

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_24

## 16. NOVEMBER 2018

### Die Themen:

- Es muss ein Wein sein – Warum eigentlich?  
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Das Weinjahr 2018 – ein erster Rückblick..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Weinbeschreibung (Gastbeitrag)..... 3
- Deutsche Weinernte auf Höchststand seit 1999 ..... 4
- 10 Jahre Riedenklassifizierung in der Steiermark und 2 neue STK-Mitglieder..... 5
- Österreich hat einen neuen Sommelier-Staatsmeister ..... 6
- Winzer Krems zielen auch 2018 auf weiteres Umsatzwachstum..... 6
- Rückblick: Weintaufe 2018 in Langenlois..... 7
- Carnuntum-Weine sind treibende Kraft einer erfolgreichen Regionalentwicklung .... 7
- Neuerscheinung am Buchmarkt: Bernulf *Bruckner* - Schüttelfieber..... 8
- Red Dot Design Award für Messestand der Jungen Wilden Winzer ..... 8
- Herbert *Prohaska* ist „Wirtshausführer Weinmensch 2019“ ..... 9
- Prominente Weinliebhaber unterstützen Weinversteigerung für den guten Zweck .... 9
- Vorschau: ÖKGV GENUSS.Reise Dalmatien – Mai 2019 ..... 10
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite November-Hälfte ..... 11
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 18

Herausgegeben von:

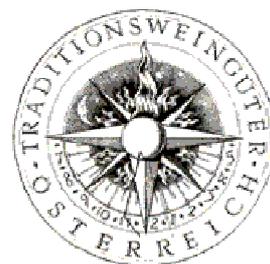
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



**\*) Es muss ein Wein sein – Warum eigentlich? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**  
WUG – Wein und Gesundheit ([www.wein-gesund.at](http://www.wein-gesund.at)) – wurde gegründet um den Zusammenhang zwischen MODERATEM Weinkonsum und der positiven Auswirkung auf das Wohlbefinden und die Gesundheit von Menschen zu erforschen und zu kommunizieren. WUG analysiert Weine auf ihren Phenolgehalt. Die Phenole sind in gelöster Form im Wein enthalten. Sie sollen das Risiko eines Herzinfarkt- und Schlaganfalls vermindern und den Blutdruck senken. Sie wirken sich positiv auf Diabetes aus, bremsen die Zellalterung (Resveratrol) und beugen womöglich Krebs vor. Die Phenole und Flavanole im Wein haben eine hohe Bioverfügbarkeit. Der Körper kann sie aufnehmen und verwerten. Phenole finden sich auch in der Kakaobohne, im Apfel, Trauben, Aroniabeeren oder im Grüntee.

Der Phenolgehalt ist in den Weinen aber oft unterschiedlich hoch. WUG Analysen haben ergeben, dass manche Rotweine Phenole bis zum fünffachen anderer Rotweine enthalten. Also: Rotwein ist nicht gleich Rotwein. WUG stellt zuerst den Phenolgehalt fest und zeichnet die getesteten Weine nach einem Punktesystem mit dem WUG Gütesiegel aus. Damit soll der Phenolgehalt auch für den Konsumenten leichter erkennbar sein. (hb) ([www.wein-gesund.at](http://www.wein-gesund.at), [www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbaniritter.at](http://www.urbaniritter.at))



Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe S. 3) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Was nützen mir die schönsten Weinranken,  
wenn die Besoffnen ständig reinwanken.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



### **\*) Das Weinjahr 2018 – ein erster Rückblick**

Die früheste Lese aller Zeiten wird heuer das Vorjahr mengenmäßig übertreffen. Letzte Daten der Statistik Austria gehen von rund 3,2 Mio. hl aus! Man freut sich ebenso über die hohe Traubenqualität, die heuer meist ohne großen Krankheitsdruck eingebracht werden konnte.

Dies erlaubte guten Gewissens auch die landesweite Anhebung der Hektarhöchstleistung um die zulässigen 20 %, damit Betriebe ihre letztjährigen Ernteaufträge zumindest teilweise ausgleichen können. Geringere Ernten waren punktuell lediglich durch extreme Trockenheit in Niederösterreich oder übermäßige Niederschläge in der Südsteiermark zu verzeichnen.

#### DER WITTERUNGSVERLAUF

Nach einem sehr warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben, sodass im Vergleich zu den letzten zwei Jahren keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 brachte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Reblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch über den heißen Sommer erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Darunter hatte besonders das Weinviertel zu leiden. Bewässerung – wo möglich – und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig, um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August

war die Lese schon im Gang, ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Leseпаusen erzwangen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall abgeschlossen war. Somit wurde der überdurchschnittlich warme Oktober vielerorts nicht mehr im Freien, sondern bereits im Keller bei der Vinifizierung des guten Jahrgangs verbracht.

#### NIEDERÖSTERREICH

Ein mengenmäßiges Plus von ca. 15 % sorgt einerseits für frohe Gesichter, andererseits musste die zusätzliche Menge aufgrund von Trockenheit und Hitze teilweise hart erkämpft werden. Gute Laubarbeit war vonnöten, damit in der Traubenzone die Tropentage nicht zu großen Schäden anrichteten. Auch die Trockenheit im nördlichen und westlichen Weinviertel bedeutete zusätzliche Arbeit durch Bewässerung und bei Junganlagen Maßnahmen zur Stockentlastung. Die Regenfälle Ende August und Anfang September führten zu kurzen Leseunterbrechungen. Niedrige Temperaturen und guter Gesundheitszustand ließen aber die Trauben das Schlechtwetter relativ gut überstehen.

Dank gekonnter Vinifizierung ist in den Wienern vom teilweisen Trockenstress der Reben nichts zu merken. Mehrheitlich ging die Lese Anfang Oktober zu Ende. Doch hing noch einiges an Trauben bis Monatsende am Stock, um eine vollkommene aromatische Ausreifung unter Ausnützen der Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht zu erreichen.

Die heurigen Weine zeichnen sich durch einen angenehmen Trinkfluss und schöne Sortentypizität aus. Der gehaltvolle Charakter wird von passablem Alkoholgehalt unterstützt und von einer moderaten Säure begleitet.

