

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_22

17. OKTOBER 2018

Die Themen:

- Was haben Wein und Milch gemeinsam?
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Weintaufe 2018 in Langenlois im Zeichen der Olympischen Ringe..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Genussgewinn 3
- Nach der Wachau wird nun auch Carnuntum DAC-Gebiet..... 3
- Grazer Stadtwein vom Kehlberg - der zweite Jahrgang ist geerntet 4
- CSI Arlberg – Top-Köche und Top-Winzer eröffnen Ski-Saison 2018/19..... 4
- ÖWM-Umfrage zu Riedenkarten – Mitmachen könnte sich lohnen!..... 5
- Verkostung der Herkunftsweine des Burgenlands in Wien..... 5
- „Captain Cork“ über „Die gute Jauche“ 5
- Weinerträge in Deutschland übertreffen Erwartungen..... 5
- Whisky erzielt Rekordpreis: 1 Flasche für 960.000 Euro versteigert..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Oktober-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
(2) Seminare | Workshops | Trainings 13
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018..... 14
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 15

Herausgegeben von:

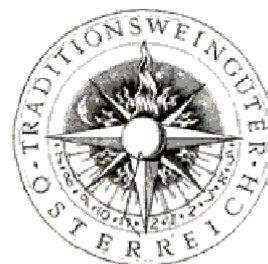
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
Carnuntum



***) Was haben Wein und Milch gemeinsam? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Die Fraktionierung! Dabei wird der Kuh- oder Traubensaft in seine Bestandteile zerlegt und bei Bedarf wieder „zusammengebaut“. Auf den sprichwörtlichen Knopfdruck wird aus den Milchfragmenten Joghurt, Schlagobers, Rahm oder eben wieder Milch. Aus den Weinfragmenten werden Designerweine, die mit verschiedenen Zusätzen „geboostet“ werden. Etwas mehr Pfirsicharomen im Riesling, drehen an der Waldbeerenschraube in der Rotweincuvée. Vielleicht war es auch gar kein Riesling sondern ein billiger Massenwein und erst jetzt mit den Zusatzaromen soll er den Riesling vortäuschen. Haben wir solche Designergetränke nötig? Ist jetzt auch der Wein ... und die Milch in der Cyberwelt angekommen?

Ich bin dafür, dass diesen Getränken der Begriff Wein oder Milch als Bezeichnung verboten wird. Zumindest ein „weinähnlich“ sollte auf den Etiketten stehen müssen. Oder „Weingenerikum“ wie in der Pharmabranche üblich. (hb) (www.actcom.at, www.urband-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:

Allein steh ich voll Dank und schenk
 mir ein vor einer Schank und denk‘:
 Mir g‘fällt es sehr, das Glas zu schwenken,
 doch fällt es schwer, das Glas zu senken.
 Im Spiegel dann wird schwanken wer?
 Nicht ich – zwei andre wanken schwer!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Weintaufe 2018 in Langenlois im Zeichen der Olympischen Ringe**

Wenn sich das Laub der Weingärten bunt färbt und der Weinherbst seinen Höhepunkt feiert, dann wird zur Jahreszeit passend der neue Wein gesegnet. Schon zur Tradition geworden ist dieser Brauch auch in Österreichs größter Weinstadt Langenlois (NÖ), wo dieses Jahr am Samstag, 10. November ein Grüner Veltliner aus der Taufe gehoben wird. Der frisch-fruchtige Jüngling mit pfeffrigem Charakter und elegantem Abgang steht im Mittelpunkt eines Festes in der idyllischen Katastralgemeinde Reith. Wein aus Langenlois gibt es seit 2012 auch immer in den Österreich-Häusern bei Olympischen Spielen. Als Zeichen der Verbundenheit übernimmt in diesem Jahr der Präsident des Österreichischen Olympischen Comités und IOC-Mitglied Dr. Karl Stoss die Weinpatenschaft.

