

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_19

## 13. SEPTEMBER 2018

### Die Themen:

- Grüner Veltliner, der beste Weißwein der Welt!  
– Das Top-Thema von Dr. Bernulf *Bruckner*..... 2
- Die Wachau wird DAC-Region ..... 2
- Traditionsweingüter Donau präsentieren ÖTW.Erste Lagen 2017 in Grafenegg ..... 3
- Domäne Wachau-Erfolge bei Vinaria: 3 x 5 Sterne und „TOP“ Wein Guide 2018.... 5
- Große Hämmer 2018 in der Alten Schmiede in Schönberg am Kamp..... 5
- Weinrieder extrem 2018: Große Rieslinge von der Mosel und aus dem Weinviertel. 6
- Erstmals 100 Parker Punkte für einen Südtiroler Weißwein..... 8
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: Steirische Weinbauern fürchten um Existenz... 8
- Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion:  
(1): Guter Wein aus schlechten Trauben..... 9  
(2): Ist Alkohol doch nicht so gefährlich?..... 9
- Die Wein-TV-Tipps für den September ..... 11
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 15  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 20
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 21
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 22

Herausgegeben von:

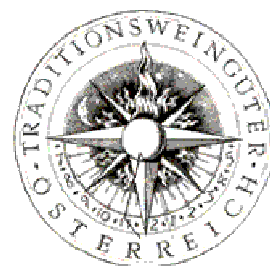
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



### \*) **Grüner Veltliner, der beste Weißwein der Welt!**

– **Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner jun.**

Wir wussten es ja ohnehin schon immer, nur die große, weite Welt noch nicht: Der Grüne Veltliner aus Österreich ist der beste Weißwein der Welt! So schreibt zumindest Terry *Theise* im Vorspann seines aktuellen Österreich-Weinkatalogs 2018 auf Seite 2. Als einer der tiefsten Kenner österreichischer Weine in den USA, Importeur, Weinjournalist und Kolumnist, der seit fast drei Jahrzehnten mehr oder weniger erfolgreich versucht, die amerikanischen Weinkonsumenten davon zu überzeugen, dass es weltweit keinen besseren Weißwein gibt, muss er es ja auch wissen.

Im Original liest sich das so: „*You're not gonna like what I'm about to say, but in the service of truth I have to say it. Not one single thing that's since been discovered, trumped, lionized, promulgated, put on wine lists and talked about with giddy delight, not ONE. DAMN. THING. has been nearly as excellent as Grüner Veltliner.*“ (mehr Infos unter <https://www.skurnik.com/terry-theise/> bzw. [https://www.skurnik.com/wp-content/uploads/2018/06/SKURNIK\\_Theise-Austria\\_2018\\_CATALOG.pdf](https://www.skurnik.com/wp-content/uploads/2018/06/SKURNIK_Theise-Austria_2018_CATALOG.pdf))

Einerseits können wir schon ein wenig stolz sein darauf, wenn das jemand schreibt, der daneben auch noch über deutsche Weine und Champagner mehr weiß, als die meisten Weinprofis der Welt. Andererseits kommt auch ein bisschen Bitterkeit und weinerliche Ohnmacht dazu, weil uns das ja niemand jemals glauben wollte, obwohl wir das immer allen erzählt haben.

Nun, eines ist ganz gewiss: Wenn sich das rumspricht und alle Welt nur mehr Grünen Veltliner aus Österreich trinken will, dann haben wir ganz sicher zu wenig davon. Das führt – weil Winzer und Händler ja auch unternehmerisch denken – zu rapide ansteigenden Weinpreisen. Dann werden wohl auch 100, 200 oder gar 1000 Euro für die besten Flaschen GV aus Austria bezahlt werden. Und das ist – wie die New Yorker dazu sagen würden – für die Verkäufer „groovy“, also ziemlich cool. Außerdem passt's perfekt, denn Grüner Veltliner auszusprechen ist für einen Amerikaner sehr schwer. Also kürzen sie das ab auf „GruVe“, was sich – englisch ausgesprochen – eben wie „groovy“ anhört ... und wir müssen auf Welschriesling oder andere noch schwieriger auszusprechende Rebsorten umsteigen, damit wir uns die im eigenen Land erzeugten Weine überhaupt noch leisten können. Welch schöne neue Weinwelt! (*bbj*) (<http://lrtc.at/lrtcbjwnl.php>)



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:

Ich hörte einst den Mauren sagen:  
„Vom Wein krieg' ich an sauren Magen!“

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



### \*) **Die Wachau wird DAC-Region**

Was noch vor gar nicht langer Zeit als undurchführbar galt, scheint nun zu gelingen: Die Wachau wird spätestens mit dem Jahrgang 2019 DAC-Region! Die Wachauer Winzer haben sich unter Obmann Anton *Bodenstein* (Weingut *Prager*) im Regionalen Weinkomitee Wachau auf eine dreistufige Qualitätspyramide geeinigt, die in Zukunft neben den bekannten Bezeichnungen der Vinea Wachau (Steinfeder, Federspiel und Smaragd) noch folgende Bezeichnungen kennen wird: Riedenweine als Qualitätsspitze, gleich darunter Ortsweine und an der Basis Gebietsweine.

Hunderte Stunden Diskussion, unzählige Termine in großen und kleinen Runden, Vier-Augen-Gespräche und Besuche im Burgund wurden von den Wachauer Weinbaufunktionären und Winzern absolviert. Den Durchbruch brachte schlussendlich das jüngst eingeführte DAC-System der Steiermark, das – anders als die zuerst entstandenen DACs im Weinviertel oder im Mittelburgenland – erstmals eine ganze Reihe von Rebsorten zuließ. Am Ende steht spätestens mit dem Jahrgang 2019 ein Wachau DAC-System. Bis dahin sei auch der Riedenkataster fertig, gibt sich Vinea-Obmann Emmerich H. Knoll zuversichtlich.

Für die Riedenweine werden lediglich die beiden Rebsorten Riesling und Grüner Veltliner zugelassen, die ohnehin das Aushängeschild der Wachau darstellen. Allerdings ist das durchaus für den einen oder anderen Winzer ein Nachteil, der bisher auch Sorten wie Gelber Muskateller, Weißburgunder, Neuburger, Traminer oder Sauvignon blanc mit Riedenbezeichnungen auf den Markt gebracht hat. Diese Weine müssen zukünftig als Ortsweine (lediglich mit der Gemeindebezeichnung wie z.B. Loiben, Weißenkirchen oder Spitz) auf den Markt gebracht werden, denn auf dieser Qualitätsstufe dürfen auch diese zusätzlichen fünf Rebsorten unter der Bezeichnung Wachau DAC verkauft werden. Als Gebietswein ohne nähere Ortseinschränkung dürfen Weine aus weiteren zehn Rebsorten unter dem Begriff Wachau DAC in den Verkauf gebracht werden und damit sind praktisch alle derzeit in der Wachau vorhandenen Sorten in das neue Herkunftssystem mit einbezogen.

Auf Mindest-Alkoholwerte und Vorgaben zum Verkaufsdatum wird bei Wachau DAC verzichtet, dafür wird an den bekannten Weinstilen (Steinfeder, Federspiel und Smaragd) festgehalten werden, die ja ohnehin genau diese Informationen beinhalten. Die Riedenweine dürfen nicht aufgezuckert werden, Rieden- und Ortsweine dürfen keinen schmeckbaren Holzeinsatz aufweisen. Wer Wachau auf sein Etikett schreiben möchte, muss alles mit der Hand lesen, denn Maschinenernte ist generell untersagt. In Zukunft wird auch klar reguliert, wer Wein mit der Herkunft Wachau produzieren kann: Die Verarbeitung von in der Wachau gekauften Trauben in einem anderen Gebiet reicht zukünftig nicht mehr aus, um Wachau aufs Etikett drucken zu dürfen.

Eine klare Absage kommt hingegen von Vinea Wachau-Obmann Emmerich H. Knoll zur Lagenklassifikation mit „Erste Lage“, wie das die Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) zuletzt massiv voran getrieben haben (siehe Folgebeitrag, Anm. *bbj*): „Für uns ist das jetzt kein Thema und meiner Meinung nach auch später nicht! Das ist in der Wachau nicht umzusetzen!“

Quellen: [www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at); Vinaria online, Erwin Goldfuss, 10.09.2018, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=2952](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2952); Falstaff online, Bernhard Degen, 10.09.2018, [https://www.falstaff.at/nd/die-wachau-ist-auf-dem-weg-zum-dac-status/?mc\\_cid=ddad4517f8&mc\\_cid=1dced96395](https://www.falstaff.at/nd/die-wachau-ist-auf-dem-weg-zum-dac-status/?mc_cid=ddad4517f8&mc_cid=1dced96395)

### **\*) Traditionsweingüter Donau präsentieren ÖTW.Erste Lagen 2018 in Grafenegg**

Auch in diesem Jahr wieder gab's im Vorfeld der Publikumsverkostungen der ÖTW.Ersten Lagen in den Räumlichkeiten auf Schloss Grafenegg für Gastronomie, Händler, Journalisten und Sommeliers eine spezielle Veranstaltung. Dabei standen exakt 143 Weine der Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling der 36 Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter Region Donau aus den etwa 60 klassifizierten **100** Ersten Lagen zur Verkostung.

