alle Höhen und Tiefen einer Koch-Karriere durchlebt. Von genialer Performance im „Meinl am Graben“ über die höchsten Kritiker-Weihen im Palais Coburg bis zum traurigen Ende eines idealtypischen Wirtshauses; wegen einer Erkrankung und vermutlich länger andauernder Rekonvaleszenz, wie er wissen lässt.

Eine Fortführung war von Christian *Petz* ursprünglich geplant. Ihm nahe stehende Kreise befürchteten aber schon damals, dass der sensible Küchenchef das finale Handtuch werfen würde.

Bleibt die Hoffnung, nicht lange auf die Kochkünste von Christian *Petz* verzichten zu müssen – in welchem Rahmen auch immer. Auf diesem Wege: Gute Besserung!

Quellen: Vinaria online, 27.07.2018, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=2858](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2858),

Falstaff online, Bernhard *Degen*, 26.07.2018, [www.falstaff.at/nd/das-petz-im-gusshaus-ist-geschichte/](http://www.falstaff.at/nd/das-petz-im-gusshaus-ist-geschichte/)

**\*) Court of Master Sommeliers – Prüfung erstmals in Österreich**

Das Master Sommelier Diploma, das im August im Stift Klosterneuburg verliehen wird, gilt als höchste Auszeichnung für Sommeliers. Mit dem Ziel, eine dem Master of Wine vergleichbare, erst-rangige Wein-Qualifikation für Gastronomen anzubieten, organisiert der in London ansässige Court of Master Sommeliers bereits seit 1977 das Master Sommelier Diploma. Die Erlangung des Titels „Master Sommelier“ gilt seitdem als höchste Weihe für Sommeliers weltweit. Lediglich 249 Personen haben die äußerst anspruchsvolle Ausbildung zum Master Sommelier bisher erfolgreich abgeschlossen, darunter drei Österreicher: Joseph *Linder*, Alexander *Koblinger* und Stefan *Neumann*.

In seiner über 40-jährigen Geschichte hält der Court die Prüfung nun erstmals außerhalb des UK und der USA ab. Am 19. und 20. August stellen sich 16 internationale Kandidaten dem dualen Prüfungsprozedere im Stift Klosterneuburg: Zunächst müssen in einer Blindverkostung sechs Weine aus aller Welt korrekt analysiert und beschrieben werden, danach folgt die mündliche Theorie-Prüfung mit Fragen zum gesamten Sommelier-Wissensrepertoire. Nur wer die höchsten Standards der Prüfung erfüllt, wird von der Prüfungskommission, die selbst ausschließlich aus Master Sommeliers besteht, zum Master Sommelier gekürt.

Die Wahl des Prüfungsortes hat durchaus Symbolcharakter, wurde 1860 im Stift Klosterneuburg doch jene Wein- und Obstbauschule gegründet, die heute als die älteste Weinbauschule der Welt gilt. Generell genießt Österreich in Sachen Weinausbildung international einen erstklassigen Ruf. Neben der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg zählt auch die Weinakademie mit Sitz in Rust zu den renommiertesten Weinausbildungsinstituten weltweit.

„Nach dem Institute of Masters of Wine und der Association de la Sommellerie Internationale hält auch der prestigeträchtige Court of Master Sommeliers schon seit längerer Zeit Kurse in Österreich ab“, freut sich Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing (ÖWM). „Dass nun erstmals auch die Prüfung zum Master Sommelier hier stattfindet, bestätigt die außerordentliche Wertschätzung Österreichs bei der Elite der internationalen Wine Educators. Darauf können wir zurecht stolz sein!“

Quelle: ÖWM online, 06.08.2018, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/erstmals-master-sommelier-pruefung-in-oesterreich/>

**\*) Burgund Grand Cru-Preise: 14 Mio. Euro für 1 ha Weingarten**

Wie im letzten Newsletter am Beispiel Bordeaux berichtet, erhob die amtliche französische Land-agentur SAFER wie alljährlich die Preisentwicklung für Weingüter und Weingartenflächen in Frankreich. Diesmal nahm die Vinaria-Redaktion die Preisentwicklung im Burgund unter die Lupe – und staunte noch viel mehr: Die Preise für die besten Grand Cru-Flächen haben sich an der Cote d’Or in den vergangenen zehn Jahren schlicht verdoppelt: von rund 7,5 Mio. Euro pro ha auf etwa 14 Mio. für erstklassige Lagen erstklassiger Güter.

Als nahezu schon Mindest-Einstiegspreis sind laut SAFER etwa 2,75 Mio. Euro für einen Hektar Grand Cru-Fläche zu berappen. Sehr bekannte und exponierte Güter liegen weitaus darüber und heben so die statistischen Mittelwerte noch kräftig an. Den Vogel schoss der französische Multimilliardär Francois *Pinault* ab, als er 2017 für das Top-Château Clos de Tart in Morey-St-Denis über 200 Mio. Euro bezahlte – in französischen Medien wurde sogar über einen Kaufpreis von bis zu 250 Mio. Euro spekuliert. *Pinault* gilt als einer der allerreichsten Franzosen und einer der reichsten Menschen der Welt. Er ist Gründer und Hauptaktionär des Luxusmarken-Konzerns LVMH (Louis Vuitton-Moët-Hennessy).

Man beachte: Clos de Tart verfügt über exakt 7,53 ha Grand Cru-Lagen! Auch wenn im Kaufpreis diverse Nebenwerte, Immobilien und Markenrechte inkludiert sind, mutet es geradezu absurd an, für 1 ha Rebfläche rund 30 Mio. Euro zu bezahlen. Mit realen Werten und einem Return-On-Investment darf dabei ohnehin nicht gerechnet werden. Wohl aber wird mit weiterer Wertsteigerung spe-

kuliert. Ein anderer Rekorddeal dürfte der Kauf von Château Bonneau du Martray durch den US-Milliardär Stan *Kroenke* gewesen sein, ebenfalls im Vorjahr.

In die reale Welt zurück kehrt das Preisgefüge dann wieder in den regionalen Burgund-Appellationen, wo die Range bei 12.700 Euro pro Hektar beginnt und ein Durchschnittspreis von 70.500 Euro errechnet wurde. Auch um rund 70 % mehr als noch vor zehn Jahren.