Abwechslung und Genuss sind jedenfalls garantiert. Zur Begrüßung im stimmungsvollen Festzelt wird ein Glas Winzersekt kredenzt. Die Weinsegnung zelebriert Stadtpfarrer Mag. Jacek



Weintaufe in der Katastralgemeinde Reith in Österreichs größter Weinstadt Langenlois © Robert Herbst



Weinpate Dr. Karl
Stoss © ÖOC

Zelek, die charmante ORF-Wetterlady Christa *Kummer* moderiert den Abend. Für die passende „Österreich-Haus“-Atmosphäre sorgt die „Hausband“ Tyrol Music Project. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste mit regionalen Schmankerln aus der Küche von *Peter & der Wolf* – quasi dem gastronomischen Platzhirsch aus Reith. Die Weinbauvereine Reith und Langenlois schenken dazu Spitzenweine aus dem Kamptal und die ersten

Kostproben des neuen Jahrganges ein.

Vorverkaufskarten € 25,- p.P. (Abendkassa € 30,- p.P.) im Büro Kultur Langenlois (+43 2734 3450) oder im Ursin Haus Langenlois (+43 2734 2000) inkl. Sektempfang, Taufwein, Verkostung von Spitzenweinen aus Langenlois und Reith sowie Weinherbst-Schmankerl von *Peter & der Wolf*

ZEIT: Samstag, 10. Nov. 2018 | 19:00 Uhr Sektempfang | 19:30 Festakt | 20:30 Uhr Wein & Kulinarik & Musik

ORT: 3553 Reith 60 (Beheiztes und festlich dekoriertes Zelt im Ortszentrum Reith)

VERANSTALTER: Dorfgemeinschaft Reith, Weinbauverein und Ursin Haus Langenlois.

***) Nach der Wachau wird nun auch Carnuntum DAC-Gebiet**

Was lange Zeit als Ding der Unmöglichkeit galt, kommt nun in Riesenschritten: Die Wachau und Carnuntum werden spätestens mit dem Jahrgang 2019 DAC-Region! Jetzt kommen auch Wagram und Thermenregion unter Zugzwang.

In Carnuntum befinden sich die Beratungen im finalen Stadium, noch im November 2018 könnten die endgültigen Beschlüsse im regionalen Komitee gefasst werden. Hier geht DAC wohl in Richtung Zweigelt, Blaufränkisch und Grüner Veltliner.

In beiden Regionen – Wachau und Carnuntum – bedürfen die regionalen Beschlussfassungen dann noch der Genehmigung durch das Nationale Weinkomitee und der Verordnung durch die zuständige Bundesministerin Elisabeth *Köstinger*. Beides gilt jedoch unter Experten als reine Formsache. (*bbj*)

Quelle: Vinaria online, 08.10.2018,
http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3007

Rosinas Rosinen: Genussgewinn



Genaugenommen hätte diese Kolumne *Abstinent 3.0* heißen sollen. Ein schiefer Blick vonseiten der Redaktion ließ mich allerdings unmissverständlich wissen, dass das Thema Abstinenz zum dritten Mal in Folge nun doch nicht ganz so passend für einen Newsletter sei, der sich in erster Linie dem Genuss im Allgemeinen und Wein im Besonderen widmet. (Wir Kolumnisten genießen zwar so etwas wie Narrenfreiheit, was den Inhalt der Kolumnen betrifft, es erschien mir aber doch angebracht, ein sprachliches Lifting durchzuführen und das äußere Erscheinungsbild in Form des Titels zu verändern. Sonst ist alles gleich. Man kennt das zur Genüge aus der Schönheitschirurgie...)