Wieder einmal bot sich hier die großartige und seltene Gelegenheit gleichermaßen, Weine von bis zu einem Dutzend unterschiedlichen Winzerinnen und Winzern – wie aus dem Zöbinger Heiligenstein – nebeneinander zu verkosten. Volle Konzentration, intensive Arbeit, eine gute Unterlage sowie eine gut trainierte Nase und sensibler Gaumen sind gefragt, dafür sammelt man aber auch einzigartige Eindrücke, lernt in kurzer Zeit wieder mal unglaublich viel dazu und gewinnt einen breiten Überblick und tiefe Einblicke in die Top-Weine aus vier herausragenden Weinbaugebieten.

Der Jahrgang 2017 war neuerlich eine spannende Herausforderung für die Winzerinnen und Winzer in den Gebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram. Einen „durchschnittlichen“ Jahrgang gab's schon länger nicht, praktisch jeder der vergangenen zehn Jahrgänge hat sich mit seinen Besonderheiten tief ins Gedächtnis der Produzenten und der Konsumenten eingebrannt. So wird auch

dieser wieder in Erinnerung bleiben, der ganz einzigartige, aber vor allem fruchtbrillante Rieslinge und vollwürzige Veltliner hervorbrachte.

Das Vorhaben, auch heuer wieder 70 Weine (30 Rieslinge und 40 Veltliner) auszuwählen und zu verkosten, habe ich konsequent umgesetzt und den Eindruck vermittelt bekommen, dass die Sortenvertreter qualitativ etwa gleichauf liegen und bei beiden einige wirklich große Weine gelungen sind, die noch für mindestens zwei Jahrzehnte richtig viel Freude bereiten werden.

Neben den hier in den nachfolgenden Absätzen ins Rampenlicht gerückten Weinen aus meinem persönlichen Kostportfolio haben sich noch weitere bekannte und bewährte „Klassiker“ in die Riege der guten und überdurchschnittlichen ÖTW. Ersten Lagen eingereiht: Charakter und hochwertige Weinbereitung bei vielen der verkosteten Weine bringen saftigen Trinkspaß auf hohem Niveau. Andererseits gibt's aber vereinzelt auch noch Lagenweine zu verkosten, die qualitativ durchaus auf die Spitzen der Regionen noch Boden gut machen können.

Jedenfalls bewährt sich auch hier der alte Weinverkostungs-Grundsatz: „Um zu wissen, ob ein gut bewerteter Wein einem persönlich auch gut schmeckt, muss man ihn selber kosten!“

Beginnen wir am Wagram, wo sich insbesondere der Grüne Veltliner auf den Lösslagen von seiner Sonnenseite präsentierte. Wahrlich brillieren konnte hier der Rosenberg Veltliner von Bernhard *Ott*, dicht gefolgt von Karl *Fritschs* Veltliner vom Schlossberg. Etwas dahinter lag der Veltliner Spiegel von *Ott*, der Veltliner Scheiben vom Weingut *Leth* und der Mordthal Veltliner von *Fritsch*.

Aus dem Kremstal war der Riesling vom Steiner Kögl aus der Lage Kögl vom Weingut *Salomon* Undhof (Krems) mein persönlicher Favorit. Gleich dahinter folgten die beiden Rieslinge aus der Lage Hochäcker von Martin *Nigl* und von Franz *Proidl* (beide Senftenberg). Und nochmals ganz knapp dahinter lagen die beiden Grünen Veltliner aus der Lage Pellingen der gleichen beiden Winzer. Dabei zeigten sich die *Nigl's*chen Vertreter vollreif, leichtfüßig, elegant und komplex, wogegen die Weine aus dem Hause *Proidl* mit ihrer deutlich unterschiedlichen, sehr individuellen, auf Mineralik fokussierten Stilistik punkten konnten.

Neben diesen fünf „Überfliegern“ hatte ich eine unerwartet große Gruppe an elf nahezu gleichauf bewerteten Weinen aus dem Kremstal ganz vorne mit dabei, die nicht nur in dieser Verkostung aufzeigen konnten, sondern zweifellos zu den großen Weißweinen des Jahrgangs 2017 in Österreich gehören. Dazu zählen – in alphabetischer Reihenfolge der Winzer – der Riesling Moosburgerin vom Weingut des leider kürzlich verstorbenen Walter *Buchegger* in Droß, das von seiner Familie weitergeführt werden wird, der Veltliner Spiegel von Sepp *Mantler* (Mantlerhof, Gedersdorf), der Riesling und der Veltliner aus der Riede Ehrenfels sowie der Riesling vom Pfeningberg von Franz *Proidl*, der „normale“ Riesling Kögl, der Riesling Pfaffenberg und der Veltliner Lindberg von Bertold *Salomon* (Undhof, Krems), der Veltliner Gebling und der Riesling Sunogln von Josef *Schmid* (Stratzing) sowie der Riesling Grillenparz vom Weingut der Stadt Krems unter der Führung von Fritz *Miesbauer*.

Diese lange Liste an unglaublichen Top-Weinen aus der Region um meine alte Heimatstadt ist auch der Grund, warum ich nach dieser Verkostung in meiner Meinung bestärkt wurde, dass diese Gemeinschaft von Weinbaubetrieben aus vier Weinbaugebieten eine einzigartige Qualitätslokomotive für den österreichischen Weinbau darstellt. Ihre Initiativen und Aktivitäten seit Anfang der 1990er-Jahre sind es ja dann auch, die (1) nicht nur die eigenen Mitgliedsbetriebe ständig antreiben, sondern darüber hinaus (2) andere Weinbaubetriebe der Gegend motivieren, sich zu verbessern und mitzumachen, und (3) über diese Grenzen hinaus Vorbildwirkung für Gleichgesinnte haben, sich dieser Gruppe anzuschließen, die Kräfte zu bündeln und die gemeinsamen Bemühungen auf ein noch höheres Niveau zu bringen (wie zuletzt mit der Erweiterung der Österreichischen Traditionsweingüter um die WienWein-Winzer und die Winzer der Region Carnuntum).

Und aus diesen Gründen sind die besten Lagenweine aus dem Kamptal – wenn überhaupt – nur noch ein klein wenig voran, bilden aber eine mittlerweile gut zwei Dutzend Weine umfassende Spitze. Ganz vorne waren die Top-Veltliner aus der Lage Lamm von den Weingütern Schloss Go-

belsburg unter der Führung von Michael *Moosbrugger*, *Bründlmayer* und Günther *Brandl* (Zöbing). Diese drei zeichnen dann auch gemeinsam mit dem Weingut *Hiedler* (Langenlois) für die fünf besten Rieslinge der Lage Heiligenstein verantwortlich, wobei *Bründlmayer* mit den Alten Reben und Lyra gleich zwei davon beisteuert.

Gleichwertig zu diesen acht Weinen sind auch noch folgende sechs „Granaten“ des Kamptals zu nennen, die neben einem unglaublichen Trinkvergnügen auch noch jahrzehntelange Lagerfähigkeit mitbringen: Veltliner Grub und Renner vom Schloss Gobelsburg, Veltliner Käferberg von *Bründlmayer*, Veltliner und Riesling Kogelberg von Günther *Brandl* sowie der Riesling Steinmassl von Fred *Loimer* (Langenlois).

Nur unwesentlich dahinter positionierten sich die folgenden sieben Top-Weine des Kamptals: Veltliner Lamm von Birgit *Eichinger* (Strass) und Hannes *Hirsch* (Kammern), Riesling Heiligenstein und Veltliner Käferberg von Fred *Loimer*, Kogelberg Riesling und Veltliner Schenkenbichl von Ludwig *Hiedler* sowie der Wechselberg Spiegel Riesling „M“ von Hans *Topf* (Strass).

Abschließend danke ich allen Beteiligten der Österreichischen Traditionsweingüter für deren Gastfreundschaft sowie für die professionelle Durchführung der ÖTW-erste Lagen-Verkostung auf Schloss Grafenegg und wünsche allen Leserinnen und Lesern des BBJ Wein-Newsletters so viel Freude beim Verkosten und in späteren Jahren beim Genießen der Lagenweine aus 2017 wie ich an diesem Vormittag verspüren durfte! Prost! Weitere Infos: [www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at). (bbj)

### \*) Domäne Wachau-Erfolge bei Vinaria: 3 x 5 Sterne und „TOP“ Wein Guide 2018

Durchschlagender Erfolg der besten Smaragde aus 2017 vor einer der am strengsten urteilenden Jurys des Landes: Die Vinaria-Redaktion unter Führung von Chef-Redakteur Peter Schleimer vergab an drei Weine – die beiden Kellerberg-Smaragde und der Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2017 – die mögliche Top-Bewertung von 5 Sternen und das Prädikat „TOP“. Damit reihen sich diese drei Weine unter die besten 126 Weine Österreichs bzw. unter die besten 50 Weißweine Österreichs aus dem Jahrgang 2017! Die Domäne Wachau rangiert damit unter den 6 (!) besten Weingütern des aktuellen Wein-Guides! Ein noch nie dagewesener Erfolg!