Detailinformationen finden sich auf der SAFER-Homepage ([www.le-prix-des-terres.fr/levolution-des-prix/prix-des-vignes/prix-des-vignes-appellations](http://www.le-prix-des-terres.fr/levolution-des-prix/prix-des-vignes/prix-des-vignes-appellations)), weitere Infos zu den genannten Themen unter [www.clos-de-tart.com](http://www.clos-de-tart.com), [www.bonneaudumartray.com](http://www.bonneaudumartray.com) und [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com).

Quelle: Vinaria online, 30.07.2018, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=2864](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2864)

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

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

- Freitag, 10. August, 19:30 | Bayerisches Fernsehen  
Landgasthäuser Franken – Haßberge  
Beim Altmain-Fest in Sand verkosten Weinfreunde aus nah und fern in ausgelassener Stimmung die besten Tropfen der Winzer.
- Freitag, 10. August, 11:15 | SWR Fernsehen  
Südtirol – Rund um den Kalterer See  
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Freitag, 10. August, 19:40 | arte (Online verfügbar von 10.08. bis 09.09.)  
Lebensader Dordogne – Von Marqueyssac bis zur Gironde  
Noch heute wird Saint-Emilion die Tradition der Jurade gepflegt, ein Relikt aus der Zeit, als der weltberühmte Weinort noch zum Königreich England gehörte. Die Winzerbruderschaft Jurade Saint-Emilion feiert den Beginn der Weinlese und begrüßt zahlreiche Gäste, um die neue Ernte zu feiern.
- Samstag, 11. August, 08:00 | NDR Fernsehen  
Service: Reisen – Lanzarote  
Den Besucher erwarten eine faszinierende Vulkanlandschaft mit fruchtbaren Böden, die unter anderem von Weinbauern genutzt werden, bizarre Felsformationen und traumhafte Strände.
- Samstag, 11. August, 13:20 | ANIXE  
South Australia mit Sigmar *Solbach*  
Auf den Spuren der ersten Siedler im Barossa Valley stößt man auf einen der besten südaustralischen Weine. Das Klima und die Lage bis an den Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Sonntag, 12. August, 14:05 | Bayerisches Fernsehen  
Unterwegs in den Alpen: Trentino – Ein Land zwischen den Grenzen  
Unter den Habsburgern nahm die Landwirtschaft einen Aufschwung. Das Grenzland Trentino erforderte eine ständige Präsenz an Soldaten. Diese erhielten per Dekret aus Wien eine monatliche Ration Wein, für die ursprünglich armen Bauern wurde dies zur bedeutendsten Einnahmequelle. Und wohin das Auge auch heute blickt, immer wieder führt die Spur zum Wein. Dem Reisenden ist eher das nahe gelegene Südtirol oder nur der südliche Teil des Trentino – der Gardasee – bekannt, doch vor allem für Wein- und Naturfreunde gibt es im Trentino vieles mehr zu entdecken.
- Sonntag, 12. August, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland – Die Hauptstraße in Sulzheim  
Die Gemeinde Sulzheim liegt in Deutschlands größtem Weinanbaugebiet: Rheinhessen. Seit 1967 besteht außerdem eine enge Partnerschaft mit dem französischen Canton de Sainte-Suzanne.

- Sonntag, 12. August, 19:40 | 3sat  
Schätze der Welt - Erbe der Menschheit – Die Küste von Amalfi, Italien  
Die Amalfiküste ist wild zerklüftet und bietet kaum Platz für eine größere Ansiedlung. Steile Felsen, enge Buchten, Terrassen mit Wein und Zitronen - eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch.
- Sonntag, 12. August, 20:15 | Bayerisches Fernsehen  
Musik in den Bergen – Sonja *Weissensteiner* unterwegs im Eisacktal  
Thema Nummer eins im Eisacktal ist natürlich der Wein und die beliebteste aller Methoden, ihn zu verköstigen, das traditionelle Törggelen mit Speck, Südtiroler Krapfen und vielen weiteren Zutaten. Auf dem „Keschtnweg“ geht Sonja *Weissensteiner* nach einer Visite bei einem alt eingesessenen Winzer der Frage nach, warum die Esskastanie wieder als heimische Köstlichkeit entdeckt wurde.
- Montag, 13. August, 21:45 | 3sat  
Die Steiermark – Vom Weinland ins ewige Eis  
Der Boden dort ist fruchtbar, es gedeihen Wein, Äpfel und Kürbisse.
- Dienstag, 14. August, 19:45 | ANIXE  
Zypern  
Falk-Willy Wild kann sich bei seiner Reise durch Zypern davon überzeugen, dass die zypriotischen Weine von ganz hervorragender Qualität sind. Kein Wunder, denn auf Zypern wird schon seit Jahrtausenden Wein angebaut. Eine Kunst, die auch in den Klöstern der Insel gepflegt wird.
- Mittwoch, 15. August, 17:00 | 3sat  
Die Weinstraße  
Die Deutsche Weinstraße führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze – nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Es ist eine abwechslungsreiche Gegend. Seit der Römerzeit ist die Region vom Weinbau geprägt. Die Überreste eines fast 2000 Jahre alten Weingutes bei Bad Dürkheim sind Zeugnisse dieser Geschichte. Der Winzer Markus Schneider ist einer, der trotz aller Heimatliebe auch mit Traditionen bricht. Mit 15 Jahren hat er seine Winzerausbildung begonnen. Von da an war ihm klar, was er wollte: Wein machen, nach seinen eigenen Regeln.
- Mittwoch, 15. August, 21:00 | ANIXE  
Chile  
Die Weinregion des Valle San Antonio
- Donnerstag, 16. August, 14:30 | SWR Fernsehen  
Eisenbahn-Romantik — Kurvenreiche Moseltalbahn  
Die Mosel ist eine der schönsten Flusslandschaften Deutschlands. Von Frankreich kommend windet sich „La Moselle“ kurvenreich an Trier vorbei bis nach Koblenz. Das 1 km lange Moselhangviadukt der Moselhauptbahn ist eines der eindrucksvollsten Motive der Mittelmosel. Direkt darüber werden steile Weinberge mit Hilfe von Zahnradbahnen bewirtschaftet. Die Zuschauer schauen dem Winzer bei der Arbeit zu und fahren „Achterbahn“.
- Freitag, 17. August, 14:00 | 3sat  
Weinviertel – Weites Land  
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. 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.
- Freitag, 17. August, 15:50 | arte (Online verfügbar von 17.08. bis 24.08.)  
Belle France: Franche-Comté  
Die Gegend um das Städtchen Arbois im Département Jura ist für ihren Weinbau bekannt. Evelyne und Pascal keltern hier aus biologisch angebauten Trauben einen zu 100 % natürlichen Wein.
- Samstag, 18. August, 14:30 | 3sat  
Ländermagazin: 25 Jahre Weinstraße Saale-Unstrut  
Die nördlichste Weinstraße in Deutschland und Europa