Abstinent zu sein, hat landläufig das Mäntelchen der Fadesse umgehängt bekommen und scheint meilenweit vom Begriff des Genusses entfernt. Und doch möchte ich hier leicht widersprechen. Mitunter verschafft uns erst der Verzicht von etwas Liebgewonnenem einen neuen Blick darauf. Mit Ungeduld sehnen wir womöglich den Tag herbei, der das Ende des Verzichts markiert, haben vielleicht sogar Strichlisten bemüht, um uns angesichts der immer kleiner werdenden Zeitspanne Trost zuzusprechen. Die letzten Tage sind bekanntlich am schlimmsten. Das Zielbanner liegt schon in Sichtweite. Da heißt es Nerven bewahren. Diese letzten Meter verwendet man am besten für die detaillierte Planung des perfekten Zieleinlaufs im Sinne einer ehrwürdigen Location, besonderen Atmosphäre, umwerfenden Gesellschaft, in der man den ersten Schluck, den ersten Bissen, das erste Stück zu genießen gedenkt. Dann ist der da – dieser lang ersehnte Moment! Im Hintergrund beginnt bereits ein ganzes inneres Orchester, himmlische Klänge anzustimmen. Die Geschmackspapillen frohlocken. Nach einem wohlverdienten Kurzurlaub laufen sie erfrischt zu Höchstformen auf. Was schon so selbstverständlich zum Alltag gehörte, erstrahlt nach längerer Pause wieder in gleißendem Licht. Ein Genussgewinn sondergleichen! Wohlverdient, würde ich sagen...

Wie immer meine Bitte am Schluss:

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

*) Grazer Stadtwein vom Kehlberg – der zweite Jahrgang ist geerntet

Nachdem der seit dem 12. Jahrhundert dokumentierte Weingarten am Grazer Kehlberg in den letzten Jahrzehnten mehr und mehr verwilderte, hat Hannes *Sabathi* ihn revitalisiert und wieder mit Reben bepflanzt. Die Natur dankt mit dem Wiederauftreten der Osterluzei und dem dazugehörigen Falter. Ihm zu Ehren nennt der Winzer den neuen Grazer Stadtwein auch „Falter Ego“. Mit 2018 ist der zweite Jahrgang eingebracht.



Mit einem 16-köpfigen Team wurden in zwei Tagen 1 ha Sauvignon Blanc und 1 ha Muskateller am Kehlberg in Webling gelesen. Hannes *Sabathi* ist mit der Qualität der Trauben hoch zufrieden: „Das Wetter dieser Tage war perfekt für die Weinlese! Die frischen, trockenen Morgenstunden erlaubten es uns, kühle, aromatische Trauben zu verarbeiten. Die Trauben sind wunderbar reif, und man schmeckt schon jetzt das würzige Rückgrat des besonderen Dolomit-Bodens, auf dem sie gewachsen sind.“

Der Jahrgang 2018 kommt am 1. Mai 2019 auf den Markt. Bis dahin kann man sich noch an den Grazer Stadtweinen aus dem Jahrgang 2017 erfreuen. Diese sind um rund € 18,- bei Wein & Co (Joanneumring 13, 8010 Graz) und im „Der Steirer“ (Belgiergasse 1, 8020 Graz) erhältlich. (bbj)

*) CSI Arlberg – Top-Köche und Top-Winzer eröffnen Ski-Saison 2018/19

Dass Lech am Arlberg nicht nur in Sachen Schnee sondern auch kulinarisch höchste Sicherheit garantiert und dabei trotzdem unpräzise bleibt, stellen die Gastronomen des Bergdorfes gleich zu Beginn der Wintersaison unter Beweis. Am Samstag, 8. Dezember 2018 laden 8 Küchenchefs mit insgesamt 16 Hauben zu einer gemeinsamen Genuss-Safari zusammen mit 36 Weingütern. Außerdem können die Gäste die neuesten Schimodelle gratis testen, und das ganze Wochenende über nennt sich der Arlberg dank zahlreicher kleiner und größerer Tastings „Weinberg“. Das Hotel Gasthof Post, soeben mit dem Wine Award des Wine Spectator ausgezeichnet, ist natürlich einer der Haupt-Tatorte für die kulinarischen Verführungen.