Terroir pur: Bei beiden 2017er Smaragden vom Kellerberg wurde neben dem vielschichtigen Aromaprofil dezidiert auf die präzise Darstellung des Lagen- und Bodencharakters verwiesen. Beim Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2017 betonte man dessen Feingliedrigkeit, die saftige Frucht und elegante Würze, aber auch seine Lebendigkeit und seinen Tiefgang.

★★★★★ K €€€€€ **TOP**  
**2017 Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg** Betonter Lagencharakter, exotisch, warm geprägt, Gewürze; attraktiver Mix aus bodenstämmiger Würze und eleganter Frucht, viel Substanz, klar strukturiert, steinig, lang, Potenzial.

★★★★★ K €€€€€ **TOP**  
**2017 Riesling Smaragd Kellerberg** Warm, dicht, von frischem Koriander und Estragon über Lebkuchengewürze und Tropenfrüchte bis zu zarten Noten vom Boden, mit Luft auch Pfirsich; vielschichtige Aromatik, lebhaftes Zitrusnote, Substanz von Säure gebündelt, im langen Abgang Limetten, Koriander und deutliche Bodentöne. Groß!

★★★★★ K €€€€€ **TOP**  
**2017 Riesling Smaragd Loibenberg** Feingliedriger Charakter, Bitterorangen, ätherische Anklänge, Litschi, Granny Smith, Kurkuma; lebendig mit viel Zug, saftige Frucht, Tiefgang, elegante Würze eingestreut, Orangen im Nachhall.

Alle drei Top-Weine sind – wie das gesamte Wein-Sortiment – seit Anfang September in der Domäne Wachau-Vinothek in Dürnstein, im Online-Shop (<https://shop.domaene-wachau.at>) sowie im gut sortierten Fachhandel erhältlich. (bbj, [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at))

### \*) Große Hämmer 2018 in der Alten Schmiede in Schönberg am Kamp

Am Samstag, dem 1. September, fand in der Vinothek „Alte Schmiede“ in Schönberg am Kamp das Weinkulinarium „Große Hämmer“ statt, mit dem alljährlich die drei besten DAC Reserven des nördlichen Kamptals ausgewählt und ausgezeichnet werden. Neben insgesamt neun Weinen aus dem aktuellen Jahrgang (sechs Grüne Veltliner und drei Rieslinge) wurden auch in einer weiteren Kategorie gereifte Weine und Prädikatsweine ausgewählt, die zum feinen 4-gängigen Menü der Weinstube *Aichinger* gereicht wurden.

Die somit insgesamt zwölf Finalweine stammen von den folgenden fünf Winzern: Josef *Aichinger*, Gerhard *Deim*, Reinhard *Eisenbock*, Matthias *Hager* und Franz *Leopold*. Sie waren vorab von einer Fachjury aus Sommeliers, Gastronomen und Weinjournalisten aus insgesamt etwa 50 eingereichten Weinen vorverkostet und für diesen Abend ausgewählt worden. Am „Große



Die Finalisten (v.l.): Gerhard *Deim*, Romana *Eisenbock*, Moderator Dr. Bernulf *Bruckner*, Marianne *Hager*, Obm.-Stv. Günther *Zaiser*, Franz *Leopold* und Maximilian *Aichinger* © Stadler

Hämmer“-Abend wurden diese Weine nun vom Publikum solo und zu den Speisen bewertet.

Die drei besten 2017er Reserve-Weine wurden mit der schmiedeeisernen Hammer-Trophäe ausgezeichnet. Ein Sonderpreis wurde für den besten gereiften bzw. Prädikatswein verliehen.



Moderator Dr. Bernulf *Bruckner* mit den Siegern Maximilian *Aichinger*, Franz *Leopold*, Gerhard *Deim*, Obm.-Stv. Günther *Zaiser* (v.l.n.r.) © Yvonne *Birghan-van Kruijssen*

Den 3. Platz und damit einen „Großen Hammer“ erzielte Franz *Leopold* für seinen Grünen Veltliner Löss 2017, der sich seit vielen Jahren als verlässlicher Wein präsentiert und auch in der Vergangenheit schon mehrfach unter den Preisträgern zu finden war. Den „Großen Hammer“ für den 2. Platz holte der Riesling Rosenberg 2017 der Weingärtnerei *Aichinger*, ebenfalls ein langjähriger Qualitätsgarant. Der größte der drei „Großen Hämmer“ stammt in diesem

Jahr von Gerhard *Deim*, der mit seinem Grünen Veltliner Kalvarienberg 2017 die höchste Punktzahl erreichte und sich den obersten Platz am Stockerl sicherte. Der Sonderpreis für den besten gereiften bzw. Prädikatswein ging für ihren Grünen Veltliner Eiswein 2017 an die Weingärtnerei *Aichinger*, die damit zwei Siegerweine stellte.

Alle Weine sind in der Vinothek „Alte Schmiede“ in Schönberg erhältlich und können dort auch zu den Öffnungszeiten der Vinothek verkostet werden. (*bbj*, [www.alteschmiede-schoenberg.at](http://www.alteschmiede-schoenberg.at))

### \*) WEINRIEDER EXTREM 2018: Große Rieslinge von der Mosel und aus dem Weinviertel

Gäbe es einen Guide Michelin auch für Weinveranstaltungen, würde darin wohl für das alljährlich Anfang September in Kleinhadersdorf bei Poysdorf stattfindende Event „WEINRIEDER EXTREM“ die höchstmögliche Wertung vergeben werden: 3 Sterne und das Prädikat „Ein einzigartiges Event – eine Reise wert!“

Zum mittlerweile dreizehnten (!) Jubiläum meinte es das etwas regnerische Wetter auf den ersten Blick gar nicht gut. Auf den zweiten Blick war's aber ein Glücksfall allererster Güte, denn der Innenhof des Weinguts der Familie *Rieder*, kurz „*Weinrieder*“, ist – teils extra für diese Veranstaltung – überdacht und damit bestens geschützt. Außerdem scheinen viele Weinliebhaber bei nicht ganz so gutem Wetter nicht „raus“ zu wollen, weshalb ich den Eindruck hatte, dass wirklich nur die „*crème de la crème*“ der begeisterten und kundigen „*Weinvernarrten*“ anwesend war, die dieser einmaligen Inszenierung jene Aufmerksamkeit und Konzentration entgegen brachten, die sie verdient. Und auch die Winzerfamilie, allen voran der umtriebige Fritz *Rieder* „*himself*“, fand Zeit, sich eingehend mit den Weinfreunden und Gästen aus Gastronomie und Kulinarik, Handel und Journalistik zu

unterhalten. Wer also nicht nur kosten und plaudern, sondern auch dabei noch etwas über Wein, Boden, Klima, Weinbereitung, Lagerung und die Kombination von Wein und Speisen lernen möchte, ist bei WEINRIEDER EXTREM goldrichtig: Exakt 75 verschiedene Top-Weine aus drei Jahrzehnten werden hier in Vertikalen aus Einzelflaschen und Magnums dargeboten, um sie in der geeigneten Art und Weise zu verkosten, zu genießen und sich auch später noch daran zu erinnern! Dazu kamen noch acht Weine aus dem Keller des Gastwinzers Clemens Busch von der Mosel.

Begonnen haben wir mit neun Jahrgängen des Grünen Veltliner Alte Reben aus Magnums. Diese Weine stammen aus bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken, lagern 9 Monate auf der Hefe und kommen erst weitere 6 Monate nach der Abfüllung in den Verkauf. Daher starten wir mit



WEINRIEDER EXTREM 2018: „Riesling am Limit“ mit Fritz Rieder, Lukas Rieder und Clemens Busch (v.l.) © Weinrieder

dem 2016er, weil der 17er noch nicht so weit ist. Und dieser Start ist gleich fulminant, mit großartiger Tabakwürze und einer Andeutung auf riesiges Lagerungspotential. Die größte Freude in dieser Serie machte zwar derzeit der Jahrgang 2009 (unglaublich tief und komplex, saftig-süße Extrakte, schmelzig), aber auch die Alten Reben aus den Jahrgängen 2015, 2012, 2011 und 2007 konnten wirklich überzeugen und sind – in kleinen Mengen – sogar noch käuflich erwerbbar.

