

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_21

3. OKTOBER 2018

Die Themen:

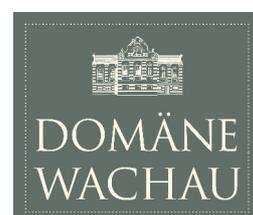
- Der Wein auf dem Weg zur Essenz – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*.... 2
- Weingut *Hirtl* gewinnt zum zweiten Mal die OÖN-Weinshow 2
- WINZER KREMS Sandgrube 13 – auch in der Wachau mit der Startnummer 13 3
- Österreich Wein ist „Platinum Sponsor“ der Sommelier-WM 2019..... 3
- ROSINAS ROSINEN: Abstinenz 2..... 4
- Neuer Weinbau-Präsident: *Auer* folgt *Schmuckenschlager*..... 4
- Traditionsweingüter siegen beim Falstaff Kremstal DAC Rieden-Cup..... 5
- „WINE in the CITY“ verwandelt Wiener Innenstadt in noble Weinstraße 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Deutsche kaufen Wein für Milliarden 7
- Die neue Deutsche Weinkönigin heißt *Carolin Klöckner* 8
- Aus der Wissenschaftsredaktion:
 - (1) Europäer leben länger und gesünder – Deutsche trinken zu viel Alkohol..... 9
 - (2) Ig-Nobelpreis 2018 für ein Wein-Experiment 9
- Die Wein-TV-Tipps für die ersten Oktober-Wochen..... 10
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 15
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 19
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 20
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 21

Herausgegeben von:

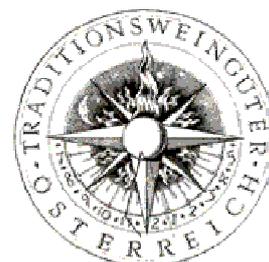
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Der Wein auf dem Weg zur Essenz – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Es begann mit der Konservierung. Der Schinken – oder wie es in Tirol heißt: Der Speck – wurde gepökelt und anschließend luftgetrocknet. 6, 12, 18 Monate. Im Idealfall verdunstete das Wasser aus dem Fleisch und ließ einen konzentrierten Geschmack und Geruch zurück. Serrano, Pata Negra, Jabugo sind meist viele Monate gereifte und teure Schinken, pardon Jamón der Spanier. Beim Wein verdunstet das Wasser bereits im Weingarten vor der Lese. Spätlese, Auslese, Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese sind Essenzen des „normalen“ Weines. Immer weniger Ertrag mit einem höheren Zuckeranteil bringen diese Süßweine in den Keller. Die Kunst des Winzers besteht nun darin, den sortentypischen Geruch und Geschmack der Rebsorte nicht durch den Gärprozess zu verlieren. Der Liebhaber solcher Weine benötigt einige Erfahrung im Umgang mit den hohen Prädikaten. Zuerst eine passende Speise – Schimmelkäse – leicht zerkaut und dann eine kleine Menge von diesem Wein zusammen mit der Speise ca. 1 Minute weiterkauen. Erst jetzt setzt die volle Entfaltung dieser Kombination im Mund ein und führt bei so manchem Genießer zu einem breiten Lächeln bei geschlossenen Augen. Übrigens: Österreich ist bei Süßweinen Weltmeister. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-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:

SCHWER GELADEN!

Er hält sich an den Kübeln an,
was man ihm nicht verübeln kann.

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)

***) Weingut *Hirtl* gewinnt zum zweiten Mal die OÖN-Weinshow**

Burgundersorten: Das Weinviertler Weingut triumphierte über den Dächern von Linz mit einem Chardonnay Exklusiv 2017.

Wenn es läuft, dann läuft es. Und beim Weingut *Hirtl* aus Poysdorf rinnen die Weine besonders genussvoll die Kehle runter. Im Frühjahr sicherte sich der Betrieb aus dem Weinviertel in der Grüner-Veltliner-Wertung bereits den ersten Platz. Am Freitag wurden im Pöstlingbergschlössl weiße Burgundersorten (Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder) aus ganz Österreich verkostet. Mit respektablem Abstand landete die Familie *Hirtl* erneut auf Platz eins. Ihr Chardonnay wurde vom Publikum zuerst ausgetrunken und ging somit als Sieger der Weinshow hervor.

Dieses Mal wurden bei beeindruckendem Ausblick und köstlichem Mehrgang-Menü 23 Weine verkostet. Vor der Weinshow analysierten Hausherr Alfred *Gallistl*, Sommelierausbildner Hans *Stoll* und OÖN-Kulinariker Philipp *Braun* die eingereichten Weine nach dem 20-Punkte-System. Für die Experten landeten Franz und Christina *Netzl* aus Göttlesbrunn auf dem ersten Platz, gefolgt vom steirischen Weingut Kollerhof *Lieleg* aus Leutschach und dem Betrieb StephanO aus Eisenberg.

Den mehr als 100 Gästen schmeckte der Chardonnay Exklusiv 2017 vom *Hirtl* am besten. Der Wein war mit 7,50 Euro zugleich einer der günstigsten. Zweiter wurde das Weingut *Frauwallner* aus Straden. Den dritten Rang holte Franz und Christina *Netzl*. (bbj)

Quelle: OÖN online, Philipp Braun, 17. September 2018, 00:05 Uhr,
www.nachrichten.at/freizeit/essen_trinken/Hirtl-gewinnt-zum-zweiten-Mal-die-OOEN-Weinshow;art115,3008061

*) WINZER KREMS Sandgrube 13 – auch in der Wachau mit der Startnummer 13

Vom 21. bis 23. September 2018 fand der 21. WACHAUmarathon statt. Nicht nur auf den Märkten, sondern auch sportlich läuft es derzeit bei WINZER KREMS sehr gut: Auch dieses Jahr ist das Weingut Partner dieses prestigeträchtigen Laufevents – man feiert das 10jährige Jubiläum der Weinpartnerschaft mit dem Veranstalter Michael *Buchleitner*. Und so konnten Läufer und Gäste ein weiteres Mal mit Weinen und alkoholfreien Getränken prämiert werden. Jeder Teilnehmer des WACHAUmarathons erhielt einen Karton Gelber Muskateller 2017 und Weinbeerensaft (Traubensaft) rot von WINZER KREMS sowie eine Flasche Mineralwasser. Im Weingut in der Sandgrube 13 wurden rund 150 VIP-Gäste empfangen und für deren Wohlergehen gesorgt. Auch im Zielgelände im Kremser Stadtpark verpflegten WINZER KREMS die Gäste des VIP-Zelts mit Wein und Traubensaft.



Gute Stimmung beim VIP-Empfang für Partner und Sponsoren vor dem WACHAU-Marathon bei WINZER KREMS (v.l.): Christian *Hager*, (Vorstand Kremser Bank), Franz *Bruckner* (Vorstandsvorsitzender Waldviertler Sparkasse), Helmut *Mayer* (Finanzstadtrat Krems), Christian *Bauer* (Landesgalerie NÖ), Christoph *Madl* (NÖ Werbung), Läuferin Viola *Jelagat* und Läufer Geoffrey *Ronoh* aus Kenia, Franz *Ehrenleitner* (Geschäftsführer WINZER KREMS), Michael *Buchleitner* (Organisator WACHAU-Marathon), Christoph *Riedl-Daser* (Caritas) und Stefan *Röglspurger* (Autohaus Birngruber) © Cayenne/Erich *Marschik*.

Fast schon Tradition hat die Teilnahme von Dir. Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der WINZER KREMS Sandgrube 13, am Marathon. Passend zum Firmensitz

startete er mit der unverwechselbaren Startnummer 13. Zudem gingen 22 Mitarbeiter des Weinguts an den Start. „Auch dieses Jahr beweisen wir, dass Wein und Sport keine Gegensätze sein müssen. Mit unserem Traubensaft bekommen die Läufer eine schmackhafte Erfrischung nach der Anstrengung und anschließend kann mit einem Glaserl Wein auf den Erfolg angestoßen werden.“, so Franz *Ehrenleitner*, selbst ein begeisterter Läufer, nach dem Rennen.