CSI – das steht in diesem Fall für „*Culinary Scene Investigation*“ – ist eine gemeinsame Veranstaltung von 8 Restaurants in 4 Häusern im Ortszentrum von Lech am Arlberg. Die Gäste können den kulinarischen Spuren der Köche folgen, denn in jedem der renommierten Hotels kocht neben dem eigenen Küchenchef noch ein Gastkoch. Thorsten *Probost* vom Burg Vital steht neben Daniel *Tausche* im Hotel Berghof am Herd. Max *Natmessnig* von der Roten Wand in Zug kocht neben Patrick *Tober* im Hotel Arlberg. Im Hotel Krone teilt sich Thorsten *Kissau* mit Sebastian *Daeche* vom Burg-Hotel Oberlech die Küche und Christian *Rescher* vom Hotel Aurelio's wird neben David *Wagger* im Hotel Gasthof Post seine Kreationen zubereiten.

Wer schon ab dem Vormittag die Pisten in Lech und Oberlech tüchtig genützt hat, wird sich mit gutem Gewissen der Genusssafari hingeben. Die umkehrte Reihenfolge empfiehlt sich weniger, denn zusätzlich zu den acht Haubenköchen sind die Weine von insgesamt 36 Weingütern in den 4 Hotels zu probieren – großteils werden sogar die Weinmacher persönlich anwesend sein. In der Post hat einer der Winzer natürlich Heimvorteil: Michael *Moosbrugger* vom Weingut Schloss Gobelsburg ist Florian *Moosbrugger's* Bruder. Als Obmann der Österreichischen Traditionsweingüter ist er außerdem federführend für die Lagen-Klassifikation entlang der Donau verantwortlich.

Die Teilnahme an CSI Arlberg kostet € 65,- p. P. Euro. Tickets in allen vier Hotels erhältlich. (bbj)

***) ÖWM-Umfrage zu Riedenkarten – Mitmachen könnte sich lohnen!**

Begleitend und bestärkend unterstützt die Österreich Wein Marketing (ÖWM) den Trend in der Weinwirtschaft, die *Herkunft eines Weines* zukünftig mehr hervorzuheben, ist sie doch von maßgeblicher Bedeutung für die Qualität des Weines selbst, die Unverwechselbarkeit seines Geschmacks und die Nicht-Imitierbarkeit des Produktes in der Weinwelt. Daher haben auch traditionell in Österreich die heimischen *Weinrieden* (kleinste geografische Herkunft eines Weines) von jeher einen hohen Stellenwert.

Aufbauend auf der derzeit in den österreichischen Weinbaugebieten stattfindenden Neudefinition der Weinrieden plant die ÖWM *neue Riedenkarten* in gedruckter und digitaler Form zu erstellen.

Neben Journalisten, Gastronomen und Händlern werden auch die *Bedürfnisse der „privaten Weinexperten“* eigens erfasst, um diese noch besser zu verstehen, um das geplante Angebot an österreichischen Riedenkarten optimal darauf abzustimmen. In Kooperation mit dem Marktforschungsinstitut marketmind versucht man nun, das heraus zu finden. *Gewinnspiel inklusive!*

Und da die *Leserinnen und Leser des BBJ Wein-Newsletters* jedenfalls zu den „privaten Weinexperten“ zu zählen sind, darf ich an dieser Stelle um Hilfe und Mitarbeit ersuchen. Es braucht etwa 8 Minuten Zeit zu nehmen, um den Fragebogen auszufüllen: <https://bit.ly/2CGk3za>.

P.S.: Bei Rückfragen bzw. bei dem Wunsch, als Journalist, Händler oder Gastronom an der Umfrage mitzuwirken, wenden Sie sich, bitte, direkt an Frau Mag. Susanne *Staggl* in der ÖWM (Tel.: +43 1 5039267 30 – Mail: S.Staggl@oesterreichwein.at).

***) Verkostung der Herkunftsweine des Burgenlands in Wien**

Die Präsentation der burgenländischen Herkunftsweine findet heuer im MAK Wien (Weiskirchnerstraße 3, 1010 Wien) statt. Informieren Sie sich über die neuen Jahrgänge sowie über aktuelle Entwicklungen. In den Gebieten der spezifischen Herkunftsweine von über 100 Weingütern aus den Herkunftsgebieten Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Rosalia DAC sowie die Ruster Winzer. Infos & Tickets unter: www.weinburgenland.at.

Fachpublikum: 14:30 – 16:00 Uhr | Allgemeiner Einlass: 16:00 – 20:30 Uhr | Eintritt: € 15,-- p.P.