Bei den Reserven vom Grünen Veltliner werden aus bis zu 60 Jahre alten Reben die besten Trauben ausselektiert und getrennt ausgebaut. Die gereichten sechs Jahrgänge bewiesen die angekündigte Delikatesse, Eleganz und Feingliedrigkeit in vollem Umfang. Ganz groß zeigten sich die Weine aus den Jahren 2015 und 2006, die zweifellos auf dem Niveau der Top-Veltliner aus allen anderen Veltliner-Weinbaugebieten Österreichs liegen. Und damit verdienen sie das Prädikat „Weltklasse“ ... aber das wissen BBJ Wein-Newsletter-Leser ohnehin, denn letzteren hatte ich schon in den Ausgaben 2013\_18 vom 04.09.2013 und 2014\_19 vom 19.09.2014 vorgestellt und mit Höchstnoten versehen, inklusive dem Hinweis auf große Lagerfähigkeit.

Ähnliches bei den Lagenreserven: Die Kugler Lagenreserven Alte Burgunder Selektion aus 2011 und 2008 zeigen noch nach wie vor die in ihnen enthaltene Größe und Klasse, wobei heuer erstmals der 2011er die Nase ganz klein wenig vorne hatte. Der 2008er eignet sich aber in seiner inneren Ruhe und Gelassenheit perfekt zum stillen Meditieren, d.h. zum wiederholten Verkosten in kleinen Schlucken. Mit den Jahrgängen 2013 und 2015 warten aber schon zwei schlafende Riesen mit ihrem Potential darauf, in den nächsten Jahren in deren Fußstapfen zu treten!

Bei den Rieslingen sind es die Reserven und die Großen Reserven, die man unbedingt verkosten muss. Eine derartig konsistente Serie an restsüßen Rieslingen zu produzieren, dabei noch dem jeweiligen Jahrgang und seinen Typizitäten entsprechend Platz zu geben und dennoch wahrlich herausragende Qualitätsniveaus zu erreichen ist vermutlich die größte Überraschung für den unvorbereiteten Weinkoster: Ein Weltklasse-Wein reiht sich an den nächsten! In den jungen Jahren ist es das erkennbare Potential, das noch Harmonie sucht, das aber bereits auf- und erregt. Bei den reiferen Jahrgängen ab 2015 – bis 2007 wurde präsentiert – ist es die Geschmeidigkeit und Balance, die pure Schönheit fruchttriefender Rieslingaromatik in perfekter Übereinstimmung mit Säure, Süße und Extrakten im Wein, die dem Verkoster Schreie der Entzückung entlocken würde, wäre man alleine. In einer Verkoster-Runde macht sich das dann durch unnatürlich breites Grinsen und Glückstränen in den Augen bemerkbar, wenn man diese wunderbaren Weine verkosten und sogar einen zweiten Kostonusschluck zum reinen Genuss auch austrinken darf. Die Weine der Jahrgänge 2015, 2012, 2009 und 2007 zeigten sich in beiden Stilen „überirdisch“. Ja, restsüß, aber gottseidank, denn diese Art von Qualität ist mit den besten trocken ausgebauten Rieslingen nicht zu erreichen.

Was aber in den trockenen Riesling-Kategorien möglich ist, das zeigte Clemens *Busch* mit seinen Ortsweinen und Großen Lagen-Rieslingen von der Mosel. 400 Mio. Jahre alter Schiefer prägt das Gestein entlang des Flusses. Verwitterung setzt dem Urgestein zu, daher gibt's eine ganz dünne Humus-Auflage auf sonst hartem Untergrund, dem die Wurzeln der Riesling-Reben die Nährstoffe abringen. Im Bereich der Pündericher Marienburg hat er in den letzten Jahrzehnten alte Weingärten erworben und die Betriebsfläche auf etwa 16 ha vergrößert. Die Großen Gewächse vom „Rothenpfad“ 2016 und 2014 sowie die Reserve aus 2015 sowie das GG von der „Fahrlay“ 2016 und die nach fünf Jahren Lagerung im eigenen Keller wieder am Markt befindliche 2011 „Fahrlay“ Reserve belegen eindrucksvoll, dass dort an der Mosel ein neues Weinzeitalter eingeleitet wurde. Jahrtausende alte Lagen, Jahrhunderte lange Erfahrung, Jahrzehnte alte Reben und moderne Weinbau- und Kellertechnik bringen Stilrichtungen hervor, die nicht imitierbar und so einzigartig sind, dass man nur mehr hochachtungsvoll den Hut vor so viel Qualität und Individualität ziehen kann. (*bbj*) (Mehr Info unter [www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at))

### **\*) Erstmals 100 Parker Punkte für einen Südtiroler Weißwein**

Es ist ein historischer Moment für ganz Südtirol und eine große Freude für die Kellerei Tramin: Der Gewürztraminer Epokale 2009 wurde von Robert Parker's Wine Advocate mit der Höchstnote von 100 Punkten ausgezeichnet.

Es ist das erste Mal seit der Gründung des Wine Advocate, dass ein italienischer Weißwein 100 Punkte erhält. Es ist auch das erste Mal, dass ein italienischer Wein, der weder aus der Toskana noch aus dem Piemont stammt, 100 Parker-Punkte einheimst. „Wir sind unglaublich stolz auf diese Auszeichnung“, freut sich Kellermeister Willi *Stürz* und das gesamte Team, „eine eindrucksvollere Bestätigung des Weges, den wir seit Jahrzehnten hartnäckig gehen, könnte es kaum geben.“

Monica *Larner*, die Testerin von Robert *Parker's* Wine Advocate schreibt: “This is the finest expression of late-harvest Gewürztraminer I have tasted from Italy – and the first Robert *Parker* 100-point wine from Alto Adige.” (Latest Issue 238, August 2018)



Der Gewürztraminer Epokale 2009 ist in jeder Hinsicht ein ungewöhnlicher Wein, wurde er doch von Beginn an ganz bewusst als Rückbesinnung auf eine frühere Epoche konzipiert, in einer Stilistik, der früher hoch im Kurs stand: elegant, anmutig und mit feiner Restsüße versehen. Die wertvollen Trauben für Epokale stammen von alten Rebstöcken aus zwei der ältesten Anlagen rund um den Nussbaumer Hof in der Lage Söll, die zur besten Traminer-Lage in Südtirol zählt. Abgefüllt im August 2010, wurden die Flaschen in den auf 2000 Meger Höhe gelegenen Ridnaun-Stollen gebracht, ein altes Bergwerk, das bis zu 4000 Meter tief in den Berg hineinreicht. Dort reifte dieser Ausnahmewein in völliger Dunkelheit, völliger Ruhe und bei gleichbleibender Temperatur von 11 Grad Celsius. Erst nach sieben Jahren wurde er wieder ans Licht geholt. Das lange Warten hat sich offensichtlich gelohnt.

### **\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: Steirische Weinbauern fürchten um Existenz**

Rund 40 steirischen Weinbaubetrieben war es bislang erlaubt, Trauben von ihren slowenischen Anbauflächen zu steirischem Wein zu verarbeiten – was zu einer heiklen Diskussion führte, die mittlerweile seit mehr als zwei Jahrzehnten andauert. Nun kann die Sonderregelung nicht länger aufrecht erhalten werden, weshalb die betroffenen Betriebe um ihre Existenz fürchten.

Das zuständige Ministerium, das Weinbaukomitee und die Landwirtschaftskammer hätten die Sonderregelung abgedreht, kritisiert der südoststeirische Nationalratsabgeordnete Walter Rauch. Bis jetzt habe es mit dem Doppelbesitz keine Probleme gegeben, nun würde man aber die kleinen Weinbauern hängen lassen, so Johannes *Markowitsch*, betroffener Weinbauer und Obmann des



Vereins Historischer Doppelbesitzer: „Da ist mit uns über Jahre ein Katz- und Mausspiel betrieben worden, und das verstehen wir nicht mehr.“ Weniger die Weinproduzenten, aber dafür jene, die die Trauben verkaufen, müssten mit finanziellen Einbußen rechnen: „Das ist für diese kleinen Weinbauern ein immenser Schaden. Die bringen ihre Trauben nicht an. Es sind etwa 40 kleine Weinbaubetriebe, die die Original-historischen Doppelbesitzer sind.“

Beim zuständigen Nachhaltigkeitsministerium ist man sich der Problematik bewusst. Zunächst wurde ein Übergangszeitraum von mehreren Jahren vereinbart, nun müsse man aber eine EU-rechtskonforme Lösung finden. In die Verhandlungen sei auch die EU-Kommission involviert, genauso wie die betroffenen Weinbauern, mit denen man immer offen kommuniziert hätte; doch eine andere Lösung als jene, dass der Wein weiterhin so produziert werde wie bisher, würde nicht akzeptiert werden.

Ein weiteres Problem sei, dass es laut Ministerium auch Widerstand anderer Weinbauern gäbe, die auch slowenische Trauben hätten. In einer Verordnung wurde deshalb nun ein anderes Modell für die Weinbauern verankert: Sie können den Wein mit slowenischen Trauben künftig unter einer eigenen Marke mit eigenem Logo vertreiben. Für jene, die die Trauben weiterverkaufen, schlägt das Ministerium vor, dass man versucht, große Vermarkter zu finden, die dann daraus ebenfalls Wein unter dieser Marke herstellen – diese Lösung würde von den Bauern aber abgelehnt werden, heißt es seitens des Ministeriums. Die langwierige Diskussion dürfte also weitergehen. Die slowenischen Trauben aus dem heurigen Erntejahr dürfen auf jeden Fall nicht mehr zu steirischem Wein verarbeitet werden.