Bei der so genannten WASSER & WEIN-Trophy konnten jene Läufer, die bei KÄRNTEN LÄUFT (26. August 2018) und dem WACHAUmarathon, jeweils einen Halbmarathon, insgesamt also einen Marathon in zwei Etappen liefen, einen Jahresbedarf Wein von WINZER KREMS gewinnen. (*bbj*)

*) Österreich Wein ist „Platinum Sponsor“ der Sommelier-WM 2019

Von 11. bis 15. März 2019 wird in Antwerpen die prestigeträchtige Sommelier-Weltmeisterschaft der Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) ausgetragen. Die Österreich Wein Marketing (ÖWM) wird bei der Sommelier-WM 2019 in Antwerpen in Belgien neben Inter Rhône als Platinum Sponsor fungieren. Während der WM werden demnach österreichische Weine aus allen Weinbaugebieten präsentiert: bei jedem Lunch und Dinner, zum Ausklang jedes Tages an der „Bar des Sommeliers“ sowie im Zuge zweier Masterclasses für die Sommeliers und für Handelsvertreter. Fünf Tage lang können Weine aus Österreich somit bei den weltbesten Sommeliers und vor den Augen internationaler Fachjournalisten reüssieren und das Interesse an dem kleinen Weinland und seinen großen Weinen steigern.

1969 trug die frisch gegründete A.S.I. in Brüssel den ersten „Concours de Meilleur Sommelier du Monde“ aus. 50 Jahre später kehrt die Sommelier-WM nach Belgien zurück und wird dort den Titel „A.S.I. Best Sommelier of the World“ vergeben. Um den Titel werden 65 internationale Somme-

liers wetteifern, mit dabei auch Österreichs bester Sommelier, der am 5. November 2018 ermittelt werden wird. Wissenstests und Blindverkostungen gehören bei der WM ebenso zum Programm wie Prüfungen zur Servicekompetenz und zum internationalen Weinmarkt. Die drei Finalkandidaten müssen am 15. März 2019 vor 2.000 Besuchern ihr Können beweisen. Das erwartete Medieninteresse an der Sommelier-WM ist enorm: Über 150 internationale Journalisten werden vor Ort sein, das Finale wird per Live-Stream übertragen.

Quellen: Österreich Wein online, 21.09.2018, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/presstexte-2018/news/article/oesterreich-wein-ist-platinum-sponsor-der-sommelier-wm-2019/>,
Vinaria online, 24.09.2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2978

*) Neuer Weinbau-Präsident:

Auer folgt Schmuckenschlager

Knalleffekt in der österreichischen Weinbaupolitik: Bundes-Weinbaupräsident Johannes *Schmuckenschlager* tritt in wenigen Monaten zurück, weil er als künftiger Präsident der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer designiert wurde. Otto *Auer* soll ihm folgen. Diese Rochaden werden durch den pensionsbedingten Rücktritt des niederösterreichischen Kammerchefs Hermann *Schultes* (65) ausgelöst.

Dass *Schultes* abtritt, gilt seit längerem als ausgemachte Sache. Termin der Hofübergabe soll im März 2019 sein. Völlig überraschend kam allerdings der junge Bundes-Weinbaupräsident, Winzer und Heurigenwirt Johannes *Schmuckenschlager* (40) ins Spiel. Der Klosterneuburger wurde vor wenigen Tagen als Nachfolger von Hermann *Schultes* designiert, soll Anfang November gewählt werden und sein neues Amt im März 2019 antreten.

Als Präsident der Niederösterr. Landwirtschaftskammer wird Johannes *Schmuckenschlager* der wohl mächtigste Interessenvertreter der österreichischen Landwirtschaft sein. Alleine aufgrund ihrer Größe ist die blau-gelbe Kammer ein politisches Schwergewicht. Und weil Kammerfunktionen nicht so häufig wechseln wie reine Politfunktionen, wird es der junge *Schmuckenschlager*

Rosinas Rosinen:

Abstinent 2



Weniger ist oft mehr, wie es so schön heißt. Das konnte ich letzten Sommer am eigenen Leib erleben, als ich mehrere Monate hindurch eisern an meiner alkoholischen Abstinenz festhielt. Ein Mehr an Vorteilen, um genau zu sein, von denen ich einige anführen möchte:

- Man entlastet den Körper ganz generell, und die Leber im Besonderen, wenn es um Entgiftung geht.
- Das wiederum fördert das allgemeine Wohlbefinden und auch den nächtlichen Schlaf ganz ungemein. Sollte letzterer zwischendurch einmal eher kurz ausfallen, wird – sofern man die Häufigkeit nicht überreibt – der erholsame Effekt trotzdem nicht eingebüßt.
- Bei Fragebögen in Zusammenhang mit Gesundheitsvorsorge kreuzt man bei der Rubrik Alkoholkonsum pro Woche 0-3 Tage an, wie man das auch schon die letzten Male getan hat. So gesehen, keine Veränderung. Der Unterschied ist allerdings, dass es dieses Mal auch wirklich stimmt.
- Als willkommene Chauffeuse nach Weinverkostungen, Veranstaltungen und Festen aller Art genießt man höchsten Respekt bei allen Mitfahrwilligen, die es sich auf keinen Fall mit der „freiwilligen“ Fahrzeuglenkerin verscherzen wollen.
- Etwaige vom Nebel des Vergessens umhüllte Passagen des Vorabends fallen gänzlich weg. Man wird im Gegenzug zur direkten Anlaufstelle für alle anderen, was wiederum den sozialen Zusammenhalt fördert.
- Wenn man etwas so Grundlegendes wie Essen und/oder Trinken auf längere Sicht verändert, geht man auch viel bewusster mit dem plötzlichen Vakuum um, das es gilt, neu zu befüllen. Nicht selten geht das mit weiteren grundlegenden Veränderungen einher. Folglich eine gute Gelegenheit, gleich das ganze Leben neu zu überdenken.
- Tja, und last but not least kriegt man auch endlich mit, was es denn auf dem Alkoholfrei-Sektor so alles auf dem Markt gibt. Ich war nicht schlecht erstaunt, als ich im Urlaub ... (Aber das ist eine andere Geschichte! Fortsetzung folgt.)

Wie immer meine Bitte am Schluss:

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

in der Hand haben, die heimische Landwirtschaftspolitik auf viele Jahre zu prägen. Weiterhin wird er sein Mandat als Abgeordneter zum Nationalrat der ÖVP behalten, das er seit 2008 innehat und im Vorjahr bei der Wahl mit einer beachtlichen Anzahl an Vorzugsstimmen souverän verteidigte.

Als Bundes-Weinbaupräsident fungierte der eloquente, hochintelligente Johannes *Schmuckenschlager* seit 2013. Damals übernahm er das Amt von seinem legendären Vorgänger Josef *Pleil*, der dieses 33 Jahre innehatte. Seinen Rücktritt erachtet er für nötig, um Interessenskonflikte mit den anderen Sparten der Landwirtschaft zu vermeiden.

Schmuckenschlager ist auch international sehr angesehen und versiert, gilt als perfekter Netzwerker und kompetenter Verhandler. Der Klosterneuburger feierte erst in der Vorwoche seinen 40. Geburtstag, zusammen mit seinem Zwillingsbruder Stefan, der in Klosterneuburg vor den Toren Wiens als Bürgermeister amtiert. Johannes *Schmuckenschlager* ist verheiratet mit seiner Frau Andrea und Vater zweier Söhne.

Obwohl noch nicht offiziell, dürften die Weichen für die Nachfolge *Schmuckenschlagers* als Bundes-Weinbaupräsident bereits gestellt sein. Dem Vernehmen nach setzte sich dabei Niederösterreichs Kammer-Vizepräsident Otto *Auer* (52) durch. Die entsprechenden Beschlüsse in den Gremien stehen aber noch aus. Otto *Auer* hat ebenfalls im Jahr 2013 Josef *Pleil* beerbt, und zwar in dessen Funktion als Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. Dadurch ist *Auer* auch für den Wein und die Weinbaupolitik der Kammer zuständig. In dieser Funktion setzte *Auer* zahlreiche Akzente rund um den Weinbau. Etwa gab er der größten heimischen Weinbewertung, der Landesweinverkostung in Niederösterreich, neuen Stellenwert und Format, ein neues Image und eine eigene Veranstaltung: Die TOP Wein Niederösterreich, alljährlich im Juni in Wien.