#### BURGENLAND

Sehr zufrieden ist man hier einerseits mit dem überdurchschnittlichen Erntergebnis von ca. 10 % plus, andererseits mit der hervorragenden Traubenqualität. Wenn auch die negativen Wittereinflüsse der letzten zwei Jahre weitgehend ausblieben, so sorgten doch teilweise Trockenheit und die Zweigeltwelke für Sorgenfalten und Mehrarbeit in Weingarten und Keller.

Die ausnehmend frühe Lese hatte zur Folge, dass der erste fertige Qualitätswein bereits am 2. August (!) beim Bundesamt zur Prüf-

## *Rosinas Rosinen: Weinbeschreibung*



(Gastbeitrag)

Einen großen Dank an meine treue Leserin Doris K., die mich schon zum zweiten Male\* mit einer druckreifen Weinerfahrung unterstützt. Gerne teile ich diese mit Ihnen allen, möchte aber zugleich anmerken, dass die Autorin in ihrem Beitrag ihr Licht ein wenig unter den Scheffel stellt:

-----

Liebe Rosina,

zu deiner Kolumne in Zusammenhang mit Blindverkostungen ist mir eine Erfahrung eingefallen, die ich mal bei euch gemacht habe. Vor langer Zeit ...

Vielleicht eine Anregung an LeserInnen, doch mal ein Weinseminar zu besuchen.

„Jeder Tropfen aus dem Weinglas entlockt mir beinahe ein Tränentröpfchen, wenn ich, ein ignorantes Weinsbild, zufällig (Gottes Wege sind unergründlich) in eine Runde wortgewandter Weininteressierter, Kritiker und Connaisseurs gerate. Denn da wird nicht einfach nur getrunken, geschmatzt, geschluckt, ein „Mhhh“ ausgestoßen und dann entschieden, ob der Wein „*eh nicht schlecht*“, „*gut*“ oder vielleicht doch „*wow*“ schmeckt. Nein! In solchen Kreisen wird jede noch so feine Nuance der gustatorischen Wahrnehmung in eine noch feinere önologische Begrifflichkeit gegossen, um jedem einzelnen Inhaltsstoff, dem Zusammenspiel, den Proportionen und Balancen des edlen Tropfens rhetorisch auf die Schliche zu kommen. Dann steht eben in so illustrierter Runde, die Hand fest am Glase, ein bedauerndes Weinsbild wie ich, und fragt sich mit Ehrfurcht und den Tränen nahe, ob allein Weintrinkerin zu sein, genügt.“

-----

\* Der erste Beitrag von Doris K. betraf das Thema Urlaubswein. Nachzulesen im BBJ Wein-Newsletter 2018\_04 vom 20.02.2018

Wie immer meine Bitte am Schluss:

@ALLE: Weinerfahrten und Kommentare an:

[rosina.bruckner@gmx.at](mailto:rosina.bruckner@gmx.at), Betreff: *Rosinas Rosinen*

nummer eingereicht wurde. Der zeitige Lesebeginn hatte im Nordburgenland den Vorteil, dass die Regenfälle im September nur mehr einen geringen Teil der Trauben trafen. So war man Ende des Monats oft schon mit der Lese fertig, auch wenn vor allem rund um den Neusiedler See noch einiges an Trauben in den Weingärten hängt – man rechnet heuer mit Eiswein, ebenso wie mit einigem an Strohwein.

Auch im Mittelburgenland waren die kleinbeerigen, lockeren Blaufränkischtrauben nach entsprechender Pflege perfekt ausgereift und gesund. Wurde schon der letzte Jahrgang als „Bilderbuchjahrgang“ bezeichnet, so kann man das heurige Jahr ähnlich sehen.

Ein toller Jahrgang mit sehr fruchtigen und sortentypischen Weinen mit dichtem und elegantem Körper kündigt sich an! Was an Weißwein jetzt schon Vergnügen macht, gilt auch bereits für die jungen Rotweine: Die reife und ausgewogene Säure unterstützt die Fruchtigkeit, während der keineswegs zu hohe Alkoholgehalt für angenehmen Trinkgenuss sorgt.

#### STEIERMARKE

Der Wettergott hat es heuer mit den Steirern nicht überall gut gemeint. Regenfälle um die Zeit der Blüte machten zeitweise Weingartenarbeit und Pflanzenschutz unmöglich. Dies war vor allem für den Bio-Anbau eine sehr harte Nuss, die es zu knacken galt, leider nicht immer mit Erfolg. Somit waren teilweise große Ernteausfälle zu verzeichnen. Ebenso brachte der Regen Anfang September, verbunden mit den hohen Tagestemperaturen, einen starken Fäulnisdruck, der zu großem Selektionsaufwand schon im Weingarten führte. Mitunter bestand die Leseleistung pro Tag und Person nur aus 100 Kilogramm!

Die Arbeit hat sich aber gelohnt! Der Weinjahrgang 2018 präsentiert sich vollreif und sortentypisch. Trotz der guten Reife bewegt sich der Alkoholgehalt im durchschnittlichen Bereich, was guten Trinkfluss verspricht. Auch der weststeirische Schilcher ist heuer ein fruchtiges, feinwürziges und charaktervolles Erlebnis. Dass es insgesamt in der Steiermark heuer ca. 10 % mehr Wein geben wird, ist ebenfalls eine gute Botschaft.

#### WIEN

Wettermäßig kann in Wien für 2018 vermeldet werden: keine Vorkommnisse! Erfreulicherweise wurden die Wiener Weingärten heuer von allen Wetterunbilden verschont, Hagel, Trockenheit, Fäulnis etc. waren kein Thema.

Der Witterungsverlauf glich jenem der anderen Weinbaugebiete mit Regen zum Monatswechsel August/September. Der Lesebeginn war auch in Wien deutlich nach vorne verschoben. Hier war man ebenfalls Anfang Oktober mit der Ernte fertig.

Sehr zufrieden ist man jetzt mit dem fein-sortentypischen Weinjahrgang mit guter Trinkigkeit und moderater Säure. Bereits der „Junge Wiener“ gibt einen guten und gehaltvollen Vorgeschmack auf die Weine die in den erfreulich vollen Kellern reifen. (bbj)

Quelle: ÖWM online, 02.11.2018, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/der-weinjahrgang-2018-vollreif-und-reichlich/>

#### **\*) Deutsche Weinernte auf Höchststand seit 1999**

Auch die deutsche Weinernte liegt 2018 segelt auf Rekordkurs und beträgt nach Schätzungen des Statistischen Bundesamtes 10,9 Mio. hl. Das entspricht etwa 1,45 Mrd. herkömmlichen 0,75-Liter-Flaschen. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) weiter mitteilte, sei das die höchste Erntemenge seit 1999. Die deutschen Winzerinnen und Winzer profitierten vor allem von den für den Weinbau günstigen Witterungsbedingungen im Frühjahr und Sommer. Im Vergleich zum Vorjahr stieg die Ernte um stolze 46 %.