#### **\*) Aus der Wissenschaftsredaktion (1): Guter Wein aus schlechten Trauben**

Die auch in grünen Weintrauben enthaltene Substanz 3-Isobutyl-2-Methoxypyrazin hat schon viele potenziell edle Tropfen verdorben. Der Stoff schmeckt grünlich bitter, erinnert an grünen Paprika (in dessen Fruchtfleisch er ebenfalls vorkommt) und findet sich bevorzugt in Weinen aus (zu) früh gelesenen Trauben. Weder mit Eichenspänen noch mit Holzkohle konnten Winzer das unangenehme Fremdaroma bisher loswerden. Nun haben Wissenschaftler der University of Adelaide in Australien im „Journal of Agricultural and Food Chemistry“ eine Lösung präsentiert: Sie haben kleine, magnetische Partikel entwickelt, die sie in den Wein gaben. Die unerwünschten 3-Isobutyl-2-Methoxypyrazin-Moleküle lagerten sich an diese Metallteilchen. Schließlich fischten die Forscher die nunmehr beladenen Partikel mit einem Magneten aus dem Wein, der daraufhin endlich sein pures Bukett entfalten konnte.

*Quelle: Liang C., Ristic R., Jiranek V., Jeffery D. W.: Chemical and Sensory Evaluation of Magnetic Polymers as a Remedial Treatment for Elevated Concentrations of 3-Isobutyl-2-methoxypyrazine in Cabernet Sauvignon Grape Must and Wine. in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, J. Agric. Food Chem., 2018, 66 (27), pp 7121–7130; DOI: 10.1021/acs.jafc.8b01397*

#### **\*) Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion (2): Ist Alkohol doch nicht so gefährlich?**

Wie viel Alkohol kann ohne Risiken für das Herz-Kreislauf-System getrunken werden? Diese Frage wird immer wieder stark diskutiert. Die empfohlenen Grenzwerte unterscheiden sich von Land zu Land. Um zu einem einheitlichen Ergebnis zu kommen, beschäftigten sich nun mehr als 100 Wissenschaftler aus aller Welt – auch aus Deutschland – mit dieser Thematik. Ziel war es, einen Grenzwert zu definieren, bei dem der Alkoholkonsum den geringsten Einfluss auf das Sterberisiko und das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen hat.

Ein internationales Forscherteam analysierte die Daten von 599.912 Personen, die Alkohol tranken und zu Beginn der Studie noch nicht an einer Herz-Kreislauf-Erkrankung litten. Die Personen stammten aus 19 verschiedenen Ländern mit hohem Einkommen. Von den Personen wurden verschiedene Daten gesammelt. Dazu zählten unter anderem das Alter, das Rauchverhalten, die Erkrankung an Diabetes und natürlich der Alkoholkonsum. Je nachdem, wie viel Alkohol sie zu Be-

ginn der Studie tranken, wurden die Personen in verschiedenen Gruppen eingeteilt. Die Studienteilnehmer wurden durchschnittlich 9 Jahre lang begleitet. Die Wissenschaftler untersuchten, wie häufig es in diesem Zeitraum in den einzelnen Gruppen zu Todesfällen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen kam.

In dem Beobachtungszeitraum verstarben von den 599.912 Studienteilnehmern 40.310 Personen. Die Wissenschaftler konnten einen Zusammenhang zwischen dem Alkoholkonsum und dem Sterberisiko feststellen. Je mehr Alkohol getrunken wurde, desto höher war das Sterberisiko – jedoch erst ab einer Menge von 100 g Alkohol pro Woche. Bei einem geringeren Konsum konnte kein Einfluss auf das Sterberisiko festgestellt werden.

Tranken die Leute mehr Alkohol, erhöhte sich das allgemeine Sterberisiko jedoch deutlich. Im Vergleich zu den Personen, die wöchentlich weniger als 100 g Alkohol tranken, verkürzte sich die Lebenserwartung von 40-jährigen Personen mit einem Alkoholkonsum zwischen 100 g und 200 g pro Woche um etwa 6 Monate. Personen, die zwischen 200 g und 350 g Alkohol die Woche tranken, verkürzten ihr Leben Berechnungen zufolge um 1 bis 2 Jahre und die Personen, die mehr als 350 g Alkohol pro Woche zu sich nahmen, starben sogar 4 bis 5 Jahre früher.

Auch in Bezug auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen konnte ein Zusammenhang mit dem Alkoholkonsum festgestellt werden. Während der Beobachtungszeit erkrankten 39.018 Personen an einer Herz-Kreislauf-Erkrankung. Die Wissenschaftler betrachteten die Herz-Kreislauf-Erkrankungen einzeln und stellten dabei folgendes fest: Je mehr Alkohol die Teilnehmer wöchentlich tranken, desto höher war das Risiko für einen Schlaganfall: für jede 100 g Alkohol pro Woche mehr, erhöhte sich das Risiko um 14 %. Ähnlich sah das bei dem Risiko für Herzschwäche aus, das sich Berechnungen zufolge für diese Herzerkrankung um 9 % erhöhte, wenn wöchentlich 100 g mehr Alkohol getrunken wurde. Das Risiko für die koronare Herzkrankheit erhöhte sich laut den Wissenschaftlern um 6 %. Besonders wirkte sich der Alkoholkonsum auf das Risiko aus, an Bluthochdruck zu sterben, denn hier berechneten die Wissenschaftler ein um 24 % höheres Risiko.

Interessanterweise kamen die Wissenschaftler bei dem Herzinfarkt zu gegenteiligen Ergebnissen, da hier der Alkoholkonsum eine schützende Wirkung zu haben schien. Den Berechnungen zufolge reduzierte sich das Herzinfarkt-Risiko bei einem um 100 g höheren Alkoholkonsum um 6 %.

Die Wissenschaftler waren sich einig, dass Personen, die wöchentlich weniger als 100 g Alkohol tranken, das geringste Sterberisiko hatten. Tranken die Personen mehr Alkohol, erhöhte sich ihr Sterberisiko und auch das Risiko für fast alle Herz-Kreislauf-Erkrankungen (bis auf Herzinfarkt) stieg.

Insgesamt sprechen die Daten dieser groß angelegten Studie dafür, wöchentlich nicht mehr als 100 g Alkohol zu sich zu nehmen, wobei im Gegensatz zu den WHO-Grenzwerten hier keine Unterschiede zwischen Männern und Frauen gemacht wurden. Die Empfehlung der WHO lautet auf maximal 140 - 168 g Alkohol pro Woche (20 - 24 g pro Tag) für Männer und maximal 70 - 84 g pro Woche (10 - 12 g pro Tag) für Frauen.

Zur Einschätzung für den Eigengebrauch: 1 Bier (0,5 l mit 5 %vol.) enthält ca. 20 g Alkohol, ein Glas Wein (1/8 l mit 13 %vol.) ca. 13 g. Bis 5 „Halbe“ Bier oder 8 Achterl Wein pro Woche wäre somit unbedenklich. Um die Alkoholmenge selbst zu berechnen, dient die folgende Formel: (Menge in ml) \* (%vol.) \* 0,8 / 100 = Gramm reiner Alkohol.

Quelle: Wood AM, Kaptoge S, Butterworth AS, Willeit P, Warnakula S, Bolton T et al.: Risk thresholds for alcohol consumption: combined analysis of individual-participant data for 599,912 current drinkers in 83 prospective studies. Lancet. 2018 Apr 14; 391(10129):1513-1523. doi: 10.1016/S0140-6736(18)30134-X