Otto *Auer* fungiert auch als Bürgermeister seiner Heimatgemeinde Höflein im Weinbaugebiet Carnuntum östlich von Wien. Als Bundes-Weinbaupräsident hatte er zwar gute Karten, erhebt doch das größte Weinbau-Bundesland Niederösterreich traditionell Anspruch auf diese Funktion. Mit dem burgenländischen Weinbaupräsidenten Andreas *Liegenfeld* hatte es aber einen weiteren, sehr kompetenten Anwärter auf den Posten gegeben. *Liegenfeld* hat jedoch dem Vernehmen nach der Personalie *Auer* bereits zugestimmt.

Sein Mandat als Kammer-Vizepräsident wird Otto *Auer* behalten. Damit ergibt sich die idente Ämter-Kombination, die schon Josef *Pleil* so erfolgreich in Anspruch nehmen konnte: Kammervize in Niederösterreich inklusive Zuständigkeit für Wein und Bundespräsident des österreichischen Weinbaus.

Die Personalrochanden in der niederösterreichischen Landwirtschaftskammer werden dort von der stimmen- und mandatsstärksten Fraktion dominiert, dem Bauernbund der ÖVP. Dieser hat die Nachfolge des mächtigen Doppelpräsidenten Hermann *Schultes* zweigeteilt. Während Johannes *Schmuckenschlager* Kammerpräsident wird, wird Stephan *Pernkopf* (46) neuer Bauernbund-Obmann. Damit steigt der Stellvertreter von Landeshauptfrau Johanna *Mikl-Leitner* zum politischen Schwergewicht auf. Bauernbund-Direktorin in Niederösterreich bleibt die erfolgreiche Klaudia *Tanner* (48), ebenfalls Abgeordnete zum Nationalrat.

Quelle: Vinaria online, Erwin Goldfuss, 24.09.2018,
http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2982

***) Traditionsweingüter siegen beim Falstaff Kremstal DAC Rieden-Cup**

Das Kremstal ist Herkunft großer Grüner Veltliner und Rieslinge. Die Cupsieger kommen diesmal vom Weingut *Salomon* Undhof und vom Weingut Franz *Proidl*.

Von den insgesamt 58 bei Falstaff eingereichten Grünen Veltlinern erreichten gleich zehn großartige Weine mit 94 Punkten das Sorten-Finale, in dem dann in Blindverkostung mittels Rangziffermethode die Sieger ermittelt wurden. Das war ein schwieriges Unterfangen, da die Weine von durchaus recht unterschiedlichen Terroirs stammten und zudem natürlich auch von der Handschrift des jeweiligen Produzenten mitgeprägt sind. Andererseits war es auch faszinierend zu sehen, wie

auf relativ kleinem geografischen Raum eine derartige Vielfalt von Grünen Veltlinern – und Rieslingen nicht minder – die speziellen Gaben ihrer Rieden zum Ausdruck bringen kann. Als Spitze der sich immer mehr durchsetzenden Gliederung in Gebiets-, Orts- und Riedenweine im Herkunftssystem ist es auch wichtig, dass sich die Produkte aus den verschiedenen Lagen tatsächlich differenzieren lassen. Beim Kremstal DAC, wo in Zukunft auch der Reservebegriff zugunsten der Riedbezeichnung weiter in den Hintergrund treten wird, ist man in der Umsetzung dieser Idee jedenfalls schon weit fortgeschritten. Die vorhandene Trilogie der Böden, gebildet aus Löss, Urgestein und Konglomerat, unterstützt die klare Zuordnung der einzelnen Weine.

Der Kremstal DAC-Cupsieger in der Grünen Veltliner-Gruppe geht an Dr. Bertold *Salomon* vom Weingut *Salomon* Undhof in Krems-Stein, und zwar mit dem Grünen Veltliner Kremstal DAC Reserve Ried Lindberg 1* Erste Lage. Die von den Österreichischen Traditionsweingütern als Erste Lage klassifizierte Ried Lindberg liegt zwischen dem Kögl und dem Wachtberg, über der Altstadt von Krems. Der Boden besteht aus einer Lössauflage über Schiefer, eine Kombination, die diesem kraftvollen Grünen Veltliner eine große aromatische Tiefe verleiht. Punktegleich mit 94 Punkten holte sich Meinhard *Forstreiter* aus Hollenburg mit dem Grünen Veltliner Kremstal DAC Reserve Tabor den zweiten Rang. Dieser facettenreiche Grüne Veltliner kommt aus der Riede Tabor, die Reben sind etwa 150 Jahre alt und die einzigen Grüner-Veltliner-Stöcke Österreichs auf eigenen Wurzeln, die die Reblaus überlebt haben. Rang drei in der Veltliner-Gruppe belegt Franz *Türk* aus Stratzing mit dem Grünen Veltliner Kremstal DAC Reserve Ried Kremser Frechau 1* Erste Lage.

Der Cup-Sieg in der Sortenkategorie Riesling aus dem Jahrgang 2017 mit 96 Punkten geht an Franz *Proidl* aus Senftenberg mit dem Riesling Kremstal DAC Reserve Ried Ehrenfels 1* Erste Lage. Die Ried Ehrenfels ist die trockenste und heißeste Riede Senftenbergs, sie wird 1437 erstmals urkundlich erwähnt. Die Familie *Proidl* hat die Terrassenanlagen rekultiviert und erzeugt heute auf den Urgesteinsverwitterungslagen herausragende Weine.

Fritz *Miesbauer* vom Weingut der Stadt Krems konnte sich im Stechen um den zweiten Rang mit 95 Punkten mit dem Riesling Kremstal DAC Reserve Ried Grillenparz 1* Erste Lage gegen harte Konkurrenz behaupten. Die Ried Grillenparz ist eine exponierte Terrassenlage hinter der Altstadt von Stein. Die Riesling-Bronzemedaille holte Martin *Nigl* aus Senftenberg mit dem Riesling Kremstal DAC Reserve Ried Rehberger Goldberg, einer noch relativ neuen Lage in seinem Sortiment, die aber das Zeug zu ganz großen Weinen hat. Insgesamt wurden 96 Weine bewertet, die sowohl in der aktuellen Druckausgabe des Falstaff als auch online zu finden sind. (*bbj*)

Quelle: Falstaff online, Peter *Moser*, 17. September 2018,

<https://www.falstaff.at/nd/kremstal-dac-rieden-cup-stoffige-eleganz/>

(Anm. *bbj*: Die Leserinnen und Leser des BBJ Wein-Newsletters haben die Falstaff-Siegerweine bereits in der Ausgabe Nr. 2018_19 vom 13. September 2018 unter den Namen der meines Erachtens herausragenden Weine der Ersten Lagen aus dem Kremstal gefunden und werden wohl nicht allzu überrascht sein, dass sich diese Weine auch hier wiederum bestens geschlagen haben.)

***) „WINE in the CITY“ verwandelt Wiener Innenstadt in noble Weinstraße**

WINE in the CITY verwandelt die Wiener Innenstadt an rund 20 Standorten in einen noblen Genusspfad und sorgt beim abendlichen Shoppingbummel für eine ganz besondere Begleitung: Rund 50 Top-Winzer präsentieren sich auf der wohl exklusivsten Weinstraße des Landes für eine Nacht mit ihren edelsten Tropfen. So finden sich Spitzenweine u.a. beim diesjährigen Presenting-Partner Helvetia Versicherungen AG, dem WINDSOR.Store, bei Omar Besim, der Vulcanotheke, dem Lindt Chocolate Shop oder bei einem Burgenlandsschwerpunkt im Bank Austria Kunstforum Wien in Kooperation mit dem Burgenland Tourismus. Am Dienstag, 16. Oktober, öffnen von 19 bis 22 Uhr die exklusiven Locations ihre Pforten, damit sich Connaisseurs auf dem abendlichen Genusspfad bei ausgesuchten Weinen von Kunst, Mode, Design und Gaumenfreuden inspirieren lassen können.

Szihn-Brot wird auch in diesem Jahr wieder mit seinen Handwerksbrot-Spezialitäten die perfekte Begleitung zu den Weinen servieren. Für die nötige Würze sorgt der Vorarlberger Alpkäse Fre-

schengold von der Alpe Saluver und als kleine Knabberei zwischendurch stehen an sämtlichen Locations Soletti bereit. Aber auch Liebhaber hochprozentiger Tropfen kommen u. a. mit Rick Gin auf ihre Kosten, den es an der bisher noch geheimen Abschluss-Location zum Verkosten geben wird.