Wichtigste Rebsorte war im Jahr 2018 Riesling mit einer Erntemenge von 2,4 Mio. hl (+ 55 % gegenüber 2017), gefolgt von Müller-Thurgau mit 1,5 Mio. hl (+ 55 %) und Blauem Spätburgunder mit 1,1 Mio. hl (+ 40 %). ([www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de))

Quelle: vinaria online, 12.11.2018, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=3069](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3069)

Anmerkung *bbj*: Im Verhältnis dazu beträgt die ebenfalls rekordverdächtig hohe österreichische Erntemenge von 3,2 Mio. hl. ziemlich genau 30 % der deutschen Erntemenge, was die substantiell höhere gesamtwirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus in Österreich verdeutlicht. Die Weinbaufläche in Deutschland umfasst 102.355 ha (Stand: 2014), jene in Österreich 45.439 ha (Stand: 2015). Die durchschnittlichen Hektarerträge liegen somit in unserem Nachbarland bei 10.650 l/ha, jene hierzulande bei etwa 7.040 l/ha. (*bbj*)

### **\*) 10 Jahre Riedenklassifizierung in der Steiermark und 2 neue STK-Mitglieder**

Vor zehn Jahren begannen die Steirischen Terroir- und Klassikweingüter (STK) mit der Klassifizierung ihrer Weinlagen. Innerhalb eines Jahrzehntes haben die 10 Weingüter (*Gross, Lackner-Tinnacher, Neumeister, Maitz, Polz, E. Sabathi, H. Sabathi, Sattlerhof, Tement* und *Winkler-Hermaden*) mit strengen Herkunfts- und Qualitätsbestimmungen eine massive Veränderung im Selbstverständnis des steirischen Weines bewirkt.

Seither hat sich viel verändert. Die gemeinsame Anstrengung, herausragende Weinbergslagen besonders in den Fokus zu stellen, führte zu einer schrittweisen Steigerung der prestigeträchtigsten und kostbarsten Weine. So stieg etwa der Anteil der Flaschen, die mit dem Prädikat Erste STK Riede oder Grosse STK Riede bezeichnet werden, bei den Betrieben von 18 auf 24 %. Dass damit auch international Furore gemacht wurde, erkennt man an der Absatzentwicklung. Der Exportanteil der STK Weingüter lag im Jahr 2007 bei 12 %, heute exportieren sie ein Viertel ihrer Produktion.

Für die Auszeichnung ihrer besten Lagen haben die STK Winzer sehr strenge Kriterien erarbeitet.

- Es muss sich um eine Hanglage handeln, mit Exposition von Ost bis West und mit günstigem Mikroklima.
- Die Reben müssen mindestens 12 (Erste STK) bzw. 15 (Grosse STK) Jahre alt sein.
- Der Hektarertrag liegt mit 4500 l weit unter dem gesetzlichen Limit.
- Die Trauben werden per Hand selektiv geerntet.
- Die Weine müssen im Keller ausreichend Entwicklungszeit bekommen: Erste STK Rieden erscheinen frühestens im September 12 Monate nach der Ernte, Grosse STK Rieden haben eine Kellerreife von mindestens 18 Monaten.
- Das Reifepotential des Weines ist ein entscheidendes Merkmal. Erste STK Weine müssen mindestens 5 Jahre und Grosse STK Weine mindestens 10 Jahre Entwicklungspotential aufweisen.
- Darüber hinaus ist eine naturnahe Bewirtschaftung garantiert.

Zwei Weingüter haben aktuell die einstimmige Aufnahme in den Kreis der STK erreicht. Das Weingut *Wohlmuth* bringt nun mit seinen Weinen aus dem südsteirischen Sausal eine geologische und klimatische Erweiterung in die Gruppe. Das Weingut *Walter Frauwallner* aus dem oststeirischen Vulkanland ist der zweite Neuzugang, den die STK Winzer bei ihrem Pressegespräch am 6. November im Wiener Steirereck präsentierten. *Erwin Sabathi*: „Wir sehen diese Erweiterung als große Bereicherung und freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit und den neuen Input.“

Erst kürzlich hat die Steiermark ihre DAC-Regelung verkündet. Die STK Winzer waren an der Entwicklung der Herkunftsbestimmungen massiv involviert und haben viele Erfahrungen in die Verordnung eingebracht. „Die DAC-Richtlinien sind die Basis dafür, dass in späteren Jahren auch die Riedenklassifizierung auf die gesamte Steiermark angewendet werden kann“, erklärt *Katharina Tinnacher*. „Wir wollen erreichen, dass die Klassi-



fizierung allen Weingütern offensteht und dass sie gesetzlich verankert wird. Das Ziel ist eine Höherpositionierung der gesamten Steiermark, wir selbst verstehen uns als Pioniere und Wegbereiter dafür.“ (bbj, [www.stk-wein.at](http://www.stk-wein.at), weitere Unterlagen zur Pressekonferenz unter <http://bit.ly/stk2018>)

### \*) Österreich hat einen neuen Sommelier-Staatsmeister

Andreas *Jechsmayr* ist neuer Bester Sommelier Österreichs. Der Oberösterreicher mit Arbeitsplatz im Landhotel Forsthof in Sierning, sicherte sich am 5. November 2018 in einem mitreißenden Finale vor rund 200 Zusehern den Titel. Auf ihn wartet die ehrenvolle Aufgabe, Österreich im März 2019 bei der Sommelier-Weltmeisterschaft in Antwerpen zu vertreten. Über den grandiosen 2. Platz kann sich *Suvad Zlatic* (Raffl's Star Hotels, St. Anton) freuen, der ebenso ausgezeichnete 3. Platz ging an *René Antrag* (Restaurant Steirereck, Wien).

Das Niveau aller 20 teilnehmenden Sommeliers war so hoch wie nie zuvor. Praktisch alle Teilnehmer verfügen über Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie, die meisten haben bereits eine Reihe von europa- und weltweiten Sommelier-Wettbewerben bestritten. Unter ihnen befinden sich Namen der heimischen Top-Sommellerie, aber auch einige, die in der Ferne gastronomische Karriere machten.