Der BBJ Wein-Newsletter verlost 2 Gratis-Fachpublikums-Eintrittskarten für die erste richtige Antwort auf folgende Frage, die in der Mailbox der Adresse Bernulf.Bruckner@LRTC.at eintrifft: „Wie heißt das reblächenmäßig kleinste DAC-Gebiet des Burgenlandes?“

***) „Captain Cork“ über „Die gute Jauche“**

Seit langem verfolge ich die abwechslungsreichen, provokanten, gegen den Wein-Mainstream gerichteten Beiträge von Manfred *Klimek* – alias „Captain Cork“ – auf seinem Wein-Blogg. Der aktuelle Beitrag ist derart gut, dass ich ihn als „höchst lesenswert“ eingestuft habe und ihn unbedingt an dieser Stelle zum Selber-Lesen empfehlen möchte!

Günther *Jauch* ist nicht nur bekannt als umtriebiger Moderator, sondern seit 2010 auch als Weingutsbesitzer an der Saar im deutschen Weinbaugebiet Mosel. Er erwarb damals das Weingut *von Othegraven* und führt es seitdem in direkter Linie als Nachfahre des ersten Familienbesitzers Emmerich *Grach* in siebenter Generation.

Allerdings dürfte die Weinqualität über die Jahre und zwischen den einzelnen Weinen des Gutes stark streuen, was „den Captain“ nun zu einem wahrlich humorigen, zugleich aber weisen Beitrag über Wein ganz allgemein und deutschen Rotwein im Besonderen inspirierte.

Aber, lesen Sie selbst: <http://www.captaincork.com/die-gute-jauche>. Viel Vergnügen! (*bbj*)

***) Weinerträge in Deutschland übertreffen Erwartungen**

Nach der kleinen Vorjahresernte (7,5 Mio. hl) und entsprechend gut geräumten Kellern lassen die jüngsten Ertragsschätzungen für den 2018er Jahrgang eine bundesweite Weinmosternte von etwa 10,7 Mio. hl erwarten.

Nach Angaben des Deutschen Weininstituts (DWI) entspräche dies einem 23 %igen Plus gegenüber dem zehnjährigen Mittel von 8,8 Mio. hl und der größten Ernte seit 1999. Innerhalb der 13 deutschen Anbaugebiete fallen die geschätzten Ertrags-zuwächse allerdings sehr unterschiedlich aus. Sie reichen von 5 % an Saale-Unstrut über 19 und 17 % in den beiden größten deutschen Anbaugebieten Rheinhessen und Pfalz, bis hin zu 64 % am Mittelrhein.

Trotz des extremen Wassermangels sind die Erträge in diesem Jahr selbst für Fachleute unerwartet hoch ausgefallen. Der Weinjahrgang 2018 wird als absoluter Ausnahmejahrgang in die Geschichte eingehen. Nach einem der wärmsten Sommer und dem frühesten Weinlesestart seit Beginn der Aufzeichnungen haben die deutschen Weinerzeuger bundesweit Spitzenqualitäten in großer Menge eingebracht.

Die Trockenheit dieses Sommers hat der Reben- und Reifentwicklung rückwirkend betrachtet mehr genutzt als geschadet. Dank der trocken-heißen Witterung präsentierten sich die Trauben bis in den Oktober hinein kerngesund, sehr aromatisch und hoch reif. Die Rotweinsorten haben ganz besonders von dem sonnigen Sommer profitiert. Beim Lesezeitpunkt wurde darauf geachtet, dass die Trauben nicht mit allzu hohen Mostgewichten in die Keller kamen, um die Weine nicht übermäßig kräftig werden zu lassen.

Die Weinfreunde können sich auf ausgesprochen fruchtige Weißweine und farbkraftige, vollmundige Rotweine dieses Jahrgangs freuen, die vom Basis- bis zum Premiumsegment ein erstklassiges Preis-Genussverhältnis bieten. (DWI)

Quellen: Gourmetwelten online, 07. Oktober 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsches_weininstitut_ertraege_uebertreffen_erwartungen/
Vinaria online, 08.10.2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3000.