„Die Verbindung aus erlesenen Weinen und ansprechenden Locations ist die optimale Cuvée für einen inspirierenden Abend rund um die schönen Dinge im Leben“, sagt Initiator Thomas *Strachota* von der Agentur live relations PR und Networking.

Beim 9. abendlichen Shopping- und Genussevent „WINE in the CITY“ sind heuer mit dabei:

- Bank Austria Kunstforum Wien, 1010 Wien, Freyung 8
- EMI – the music store, 1010 Wien, Kärntner Straße 30
- Falcon Pop Up Store, 1010 Wien, Neuer Markt 10-11
- Footsteps, 1010 Wien, Fleischmarkt 12
- Gössl Wien, 1010 Wien, Weihburggasse 5
- Helvetia Versicherung, 1010 Wien, Hoher Markt 10-11
- Lindt Chocolate Shop, 1010 Wien, Kärntner Straße 53
- My Derma, 1010 Wien, Kärntner Straße 41/Neuer Markt 1
- Nagy Hüte, 1010 Wien, Schottengasse 3-3A
- Omar Besim, 1010 Wien, Dorotheergasse 5
- Österreichische Post, 1010 Wien, Fleischmarkt 19
- Popp & Kretschmer, 1010 Wien, Kärntner Straße 51
- Roma Friseurbedarf, 1010 Wien, Wipplingerstraße 5
- United Nude, 1010 Wien, Herrengasse 6-8
- Vis-à-Vis Weinbar, 1010 Wien, Wollzeile 5/Passage
- Vulcanotheek, Palais Ferstel-Passage, 1010 Wien, Herrengasse 14
- WINDSOR.Store, 1010 Wien, Seilergasse 6
- Wollsalon, 1010 Wien, Gluckgasse 1

Zu den rund 50 Weingütern und Winzern, an deren Weinen man sich glasweise bei „WINE in the CITY“ erfreuen kann, zählen: Weingut *Baier*, Weingut *Brindlmayer*, Weingut *Christ*, Weingut *Cobenzl*, Domäne Wachau, Weingut *Dürnberg*, Winzervereinigung Erzherzog Johann Weine, *Faber-Köchel*, Weingut *Fleckl*, Weingut *Galumbo*, Weingut *Georgiberg*, Weingut *Hajszan-Neumann*, Weingut *Hauser*, Herrenhof *Lamprecht*, Weingut *Hirtl*, Weingut *Höpler*, Weingut *Hufnagel*, Weingut *Josef Hummel*, Weingut *Juris - Stiegelmar*, Weingut *Jurtschitsch*, Weingut *Kast*, Winzerhof *Landauer-Gispermayer*, *Mayer* am Pfarrplatz, Weingut *Gottfried Mittelbach*, Weingut *Nehrer*, Weingut *Pleil*, Weingut *Erich & Walter Polz*, Weingut *Preisberger*, Weinkultur *Preiß*, Weingut *Schüller*, Weingut *Schuster*, Weingut *Schwaiger*, Weingut *Schwarzböck*, Familienweingut *Strass*, Sektkellerei *Szigeti*, Weingut *Topf*, Weingut *Ernst Triebaumer*, Weingut *Unger*, *Andreas Unger*, Weingut *Waldschütz*, Weingut *Weinrieder*, Weingut *Wellanschitz*, *Wenzl* Wein, Weingut *Juliana Wieder*, Weingut *Wieninger* und Weingut *Franz Wieselthaler*.

Tickets für „WINE in the CITY“ (16. Oktober, 19 – 22 Uhr) sind zum Einzelpreis von € 29,- bzw. für Gruppen von 5 Personen zum Preis von € 119,- berechtigen zum Besuch aller Locations (inkl. Verkostungen) unter: <https://www.eventbrite.de/e/wine-in-the-city-2018-tickets-49647679546>.

Weitere Infos und Details unter <http://www.wineinthecity.at>.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Deutsche kaufen Wein für Milliarden**

Die Deutschen greifen für ihren Weinkonsum tief in die Tasche. Im vergangenen Jahr kauften sie allein im Lebensmittelhandel und in den Drogeriemärkten fast 1,3 Mrd. Flaschen Wein und gaben dafür mehr als 3,1 Mrd. Euro aus.

Das ergab eine Studie des Marktforschungsunternehmens Nielsen. Dabei griffen die Verbraucher nach Angaben der Marktforscher öfter zu Weiß- als zu Rotwein. Immer beliebter wird Roséwein.

Die hohen Temperaturen in diesem Jahr waren dem Weinkonsum allerdings nicht unbedingt förderlich, wie die Marktforscher herausfanden. Im ersten Halbjahr 2018 gingen die Weinkäufe im Lebensmittelhandel und in den Drogeriemärkten um rund 2 % zurück. Pro Kopf kauften die Menschen hierzulande zwischen Januar und Juni damit durchschnittlich noch knapp 8 Flaschen Wein. „Während die Deutschen von Rot und Weiß weniger kaufen, liegt Rosé aktuell im Trend und wird bei den Konsumenten immer beliebter“, berichtete der Nielsen Wein-Experte Kai-Jürgen Klatt.

Besonders gern griffen die Bundesbürger dabei zu Weinen aus deutschem Anbau. Mehr als 40 % der verkauften Rebsäfte stammten im ersten Halbjahr 2018 aus heimischer Produktion. Das sicherte den deutschen Winzern Platz eins im Herkunfts-Ranking. Auf den Plätzen zwei und drei folgten - mit einigem Abstand - die Weine aus Italien und Frankreich.

Am liebsten erledigten die Bundesbürger den Weinkauf bei den Discountern, wo zwischen Januar und Juni Nielsen zufolge fast 381 Mio. Flaschen Wein verkauft wurden. Den Durchschnittspreis pro verkaufter Flasche Wein bezifferten die Marktforscher auf 2,57 Euro.

Quelle: Gourmetwelten online, 22. September 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/nielsen_studie_ueber_weinkonsum_in_deutschland_deutsche_kaufen_wein_fuer_milliarden/

*) Die neue Deutsche Weinkönigin heißt Carolin Klöckner

Die 70. Deutsche Weinkönigin heißt Carolin Klöckner und kommt aus Württemberg! Als neue Deutsche Weinprinzessinnen komplettieren Inga Storck aus der Pfalz und Klara Zehnder aus Franken das Trio der Deutschen Weinmajestäten 2018/2019.

Unter lautstarkem Jubel nahm Carolin Klöckner aus Vaihingen an der Enz die Krone und zahlreiche Glückwünsche entgegen. Überzeugend und kompetent präsentierte sich die 23jährige Studentin der Agrarwissenschaften bereits im Vorentscheid, charmant und schlagfertig war ihr Auftreten im äußerst spannenden Finale. Damit überzeugte sie die Fachjury und gewann die Sympathien der rund 800 Zuschauer im Saalbau in Neustadt. Im Auftrag des Deutschen Weininstituts (DWI) wird sie nun als 70. Deutsche Weinkönigin ein Jahr lang auf über 200 Terminen im In- und Ausland als Botschafterin für den deutschen Wein unterwegs sein.



„Ich bin einfach nur überglücklich“, jubelte die frisch gekürte Weinkönigin unmittelbar nach ihrer Krönung. „Ich freue mich, das deutsche Winzerhandwerk weltweit bekannter zu machen“, sagte Carolin Klöckner, die ihr Studium an der Universität Hohenheim nun erst einmal pausieren lässt.

In der Wahlgala, die live vom SWR Fernsehen übertragen wurde, setzte sich Carolin Klöckner gegen fünf Mitbewerberinnen durch, die nach ihrem kompetenten Auftritt am vorangegangenen Samstag ebenfalls von der Jury ins Finale gewählt wurden. Hier stellten die sechs jungen Fachfrauen in mehreren Spielrunden ihre weinsensorischen, rhetorischen und kommunikativen Fähigkeiten unter Beweis. Sie kommentierten zunächst ihren eigenen Einspielfilm und meisterten eine verdeckte Weinprobe, bei der die Rebsorte erkannt und einem Anbaugebiet zugeordnet werden musste.