Die Top-3-Sommeliers Österreichs und die Jury-Vorsitzende (v.l.): *Suvad Zlatic*, Raffl's Star Hotels, St. Anton (2. Platz), *Andreas Jechsmayr*, Landhotel Forsthof Sierning (1. Platz), *René Antrag*, Restaurant Steirereck, Wien (3. Platz), *Annemarie Foidl*, Präsidentin Sommelier Union Austria. © Christine Miess

Erst am Abend wurden schließlich die Namen jener drei Teilnehmer bekannt gegeben, welche am besten abgeschnitten hatten und im Rahmen eines Galadiners nun live auf der Bühne vor rund 180 Gästen ihr Können zeigen konnten. Moderiert wurde der Abend von Annemarie Foidl, Präsidentin Sommelier Union Austria und von Bernd Kreis, Bester Sommelier Europas 1992, Deutschland.

Nach einer Vielzahl unterschiedlichster Herausforderungen, die in englischer Sprache zu meistern waren, setzte sich der dreimalige Zweite bei vorangegangenen Sommelier-Staatsmeisterschaften, Andreas Jechsmayr, in diesem Jahr erstmals durch und beeindruckte mit seiner lockeren Art Jury und die knapp 200 anwesende Gastronomen, Winzer, Weinhändler und Gourmets. (bbj)

Ein ausführlicher Beitrag mit einem Porträt von Andreas *Jechsmayr* findet sich unter: Die Presse online, Karin *Schuh*, 06.11.2018, <https://diepresse.com/home/leben/mensch/5525396/Vom-ColarotTrinker-zum-besten-Sommelier-Oesterreichs>

Ein ausführlicher Beitrag mit einem Porträt von Andreas *Jechsmayr* findet sich unter: Die Presse online, Karin *Schuh*, 06.11.2018, <https://diepresse.com/home/leben/mensch/5525396/Vom-ColarotTrinker-zum-besten-Sommelier-Oesterreichs>

### \*) Winzer Krems zielen auch 2018 auf weiteres Umsatzwachstum

Trotz des schwierigen Marktumfeldes läuft das heurige Geschäftsjahr für Österreichs größten Qualitätsweinproduzenten, die Winzer Krems, erfreulich. „Wertmäßig liegen wir mit unseren Umsätzen gegenüber dem Vorjahr mit knapp fünf Prozent im Plus“, freut sich Geschäftsführer Franz *Ehrenleitner*. Schon das Jahr 2017 hatte den Winzern Krems einen Umsatzzuwachs um fast 10 % beschert. Wichtiger Treiber der steigenden Verkaufszahlen ist der Lebensmitteleinzelhandel. 60 % ihres Umsatzes erzielen die Winzer Krems über diesen Absatzkanal. „Wir merken, dass auch immer mehr kleine Weingüter in die Handelsregale drängen, was zu stärkerem Wettbewerb führt“, stellt *Ehrenleitner* fest.

Auch das Exportgeschäft hat für die Winzergenossenschaft eine große Bedeutung. Denn bereits jeden zweiten Euro erwirtschaftet das Unternehmen im Ausland. „Verlässliche und stabile Exportmärkte sind nach wie vor Deutschland, die Niederlande und die USA“, sagt der Winzer Krems-

Chef. Potenzial gebe es noch in Osteuropa, in den baltischen Staaten und – angesichts des BREXIT – „noch in Großbritannien.“ Die Winzer Krems stehen im Eigentum von 930 Weinbauern aus den Weinbaugebieten Wachau und Kremstal. Zusammen bewirtschaften sie eine Rebfläche von knapp 1.200 ha. Die durchschnittliche Jahresproduktion beläuft sich auf rund 6 Mio. Flaschen. (*pcj*, [www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at))

### **\*) Rückblick: Weintaufe 2018 in Langenlois**

Am Samstag, dem 10. November, wurde abends im kleinen Weinort Reith (Ortsteil von Langenlois) eine große Weintaufe gefeiert! Es war ein grandioses Fest mit 320 Gästen im wunderbaren Wein-Festzelt, gleich dem Österreich-Haus bei Olympischen Spielen, die Langenlois immer wieder mit Wein beschickt. Daher konnte heuer auch Dr. Karl *Stoss*, Präsident des Österreichischen Olympischen Comités, als Weinpate gewonnen werden. Er fühlt sich dabei besonders andächtig, weil es für ihn eine besondere Auszeichnung ist, einem so wertvollen Gut beiseite stehen können, wenn es zur Welt kommt. OLYMP heißt der junge Grüne Veltliner aus dem Weingut Manuela *Wandl*. Der Olymp ist der Wohnsitz der Götter und Langenlois mit seinen wunderbaren Orten ist so eine göttliche Gegend, mit ebensolchen Grund und Boden. Und dieser Name steht auch für den Weinjahrgang 2018 im richtigen Lot. Bei diesem einmaligen Fest konnte Moderatorin Dr. Christa *Kummer* auch viele Ehrengäste begrüßen, z.B. Nationalrätin Martina *Diesner-Wais*, Nationalrat Dr. Walter *Rosenkranz*, Landesrat DI Ludwig *Schleritzko*, Bezirkshauptfrau Dr. Elfriede *Mayrhofer*, Prof. Elisabeth *Stadler* (Vienna Insurance Group), Spar-Vorstand Hans K. *Reisch*, NÖ Militärkapellmeister Mag. Adi *Obendrauf*, aus der Partnerstadt Kufstein Gemeinderat Horst *Steiner*, Sportmoderator Rainer *Pariasek* und die Gemeindepolitik, an der Spitze Bürgermeister Mag. Harald *Leopold*. Besonders hervorzuheben sind die überaus feine Kulinarik aus Reith vom Heurigenlokal "Peter und der Wolf" und die überaus geniale Musik von Tyrol Music Project.