**\*) Die Wein-TV-Tipps für den September**

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

- Donnerstag, 13. September, 21:00 | rbb Fernsehen  
**Ackern und Ernten**  
Jeden Abend werkelt der 70jährige Klaus *Wolenski* an seinem Traum. In seiner Garage entsteht ein eigenes Holzfloß, mit dem er auf der Havel in den Sonnenuntergang schippern möchte. Doch bevor es soweit ist, muss er erstmal einen Nachfolger für sein Bio-Weingut Klosterhof Töplitz finden. Kein leichtes Unterfangen, denn der Winzer ist schwer zufrieden zu stellen. So pflückt er die Trauben weiterhin allein mit seiner Tochter Lara.
- Freitag, 14. September, 12:15 | rbb Fernsehen  
**Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind**  
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.
- Samstag, 15. September, 16:00 | 3sat  
**Reisen in ferne Welten: Kapstadt – Südafrikas Metropole der Gegensätze**  
Die Zeiten ändern sich, wenn auch langsam. So waren die Weinanbaugebiete rund um Kapstadt früher eine Domäne der Weißen, heute trifft man hier auch auf schwarze Winzer.
- Samstag, 15. September, 18:30 | ARD-alpha  
**Gernstl unterwegs – Wo sind die Bayern? – Kalifornien – Los Angeles**  
Michaela Killer aus Straßlach krepelte ihr Leben um. Sie gab ihre Karriere als Geschäftsfrau auf und kaufte mit ihrem Mann, einem ehemaligen Grundschullehrer, eine Ranch mit historischer Westernstadt nördlich von L.A. Heute bauen sie Pinot Noir an. „Killer West“ heißt ihr Wein für 30 Dollar die Flasche.
- Sonntag, 16. September, 06:30 | ZDFinfo  
**Terra Xpress XXL — Ärger auf dem Land**  
Diebe ernten über Nacht einen ganzen Weinberg ab. Geschätzter Verlust: 15.000 Euro. Auch in Obstplantagen sind Profi-Banden unterwegs. Landwirte und Polizei machen Jagd auf die Übeltäter.
- Sonntag, 16. September, 08:00 | MDR Fernsehen  
**Winzer unter Hochdruck – Weinlese mit Handicap**  
Jan *Hock* ist kein normaler Winzer: Er arbeitet mit 33 geistig behinderten Menschen zusammen und leitet den Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim. Kein Job wie jeder andere. Der 30jährige Winzer gibt Menschen mit geistiger Behinderung ein Stück Normalität zurück, indem sie bei ihm Arbeit finden.
- Sonntag, 16. September, 13:00 | Bayerisches Fernsehen  
**Schönes Landleben XXL – Ingenhof – Wilder Wein und süße Früchte**  
Wein und Erdbeeren gibt es auf dem Ingenhof in Malkwitz bei Malente, inmitten der Holsteinischen Schweiz. Familie *Engel* hat den Hof vor zwei Jahren an die jüngste Tochter Melanie übergeben, die mit ihren zwei Kindern Jonna und Jorge und ihren Eltern auf dem Hof lebt. Mit Melanie Engel hat ein neuer Führungsstil auf dem Hof Einzug gehalten. Sie setzt mehr auf Teamwork als auf starre hierarchische Strukturen, mehr Eigenverantwortung wird von den Mitarbeitern gefordert. Wichtigster Betriebszweig für den Ingenhof sind Erdbeeren. Doch seit wenigen Jahren wird auf den hügeligen Feldern in der Holsteinischen Schweiz auch Wein angebaut. Eine von vielen Ideen, die Melanie *Engel* als eine neue Heraus-

forderung für ihren Hof verwirklicht hat. Auf einem Südhang mit 30 Grad Neigung gedeihen nun die Weißweinsorte Solaris und die Rotweinsorten Regent und Cabernet Cortis. Zunächst lief der Weinbau nur schleppend und die Erträge waren gering. Aber Melanie *Engel* und ihr Mitarbeiter Jan *Carstens* haben sich von einem süddeutschen Winzer Hilfe geholt. Patrick *Balz*, der ein Weingut in Rheinhessen hat, berät die beiden auch vor Ort, denn Weinanbau will gelernt sein.

- Dienstag, 18. September, 11:55 | Bayerisches Fernsehen  
Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind  
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.
- Mittwoch, 19. September, 05:20 | GEO Television  
GEO-Reportage – Operation Wolkenbruch  
Während die Regenkönigin eines afrikanischen Stammes ihr jährliches Ritual vollzieht, testet ein Team von Wissenschaftlern nur wenige Kilometer entfernt eine High-Tech-Regenerzeugung. Die Winzer in Frankreich hingegen wollen am liebsten die dunklen Wolken vertreiben und versuchen mit Chemie-Geschossen Hagelstürme zu verhindern.
- Mittwoch, 19. September, 17:10 | arte  
So isst Israel – Von den jüdischen Hügeln nach Galiläa  
Die Jüdin Elisa *Moed* und die Palästinenserin Christina *Samara* organisieren kulinarische Begegnungen mit Einwohnern auf beiden Seiten des Heiligen Landes und nehmen den arte-Reporter mit auf eine Tour ins Palästinensergebiet. Gemeinsam besuchen sie einen jüdischen Winzer im Westjordanland, der in der israelischen Siedlung Har Bracha koscheren Wein produziert. Die kulinarische Reise geht weiter vorbei an Olivenhainen und Bananenplantagen, hoch in den Norden von Israel: nach Galiläa, das als eines der besten Weinanbaugebiete in Israel gilt. Schon vor 6.000 Jahren wurde hier Wein angebaut. Unter islamischer Herrschaft war die Produktion von Alkohol jahrhundertlang verboten. Baron *Rothschild* investierte Ende des 19. Jahrhunderts Millionen, aber erst in den 1980er Jahren begann in Israel die Weinrevolution. Heute gibt es über 200 Boutique-Weingüter. An der Grenze zum Libanon hilft Tom bei der Weinlese der Tulip Winery. Der junge Besitzer Roy *Itzhaki* hat mit Tulip eine Vision verwirklicht: Er produziert Spitzenwein mit Mitarbeitern, die geistig behindert sind. Sein Weingut liegt mitten in dem Behindertendorf Kfar Tikva, dem „Dorf der Hoffnung“.
- Donnerstag, 20. September, 12:15 | rbb Fernsehen  
Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind  
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

- Donnerstag, 20. September, 20:15 | SR Fernsehen  
Alte Reben, neue Ideen — Jungwinzer an Saar und Obermosel  
In der Weinszene an Saar und Obermosel tut sich was. Die Kinder von alteingesessenen Winzerfamilien beginnen, in den Betrieben mitzuarbeiten, und gehen neue Wege. Oder junge Leute machen ihr eigenes ungewöhnliches Weinprojekt. Wir sind im Weinanbaugebiet Mosel unterwegs, dem fünftgrößten Deutschlands, und nirgendwo gibt es steilere Weinberge. Die teuersten Rieslinge kommen von dort. Das Feature zeigt die persönlichen Geschichten von sechs jungen Winzern oder Winzerfamilien. Alle verbindet die Freude am Weinmachen. Durch die Sendung führt Roman *Bonnaire*.
- Freitag, 21. September, 21:00 | hr fernsehen  
Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt  
Die beliebte Urlaubsregion Südtirol liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben.
- Samstag, 22. September, 09:30 | ARD-alpha  
selbstbestimmt! Die Reportage: Winzer unter Hochdruck – Weinlese mit Handicap  
Jan *Hock* ist kein normaler Winzer: Er arbeitet mit 33 geistig behinderten Menschen zusammen und leitet den Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim. Kein Job wie jeder andere. Der 30jährige Winzer gibt Menschen mit geistiger Behinderung ein Stück Normalität zurück, indem sie bei ihm Arbeit finden.
- Samstag, 22. September, 16:45 | 3sat  
Weltkulturerbe Neusiedlersee  
Die Dokumentation begleitet das Leben am See, das durch sanften Tourismus, Festivals, eine zukunftsorientierte Weinwirtschaft und das Zusammentreffen verschiedener Kulturkreise bestimmt wird.
- Sonntag, 23. September, 13:10 | 3sat  
Blaue Reben - Grünes Gold: Das Schilcherland  
Weitläufige Almen, unberührte Flusslandschaften, liebliche Weinhänge und goldene Kürbisfelder – das Schilcherland. Kulinarisch ist die Region vor allem eines: Steiermark pur. So wird hier das weltberühmte Kürbiskernöl produziert, auch bekannt als „das grüne Gold der Steiermark“. Und als Namensgeber des Landes ist es die Heimat des beliebten Schilcherweins. Der unverwechselbare Rosé-Wein wird aus der Blauen Wildbachertraube gewonnen. Der Wein hat eine lange Geschichte: Es war der steirische Prinz Erzherzog Johann, der diese Reben im großen Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland von Stainz über Deutschlandsberg bis nach Eibiswald findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima.
- Sonntag, 23. September, 13:45 | SWR Fernsehen  
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung – Moderation: Holger *Wienpahl*  
Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit um die Krone der Deutschen Weinkönigin an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Dieses Mal stellen sich 12 Bewerberinnen der Vorentscheidung für die Wahl der 70. Deutschen Weinkönigin. Bis auf die Vertreterin der Ahr nehmen alle Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete an der Wahl teil. Holger *Wienpahl* moderiert die Sendung, in der sich die Bewerberinnen vor der 70-köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden. Dabei müssen sie insbesondere ihr Fachwissen zeigen und komplexe Fragen rund um die Weinbereitung, den Weinbau und das Weinmarketing kompetent, verständlich und prägnant beantworten – und dies auch in englischer Sprache. Die Jury wählt sechs Finalistinnen, die am 28. September an gleicher Stelle zum Finale antreten.
- Sonntag, 23. September, 14:45 | WDR Fernsehen  
Wunderschön! Die südliche Toskana – Musik und Wein in Montepulciano  
Auf einem Hügel, umsäumt von Weinbergen, liegt Montepulciano. Zu den prachtvollsten der vielen Renaissance-Bauten gehört der Palazzo Ricci. Hier betreibt die Kölner Hochschule für Musik die Europäische Akademie für Musik und Darstellende Kunst. Tamina *Kallert* bekommt eine Führung mit Musik und besichtigt den historischen Weinkeller.