Anschließend galt es, an geeigneter Stelle möglichst viele finnische Begriffe in eine einminütige Rede einfließen zu lassen. Bei „Sag die Wahrheit“ hatten die Finalistinnen dann jeweils in Zweier-teams mit geschickten Fragen eine Weinpersönlichkeit zu identifizieren.

Nach der Zwischenabstimmung der Jury ging es unter den drei noch verbliebenen Anwärterinnen „nur“ noch um die Frage, welche Weinkrone es werden wird. Zuletzt hatte jede eine weitere kurze

Rede zu halten, der eine Weisheit aus einem „Glückskeks“ zugrunde liegen sollte. Carolin überzeugte hier vor allem durch ihre Natürlichkeit und Lockerheit, aber auch mit Charme und Souveränität. Die höchste deutsche Weinkrone geht damit nach 32 Jahren wieder nach Württemberg.

Klara *Zehnder* nahm die Prinzessinnenkrone „völlig überrascht und überwältigt“ entgegen. „Erst allmählich geht die Überraschung in große Freude über“, kommentierte die 22jährige Studentin der Romanistik an der Universität Würzburg.

Glücklich schaut auch Inga *Storck* aus der Pfalz auf das vor ihr liegende Jahr als Deutsche Weinprinzessin. „Ich bin super zufrieden mit dem Ausgang der Wahl. Schade, dass nicht alle 12 eine Krone bekommen konnten“ sagte die Winzerin und Studentin für Weinbau und Oenologie am Campus in Neustadt.

Quellen: Tageskarte online, 30. September 2018 11:18 Uhr,
<https://www.tageskarte.io/marketing/detail/carolin-kloeckner-ist-deutsche-weinkoenigin.html>,
 Gourmetwelten online, 29. September 2018,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsche_weinkoenigin_2018_es_ist_carolin_kloeckner/

***) Aus der Wissenschaftsredaktion:**

(1) Europäer leben länger und gesünder – Deutsche trinken zu viel Alkohol

Die Europäer leben länger und gesünder, aber viele können nicht von ihren Lastern lassen. Rauchen, Alkohol und Übergewicht seien in vielen Staaten ein Problem, geht aus dem neuesten Bericht der Weltgesundheitsorganisation (WHO) für die Europäische Region hervor. Dazu zählen 53 Länder, vor allem in Europa, aber auch einige im Kaukasus und Zentralasien.

„In Deutschland liegt der Alkoholkonsum sehr hoch“, sagt die WHO-Expertin Claudia *Stein*. Wer über 15 Jahre alt sei, trinke in der Europäischen Region durchschnittlich 8,6 Liter reinen Alkohol pro Jahr. „In Deutschland sind es aber 11 Liter.“ Spitzenreiter Litauen komme sogar auf 15,2 Liter. In Russland habe der Alkoholkonsum dagegen abgenommen (10,1 l) – parallel dazu sei die Zahl der Verkehrsunfälle zurückgegangen.

Der Report zur Europäischen WHO-Region, zu der auch Länder wie Tadschikistan, Turkmenistan und Usbekistan gehören, wird alle drei Jahre veröffentlicht. In dem Gebiet leben fast 900 Millionen Menschen.

Kürzlich im Fachjournal „The Lancet“ vorgestellten Daten zufolge trinken Männer in den meisten Ländern deutlich stärker als Frauen. In der Folge ist demnach ein höherer Prozentsatz der Todesfälle bei Männern als bei Frauen auf Alkoholkonsum zurückzuführen. (*pcj*)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion:**

(2) Ig-Nobelpreis 2018 für ein Wein-Experiment

Die Ig-Nobelpreise 2018 wurden bei der 28. jährlichen Verleihung am 13. September im Sanders Theatre in Harvard verliehen. Wie jedes Jahr reisten für die Nacht zum Freitag auch diesmal echte Nobelpreisträger an. Die undotierten Preise sollen „erst zum Lachen und dann zum Denken anregen, das Ungewöhnliche feiern und das Fantasivolle ehren“. Zwischendurch fliegen bei der so ganz anderen anderthalbstündigen Preisverleihung Papierflieger durch die Luft, es gibt Sketche und bizarre Kurz-Opern. Die Ig-Nobelpreise („ignoble“ heißt auf Deutsch „unwürdig“) wurden diesmal in Form eines Papierherzens u.a. in den Kategorien Medizin, Anthropologie, Wirtschaft, Chemie, Literatur, Frieden und Fortpflanzungsmedizin verliehen.

Für Biologie erhielt dabei ein Forscherteam den nicht immer und überall begehrten Preis für den Nachweis^{*)}, dass Weinexperten durch Geruch verlässlich erkennen können, ob sich in ihrem Weinglas eine Fliege befindet. „Wenn eine weibliche Fruchtfliege von einem Glas voll Wein angezogen wird, dann ist das traurig für die Fliege, weil sie ertrinken wird“, sagte Wissenschaftler Paul *Becher*. „Es ist aber auch traurig für den Besitzer des Weinglases, denn der Geruch der Fliege wird den Wein verderben. Wir wissen nicht, warum Menschen in der Lage sind, diesen Geruch zu erkennen – aber wir wissen, dass es nicht darum geht, dass wir uns zu Fliegen hingezogen fühlen sollen.“

Moderator Marc *Abrahams*, Herausgeber einer wissenschaftlichen Zeitschrift zu kurioser Forschung, beendete die Gala wie immer mit seinen traditionellen Abschlussworten: „Wenn Sie dieses Jahr keinen Ig-Nobelpreis gewonnen haben, und besonders dann, wenn Sie einen gewonnen haben: mehr Glück im nächsten Jahr!“ (*pcj & bbj*)

Weitere Infos zum Event und den anderen Preisen auf ORF.at online, 14.09.2018, <https://science.orf.at/stories/2935863/>

*) *Becher P., Lebreton S., Wallin E., Hedenstrom E., Borrero-Echeverry F., Bengtsson M., Jorger V. und Witzgall P.*: The Scent of the Fly. in: *Journal of Chemical Ecology*, May 2018, Volume 44, Issue 5, pp 431 – 435. Download: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs10886-018-0950-4.pdf>

*) Die Wein-TV-Tipps für die ersten Oktober-Wochen

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

- Mittwoch, 3. Oktober, 16:30 | SWR Fernsehen
Erinnerungen an das Dorfleben im Südwesten
Von Tieren ganz besonderer Art erzählt der Winzer Christoph *Hammel* aus Kirchheim/Pfalz, von den Schädlingen im Weinberg. Wo heute Pheromonfallen auf natürliche Weise die Angreifer abhalten, wurde früher großzügig mit Giften experimentiert. Sogar Arsen – ausgestäubt mit dem Blasebalg – und E 605 kamen zum Einsatz.
- Mittwoch, 3. Oktober, 18:30 | SWR Fernsehen
Genussvoll durch Südtirol - Feiern und Schlemmen mit Brot, Speck und Wein
Die Südtiroler Bauern, einst einfache Leute, tischen auf ihren regionalen Festen üppig auf und genießen ihren Wein und ihre traditionellen einheimischen Speisen. Auf all den Festen fließt Südtiroler Wein - der Vernatsch, Lagrein oder der Terlaner. Sie alle gedeihen in der malerischen Landschaft am Kalterer See und seiner Umgebung und werden gerne angeboten.
- Mittwoch, 3. Oktober, 18:45 | 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: vom Familienbetrieb über den angestellten Betriebsleiter bis hin zum kleinen eigenen Weingut, das am Feierabend bewirtschaftet wird. Zwei unserer Winzer sind Neuentdeckungen des Jahres 2018, wurden von den Weinguidees Gault & Millau und Vinum ausgezeichnet. Durch die Sendung führt Roman *Bonnaire*.
- Donnerstag, 4. Oktober, 10:10 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen – Unterwegs in Dribbdebach (Frankfurt-Sachsenhausen)
Dieter *Voss* ist unterwegs in Frankfurt-Sachsenhausen, in Dribbdebach – für jene, die des Hessischen nicht mächtig sind: „auf der anderen Seite des Baches“. Es ist das Viertel südlich des Mains in Frankfurt, das für seine wundervollen Apfelweinwirtschaften bekannt ist.
- Freitag, 5. Oktober, 14:40 | 3sat
Wachau - Land am Strome
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2.800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbau-terrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechsel der Jahreszeiten.