- Sonntag, 19. August, 13:10 | arte  
Nordelsass – Neu entdeckt  
In den Dörfern ist oft der Dialekt noch lebendig, etwa in Seebach, einem der schönsten Fachwerkkorte im Nordelsass. Dort besucht das Filmteam ein deutsch-französisches Winzerpaar, das Biowein und Crémant produziert; es heißt, elsässischer Rosé-Crémant sei im Kommen.
- Sonntag, 19. August, 13:50 | arte  
Südelsass – Neu entdeckt  
Das Südelsass punktet mit der Vielfalt seiner Landschaft – von den Rebbergen an der Elsässischen Weinstraße über die Gipfel der Vogesen bis in die quirlige Stadt Mulhouse. An der Elsässischen Weinstraße hat ein Winzerpaar beim Bau seines Hofes auf nachhaltige Architektur gesetzt und den Betrieb gleichzeitig auf biodynamischen Anbau umgestellt.
- Sonntag, 19. August, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Untere Kirchstraße in Waldrach  
Waldrach liegt im Ruwertal und gehört zum Landkreis Trier-Saarburg. Die Menschen hier scheinen mit allem, was sie tun, Erfolg zu haben. Ob das nun zwei Winzer sind, die sich durch gemeinsame Betriebsführung und Arbeitsteilung Synergie-Effekte erhoffen, ein Gastwirt oder eine Dekorateurin, die mit Stoff und Stroh arbeitet.
- Sonntag, 19. August, 20:15 | WDR Fernsehen  
Wunderschön! Zypern auf eigene Faust  
Andrea *Grießmann* erkundet die geteilte Insel im östlichen Mittelmeer im Mietwagen.
- Sonntag, 19. August, 22:15 | rbb Fernsehen  
Ein Sommer in Brandenburg  
Am Weinberg von Schlieben vermochten es Weinanbau-Chefin Annette *Engel* und ihre „reife“ Jugendbrigade, die jahrhundertalte Tradition des Weinanbaus wieder zu beleben.
- Montag, 20. August, 12:05 | hr-fernsehen  
„Hessen à la carte“: Schlemmerreise mit Freunden  
Bastian *Fiebig* und Stefan *Maxeiner*, zwei Kollegen der Frankfurter Genussakademie, unternehmen eine Reise nach Chablis im Norden von Burgund. *Fiebig* und *Maxeiner* lieben das „Savoir vivre“ und machen wunderbare kulinarische Entdeckungen. Natürlich darf auch der Besuch im Weinberg nicht fehlen. Bastian *Fiebig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.
- Dienstag, 21. August, 11:50 | arte  
Wie das Land, so der Mensch: Spanien – Ribeira Sacra  
Raphaël *Hitier* durchstreift heute die Ribeira Sacra: Das spanische Weinanbaugebiet liegt in der nordwestlichen Region Galicien nahe der portugiesischen Grenze.
- Dienstag, 21. August, 15:15 | SWR Fernsehen  
Länder – Menschen – Abenteuer: Bordeaux – Ferien auf dem Weingut  
Chateau Carbonneau ist eines von rund 3000 Weingütern um Bordeaux. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid Franc *de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen fast zweihundert Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart gibt.
- Dienstag, 21. August, 18:50 | hr-fernsehen  
service: reisen – Kapstadt  
Bei einer Reise nach Südafrika kommt man an Kapstadt einfach nicht vorbei – sie ist für viele die schönste Stadt der Welt. Im Osten Kapstadts wachsen Weine von Weltruf vor einer atemberaubenden Kulisse, weshalb ein Abstecher zu den schmucken Farmen der Winelands nicht nur Liebhabern eines gepflegten Tropfens zu empfehlen ist.