***) Whisky erzielt Rekordpreis: 1 Flasche für 960.000 Euro versteigert**

Eine Flasche des 1926 gebrannten, sehr seltenen Whiskys *Macallan Valerio Adami* ist in Schottland für den Rekordpreis von umgerechnet knapp 960.000 Euro versteigert worden. Das teilte das Auktionshaus Bonhams mit.

Der 1926 gebrannte *Macallan Valerio Adami*, der 1986 abgefüllt worden war, wechselte für 848.750 Pfund den Besitzer. Geschätzt worden war die Flasche auf 700.000 bis 900.000 Pfund. Der bisherige Weltrekord für eine Flasche desselben Whiskys war erst im Mai mit 814.081 Pfund erzielt worden.

Der Whisky-Experte von Bonhams, *Martin Green*, sagte, er freue sich sehr über das Ergebnis. „Es ist eine große Ehre, einen neuen Weltrekord erzielt zu haben, und besonders aufregend, das hier in Schottland geschafft zu haben, der Heimat des Whiskys.“

Von dem *Macallan Valerio Adami* 1926 waren nur 24 Flaschen abgefüllt worden. Die beiden Künstler *Valerio Adami* und *Peter Blake* waren beauftragt worden, jeweils zwölf der Etiketten zu gestalten. (dpa)

Quelle: Gourmetwelten online, 04. Oktober 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/whisky_erzielt_rekordpreis_flasche_fuer_960000_euro_versteigert/

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Oktober-Hälfte**

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

o 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.
- Montag, 22. Oktober, 16:00 | ARD-alpha
alpha-retro: Es wächst ein guter Rebensaft – Bacchusjünger im Elbtal (DDR, 1983)
1983 portraitierte das Fernsehen der DDR den Weinanbau an der Elbe rund um Meißen, wo der Weinbau seit dem 13. Jahrhundert dokumentiert ist. Um dem Zuschauer dieses Portrait zu versüßen, führte Kammer Sänger Reiner Süß als Weingott Bacchus durch den Film. Zuerst geht es ins Weinbaumuseum in der Hoflößnitz und dann spricht „Bacchus“ in einem Weinlokal in Diesbar-Seußlitz mit echten Weinkennern, mit Kellermeistern, Winzern und Hobbywinzern und auch mit dem Direktor des VEG (Volkseigenes Gut) Weinbau Radebeul. Sie alle erzählen ihm von ihrer Arbeit und was es mit dem Wein an der Elbe auf sich hat. Und dazwischen singt Reiner Süß in seinem markanten Bass Lieder mit Wein- bzw. Sektbezug wie z. B. „Als Büblein klein an der Mutterbrust“ aus der Oper „Die lustigen Weiber von Windsor“ oder „Fein, fein schmeckt uns der Wein“ aus der Operette „Der lachende Ehemann“.
- Dienstag, 23. Oktober, 20:15 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen – Felsberg und Umgebung
Eine Region in Hessen, die gerne auch als „Hessisch Sibirien“ bezeichnet wird: Felsberg und Umgebung, rund 25 km südlich von Kassel gelegen. Eine Besonderheit ist hier sicherlich Hessens nördlichster Weinberg, der Böddiger Berg. Und der Wein kann sich sehen lassen, behaupten zumindest Weinkönigin Karina Hilgenberg und Klaus Stiegel.
- Mittwoch, 24. Oktober, 16:00 | ARD-alpha
alpha-retro: Der Wein und die gescheiterten Frauen (Reportage, BRD 1968)
Die Autorin untersuchte in ihrem Bericht das immer stärkere Eindringen von Frauen in die Reihen der Weinkenner, die bis dahin ausschließlich von Männern gestellt worden waren. Diese kleine Reportage aus