- Samstag, 6. Oktober, 11:45 | MDR Fernsehen
Märchenschloss über der Unstrut Die wechselvolle Geschichte der Vitzenburg
Hoch oben über der Unstrut thront das märchenhafte Schloss Vitzenburg. Umgeben von einem alten Weinberg, umringt von einer malerischen Landschaft. Berühmt gemacht hat es eine Hexengeschichte – die von Bibi und Tina. Die beiden Pferdewädchen ritten jahrelang auf Geheiß des Erfolgsregisseurs Detlef *Buck* über das Schlossgelände. Für alle vier Filmteile wurde Vitzenburg als Filmschloss „Falkenstein“ aus dem Dornröschenschlaf gerissen. Seitdem ist es Pilgerstätte für Bibi-und-Tina-Fans. Im Ort fühlte man sich wie in Hollywood, berichtet der Bürgermeister. Die einzige Kneipe im Dorf sorgte für das Catering, auch für vegetarisches. Denn die Filme brachten endlich wieder Leben in das riesige Schloss, das ansonsten leersteht und verfällt. Das war jahrhundertlang anders. Einst Kloster, dann Sitz diverser Adelsgeschlechter, zuletzt derer von *Münchhausen*. Der Märchenprinz, der Vitzenburg jetzt zu neuem Glanz verhelfen will, ist ein Baron. Georg Freiherr Baron von *Münchhausen*, dessen Familie einst das Areal gehörte, hat den Schlossberg, auf dem die ältesten Rebgräten der gesamten Region wachsen, zurückgekauft. Den Weinberg hat er verpachtet. Das wahrscheinlich schönste Teehaus an der Unstrut – den barocken Pavillon – lässt er gerade renovieren, um hier wieder Genuss und Kultur einziehen zu lassen.
- Samstag, 6. Oktober, 12:45 | NDR Fernsehen
Champagne – Eine Reise für die Sinne
Gaukler tanzen durch die Straßen, waghalsige Ritter messen sich beim Tjost und Musikgruppen heizen den Besuchern richtig ein: Zwei Tage lang wird in Reims die Fêtes Johanniques gefeiert, ein mittelalterliches Spektakel zu Ehren der Jungfrau von Orléans. Dann ist die Stadt im Ausnahmezustand. In prächtigen Kostümen ziehen über 1.000 Darsteller zur Kathedrale, wo sie der Erzbischof bereits erwartet. Ausgelassene Stimmung herrscht im La Cave à Champagne jeden Tag. Küchenchef Bernard *Ocio* hat sich auf Champagner spezialisiert. Das edle Getränk begleitet hier jedes Menü und ist zugleich wichtigste Zutat. Im Département Aube besucht das Filmteam ein traditionsreiches Champagnerhaus, seit über 200 Jahren ist es in Familienbesitz. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, die jede Champagnerflasche verschließen. Am Wochenende fährt er Hunderte von Kilometern, um auf Flohmärkten echte Raritäten zu erstehen. Die Champagne im nordöstlichen Frankreich, das sind endlose Weinfeldern, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügel Landschaften. Eindrücke wie gemalt und von unglaublicher Weite. Schon der Maler *Renoir* war von dieser Gegend so begeistert, dass er immer mehr Zeit in seinem Atelier in Essoyes verbrachte. Auch Charles *de Gaulle* verliebte sich in die Champagne und zog mit seiner Familie in das abgeschiedene Dorf Colombey-les-Deux-Églises.
- Samstag, 6. Oktober, 18:15 | MDR Fernsehen
Unterwegs in Sachsen-Anhalt: Auf der Weinstraße Saale-Unstrut
- Sonntag, 7. Oktober, 14:50 | MDR Fernsehen
Sagenhaft - Das Unstrut-Land
In Freyburg trifft Axel *Bulthaupt* auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen sehr leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzgefährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben.
- Montag, 8. Oktober, 02:00 | Das Erste (ARD)
Bottle Shock - Die Chardonnay-Cowboys Spielfilm, USA 2008
Kalifornien, Mitte der 1970er Jahre: Seit langem arbeitet der leidenschaftliche Winzer Jim *Barrett* daran, einen perfekten kalifornischen Chardonnay zu produzieren. Für diesen Lebenstraum setzte er alles aufs Spiel und steht inzwischen kurz vor dem Ruin. Zur gleichen Zeit versucht der Brite Steven *Spurrier* vergeblich, sich in Paris als Weinhändler zu etablieren. Während einer Reise Stevens ins Napa Valley lernen die beiden Männer sich kennen – und der versnobte Europäer erkennt sofort das große Potenzial von Jims Wein. Bei einer spektakulären Blindverkostung in Paris soll der Chardonnay gegen die besten französischen Tropfen antreten. Unglücklicherweise will der grantige Winzer von dieser Idee nichts wissen. Bill *Pullman* und Alan *Rickman* spielen in der weinsinnigen Komödie „Bottle Shock – Die Chardonnay-Cowboys“ zwei eigenwillige Außenseiter, die es mit der Pariser Weinschickeria aufnehmen.

- Montag, 8. Oktober, 14:05 | WDR Fernsehen
Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt
Mit dem Rad werden die malerischen Weindörfer entlang der Südtiroler Weinstraße bis an den Kalterer See erkundet. Und wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, darf guten Gewissens auch den einen oder anderen guten Tropfen probieren.
- Montag, 8. Oktober, 20:15 | 3sat
Inseln der Schweiz: Ufenau – Paradies im Zürichsee
Die Ufenau im Zürichsee misst gerade einmal 11 ha, und doch ist sie die größte Insel der Schweiz. Ein Kleinod von besonderer Schönheit mit einer Vielfalt an Tier- und Pflanzenarten. Fast zwei Jahre blieb die „Gaststätte zu den zwei Raben“ wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. Im April 2018 öffnete sie im neuen Glanze. Rösli *Lötscher* führt die Geschäfte schon seit 11 Jahren. Für viele ist sie das Gesicht der Ufenau, immer freundlich, immer offen für ein kurzes Gespräch. In ihrer Gaststätte serviert sie den St.-Martins-Federweißen, einen erfrischenden Rotwein, der aus Trauben von der Ufenau gekeltert wird, sowie ihre Fischknusperli, die über die Insel hinaus in der ganzen Region einen exzellenten Ruf genießen.
- Mittwoch, 10. Oktober, 14:00 | 3sat
Die großen Seebäder: Hua Hin, Thailand
Die Autorin hat auch Thailands einzigen Weinberg besucht.
- Mittwoch, 10. Oktober, 20:15 | ORF III
Hoffest im Schilcherland
Jedes Jahr im Herbst zieht das Schilcherland die Menschen in seinen Bann – die sanften Hügel, die prächtigen Farben, der neue Wein der Saison. Die Gegend an der Grenze zu Slowenien ist mit Sonnenstunden gesegnet wie nur wenige andere Flecken in Österreich. In sogenannten Hoffesten feiern die Weinbauer und ihre Gäste die heurige Ernte und verkosten den Wein bei gebratenen Maroni. Heimat Österreich zeigt ein solches Hoffest und erzählt, wie die Menschen in dieser traditionellen Weingegend leben und denken.
- Freitag, 12. Oktober, 18:15 | SWR Fernsehen
Herbstgold – Unterwegs an der Ruwer
Die Ruwer – eine Kulturlandschaft seit den Römern. Das ist das Bild, das viele haben. Aber die Ruwer hat mehr zu bieten als Wein und Viez. Die schillernden Facetten des Flusstals sind für manche Überraschung gut. Im Herbst zeigt sich die Ruwer von ihrer spannendsten Seite. Dann, wenn es in den Weinbergen rumort, der Saft aus den Apfelpressen rinnt und das Laub goldgelb leuchtet. Denn dann offenbart der Fluss seine ganze Schönheit. Aber das Ruwertal hat viele Gesichter. Der Fluss ist nur knapp 49 km lang. Er entspringt im Hunsrück bei Kell am See und mündet in die Mosel bei Trier. Auf dieser kurzen Strecke passiert er unterschiedliche Landschaften, vom stillen Bauernland bis hin zur belebten Weinregion. Genauso vielfältig sind auch die Menschen und Themen an der Ruwer. Peter *Geiben* steht für die Ruwer, wie die meisten sie kennen. Der Winzer führt sein Weingut schon seit gut 40 Jahren. Der Moderne kann er nichts abgewinnen, er schwört auf die Tradition des Ruwerweins – das berühmteste Aushängeschild der Region.
- Samstag, 13. Oktober, 06:00 | GEO Television
GEO-Reportage – Champagner für alle!
Es ist Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der französischen Region Champagne. Dort entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner ist als das Getränk für Festlichkeiten in aller Welt bekannt. In der Reportage werden zwei namhafte Champagner-Winzer vorgestellt.
- Samstag, 13. Oktober, 18:00 | MDR Fernsehen
Heute im Osten – Reportage:
Der geteilte Weinberg – Eine Winzer-Familie zwischen Österreich und Ungarn
Wenn Birgit und Katrin *Pfneisl* ihren täglichen Rundgang über ihr Weingut machen, ernten sie schon mal einen erstaunten Blick. Denn die beiden Frauen sind nicht nur die jüngsten Winzerinnen weit und breit,