- Dienstag, 21. August, 19:45 | ANIXE  
Andalusien  
In der südlichsten Region Spaniens begleitet Anixe eine Sprachstudentin auf ihrer Reise. Malaga ist nach Sevilla die zweitgrößte Stadt Andalusiens. Malagas berühmtester Sohn und Künstler ist Pablo *Picasso*, dessen Geburtshaus besichtigt werden kann. In einer alten Bodega kostet unsere Sprachschülerin *Picassos* geliebten süßen Wein. Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.
- Mittwoch, 22. August, 21:00 | ANIXE  
Taubertal  
Zu den schönsten und beliebtesten Reisezielen ausländischer Touristen in Deutschland gehört Rothenburg ob der Tauber. Die meisten Gäste aus aller Welt bleiben oft nur zu einer kurzen Besichtigung in dem Städtchen. Dabei versäumen sie eine der schönsten Regionen in Deutschland – das Schwäbische Burgenland und das Taubertal. Hier unternehmen wir nun eine Reise und zwar für Romantiker und Genießer. Die Region, einst das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, bietet für Gourmets und Entdecker vielfältige Überraschungen. Zu einer erstklassigen regionalen Küche gibt es Weine aus der Region und vorzüglich gebrautes Bier. Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise mit viel „Geschmack.“
- Donnerstag, 23. August, 11:55 | Bayerisches Fernsehen  
Wandertouren in der Schweiz  
Allein im Wallis gibt es mehr als 8.000 km Wanderwege und über 40 Viertausender: Weniger abenteuerlich, dafür ganz auf Genuss ausgelegt, ist der Reblehrpfad von Visperterminen – eine Einladung an alle Wanderer, die über Weinanbau in luftigen Höhen mehr wissen wollen.
- Donnerstag, 23. August, 20:15 | SR Fernsehen  
Zwei Grad mehr – Das Saarland und der Klimawandel  
Die Starkregen-Ereignisse und Überschwemmungen Anfang Juni im Saarland haben noch einmal gezeigt, wie hilflos man den Kräften der Natur ausgeliefert ist. Und wie dramatisch die Folgen wären, wenn solche Ereignisse durch den Klimawandel selbst bei zwei Grad Temperaturerhöhung womöglich noch häufiger vorkämen. Annette Bak hat sich auf den Weg gemacht und mit Betroffenen und Expert/innen ergründet, was der Klimawandel künftig für das Saarland bedeuten könnte. Sie zeigt die Probleme auf, präsentiert aber auch Lösungen, mit denen dem Klimawandel auf schonende Weise begegnet werden kann. Den Landwirten machen die in diesem Maß unbekanntes Wetterextreme wie Trockenheit, Starkregen und Hitze zu schaffen. Weil die Zeitfenster für die Ernte immer kleiner werden, brauchen sie größere Maschinen, die die Ernte schneller einfahren. Nur die regionalen Winzer sind eher auf der Gewinnerseite. Das mildere Klima beschert ihnen heute bis zu 20 Grad Öchsle mehr als etwa vor dreißig Jahren.
- Freitag, 24. August, 11:55 | Bayerisches Fernsehen  
Wunderschön! Der Gardasee  
Trotz der Nähe zu den Alpen ist das Mikroklima am Gardasee mediterran, mit warmen Sommern und milden Wintern – ideal für den Anbau von Oliven, Wein, Zitronen und Palmen. Die Isola del Garda in der Bucht von Salò ist in Privatbesitz und erst seit einigen Jahren auch für Fremde zugänglich. Tamina *Kalbert* trifft Alberta *Cavazza*, eins von sieben Kindern der verwitweten Fürstin *Borghese-Cavazza*. Die Contessa lebt mit ihrer Familie auf der Insel, fährt mit dem Boot zum Einkaufen und bittet die Besucher nach einer Führung durch den Park und einen Teil ihrer Villa zur Weinverkostung auf ihre Terrasse.
- Samstag, 25. August, 07:20 | arte (Online verfügbar von 25.08. bis 02.09.)  
Argentinien - Die Weinbauregion von Mendoza  
Mendoza ist die wichtigste Weinbauregion Argentiniens. Die Stadt liegt an der Ruta 40, der legendären Nationalstraße, die am imposanten Gebirgsmassiv der Anden entlangführt und das Land von Norden nach Süden durchquert. Seit Juli 2005 gehört Mendoza zu den sogenannten Great Wine Capitals, international renommierten Weinanbaugebieten. In Mendoza werden die roten Trauben der alten französischen Rebsorte Malbec angebaut. Mehr als 1.200 Kellereien in der Region produzieren 70 % des argentinischen Weins. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird hier Wein angebaut. Das Filmteam um David *Yetman* klettert die Weinberge hinauf, macht die eine oder andere Weinprobe in einer Bodega und genießt die argentinische Küche. Anschließend geht die Reise weiter Richtung Süden bis zur Nordgrenze Patagoniens. Ein

rauer Wind fegt dort über die kargen Steppenlandschaften hinweg, die vom atemberaubenden Andenmassiv und von beeindruckenden Vulkanen gesäumt werden.

- Samstag, 25. August, 13:45 | arte  
Belle France – Franche-Comté  
Die Gegend um das Städtchen Arbois im Département Jura ist für ihren Weinbau bekannt. Evelyne und Pascal keltern hier aus biologisch angebauten Trauben einen zu 100 % natürlichen Wein.
- Samstag, 25. August, 15:00 | 3sat  
Der Geschmack Europas – Das spanische Galicien  
Galicien ist so ursprünglich wie kaum ein anderer Teil Spaniens. Die Region, die viele kulinarische 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.
- Sonntag, 26. August, 04:00 | 3sat  
Wachau - Land am Strome  
Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre idyllischen Ortschaften, ihre Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Sonntag, 26. August, 15:05 | 3sat  
Wildes Rumänien  
In Siebenbürgen geht der Sommer zu Ende – die Sachsen ernten die süßen Trauben, die sie auf den kleinen Rebhängen gepflegt haben. Die Weinlese ist der Höhepunkt im Erntejahr.
- Sonntag, 26. August, 15:15 | SWR Fernsehen  
Essgeschichten – Von Tafeltrauben und Weinbergpfirsichen  
Über Jahrhunderte wuchs der Weinbergpfirsich entlang der Mosel in guter Nachbarschaft zu den Weinreben und prägte das Landschaftsbild. Doch seit den 70er Jahren gaben immer mehr Winzer auf: Der Weinbau in den schwierig zu bewirtschaftenden Steillagen zahlte sich nicht mehr aus. Und mit den Reben verschwanden auch die „Pesch“. Langsam kehrt die Frucht zurück auf den Küchentisch. Markus und Meta Dreis aus dem Moseldörfchen Bremm haben etwa 400 Pfirsichbäume. Jörg Wolf, einer der wenigen Tafeltraubenzüchter in Rheinland-Pfalz, baut auf gut 14 ha Wein an. Doch seine Leidenschaft gilt nicht den Kelter-, sondern den Tafeltrauben.
- Sonntag, 26. August, 16:45 | Bayerisches Fernsehen  
Alpen-Donau-Adria spezial – Geliebte Baranja  
Ein kleiner, aber für Kroatien wichtiger Teil der „Gespannschaft Baranja“, die an Serbien und Ungarn grenzt und zwischen Donau und Drau liegt, erstreckt sich vom Nationalpark Kopački Rit bis zum bekannten Weinbaugbiet Zlatna Brda. Die Baranja war schon immer das Ziel vieler Eroberer.
- Sonntag, 26. August, 17:35 | ZDF  
plan b: Das große Brummen – Ohne Insekten geht es nicht  
Bis zu 75 % der Insekten in Deutschland sind bereits verschwunden. Ein stilles Sterben, mit schwerwiegenden Folgen. Zwei Drittel der hundert wichtigsten Nutzpflanzen brauchen die Bestäubung durch Insekten. Neue Lebensräume und Nahrungsangebote müssen her: in Stadt, Land und privaten Gärten. „plan b“ stellt Ideen vor, mit denen das Gelingen soll. Das Überlebensrezept für Bienen, Schmetterlinge und Schwebfliegen: mehr einheimische Wildpflanzen für öffentliche und private Gärten, Blumen für Kornfelder und weniger Pestizide. In Frankreich versucht das Netzwerk DEPHY, eine Vereinigung von 3000 konventionell wirtschaftenden Bauernhöfen, den Einsatz von Pestiziden zu minimieren. Die Bauern pflanzen unter anderem ein breiteres Spektrum von Kulturpflanzen, arbeiten mit Fruchtfolgen und bekämpfen Unkraut mechanisch. Dabei werden sie von Biologen und Agro-Wissenschaftlern wie Florent