dem Jahr 1968 war also ebenfalls „revolutionär“, da sie behauptete, dass auch Frauen etwas vom Wein verstehen können. Wenn heutzutage eine Frau sich zur Sommelière weiterbildet, ist das nichts Ungeöhnliches, aber noch Ende der Sechzigerjahre erschien so ein Vorhaben als fast unmöglich. Andererseits hatte es in Deutschland noch bis ins 19. Jahrhundert hinein in manchen Gegenden einmal im Jahr die sogenannte „Weiberzeche“ gegeben. Und es waren zwei französischen Witwen, die vor gut 150 Jahren den Sekt hoffähig machten: *Clicquot* und *Pommery*. Aber selbst noch um die Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert galt es als unfein und wenig damenhaft, wenn Frauen vom Wein etwas verstanden. Solche Zeiten sind heute vorbei und diese Reportage zeigt, wie es dazu gekommen ist.

- Freitag, 26. Oktober, 16:00 | ARD-alpha
alpha-retro: Neuer Geist in alten Flaschen? - Winzer im Europarausch? (Deutschland, 1989)
Der Dokumentarbericht aus dem Jahr 1989 stellt dar, wie sich die badischen und württembergischen Winzer auf den damals bevorstehenden Europäischen Binnenmarkt vorbereiten. Gezeigt wird u.a. die Vorstellung badischer Weine in einem Feinschmecker-Restaurant im Elsass und es gibt eine Stellungnahme der badischen und württembergischen Weinbauverbände zu sehen zur Frage der Mengenregulieren bei Wein. Am Beispiel eines Öko-Winzers wird gezeigt, wie er ohne Schädlingsbekämpfungsmittel zurechtkommt. Darüber hinaus erfährt man an den Beispielen der Winzergenossenschaften Grantschen, Heilbronn, Remstal-Kellerei und dem badischen Winzerkeller, was im Bereich der Produkte und dem Marketing für die Zukunft geplant ist.
- Samstag, 27. Oktober, 18:45 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Rheingauer Wein auf neuen Wegen
Der Rheingau und sein Wein sind schon oft besungen worden – und fast genauso oft gefilmt. Doch trotz aller Idylle und Klischees: Auch in dieser Region ist die Zeit nicht stehen geblieben. Auch im schönen Rheingau müssen sich Bewohner – und insbesondere die Winzer – neuen Herausforderungen stellen. Dazu gehört der Umgang mit dem deutlich spürbaren „Klimawandel“ genauso wie die Suche nach modernen Produktions- und Vermarktungsformen. Und natürlich sind auch der Rheingau und sein Wein inzwischen ein bisschen „multikulturell“ und globalisiert. Der Film beobachtet bis zum Keltern, wie sich der Wein 2017 entwickelt, und begleitet die Protagonisten bei ihrer Arbeit.
- Samstag, 27. Oktober, 21:45 | hr-fernsehen
Entdeckungen zwischen Odenwald und Bergstraße
Die filmische Entdeckungsreise beginnt im Odenwald. Seine Landschaften sind vielfältig und abwechslungsreich. So tauschen Berge und Höhengruppen plötzlich mit weiten, offenen, dann wieder engen Tälern. Filmautor Volker *Janovsky* besucht Ortschaften wie Hirschhorn ganz im Süden sowie Darmstadt am nördlichen Rand des Odenwalds. Und genau dort beginnt auch die Bergstraße. Dass man hier Wein kultivieren kann, wussten schon die Römer, die Weinbau an der „Strata Montana“, der Bergstraße, betrieben, und Kaiser Joseph II. befand über die Bergstraße: „Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“.
- Sonntag, 28. Oktober, 07:10 | ZDFneo
Terra X – Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter
Bei Winzern wie Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, am steilsten Weinberg Europas, herrscht im Herbst noch Hochbetrieb. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.
- Dienstag, 30. Oktober, 11:55 | Bayerisches Fernsehen
Spaniens schönste Inseln
Lanzarote, eine der Kanarischen Inseln, ist eine bizarre Schönheit. Denn diese Vulkaninsel zeigt sich in einer Vielzahl von Farben im rauen Lavagestein – eine überraschende Palette, umrahmt vom stahlblauen Meer und schneeweißer Gischt. Lanzarote ist die erste Insel, die einschließlich aller Ortschaften von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt wurde. Bettenburgen finden sich hier nicht. Dafür gibt es auf Lanzarote kleine, heimelige Fincas, umgeben von teilweise uralten Weinstöcken, jeder geschützt von runden Steinmauerchen.