sondern beweisen sich auch in einem Berufsfeld, das hauptsächlich von Männern dominiert wird. Dort, wo vor 30 Jahren noch der Eiserne Vorhang zwei Welten teilte, bauen die beiden Schwestern Wein an. Das hat in der Familie *Pfneisl* Tradition. Doch im Laufe der Geschichte änderten sich die Grenzverläufe mehrmals und so auch immer wieder die Bedingungen für die Winzer-Familie. Vor dem Zerfall Österreich-Ungarns gehörte das österreichische Burgenland, wo die *Pfneisls* bis heute ihren Familiensitz haben, noch zu Ungarn. Danach fiel das Gebiet an Österreich und die Familie durfte auf den ungarischen Flächen nicht mehr wirtschaften. Während des Kalten Krieges musste die Familie dann über die österreichisch-ungarische Grenze an bewaffneten Posten vorbei, um die Weinberge ihrer Vorfahren zu besuchen. Bis der Eiserne Vorhang fiel. Heute besitzt die Familie Weinberge auf beiden Seiten der Grenze.

- Sonntag, 14. Oktober, 09:15 | hr-fernsehen
 Erlebnis Hessen: Unter Klosterschwestern
 „Ein Kloster ist ein großer Talentschuppen. Man entdeckt Dinge an sich, von denen man vorher keine Ahnung hatte.“ Das sagt Schwester Thekla, die erst im Kloster St. Hildegard in Rüdesheim den Beruf der Winzerin erlernte – weil es gebraucht wurde. Zum Kloster gehören ausgedehnte Weinberge, in denen Trauben für den kloster eigenen Weiß- und Rotwein geerntet werden. Schwester Thekla wandert auch mit Besuchergruppen durch das Weingut. Der Weinbau ist ebenso wie der Klosterladen, die Goldschmiede oder die Keramikwerkstätten ein eigener Wirtschaftszweig, mit dem das Klosterleben in Rüdesheim finanziert wird.
- Sonntag, 14. Oktober, 14:00 | SWR Fernsehen
 Auf der Deutschen Weinstraße: Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße
- Sonntag, 14. Oktober, 14:05 | Bayerisches Fernsehen
 Unterwegs in den Alpen — Trentino - Ein Land zwischen den Grenzen
 Unter der Habsburger Herrschaft erfuhr die Landwirtschaft einen Aufschwung. Das Grenzland Trentino forderte eine ständige Präsenz von Soldaten. Diese erhielten per Dekret aus Wien eine monatliche Ration Wein, für die ursprünglichen, 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 birgt das Trentino so manche Entdeckungen.
- Sonntag, 14. Oktober, 14:45 | SWR Fernsehen
 Deutsches Weinlesefest 2018 – Festumzug aus Neustadt an der Weinstraße
 Seit mehr als 100 Jahren laufen die Zugteilnehmer bei Deutschlands größtem Winzerfestumzug durch die Straßen von Neustadt an der Weinstraße. Am zweiten Sonntag im Oktober werden über 150.000 Besucher erwartet. Der Umzug ist der Höhepunkt des alljährlichen Weinlesefestes in Neustadt. Über 150 Zugnummern mit Festwagen, fröhlichen Musik- und Brauchtumsgruppen sowie Prunkwagen fahren durch die Straßen der Stadt. Auf solch spektakulären Wagen thronen unter anderen die frisch gekürte deutsche sowie die pfälzische Weinkönigin, sie stellen sich erstmals einem großen Publikum vor. Aber auch weitere „Hoheiten“ haben ihren Platz im Festumzug. Ob Zwiebelkönigin oder Bacchusfiguren, ob Kellermeister oder Weinnasen – sie alle ziehen durch die heimliche Weinhauptstadt Deutschlands. Das SWR Fernsehen zeigt das Defilee live ab 14.45 Uhr. (Moderation: Kerstin *Bachtler* & Claudia *Albrecht*)
- Sonntag, 14. Oktober, 16:05 | ORF 2
 Südsteirischer Winzerzug
 Seit Jahrzehnten begeht die südsteirische Gemeinde Gamlitz im Oktober ihr Weinlesefest. Höhepunkt ist der Winzerzug, dessen schönste Impressionen der ORF Steiermark am 14. Oktober in einer Dokumentation zeigt.
- Sonntag, 14. Oktober, 20:15 | SWR Fernsehen
 Elsass und Vogesen – Neuentdeckt
 Das Elsass ist in erster Linie ländlich geprägt. In den Dörfern hört man oft den elsässischen Dialekt, etwa in Seebach, einem der schönsten Fachwerkorte im Nordelsass. Dort besucht das Team ein deutsch-französisches Winzerpaar, das Biowein und Crémant produziert. An der Elsässischen Weinstraße hat ein Winzerpaar beim Bau seines Hofes auf nachhaltige Architektur gesetzt und den Betrieb auf biodynamischen Anbau umgestellt.

- Montag, 15. Oktober, 13:30 | ARD-alpha
Schmidt Max und der Wein-Urlaub in der steirischen Toskana
Sie ist wohl eine der schönsten Wein-Landschaften in Europa – und das mit 650 km Wanderwegen und 800 km Radwegen. Die Süd-Steiermark trägt den Adels-Titel „Toskana“ zurecht. Im Reich des weißen „Sauvignon blanc“ findet der Schmidt Max kleine Winzer-Häuser zum Übernachten, die ganz allein in den Weinbergen stehen. Mit dem Wein hat er es eigentlich nicht so sehr. Bis ihn drei Winzer überzeugen: Ein junger Wilder, ein Säulenheiliger und ein Bayer, den jeder kennt – aber nicht des Weines wegen.
- Montag, 15. Oktober, 14:15 | 3sat
Amalfiküste, da will ich hin!
Die Amalfiküste ist bekannt für das besonders blaue Meer, gelbe Zitronen und regionale Weine mit großer Tradition.
- Montag, 15. Oktober, 17:05 | WELT
Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Montag, 15. Oktober, 20:15 | 3sat
Inseln der Schweiz: St. Petersinsel, grünes Juwel im Bielersee
Im waldigen Hauptteil der Insel, wo sich ein Hotel und ein Bio-Hof als einziger Gebäudekomplex befinden, zeigt Landwirt Markus *Schumacher* seine Burenziegen und Angusrinder. Weinbauer Hubert *Louis* präsentiert nebenan seinen Rebhang, einen der wohl schönsten Arbeitsplätze der Schweiz.
- Mittwoch, 17. Oktober, 20:15 | ORF III
Hoffest im Schilcherland
Jedes Jahr im Herbst zieht das Schilcherland die Menschen in seinen Bann – die sanften Hügel, die prächtigen Farben, der neue Wein der Saison. Die Gegend an der Grenze zu Slowenien ist mit Sonnenstunden gesegnet wie nur wenige andere Flecken in Österreich. In sogenannten Hoffesten feiern die Weinhauer und ihre Gäste die heurige Ernte und verkosten den Wein bei gebratenen Maroni. Heimat Österreich zeigt ein solches Hoffest und erzählt, wie die Menschen in dieser traditionellen Weingegend leben und denken.
- Donnerstag, 18. Oktober, 15:30 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Lanzarote – Wie Asche zu Geld wird
Die ausgezeichneten Weine sind ein Beweis dafür, wie widerstandsfähig Mensch und Natur sind. Über die Jahrhunderte schufen die Eruptionen ein geheimnisvolles Höhlenlabyrinth aus Lava- und Wasserquellen.
- Donnerstag, 18. Oktober, 17:45 | 3sat
Südafrikas Kapregion – Unterwegs am schönsten Ende der Welt
Bei einer Reise nach Südafrika kommt man an Kapstadt einfach nicht vorbei - es ist für viele die schönste Stadt der Welt und auch Ausgangspunkt dieser Reise. Die atemberaubende Landschaft, der Kulturen-Mix und der entspannte Lebensstil machen die spezielle Atmosphäre der Stadt am Tafelberg aus. Im Osten Kapstadts wachsen weltberühmte Weine vor atemberaubender Kulisse. Ein Besuch der Winzer und ihrer Farmen lohnt sich.
- Freitag, 19. Oktober, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat – Auf der Romantischen Straße
Gute Weine, legendäre Wunder und ausgezeichnete Küche – die Romantische Straße in Tauberfranken hat einiges zu bieten.