© POV Robert Herbst

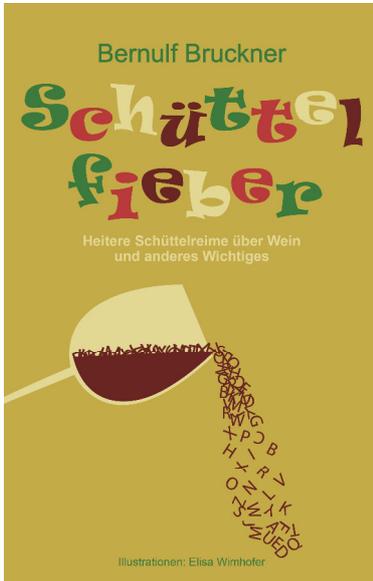
### **\*) Carnuntum-Weine sind treibende Kraft einer erfolgreichen Regionalentwicklung**

Als Musterbeispiel der erfolgreichen Entwicklung eines Gebiets durch lokale Eigeninitiativen beweist sich die Region Carnuntum im Bezirk Bruck/Leitha. Ortsansässige Winzer aus dem Raum zwischen Arbesthal-Göttlesbrunn im Westen sowie dem Spitzerberg im Osten haben den Rotweinboom seit Beginn der 1990er Jahre genutzt, um ihrem Produkt als „Rubin Carnuntum“ eine Gebietsmarke und damit eine Art Gütesiegel zu verschaffen. Hatten beim Start 1992 rund 25 Vereinsmitglieder diesen regionsspezifischen Rotwein der Sorte Zweigelt produziert, sind es heute schon 41 Weingüter, die einen „Rubin Carnuntum“ im Sortiment führen.

Dieser Qualitätstropfen, aber auch viele andere Weiß- und Rotweine aus dem nur 910 ha großen Anbaugebiet zwischen Donau und Neusiedlersee locken immer mehr Genießer in die Region. „Auf dem Höfleiner Winzerpfad Ende Oktober erwarten wir heuer rund 800, zum Leopoldigang in Göttlesbrunn im November zwischen 2.500 und 3.000 Besucher“, erklärt Robert *Payr*, Präsident der „Rubin Carnuntum“-Weingüter. Das seien weit mehr Gäste als zur Zeit ohne Gebietsmarke. Der Aufschwung, den die Weinbauregion in den vergangenen Jahren genommen hat, sei auch am gewandelten Konsumentenverhalten erkennbar. „Früher sind die Gäste nur zum schnellen Ab-Hof-

Einkauf gekommen, haben den Kofferraum des Autos angefüllt und sind wieder abgefahren. Heute besuchen sie zehn Winzer, verkosten und vergleichen mehr. Und wer schon einmal hier ist, schaut sich dann auch gern die nahen Sehenswürdigkeiten wie den Archäologischen Park in Petronell, das Haydn-Geburtshaus in Rohrau oder die Marchfeld-Schlösser, an.“ (*pcj*, [www.carnuntum.com](http://www.carnuntum.com))

### \*) Neuerscheinung am Buchmarkt: Bernulf Bruckner - Schüttelfieber



Schüttelreime sind etwas Besonderes, sind Magie der Sprache, ein pffiffiges Spiel mit Worten, Silben und Buchstaben, ein Feuerwerk der Wortkunst. Genau ein solches wird von Bernulf *Bruckner* im vorliegenden Band abgefeuert, geistreich, witzig, aberwitzig, zuweilen auch durchaus mit deftigen Inhalten gespickt. Dass dabei der Wein einen Ehrenplatz einnimmt, ist der Intention des Verfassers geschuldet, der mit diesem, seinem achten Buch, einmal mehr bestätigt, nichts ernst zu nehmen – außer den Wein.

Der inhaltliche Bogen ist freilich weiter gespannt, nicht nur der Wein, sondern auch Sport, Gesundheit, Musik, Kulinarik, Bäuerliches u.v.a. sind vertreten, ebenso wie Themen aus der Beziehungskiste, Menschliches und Zwischenmenschliches – all das in den vielfältigen Nuancen, die das Leben so bereithält. Die witzig spritzigen Zeichnungen in diesem „Gute-Laune-Buch“ hat Elisa *Wimhofer* beigesteuert.

Seit seiner Jugend beschäftigt sich der Kremser Autor bereits mit der trickreichen Welt des Schüttelreimens, bei der pro Verszeile zwei (statt nur einer) Silben reimen müssen, deren Anfangskonsonanten noch dazu vertauscht werden. Kompliziert? Nein, gar nicht! Wer seine Verse kennt, weiß, dass sie zum Schmunzeln einladen und oft für schallendes Gelächter sorgen.

*Bruckner* sieht sie als eine eigene Kunstform in der Literatur und untermauert dies im Buch mit zahlreichen Beispielen. Dass er bei weitem nicht der erste ist, der sich diesem Genre zugewandt hat, bezeugen klingende Namen, wie Eugen *Roth*, Heinz *Erhardt* oder der unvergessene Franz *Mittler*. Und selbst Ferdinand *Raimund* hat in Couplets auf den Schüttelreim als besonderes Ausdrucksmittel gesetzt.

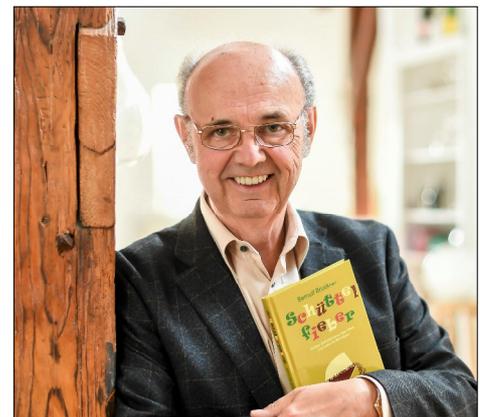
Die Fülle an Reimen aus der Feder des Autors wird von einer prominenten Riege an im gesamten deutschsprachigen Raum verstreuten Schüttelreim-Literaten ergänzt, aus deren Werken einige der schönsten Verse ausgewählt wurden, alle fein gerührt, geschüttelt, und mit einer ausgiebigen Prise Humor gewürzt – hundert Prozent Schmunzelgarantie inbegriffen.

Apropos, einer der rund 1000 Reime lautet:

Manch Teil des Bücherwesens lehrt,  
es ist nicht alles lesenswert.