- Sonntag, 23. September, 18:30 | 3sat  
SCHWEIZWEIT: Von Wald und Wein – Barriquefässer – ein aufwendiges Handwerk  
Sie sind gute Freunde. Der eine ist Waldhüter, der andere Holzfäller. Beide lieben ihren Wald über alles – und beide mögen sie Wein. So kam ihnen die Idee, Wald und Wein zusammenzuführen. Ihr Traum war es, ihren eigenen Wein in einem Barriquefass auszubauen. Kurzerhand schlugen die beiden Freunde in ihrem Wald eine Eiche. Mit der hilfreichen Unterstützung eines Böttchers und eines Winzers wurde aus dem Traum Realität. Vom Fällen eines Baumes bis zur Weinprobe, vom Kanton Waadt bis ins Burgund folgte der Filmautor Romain *Guélat* dem Projekt der beiden Freunde über vier Jahre. Eine spannende Geschichte von Freundschaft, Geduld und Respekt für die Natur.
- Montag, 24. September, 11:55 | Bayerisches Fernsehen  
Unentdeckte Mosel – Römer, Wein und Wandern  
Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jeder Menge Burgen in der Landschaft. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands. Die Filmautorin Monika Birk ist unterwegs zwischen Trier und Cochem, entdeckt Winzer und ihre Weine, wandert und wandelt auf den Spuren der Römer, verkostet die leckere Küche der Region und genießt vor allem die sanft-liebliche Landschaft – vom Land und auch mal vom Schiff aus.
- Dienstag, 25. September, 16:00 | ARD-alpha  
alpha-retro: Genossenschaftliche Selbsthilfe – Eine Winzergenossenschaft im Fränkischen  
In diesem Filmdokument aus dem Jahr 1965 wird gezeigt, was eine Winzergenossenschaft ist, wie sie arbeitet und wie sich das in der Winzergenossenschaft in Iphofen in Unterfranken darstellt. Es gibt Aufnahmen von der Weinlese zu sehen und von der Prüfung des Zuckergehalts, man sieht den Kellermeister, wie er die Gärung vorbereitet und man sieht auch eine halbautomatische Abfüllanlage, an deren Ende letztlich die berühmten Bocksbeutelflaschen herauskommen. In der Winzergenossenschaft, auch Kellereigenossenschaft genannt, keltern die Weinbauern ihre Trauben zentral, um den Wein dann unter einem gemeinsamen Namen zu vermarkten. Die Winzergenossenschaft ist also eine Vereinigung von Winzern eines Ortes oder eines Anbaugebietes und bietet ihren Mitgliedern einige Vorteile: Es können Fachleute wie Önologen oder Marketingspezialisten engagiert werden, es kann aufgrund der größeren gemeinsamen Rebfläche eine verbesserte Selektion besonderer Traubenqualitäten stattfinden usw.
- Freitag, 28. September, 20:15 | SWR Fernsehen  
Wahl der Deutschen Weinkönigin: Das Finale – Moderation: Holger *Wienpahl*  
Wer wird die neue Deutsche Weinkönigin? Sechs Bewerberinnen haben es in das Finale für die Wahl der 70. Deutschen Weinkönigin geschafft. Zwölf Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete waren bei der Vorentscheidung dabei. Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Holger *Wienpahl* moderiert die Live-Sendung, in der sich die Bewerberinnen vor der 70köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden. Dabei müssen sie insbesondere mit ihrem Weinwissen glänzen, aber Schlagfertigkeit und Charme spielen bei der großen Show natürlich auch eine große Rolle.
- Samstag, 29. September, 15:00 | 3sat  
Traumgärten auf Mallorca  
Biogärtner Karl *Ploberger* kann sich der Magie dieser Insel nicht entziehen. Er wandelt zwischen duftenden Pinien, Orangenhainen sowie schönen Weinreben im Hinterland.
- Sonntag, 30. September, 13:05 | 3sat  
Wein im Gebirge – Der Klimawandel und seine Folgen  
Das EU-Interreg-Programm "Rebecka" erforscht die Auswirkungen der Erderwärmung auf den Anbau von Wein, insbesondere der Sorte Blauburgunder, in hohen Lagen. Grenzüberschreitend arbeiten entsprechende Einrichtungen in Bozen, Graz und Klagenfurt zusammen. In den letzten Jahren wurden in Kärnten 150 ha mit Reben bestückt und 2011 erstmals 100.000 Flaschen Wein abgefüllt. Kein anderes Land in der EU pflegt so hohen Weinbau wie Südtirol. Bis auf 1400 Meter Meereshöhe gedeiht bester Wein. Die Gründe dafür sind zum einen der Klimawandel, zum anderen aber auch neue, frost- und pilzresistente

Sorten. Immer mehr Wald- und Weideland über 1000 Meter macht dem Wein Platz. Das alles ist natürlich streng kontrolliert und reglementiert. Während viele Weinbaugebiete in Europa verkleinert werden und die Rodungsprämien der EU den Anreiz dafür geben, wird Weinbau in den hohen Bergen heimisch. Der Weingürtel ist auch nach Norden gewachsen, bis Schweden, England und Dänemark. Auch in Nordtirol wächst wieder Wein. Denn Weinbau hatte in Nordtirol Tradition. Schon die Römer sollen vor gut 2000 Jahren in den Alpen gekeltet haben. Die erste urkundliche Erwähnung Nordtiroler Weine stammt aus dem Jahr 869. In der Gegend um Imst zeugen Flurnamen wie „Weinberg“ oder „Weinleiten“ von der Winzerhistorie. Im Jahr 2017 beträgt die gesamte Nordtiroler Weinbaufläche rund 10 ha.

- Sonntag, 30. September, 19:30 | arte (online verfügbar von 30.09. bis 07.10.)

Der Geist von Bad Ragaz-Pfäfers

Die Gegend um Bad Ragaz im Schweizer Kanton St. Gallen ist der Geheimtipp unter den Weinbaugebieten der Welt. Kräftige Barriqueweine, vornehmlich Spätburgunder, sind hier das Aushängeschild.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- noch 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:



• 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)

- Donnerstag, 13. September 2018, 13 - 19 Uhr: **Österreichs „New Faces“ in Berlin**

Österreich Wein Marketing lädt mit neuen Winzern nach Berlin ins Karlsson Penthouse und präsentiert österreichische Wein-Geheimtipps

Die New Faces Veranstaltung ist eine Winzerpräsentation mit neuen Gesichtern am Markt. Vor Ort präsentieren rund 25 österreichische Winzer, die am deutschen Markt noch nicht oder nur vereinzelt regional vertreten sind, ihre Weine und möchten sich potenziellen Partnern und interessiertem Fachpublikum in Deutschland vorstellen. Die Anzahl der qualitativ hochwertigen Weine aus Österreich steigt ständig. Newcomer und aufstrebende Betriebe möchten ihre Weine auch für Liebhaber in Exportmärkten zugänglich machen.

Weitere Infos zur Veranstaltung sowie eine Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie unter <https://www.oesterreichwein.at/events/oewm-events/2018/new-faces-berlin/>.

Zur Anmeldung für Fachpublikum schreiben Sie bitte an [dach@oesterreichwein.at](mailto:dach@oesterreichwein.at).

- Montag, 17. September 2018, 14:00 – 18:30 Uhr: **Taste of New Zealand in Hamburg**  
Verkosten Sie im „Vineyard“ (Osterstraße 92, D-20259 Hamburg) Weine aus den verschiedenen Regionen, lernen Sie die Persönlichkeiten hinter den Weinen kennen und knüpfen Sie direkten Kontakt zu Winzern und Importeuren. Erweitern Sie Ihre Kenntnisse zu Weinen aus biologischem und biodynamischem Anbau. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise durch die „Vielfalt des Sauvignon Blanc und Regionalität des Pinot Noir“ in dem Seminar von 13 – 14 Uhr mit *Matt Thomson* (Blank Canvas) und *Helen Masters* (Ata Rangi).  
Weitere Infos unter: <https://www.ffk-pr.com/de/new-zealand-in-hamburg/>  
Ansprechpartnerin: *Viktoria Hussain* | + 49 40 611356-38 | [viktoriahussain@ffk-pr.com](mailto:viktoriahussain@ffk-pr.com)

- Samstag, 15., und Sonntag 16. September 2018: **Die Thermenregion Genussmeile 2018**



Die Thermenregion-Wienerwald Genussmeile 2018  
© Wienerwald Tourismus GmbH/Paul Landl

Über 80 Winzer verwandeln die Thermenregion Wienerwald wieder in die längste Schank der Welt!