*Banctel* beraten. Er hilft Weinbauern im Loire-Gebiet dabei, weniger Gift einzusetzen. Die Erfolge sind beachtlich: Bei 59 % der Betriebe konnte der Einsatz von Pestiziden um 42 % reduziert werden, ohne Abstriche im Ertrag. Im Gesamtdurchschnitt sank der Einsatz von Pestiziden immerhin um 30 %.

- Montag, 27. August, 13:35 | 3sat  
Wein, Winnetou und Meeresbuchten  
Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten und Weinberge sind dafür mitverantwortlich.
- Dienstag, 28. August, 11:40 | 3sat  
Der Geschmack Europas – Das spanische Galicien  
Galicien ist so ursprünglich wie kaum ein anderer Teil Spaniens. Die Region, die viele kulinarische 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.
- Mittwoch, 29. August, 18:15 | SWR Fernsehen  
made in Südwest: Neue Heimat für die Roten Riesen – Die Firma ERO zieht um  
Längst sind sie aus der Weinlese nicht mehr wegzudenken: die gewaltigen Vollernter, die sich langbeinig durch den Wingert schieben und im Handumdrehen die Trauben von den Reben schütteln. Eine Maschine ersetzt um die 100 Lesehelfer und ermöglicht in Zeiten des Klimawandels eine schonende und schnelle Lese in den kühleren Morgen- und Abendstunden. Der einzige deutsche Hersteller von Traubenvollerntern, die Firma ERO Gerätebau, ist nicht – wie zu erwarten – in einer Weinbauregion zu Hause, sondern im biertrinkenden Hunsrück. Aus dem kleinen Dörfchen Niederkumbd gingen die roten Riesen bisher in die gesamte Weinbauwelt – von Europa bis nach Neuseeland. Der Erfolg ihrer Produkte hat das Unternehmen längst an seine Grenzen gebracht, in Niederkumbd kann es nicht mehr wachsen. Deshalb musste ERO-Chef Michael *Erbach* vor einigen Jahren eine schwere Entscheidung treffen: die Firma baut neu und zieht komplett in das 7 km entfernte Simmern um. Eine gewaltige finanzielle und logistische Herausforderung für das mittelständische Familienunternehmen, denn auch während Neubau und Umzug muss die Produktion in vollem Umfang weiter laufen. Wird das gut gehen? "made in Südwest" hat den Prozess über drei Jahre begleitet.
- Donnerstag, 30. August, 17:10 | arte (Online verfügbar von 30.08. bis 06.09.)  
Wie das Land, so der Mensch: Portugal – Madeira  
Madeira, was auf Portugiesisch „Holz“ bedeutet, ist ein Archipel im Atlantik. Die Hauptinsel mit ihren Vulkanbergen stieg vor mehreren Millionen Jahren aus den Tiefen des Ozeans empor. Die Menschen haben hier winzige Terrassen angelegt, die durch kleine Kanäle bewässert werden. Sie ziehen sich über die ganze Insel und sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Niederschlags. Auf den Terrassen wurden Mangos und Avocados angebaut, vor einiger Zeit ist auch der Weinbau dazugekommen.
- Freitag, 31. August, 19:30 | Bayerisches Fernsehen  
Landgasthäuser Franken – Main und Tauber  
Die Gerichte in dieser Folge u. a.: gebratener Kalbsrücken auf Spargelrisotto, Reh-Schäufele mit Lebkuchensoße, rosig gebratener Rehrücken mit Weinbeer-Glasur und Kräuter-Saitlingen  
Am Main entlang geht die Reise diesmal aus dem fränkischen Weinland bei Prichsenstadt über einen Abstecher nach Wertheim im württembergischen Tauberfranken bis ins historische Mainviereck bei Miltenberg. Kultur und Landschaft sind geprägt vom Weinbau, Burgen und Fachwerkhäusern. In der Küche warten regionale Gaumenfreuden wie Reh-Schäufele und Krustenbraten. Bei Wertheim mündet die Tauber in den Main. Steile Weinberge und eine imposante Burgruine säumen zuletzt ihren Weg.
- Freitag, 31. August, 21:00 | hr-fernsehen  
Spaniens Goldküste – Eine Reise von Tarragona  
Juliane *Hipp* fährt in das Hinterland Tarragonas, in die Weinregion El Priorat und nach Sitges, einen trubeligen Ferienort mit vielen kleinen Läden, Boutiquen, Galerien und Ateliers. Nicht weit entfernt liegt das Weinanbaugebiet Penedés, bekannt durch den berühmten katalanischen Schaumwein Cava.