#### BUCHDATEN:

Bernulf *Bruckner*: Schüttelfieber – heitere Schüttelreime über Wein und anderes Wichtiges  
Hardcover, 136 Seiten, LW Werbe- und Verlags GmbH, Krems-Wien, ISBN 978-3-9504163-7-4  
Erhältlich im Buchhandel oder bei Wein-Consulting, 3500 Krems, Sauergergasse 1 ([wein.consulting@aon.at](mailto:wein.consulting@aon.at)) –  
Detailpreis: € 17,90 inkl. USt., inkl. portofreier Zusendung



### \*) Red Dot Design Award für Messestand der Jungen Wilden Winzer

Vor kurzem wurde die Auszeichnung für hervorragendes Kommunikationsdesign an die Gestalter Dieter und Susanne *Fritz*, die in einer alten Mühle in einem 300-Einwohner-Ort einen Raum für Kommunikation geschaffen haben, in Berlin überreicht. „Genauso vielfältig wie die Weine der

Vereinigung der Jungen Wilden Winzer, so bunt, erfrischend und überraschend ist auch der Messestand“, erklärt Dieter *Fritz*, Designer und Geschäftsführer von Struktiv.

Für die Illustrationen an den Messewänden wurde Gestalter Daniel *Ebert* beauftragt. Seine Zeichnungen zeigen verschiedene Lebenswelten, in denen sich Fabelwesen tummeln – wie etwa im Weingarten, im urbanen Raum, im Park oder im Schwimmbad. Neben den kleinen Weinwesen und vielen liebevollen Details sind auch die Firmenlogos der Mitglieder der Jungen Wilden Winzer in den Szenarien auf den Messewänden versteckt. „Die freche, humorvolle Gestaltung des Stands weckt Neugier und lädt dazu ein einzutreten und einen genauen Blick auf die österreichischen Qualitätsweingüter zu werfen“, so Dieter *Fritz*. Auf der „ProWein“, der weltgrößten Weinfachmesse, überzeugte das Design Fachpublikum und Weinliebhaber.

Dass die Mühle als Raum der Begegnung verstanden wird, wird etwa deutlich, wenn Winzer aus der Region am Nachhauseweg von der Weinlese für eine spontane Projektbesprechung noch einen Stopp bei den Designern einlegen. „Dann parkt vor unserem Büro ab und zu auch mal ein Traktor“, erzählen die Gestalter. Neben visuellen Auftritten für Kunden aus Weinbau und Kulinarik betreut das Team von Struktiv auch eine breite Palette von Unternehmen aus Handwerk, Architektur, Gesundheit, Tourismus, Technik und Gewerbe. (*pcj*)

#### **\*) Herbert Prohaska ist „Wirtshausführer Weinmensch 2019“**

Seit 20 Jahren zeichnet der Wirtshausführer Österreich jährlich Unternehmen und Persönlichkeiten für ihre besonderen Verdienste um den Wein aus. Die drei Wirtshausführer-Herausgeber Renate *Wagner-Wittula*, Elisabeth und Klaus *Egle* übergaben gemeinsam mit Josef *Karner*, Geschäftsführer von Kooperationspartner Zalto Glas, die begehrte Urkunde „Wirtshausführer Weinmensch 2019“ dem österreichischen „Jahrhundertfußballer“ und Spiel-Analytiker der Nation Herbert *Prohaska*.

Zum Wein kam Herbert *Prohaska* in seiner Zeit als Italien-Legionär bei Inter Mailand und AS Roma. „Dort waren alle anderen Getränke außer Wasser verpönt – nur Wein gab es immer!“, erinnert er sich. Die Liebe zum Wein blieb auch nach seiner Rückkehr nach Wien erhalten, die Kenner-schaft kam immer mehr dazu und schließlich auch die Sammler-Leidenschaft. Die Wirtshausführer Jury-Begründung: „Das klare Bekenntnis zum Genuss und die Leidenschaft für große Weine machen Herbert *Prohaska* zum idealtypischen Wirtshausführer Weinmensch des Jahres.“ Der Schauplatz der Auszeichnung war in Wien im „Das Spittelberg“, der „Wirtshausführer Weinwirt 2019 für Wien“. (*pcj*)

#### **\*) Prominente Weinliebhaber unterstützen Weinversteigerung für den guten Zweck**

Bereits zum 22. Mal kommen am Samstag, dem 17. November, im Bank Austria Salon im Alten Rathaus unter Mitwirkung des Dorotheum Weinspenden renommierter österreichischer und internationaler Weingüter sowie prominenter Weinliebhaber unter der den Hammer. Die Veranstaltung ist dabei ebenso bunt, wie die zur Versteigerung gebotenen Weine. Moderiert von Sängerin Birgit *Denk* und Weinjournalist Helmut *Knall* sorgt ein Mix aus Kabarett und musikalischer Untermalung von „Zuckergoscherl“ für eine spendenfreudige Stimmung: Ein nicht unbedeutender Aspekt, zumal der Reinerlös der Versteigerung den zahlreichen Projekten des Integrationshaus Wien zugutekommt. Es unterstützt beispielsweise die psychologische Betreuung von Flüchtlingskindern. Geleitet wird die Auktion von Dorotheum-Auktionator Christoph *Schulenburg*. Für die Abwicklung der Weinspenden zeichnet Heike *Heinrich* vom Weingut Heike & Gernot *Heinrich* verantwortlich. Wine-Times-Journalist Helmut *Knall* verantwortet den Auktionskatalog sowie für die Schätzung der Weine. Im Vorjahr konnte sich das Integrationshaus über einen Reinerlös von rund 23.000 Euro freuen.

**\*) Vorschau: ÖKGV GENUSS.Reise Dalmatien – Mai 2019**

**11. bis 18. Mai '19**

Traumhaftes  
**DALMATIEN**

EINZIGARTIGE GENUSS.REISE MIT DEM ÖKGV UND DEM MAGAZIN GENUSS

**7 TAGE**  
MIT DEM LUXUSSCHIFF  
**GENUSS pur...**

... auf dieser einzigartigen Reise mit dem Luxusschiff **MS AQUAMARIN**. Erleben sie Sehens- und Schmeckenswertes. Erkunden sie Mitteldalmatien, lernen sie das Land abseits des Tourismus kennen. Probieren sie mit uns die kulinarischen Köstlichkeiten dieser wunderschönen Region. Lassen Sie sich verwöhnen! Das Boardleben wird zu einer „Genussmeile“ und die Landgänge runden das Erlebnis ab!