- Freitag, 19. Oktober, 21:00 | hr-fernsehen
 Sehnsuchtsland Italien: Umbrien und die Toskana
 Die Provinz Umbrien, zwischen der Toskana und den Marken gelegen, hat einfach alles, was an Italien so geliebt wird. Von dort aus ist es nicht weit nach Siena und Florenz – schließlich ist auch die Toskana ein Landstrich zum Träumen: weltberühmte Zeugnisse italienischer Kulturgeschichte kombiniert mit kulinarischen Erlebnissen, mal fein, mal deftig, und dazu sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, kleine Dörfer im Chianti, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.
- Samstag, 20. Oktober, 06:30 | Phoenix
 Deutschlands Traumstraßen — Die Weinstraße
 Die Deutsche Weinstraße führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Exotische Tiere, Ballonfahrer, Jugendliche auf Longboards und traditionsverbundene Tabakbauern zeigen, dass es entlang dieser Traumstraße zwischen Rheinebene und Pfälzer Bergland weit mehr zu entdecken gibt als Weinseligkeit.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- 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 Top-Cuvées und den berühmten Super Tuscans, mit grandiosen Lagenweinen und erstklassigen Top-Jahrgängen! Mit dabei sind u.a. die italienischen Weingüter von Antinori, Masi, Ornellaia und Sassicaia. Aus Österreich begrüßen Sie neben vielen weiteren die Weingüter Salzl, Jurtschitsch und Domäne Wachau. 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 | 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@schlossquadrat.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. Oktober 2018, 18:30 – 24:00 Uhr: **WIENWEIN Big Bottle Party – Wiener Wiesn**
 DJs STARI & BERLÜ (U4, Platzhirsch, Volksgarten, Büroschluß/Le Meridien etc.) meet WIENWEIN aus der Großflasche (Grüner Veltliner, Riesling, Gemischter Satz DAC, Zweigelt, Muskateller etc.) ... d.h.: Die angesagtesten DJs der Stadt treffen auf legendäre Wiener Weine im WIENWEIN WINZERSTADL auf der Wiener Wiesn!
 Eintritt (inkl. aller Weine & Römerquelle): € 26,- VVK (wiesnfestwirt.at), € 29,- Abendkasse
 Start: 8 - 11 Uhr: Feuerwehrhaus Göttlesbrunn (<http://www.goettlesbrunn-arbesthal.gv.at/>)

- 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.
- 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 Einzel-lagen sowie der neue Rubin Carnuntum Jahrgang 2017. | Ticket: € 20,- (Vorverkauf € 17,-).
 Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: www.carnuntum.com.
- Samstag, 20. Oktober 2018, 14 - 18 Uhr: Silkes Weinmesse 2018 in Wiesbaden (D)**
 2018 ist für Silkes Weinkeller ein ganz besonderes Jahr: Unser 20jähriges Jubiläum. Um dieses gebührend zu feiern, gehen wir mit unserer Weinmesse auf Tour.
 Das Team von Silkes Weinkeller lädt daher am 20. Oktober 2018 herzlich zu einem genussreichen und spannenden Tag in der Alten Schmelze in Wiesbaden und wird dabei von 20 internationalen Weingütern unterstützt. So lassen sich mehr als 200 prämierte Weine aus dem Sortiment verkosten und die dazugehörigen Winzer persönlich kennenlernen.
 Wo: D-65201 Wiesbaden, Alte Schmelze 10
 Wann: Samstag, 20. Oktober 2018, 13.00 bis 20.00 Uhr
 Eintritt: € 10,- (Tageskasse) | Weitere Infos unter: www.silkes-weinkeller.de/weinmesse
- 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.
- 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.



Wo: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum & Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien

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

EINTRITT: € 25,-- p.P. (Tageskasse) | € 19,-- p. P. (Fachbesucher & Vorverkauf online:
<https://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/oesterreichische-sekt-gala/vorverkaufstickets/>)

- 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. | 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 oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 15. November 2018, 14 – 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC in Graz**
Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine Jahrgang 2016. Ein Jahrgang, dessen Weine es frostbedingt nur in kleiner Menge gibt. Nützen Sie also die Chance sie zu verkosten in der Alten Universität Graz (Hofgasse 14, 8010 Graz).
Details zur Veranstaltung und Weingüterliste unter: 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 Meinel 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

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: **Göttlesbrunner Leopoldigang (Carnuntum)**
Die GÖTTLESBRUNNER WINZER freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
Samstag, 17. November 2018, 13 - 20 Uhr | Sonntag, 18. November 2018, 11 - 18 Uhr
Einmaliger Spesenbeitrag € 25,-- p.P. für den gesamten Rundgang | www.leopoldigang.at.
- Freitag, 23., und Samstag, 24. November 2018: **MondoVino (Wien)**
Bereits zum 14. Mal veranstaltet WEIN & CO das bekannte Wein- und Kulinarikfestival „MONDOVINO“ – heuer zum vierten Mal im Österreichischen Museum für angewandte Kunst (MAK) in Wien. Insgesamt 4.500 Besucher sind im Vorjahr gekommen, um bei diesem internationalen Top-Event dabei zu sein. (<https://www.weinco.at/event/mondovino-2018-35541>)
 - 200 Winzer aus aller Welt schenken rund 1.000 Weine persönlich ein
 - Separater Natural Wine Bereich
 - Degustation von hochwertigen Edelbränden, Grappas, Whiskys, Cognacs & Co.
 - Verkostungsmöglichkeiten feinsten Alimentari und Schokoladen

- WEIN & CO Bar mit Top-Raritäten aus aller Welt
- Exklusiver – 20 % Messerabatt auf Bestellungen während der Messetage
- Kostenloser Messe-Katalog

Wo: MAK Wien, 1010 Wien, Stubenring 5 (Eingang Weiskirchnerstraße)

Wann: Freitag, 23. November 2018, und Samstag, 24. November 2018, jeweils 15 – 21 Uhr

- Montag, 26. November 2018, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Rotweingala (Wien)**

Die besten heimischen Rotwein-Winzer werden persönlich in die Hofburg kommen und ihre Spitzen-Weine ausschenken. Verkosten Sie den Jahrgang 2016 sowie gereifte Weine und seien Sie live dabei bei der Prämierung der Falstaff-Sieger sowie der Präsentation des Falstaff Rotweinguides 2019. Mehr Infos: <https://www.falstaff.at/ed/falstaff-rotweingala-2018/>

Wo: Wiener Hofburg, Heldenplatz, 1010 Wien

Wann: Montag, 26. Nov. 2018 | Fachbesucher: 15 – 16.30 Uhr | Privatbesucher: 16.30 - 20 Uhr

Tickets (online: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-rotweingala-2018-tickets-43830335714>):

€ 40,- Gourmetclubmitglieder & Falstaff Abonnenten | € 45,- VVK-Normalpreis | € 55,- (Tageskasse)

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 oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, 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 oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, 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 oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, 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 oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, 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 oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, 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: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 13. Okt. 2018

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 3. November 2018, 09:00 - 16:30 Uhr

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

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

• **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 24. November 2018, 09:00 - 16:30 Uhr

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

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

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

a) Das *Basis-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), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

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

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

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



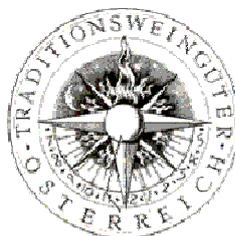
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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