- Freitag, 31. August, 22:00 | NDR Fernsehen  
3nach9 - Die Bremer Talkshow: Judith Rakers und Giovanni di Lorenzo begrüßen ihre Gäste  
Seit März 2018 ist Julia *Klöckner* neue Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft im Kabinett *Merkel*. Geboren in Rheinland-Pfalz, wurde sie mit Mitte 20 Mitglied der CDU. Es folgte ein rasanter Aufstieg, Vor welche Herausforderungen sie ihre neue berufliche Aufgabe bisher gestellt hat und ob 2018 mit einer guten Weinernte zu rechnen ist, erzählt die ehemalige Deutsche Weinkönigin bei „3nach9“.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 11. August 2018, 19 Uhr: **„Die Verkostung“ – 15 Jahre „Die Burgundermacher“**  
Die Burgundermacher laden zu „Die Verkostung“ ein. Gefeierte wird mit einer Jubiläumsverkostung mit mehr als 50 Weinen aus allen 8 Mitgliedsbetrieben in der Bettfedernfabrik in Oberwaltersdorf „15 Jahre Burgundermacher“.  
Eintrittspreis (für Verkostung inkl. Wasser): € 25,-.  
Im Ticket ist ein 10-Euro-Einkaufsgutschein für die Weine der Burgundermacher inkludiert. Einzulösen direkt bei der Veranstaltung. Zustellung versandkostenfrei innerhalb Österreichs, Mindestbestellmenge 12 Flaschen.  
Details folgen in Kürze: [www.dieburgundermacher.at](http://www.dieburgundermacher.at) | [www.facebook.com/burgundermacher](https://www.facebook.com/burgundermacher)
- Donnerstag, 23. August 2018, 19 Uhr: **Kellerschlüssel-Kulinarium #2: Japan! Peru! Wachau!**  
Die Brüder Marcel und Sascha *Ruhm* vom Restaurant DiningRuhm in Wien schlagen mit ihren Interpretationen der japanisch-peruanisch inspirierten Küche neue Wege ein. Am 23. August kochen die beiden im Kellerschlüssel auf.  
Japan, Peru, Wachau: Im Rahmen des 2. Kellerschlüssel-Kulinariums laden Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* zu einem besonderen Abend. Marcel und Sascha *Ruhm* bringen japanisch-peruanisches Lebensgefühl in die Wachau. Die Kreationen ihres hauseigenen Restaurants in Wien sorgen immer wieder für ein spannendes Gaumenerlebnis. Spitzenkoch Nobu *Matsuhisa* machte den „Nikkei-Kochstil“, die Kombination von japanischer und peruanischer Küche, weltweit bekannt. Marcel und Sascha, die in Nobus Dependancen in St. Moritz und Mykonos arbeiteten, haben diese Küchenrichtung vor kurzem nach Österreich gebracht, fügen den Gerichten aber noch eine österreichische Komponente hinzu. Fisch spielt dabei eine wesentliche Rolle: Eine Menge innovativer Fusionen stehen auf dem Plan, wenn die beiden ihre kulinarischen Ideen ins Wachauer Kellerschlüssel bringen. Die Domäne Wachau freut sich, nicht nur mit den hauseigenen Weinen und einigen internationalen Überraschungen die richtigen Antworten darauf zu finden, sondern darüber hinaus auch die Tore des Weinkellers zu öffnen.  
Donnerstag, 23. August 2018 | Beginn: 18.30 Uhr | Kellerschlüssel der Domäne Wachau  
Preis € 115,- p.P. (inkl. 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau & internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee) | Anmeldung erforderlich!  
Nähere Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, +43(0)2711/371-10, [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at)
- Samstag, 25. August 2018, 19 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt mit der Domäne Wachau**  
Im Spätsommer, am 25. August, wird aufs Neue in See bzw. korrekter Weine in die Donau gestochen an Bord eines bestens ausgestatteten Donau-Schiffes von Dürnstein aus flussaufwärts in Richtung Spitz geschippert, vorbei an den bekannten und steil abfallenden Rieden mit ihren handgemauerten Steinterrassen.  
Die Reise den Fluss entlang startet am frühen Nachmittag und führt an allen berühmten Lagen vorbei, die man mit der Wachau verbindet. Mit an Bord befinden sich Weingutsleiter Roman *Horvath* MW und Kellermeister Heinz *Frischengruber*, die den Gästen an Bord die geologischen Besonderheiten und die historische Bedeutung der Rieden detailliert näherbringen werden.



In Dürnstein und Loiben ragen monumental der Kellerberg und Loibenberg in die Höhe. Ein Stück weiter Donau aufwärts bestimmen die extremen Steillagen von Liebenberg und Kaiserberg das Bild, ehe kurz darauf die Ried Achleiten und die spektakulären Szenerien von Weißenkirchen, Rossatz, Wösendorf und Joching folgen. Einen weiteren Höhepunkt bietet die steinerne Riedenkulisse von Spitz, mit Kultlagen wie 1000-Eimer-Berg und Singerriedel und der Blick auf das Südufer. Begleitet wird der Ausflug zudem von Wachauer Spezialitäten und den ausgezeichneten Lagen-Weinen der Domäne Wachau.

Samstag, 25. August 2018 | Beginn: 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden

Preis € 48,- p.P. inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln

Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Anmeldung erforderlich!

Nähere Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, +43(0)2711/371-10, [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at)

• Freitag, 31. August, bis Sonntag, 16. September 2018: **Kostbares Kamptal 2018**

Dort, wo hervorragender Wein erzeugt wird, wird gerne gut gegessen – diese von Gourmets oft bestätigte Erkenntnis trifft auch für den mehr als zwei Wochen dauernden Genussreigen zu, den Kamptaler Winzer und Gastronomen von nah und fern diesen Spätsommer bereiten. „Kostbares Kamptal“ heißt die Eventreihe, die vom 1. bis 16. September



zu umfassenden Degustationen und außergewöhnlichen KULINARISCHEN BEGEGNUNGEN einlädt:

- Freitag, 31. August, 18.30 Uhr: Beste Weine, feine Speisen in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg
- Samstag, 1. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun.
- Sonntag, 2. September, 18.30 Uhr: Culinary Masterpieces by Ana *Roš*, Restaurant Vineyard & Salon, LOISIUM Hotel
- Freitag, 7. September, 11 - 18 Uhr: 🍷 Erste-Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter im Schloss Grafenegg
- Samstag, 8. September, 19 Uhr: Wildes Vergnügen mit Wild aus dem Revier von Hans *Topf* und Gastkoch Christian *Göttfried* aus Linz im Weingut *Topf* (Jagdstube in der Placher Kellergasse), Straß im Straßertale
- Samstag, 8. September, 12 Uhr: Best of ‚Masthirsch‘! im Weingut *Hirsch*, Kammern, mit dem 2-Hauben-Koch Martin *Schmid* und den beiden mehrfach ausgezeichneten Sommeliers Steve *Breitzke* und Matthias *Pitra* aus dem Restaurant MAST in der Wiener Porzellangasse
- Sonntag, 9. September, 11.30 Uhr: Harald *Irka* (jüngster 3-Hauben-Koch der Welt) zu Gast bei Fred *Loimer*, Weingut *Loimer*, Langenlois
- immer Mittwoch bis Sonntag, 1. bis 16. September, jeweils ab 18 Uhr: *Bründlmayer* reife Weine & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois

Eine vollständige Event-Liste und einen Web-Folder mit Zusatz- und Hintergrund-Infos, Ansprechpartnern und Kontaktdaten sowie Preisen und Anmelde-möglichkeiten finden sich unter:

Event-Liste: [http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/Kostbares-Kamptal-2018\\_Events.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/Kostbares-Kamptal-2018_Events.pdf)

Web-Folder: [http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018\\_Folder\\_Web.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018_Folder_Web.pdf)

- Samstag, 1. September 2018, 10 - 19 Uhr: **Kracher-Jahrgangspräsentation & FineWineEvent**  
Der Weinlaubenhof Kracher lädt auch heuer wieder zur mittlerweile legendären Jahrgangspräsentation und dem alljährlich stattfindenden Fine Wine Event ein. Neben der Trockenbeerenauslesen Kollektion Nr. 22 werden wieder nationale und internationale Weingüter vertreten sein, die ihre Weine präsentieren. Das sind in diesem Jahr Château Ducru-Beaucaillou (Bordeaux, F), Elvio *Cogno* (Piemont, I), Karthäuserhof (Mosel, D), Montepeloso (Toskana, I), Jutta *Ambrositsch* (Wien, Ö), Reinhold *Krutzler* (Ö), Charles *Heidsieck* (Champagne, F), Liliac (Rumänien), Weingut *Kracher* (Ö) sowie Weingut *Sohm & Kracher* (Ö). Darüber hinaus zeigt die Kracher Fine Wine einen Querschnitt ihres internationalen Portfolios und lädt zum Verkosten ein. Daneben gibt's eine Fülle von kulinarischen Highlights mit Christian *Petz*, Christian *Pöhl*, Hans *Reisetbauer*, Alois *Gölles*, *Staud's*, *Hink* Pasteten und vielen anderen mehr!!!

Samstag, 1. September 2018, 10 – 19 Uhr, Weingut *Kracher*, Illmitz | Eintritt € 50,-- p. P.  
Bei einem Einkauf ab € 100,-- erhalten sie 10 % Rabatt, ab € 400,-- sind es 20 % Rabatt an diesem Tag. Bitte um Anmeldung (bis 15. August 2018) unter <https://anmeldung.kracher.at/de/>.  
Weitere Infos unter [www.kracher.at](http://www.kracher.at).

- Samstag, 1. September 2018, ab 12 Uhr: **15 Jahre Laroche – Die Genusswelt Frankreich**  
Was 2003 ganz klein angefangen hat, ist mittlerweile ein renommiertes und weit über die Grenzen Österreichs tätiges Unternehmen geworden. Nun feiern Louis-Pierre *Laroche* und sein Team in Markt Piesting das 15jährige Jubiläum und laden zum Mitfeiern! Die Feierlichkeit in der Meitzgasse 7a ist gerade einmal 100 Meter vom Bahnhof Markt Piesting entfernt und mit dem Zug von Wien bzw. Wiener Neustadt aus sehr leicht erreichbar!  
Den ganzen Tag über gibt's freie Verkostung von über 50 Weinen und freie Verpflegung sowie Produkte aus der hochwertigen Karte bzw. nicht offene Weine aus dem Lager gegen Bezahlung!  
Das Musikprogramm wird von ein paar Schülerinnen aus dem Mullerhof (u.a. die Töchter der Familie *Laroche*, Thérèse mit Klavier und Zither und Elisabeth mit Klavier und Klarinette) gestaltet. Die Gästespenden gehen an die private Mädchenschule „Le Mullerhof“ in Urmatt (Elsaß), um die 2017 getätigte Gebäuderenovierung zu finanzieren.

Anmeldung erwünscht unter +43 660 4525400 (Whatsapp oder SMS) bzw. [lpl@laroche.co.at](mailto:lpl@laroche.co.at).

Weitere Infos zum Event, Preisliste und Lieferbedingungen unter [www.laroche.co.at](http://www.laroche.co.at).

- Samstag, 1., bis Montag, 3. September 2018: **Weinrieder EXTREM 2018 (Poysdorf)**

Fritz *Rieder* – besser bekannt als „Der *Weinrieder*“ – macht nicht gerne halbe Sachen. Diesmal lautet der vinophile Höhepunkt „Riesling am Limit“ mit dem phänomenalen Gastwinzer Clemens *Busch* von der Mosel.

Gemeinsam werden die beiden Grenzgänger *Rieder* und *Busch* Rieslinge aus ihren Kellern holen, die so manchem Weinkenner die Sprache verschlagen!

Wie sagte schon Karl *Farkas*: „Sehen Sie sich das an!“

SAVE THE DATE

## WEINRIEDER EXTREM

Ein Weinerlebnis der Extraklasse  
Sa., 1., So., 2. und Mo., 3. September 2018  
täglich 14 -19 Uhr am Weingut WEINRIEDER, 2170 Kleinhadersdorf

Große Vertikalen vom Veltliner und Burgunder, die besten Magnums sensationelle Süßweine, Weinlegenden aus der Schatzkammer, uvm.  
kulinarische Verpflegung: Wagner Brüder – I Haube – Gault Millau

Mit dem vinophilen Höhepunkt: **RIESLING AM LIMIT**  
Erleben Sie eine wohl einzigartige Riesling-Kollektion  
Geniale Rieslinge im absoluten Grenzbereich

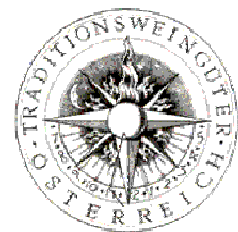
Gastwinzer: **clemenbusch** - Mosel  
„...die Verkostung der aktuellen Kollektion hat uns dann aber die Sprache verschlagen.  
Ein solch breites Spektrum durchgehend herausragender Rieslinge toppst alle Erwartungen...“ *FARKAS*

Unkostenbeitrag - € 29,- / Person - exklusive Verpflegung  
mehr Infos auf: [weinrieder.at](http://weinrieder.at)

- Freitag, 7. September 2018, 11 – 18 Uhr: **ÖTW.ERSTE LAGEN Präsentation (Grafenegg)**