**Tour-Highlights:**

- Wein-, Bier- und Olivenölverkostungen
- Kochkurs „Kroatische Spezialitäten“ mit Besuch eines Haubenkochs
- Spezialabend: Gin & seine Begleiter mit DJ
- Kulinarisches & Wissenswertes über Kroatiens Küche
- Genuss-Tour durch Dubrovnik
- Welcomegeschenk

Kabinenservice & täglich frische Handtücher, Bademantel, Klimatisierter Essbereich, Bar, Kosmetik-Set, Sonnenliegen, Whirlpool, Porterservice, Rund um Betreuung durch unser ÖKGV-Team und dem Team vom GENUSS!

**1 WOCHE  
Luxus pur!**  
**Ab € 1.555,-\***  
pro Person/Woche

**Anmeldung, Details und weitere Infos unter: [lefor@oekgv.at](mailto:lefor@oekgv.at)**  
(Am besten gleich buchen! Anmeldeschluss: Ende Dezember!)

adrialin

GENUSS

SO SCHMECKT HERKUNFT.

LUXUS GENUSS.PACKAGE\*

**7x Vollpension:**

- Frühstücksbuffet
- Mittagessen inkl. Tischgetränke (Tischwein, Bier, AF, Kaffee, Tee)
- Abendessen inkl. Tischgetränke (Tischwein, Bier, AF, Kaffee, Tee)
- Täglich frisches Obst und Snacks

Captains Dinner mit Aperitiv & Musik

Dorffest auf Pelejsac mit All-In Abendessen

Anmerkung: Mittag- bzw. Abendessen wird entweder an Board oder in Buchten bzw. Häfen serviert. Details und genaues Programm dazu folgen.

Getränke on Board All in:

- Wein des Tages, Bier, AF-Getränke, Kaffee und Tee (jeden Tag lernen Sie einen anderen Winzer kennen)

Gutschein EUR 150,-

für Bargetränke/Kabine/Woche

Nicht inkludiert:

Kur- und Hafentaxe EUR 40,-/Person und Woche, Getränke und Speisen, die nicht im Package angegeben, sind vor Ort zu bezahlen, Bargetränke nach Abzug vom Gutschein von EUR 150,-/Kabine/Woche, Trinkgelder, div. Eintrittskarten, Stadtführungen (optional zu buchen), diverse Transfers.

\* Kategorie 1: Doppelzimmer EUR 1.715,- pro Person/Woche  
\* Kategorie 2: Doppelzimmer EUR 1.555,- pro Person/Woche oder

**\*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite November-Hälfte**

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

- Freitag, 16. November, 20:15 | hr-fernsehen  
Bordeaux und Frankreichs Südwesten Wo Genießer zu Hause sind  
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel de Montaigne und Montesquieu hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine Seemann kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.
- Freitag, 16. November, 20:15 | SWR Fernsehen  
Expedition in die Heimat: Erlesenes am Rhein  
Viele bedeutende Dichter haben den romantischen Rhein besucht und in Versen verewigt, haben Geschichten erzählt, zum Beispiel über das alte Bacharach und eine Zauberin, die in den Mauern der Stadt gelebt haben soll. Was sagen diese alten Geschichten heute? Wie lässt sich diesem kulturellen Erbe begegnen, wenn man am Rhein entlangfährt, um Rheinwein zu trinken und Fachwerkromantik zu genießen? In Bacharach trifft Anna Lena *Dörr* den Winzer Friedrich *Bastian*, der seine Weinberge nicht nur hoch über dem Rhein hat, sondern auch mitten im Fluss, auf einer Insel. Allerdings liest dieser Winzer nicht nur Trauben, sondern gerne auch Literatur, insbesondere vertonte Literatur, denn Friedrich *Bastian* ist nebenbei auch ein ausgebildeter Sänger.
- Sonntag, 18. November, 15:00 | hr-fernsehen  
Bordeaux und Frankreichs Südwesten: Wo Genießer zu Hause sind  
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel de Montaigne und Montesquieu hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine Seemann kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.
- Mittwoch, 21. November, 07:15 | arte  
360° Geo Reportage: Der Weinpriester von Bali  
Bali ist ein Tropenparadies und gilt als Insel der Götter. Dem Hindupriester Rai *Budarsa* gelang es als Erstem, Wein auf Bali zu kultivieren. Dreimal im Jahr kann auf der tropischen Insel geerntet werden. Für den Unternehmer ein Segen – doch für den gläubigen Hindupriester in Anbetracht der vielen religiösen Feste und Zeremonien eine Herausforderung. Ob Rai *Budarsa* der Balanceakt zwischen dem harten Alltag eines Unternehmers und den religiösen Verpflichtungen eines Priesters gelingt, davon erzählt diese "360° Geo Reportage".
- Donnerstag, 22. November, 15:35 | 3sat  
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden: Die Südalpen  
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.