- Dienstag, 30. Oktober, 21:00 | 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 klostereigenen 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.
- Mittwoch, 31. Oktober, 07:00 | SWR Fernsehen
 Der Kaiserstuhl
 Der Kaiserstuhl – eine kleine inselartige Erhebung in der Mitte des Oberrheingrabens, bekannt für gute Weine und sonniges Wetter.
- Mittwoch, 31. Oktober, 19:40 | arte (online verfügbar von 31.10. bis 30.11.)
 Chinesen auf Einkaufstour – Die Weinregion Bordeaux im Wandel
 Chinesische Investoren kaufen im großen Stil Weingüter und Schlösser im Bordeaux, im Südwesten Frankreichs. Sie sind begeistert von der französischen Lebensart und von den Rotweinen, die in China als Prädikat für eine luxuriöse Lebensart stehen. Aber was bedeutet die Einkaufslust der Chinesen für die Weinregion Bordeaux. Die Chinesin Li *Lijuan* ist Immobilienmaklerin, ihre Klienten gehören zu den reichsten Männern Chinas und Taiwans: Industriemagnaten, Tycoons, Börsenmakler. Männer, die ihr Vermögen in Milliarden zählen. Li *Lijuan* profitiert von dem neuen Trend unter asiatischen Milliardären: Plötzlich wollen alle ein Weinschloss in Frankreich besitzen. In China möchte man schließlich nicht mehr als „nouveau riche“ gelten, sondern Klasse beweisen, indem man europäische Tradition einkauft. Li *Lijuan* begleitet den taiwanesischen Investor Chengchang *Lu*, der gerade das Weingut Château Bel Air im Bordeaux gekauft hat, nach Saint-Émilion. Der mittelalterliche Ort ist das Epizentrum der Weinregion Bordeaux. Kein anderer Ort symbolisiert so gut die Verbindung von Tradition, französischem Lebensstil und alter Weinkultur. Einmal im Jahr wird hier der offizielle Beginn der Weinernte feierlich verkündet. Zu diesem Anlass wird Chengchang *Lu* zusammen mit weiteren Asiaten feierlich von der 800 Jahre alten Weinbruderschaft „La Jurade“ als neues Mitglied inthronisiert. Wer den Weinbau aus rein wirtschaftlicher Warte betrachtet, kann all das nur begrüßen. Dank der Händler und Investoren aus dem Reich der Mitte sind die Preise und Gewinne der französischen Winzer explodiert. Kein Wunder: Trotz eines Exporteinbruchs in den letzten Jahren bleibt China Hauptabnehmer für Bordeauxweine.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- 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 Sektgala 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, 30. Oktober 2018, 14:30 – 20:30 Uhr: **Herkunftsweine des Burgenlandes (Wien)**

Die Präsentation der burgenländischen Herkunftsweine findet heuer im MAK Wien (Weiskirchnerstraße 3, 1010 Wien) statt. Informieren Sie sich über die neuen Jahrgänge sowie über aktuelle Entwicklungen. In den Gebieten der spezifischen Herkunftsweine von über 100 Weingütern aus den Herkunftsgebieten Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Rosalia DAC sowie die Ruster Winzer. Infos & Tickets unter: www.weinburgenland.at.



Fachpublikum: 14:30 – 16:00 Uhr
Allgemeiner Einlass: 16:00 – 20:30 Uhr
Eintritt: € 15,-- p.P.

- 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 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

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 Alimenti 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: 23. März 2019 | 11. Mai 2019 | 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

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

Samstag, 9. November 2019, 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

Samstag, 30. November 2019, 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 *Jezeck* (*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



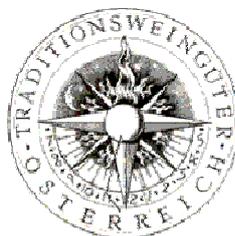
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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