Wer sich für Wein und klassische Musik gleichermaßen begeistert, wird den 7. September 2018 im Kalender doppelt unterstreichen. Die 36 Traditionsweingüter der Sektion „Donau“, also aus den vier Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram, präsentieren den neuen Jahrgang 2017 ihrer **1<sup>er</sup>** ÖTW.ERSTE LAGEN – gefolgt von *Mozart* und *Schostakowitsch*. Ein köstlicher Termin für alle Sinne. ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at))

Von 11 – 18 Uhr findet im beeindruckenden Schloss Grafenegg die jährliche **1<sup>er</sup>** ÖTW.ERSTE LAGEN-Präsentation statt. 36 Winzer präsentieren ihre gut 140 Grüne Veltliner und Rieslinge persönlich. Nach der Weindegustation wechseln die Gäste vom Wein der Traditionsweingüter zur klassischen Musik. Im einzigartigen Grafenegger Wolkenturm findet das Konzert des Tonkünstler-Orchester Niederösterreich unter der Leitung von Dirigent Dmitrij *Kitajenko* und mit *Yeol Eum Son* am Klavier statt. Das Repertoire umfasst Werke von *Mozart* und *Schostakowitsch*. Auch nach dem Konzert stehen die Tore des Schloss Grafeneggs allen Wein-Liebhabern bis 23 Uhr offen. Der Eintritt ist mit Konzertkarte frei. Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,--.  
Konzertkarten unter [www.grafenegg.com/de/programm-tickets](http://www.grafenegg.com/de/programm-tickets).



- Samstag, 8., und Sonntag, 9. September 2018:

### **Gault&Millau Genuss-Messe – Das große Haubenfestival (Kursalon Hübner, Wien)**

Sie kommen aus Frankreich und Südtirol, aus Slowenien, Rumänien und natürlich aus Österreich. Nicht weniger als 100 Spitzenköche stellen ihre Kreationen zum Verkosten bereit. 50 Spitzenwinzer schenken aus, darunter das weltberühmte Château Haut-Brion. Zwei Tage lang wird das ehrwürdige Areal am Rande des Wiener Stadtparks zum Nabel der kulinarischen Welt.

Das Schönste an der Gault&Millau Genuss-Messe sind die persönlichen Gespräche mit den Spitzenköchen und die unzähligen kulinarischen Köstlichkeiten, die dort frisch zubereitet werden. Unterstützt werden die heimischen Küchenchefs dabei auch aus dem Ausland, wie etwa von Jean-Luc *Rabanel* aus dem L'Atelier in Frankreich, Alex *Petricean* aus dem Restaurant Maize in Rumänien oder David *Vračko* aus dem MAK in Slowenien.

Wie zaubern Rudi *Obauer* (4 Hauben, Salzburg) oder Andreas *Döllner* (3 Hauben, Salzburg) diese unvergleichlichen Aromen in ihre Alpinküche? Und warum liebt Heinz *Reitbauer* (4 Hauben, Wien) Zitrusfrüchte? In der großen Showküche geben die Haubenstars im Stundentakt Einblicke in ihr Repertoire. Daneben haben sich auch Konstantin *Filippou* (3 Hauben, Wien), Simon *Taxacher* (4 Hauben, Tirol) und Benjamin *Parth* (3 Hauben, Tirol) angekündigt.

**ZEIT:** Samstag (12 - 19 Uhr), 8. September, und Sonntag (12 - 18 Uhr), 9. September 2018

**ORT:** Kursalon Hübner, Johannesgasse 33, 1010 Wien

Speisen und Getränke solange der Vorrat reicht! | „All inclusive“-Tickets bereits jetzt erhältlich!

VVK: Tagesticket 89 €, 2-Tages-Pass 160 € | Tageskasse: Tagesticket 99 €, 2-Tages-Pass 178 €

Tickets für die Gault&Millau Genuss-Messe 2018 sind im Vorverkauf auf <http://www.wien-ticket.at/de/ticket/55156/gault-millau-genuss-messe-2018-kursalon-huebner-kursalon-huebner-wien>, im Krone Shop und in allen Raiffeisenbanken in Wien und Niederösterreich mit Ö-Ticket-Service sowie auf <https://shop.raiffeisenbank.at/Tickets.html> erhältlich ([www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)).

- Montag, 22. Oktober 2018, 16 - 21 Uhr: **Österreichische Sektgala mit einer Premiere (Wien)**

Das Warten hat ein Ende: Nach 36 Monaten der Reife ist „die Pyramide komplett“ und auf der Sekt-Gala 2018 werden die österreichischen Sektspezialitäten der höchsten Stufe „Große Reserve“ präsentiert. Damit ist erstmals österreichischer Sekt in allen drei Stufen der Qualitätspyramide zu verkosten.

Vielfältig und facettenreich kündigt sich zudem das Angebot auf dem Verkostungsparcours an, wo auch kleinere Sekthersteller mit nur einem einzelnen Produkt vertreten sein werden.

Der 22. Oktober ist der offizielle Tag des österreichischen Sekts. Diesen begehen die Hersteller bereits am Wochenende davor mit individuellen Programmen in ihren Kellern und Betrieben.

Österreichische Sektgala

**ZEIT:** Montag, 22. Oktober 2018, 16 – 21 Uhr (14:30 - 16 Uhr für Presse & Fachbesucher)

**ORT:** Österreichische Nationalbibliothek, Camineum & Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien

- Freitag, 16. November 2018: **WEINRIEDERs Großes Riesling Gala Dinner (Wien)**

**WEINRIEDER's**

**GROßES RIESLING GALA DINNER**

Fr., 16. November 2018 im Restaurant Meinl am Graben – Wien

Meisterkoch Alexander David kreiert ein 5-gängiges Gala-Dinner zu den spannendsten Rieslingen vom Weingut WEINRIEDER

€ 129,- / Person, Infos und Anmeldung auf [weinrieder.at](http://weinrieder.at)



(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: 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-Halbjahres-Package* für alle: Um 195 Euro Beitrag gibt's zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 325 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch 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), zwei 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 625 Euro gibt's für das verbleibende Halbjahr noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen, vier 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 *Braunöcks* „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 zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! \*\*\*

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

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



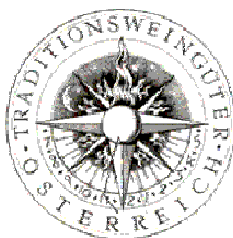
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)