„Da bleib ma picken“, sagen die Niederösterreicher, wenn sie im Wienerwald verweilen und die Gastlichkeit genießen möchten. Die längste Schank der Welt erobern Kurzurlauber auf 10 km entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges von Mödling über die Gebietsvinothek in Thallern nach Gumpoldskirchen und weiter über Pfaffstätten, Baden und Sooß bis nach Bad Vöslau. Traktorshuttles und Bummelzüge zur Veranstaltung von den Bahnhöfen ent-

lang der Südbahn ermöglichen einen entspannten Ausflug.

Öffnungszeiten: Samstag, ab 14 Uhr, und Sonntag, ab 11 Uhr, bis zum Einbruch der Dunkelheit.

Details und weitere Infos auf <https://www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile>.


Ein Übersichtsplan findet sich unter <https://www.thermenregion-wienerwald.at/uebersichtsplan>.

- Freitag, 21., und Samstag, 22. September 2018: **Lagenverkostung im Johanneshof Reinisch**  
Jedes Jahr Ende September laden die 3 *Reinisch*-Brüder, Hannes, Christian und Michael, zur Lagenverkostung auf den Johanneshof nach Tattendorf ein. Dieses Jahr gibt es am 21. und 22. September einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine der Familie *Reinisch*. Gleichzeitig startet die Subskription für die roten Lagenweine. Zu probieren gibt es neben Fassproben der Ried Holzspur 2017 auch die bereits abgefüllten weißen Lagenweine 2017, wie zum Beispiel den Chardonnay Ried Lores BIO, sowie die roten Premiumweine Jahrgang 2016. Um Voranmeldung wird gebeten unter [office@j-r.at](mailto:office@j-r.at). Weitere Infos unter [www.j-r.at](http://www.j-r.at).
- Freitag, 5. Oktober 2018, 14 – 20 Uhr: **Vinorama Weinfestival VINOPTIKUM (Wien)**  
Einmal mehr geben sich namhafte Weingüter aus Italien und Österreich im Palais Ferstel (Strauchgasse 4, 1010 Wien) ein genussvolles Stelldichein und begeistern mit außergewöhnlichen Cuvées und Italiens berühmten Super Tuscans, mit grandiosen Lagenweinen und erstklassigen Top-Jahrgängen!  
Mit dabei sind u.a. die italienischen Spitzenweingüter von Antinori, Masi, Ornellaia und Sassicaia. Aus Österreich begrüßen Sie neben vielen weiteren die Weingüter Salzl Seewinkelhof, Jurtschitsch und Domäne Wachau. Hochkarätige Weingüter wie Valdemar, Norton und Mount Nelson sorgen außerdem für internationales Flair. Zum Abschluss erwartet Sie eine Auswahl angesagter Premium-Spirituosen.  
Ticketpreise: € 29,- p.P. im Vorverkauf bis 31.08. | € 35,- p.P. ab 31.08. und an der Tageskassa  
Anmeldung und Tickets unter: + 43 50 220 500 | [info@vinorama.at](mailto:info@vinorama.at) | [www.vinoptikum.at](http://www.vinoptikum.at)



- Sonntag, 7. Oktober 2018, 8 - 16 Uhr: **13. Wandertag Göttlesbrunn – Arbesthal (Carnuntum)**  
Wandern, laufen oder walken Sie durch die Weingärten zwischen Göttlesbrunn und Arbesthal und laben Sie sich bei den beiden Labestellen um wieder Kraft zu tanken. Im Ziel erwarten Sie Weine aus Göttlesbrunn und Arbesthal, bodenständige Schmankerl, Kaffee & Kuchen.  
Start: 8 - 11 Uhr: Feuerwehrhaus Göttlesbrunn (<http://www.goettlesbrunn-arbesthal.gv.at/>)
- Dienstag, 9. Oktober 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 1“: Leo Rögner, Winzerhof Rögner, Großengersdorf, Weinviertel  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Samstag, 13., und Sonntag, 14. Oktober 2018: **Offene Kellertüren in Gumpoldskirchen**  
Verkosten Sie mehr als 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um € 35,- (inkl. € 15,- Eintritt und € 20,- Weingutschein). Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost. Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst geht's von Winzer zu Winzer.  
Weinexperten führen jeweils um 15 Uhr kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens (Treffpunkt bei der Information im Tourismusbüro).  
Eine geführte Zierfandler-Verkostung zeigt aktuelle Jahrgänge im Riedenvergleich (Sa, 17 Uhr im Tourismusbüro Gumpoldskirchen, Verkostungsbeitrag: € 5,-). Limitierte Teilnehmerzahl!  
Um Voranmeldung unter 02252/63536 wird gebeten! Infos & Tickets: [www.offene-kellertuer.at](http://www.offene-kellertuer.at).
- Dienstag, 16. Oktober 2018, 17 - 22 Uhr: **Carnuntum in Wien**  
Im Kursalon Hübner in Wien findet mit der Veranstaltung „Carnuntum in Wien“ die jährliche Leistungsschau der Rubin Carnuntum Weingüter statt. 41 Winzerinnen und Winzer stellen mehr als 200 verschiedene Weine vor. Den Schwerpunkt bilden in diesem Jahr die Weine aus Einzellagen sowie der neue Rubin Carnuntum Jahrgang 2017. | Ticket: € 20,- (Vorverkauf € 17,-).  
Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: [www.carnuntum.com](http://www.carnuntum.com).
- Samstag, 20., & Sonntag, 21. Oktober 2018, 14 - 18 Uhr: **Höfleiner Winzerpfad (Carnuntum)**  
In Höflein öffnen die Winzer ihre Keller und laden zur Verkostung von Wein, Destillaten und kleinen Gerichten ein. Entlang eines Winzerlehrpfades kann man sich noch genauer über die Wein der Region informieren. | Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: [www.carnuntum.com](http://www.carnuntum.com).
- 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.  
ZEIT: Montag, 22. Oktober 2018, 16 – 21 Uhr (14:30 - 16 Uhr für Presse & Fachbesucher)  
ORT: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum & Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien
- Montag, 22. Oktober 2018, 17 – 22 Uhr: **Thermenregion TOP 100 @ WINE AFFAIRS (Wien)**  
Jakob *Lackner* präsentiert die besten 100 Weine der Thermenregion im Rahmen seiner Eventreihe „WINE AFFAIRS“ im Hotel Hilton Stadtpark. Das sind neben Rotgipfler und Zierfandler auch Cuvées daraus, weiße Burgunder (Weißburgunder, Ruländer und Chardonnay), rote Burgunder (Pinot Noir und St. Laurent) sowie Prädikatsweine in den Stufen Spätlese, Auslese und Beerenauslese. „Die TOP-100-Weine werden jedes Jahr bei einer Weinkost von einer Fachjury ermittelt“ betont Heinrich *Hartl* in seiner Funktion als Obmann des Weinforums Thermenregion.  
Tickets ab sofort unter: [www.wine-affairs.at](http://www.wine-affairs.at). | Eintritt: € 20,- (VVK: € 17,-)

- Dienstag, 13. November 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 2“: Roland *Steindorfer*, Weingut *Steindorfer*, Apetlon, Neusiedlersee  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

- Donnerstag, 15. November 2018, 14 – 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC auf Tour in Graz**  


Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine Jahrgang 2016. Ein großer Jahrgang, dessen Weine es frostbedingt nur in kleiner Menge gibt. Die Gelegenheit sie zu verkosten ist also rar!  
Nützen Sie also die Chance in der Alten Universität Graz (Hofgasse 14, 8010 Graz).  
Details zur Veranstaltung und die Liste der teilnehmenden Weingüter finden Sie unter: [www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at)

- 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)

**ACHTUNG: Der Termin am 16. November ist bereits ausgebucht, daher gibt es einen Ersatztermin am Samstag, 17. November! Schnell reservieren, die Nachfrage ist groß!**

- Samstag, 17., und Sonntag, 18. November 2018: **23. Leopoldigang (Göttlesbrunn)**  
Die Winzer Göttlesbrunn freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.  
Samstag, 17. November 2018, 14 - 20 Uhr | Sonntag, 18. November 2018, 11 - 18 Uhr  
Informationen über teilnehmende Betriebe, Gastronomie und Heurige, Zimmernachweis, Gratis Shuttlebus, Taximöglichkeit, Ortsvinotheken usw. in Kürze unter: [www.leopoldigang.at](http://www.leopoldigang.at).

**VORSCHAU 2019:**

- Dienstag, 8. Jänner 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 3“: Kerstin *Schwertführer*, Weingut *Schwertführer 35*, Sooß, Thermenregion  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 4“: Michael *Gruber*, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 5“: Patrick *Altenbacher*, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale  
Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's* & Silberwirt), Schlossg. 21, 1050 Wien  
Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)  
Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

(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 2018, 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 2018, 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)



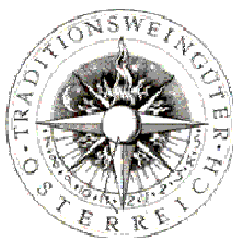
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)