- **Donnerstag, 22. November, 18:15 | SWR Fernsehen**  
**Weinsafari**  
Die ehemalige Deutsche Weinkönigin Janina *Huhn* moderiert die neue Genusssendung rund um den Wein: Die Weinexpertin führt in jeder Folge einen prominenten Gast in eine Weinregion und lässt ihn dort kulinarische Abenteuer erleben.
- **Freitag, 23. November, 19:30 | Bayerisches Fernsehen**  
**Landgasthäuser in Unterfranken**  
Geschützt vom Steigerwald schmiegen sich die kleinen Weinorte Iphofen, Mainbernheim und Rödelsee um die sagenhafte keltische Schwanleite. Hier locken ein kleines Dorfmuseum und das Gasthaus Löwenhof mit knusprigem Schäufele zur Einkehr.
- **Samstag, 24. November, 16:00 | hr-fernsehen**  
**Feine Küche im Rheingau**  
Auch wenn im Dezember die letzte Arbeit im Weinberg getan ist, liegt der Rheingau nicht im Winterschlaf. Dann feiert und genießt man eben hinter den Mauern der Villen, Klöster und Schlösser, und das ganz besonders edel. Im mit Kerzenlicht erleuchteten Festsaal von Schloss Vollrads zeigt die Filmautorin Nina *Thomas* Gerichte aus den alten Menükarten der Familie *Greiffenclau*. Dort erlebt sie auch die Eisweinlese mitten in der Nacht in klirrender Kälte. In einem Sektkeller in Geisenheim wird ein ganzes Menü zu den Rheigauer Sekten gekocht. Im Kloster Eberbach gibt's etwas Deftiges in der Schänke und viele leckere Häppchen bei der Eröffnung des Rheingau-Gourmet-Festivals. Das Festival selbst findet im Kronenschlösschen in Hattenheim statt: Dort kocht Anton *Mosimann*, der Koch der Hochzeitsmenüs von William und Kate, ein Galadiner.
- **Montag, 26. November, 12:05 | hr-fernsehen**  
**Feine Küche im Rheingau**  
Auch wenn im Dezember die letzte Arbeit im Weinberg getan ist, liegt der Rheingau nicht im Winterschlaf. Dann feiert und genießt man eben hinter den Mauern der Villen, Klöster und Schlösser, und das ganz besonders edel. Im mit Kerzenlicht erleuchteten Festsaal von Schloss Vollrads zeigt die Filmautorin Nina *Thomas* Gerichte aus den alten Menükarten der Familie *Greiffenclau*. Dort erlebt sie auch die Eisweinlese mitten in der Nacht in klirrender Kälte. In einem Sektkeller in Geisenheim wird ein ganzes Menü zu den Rheigauer Sekten gekocht. Im Kloster Eberbach gibt's etwas Deftiges in der Schänke und viele leckere Häppchen bei der Eröffnung des Rheingau-Gourmet-Festivals. Das Festival selbst findet im Kronenschlösschen in Hattenheim statt: Dort kocht Anton *Mosimann*, der Koch der Hochzeitsmenüs von William und Kate, ein Galadiner. (Wh. vom 24.11.)
- **Freitag, 30. November, 20:15 | hr-fernsehen**  
**Istriens Süden – Urlaubsparadies an der kroatischen Adria**  
Istrien – dieser Teil Kroatiens ist nicht nur bei Sommerurlaubern, sondern auch bei Gourmet-Liebhabern äußerst beliebt. Die Halbinsel mit ihren felsigen Küsten im Westen, belebten Badebuchten im Osten und einem Hinterland, das fruchtbarer kaum sein könnte, zählt aus gutem Grund zu den Top-Gourmetregionen des Landes: feinste Trüffel, bestes Olivenöl und renommierte Weine ohne Ende – was hier wächst, genügt höchsten Ansprüchen.
- **Freitag, 30. November, 20:15 | SWR Fernsehen**  
**Expedition in die Heimat: Unterwegs in der Moseleifel von Cochem bis Koblenz**  
Steffen *König* auf der Suche nach Frauenpower an der unteren Mosel. Frauen, die die Welt kennen und die Mosel lieben: auf dem Fluss, in den Steilhängen, auf den Dörfern zwischen Cochem und Koblenz. Ob Aussteigerinnen, Rückkehrerinnen oder Zugereiste – alle sind Neustarterinnen und lassen ihre Visionen, ihre Lebensziele hier an der Mosel Wirklichkeit werden: mit viel Mut, Energie, Lust und Herz für die Region. Die Mädels vom „Russenhof“ in Winnigen, Rebecca *Materne* und Janina *Schmitt*, beweisen, dass man ein gutes Weingut auch aus dem schiefrigen Moselboden stampfen kann und zwar sehr erfolgreich!

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

#### • 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](http://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)

- Freitag, 30. November 2018, 12:30 – 20:00 Uhr: **Portweinformesse 2018 (Leverkusen)**  
Bereits zum wiederholten Male organisieren die beiden Portwein-Afficionados Axel *Probst* und Christopher *Pfaff* die Portweinformesse im Bayerkasino in Leverkusen, wobei diesmal fast alle Vintage Ports aus 2016 sowie viele Late Bottled Vintages (LBV) zur Verkostung gelangen. Anmeldungen und Details unter <http://worldofport.de/Events%20DE.html> bzw. unter <https://www.sommelier-union.de/events/portweinformesse-2018/> oder direkt bei Axel *Probst* (World of Port, Verbindungsstr. 12a, D- 40764 Langenfeld, T: + 49 212 60650)



WORLD OF PORT  
www.worldofport.de



WORLD OF PORT  
www.worldofport.de

PORTWEINMESSE 2018

WORLD OF PORT PRÄSENTIERT

DIE VINTAGE PORTS DES  
JAHRGANGS 2016

am 30. November 2018 im Bayer Kasino Leverkusen  
Kaiser-Wilhelm-Allee 3, 51373 Leverkusen

**12.30 Uhr** **MASTER CLASS „Der heilige Gral  
des Portweins – Quinta do Noval“**  
Carlos Agrellos präsentiert eine  
Vertikale der legendären Vintage  
Ports. In englischer Sprache.  
Nur mit separater Einladung.

**14 bis 17 Uhr** Reserviert für Fachpublikum.  
Eintritt nur nach Anmeldung  
bei [info@worldofport.de](mailto:info@worldofport.de)

**16 Uhr** **Portwein Basic Seminar**  
Erfahren Sie alles Wissenswerte  
von White Port bis Vintage Port  
Eintritt 25 EUR (VVK 20 EUR)

**17 bis 20 Uhr „Open to the Public“**  
Eintritt 25 EUR (VVK 20 EUR)







WORLD OF PORT Verbindungsstraße 12a · 40764 Langenfeld  
Fon + 49.212.60650 · [www.worldofport.de](http://www.worldofport.de) · [info@worldofport.de](mailto:info@worldofport.de)



Scannen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zum Ticket-Shop  
oder besuchen Sie die Seite [www.worldofport.de/vintage](http://www.worldofport.de/vintage)

PORTWEINMESSE 2018

Erleben Sie die Vintage Ports des Jahrgangs 2016, aktuelle Late Bottled Vintage Ports und andere Portweine der „special category“. Alle führenden Weingüter schenken Ihnen in einer freien Verkostung ihre Portweine aus und erklären Ihnen Besonderheiten und Hintergründe. Die einzigartige Gelegenheit, in Deutschland rund 100 Spitzen-Portweine aus der Hand der Produzenten oder ihrer Importeure zu verkosten.

Der Bayer-Weinkeller wird parallel eine Douro-Weinverkostung mit den Produzenten aus ihrem Sortiment durchführen, u.a. Niepoort, Vale D. Maria, Vale Meao, Passadouro und andere

Jahrgangsports (Vintage Ports) stehen in der Portweinhierarchie ganz oben und werden nur in Jahren mit außerordentlich guten Erntebedingungen produziert. Sie werden nach 2 Jahren ungefiltert abgefüllt und reifen dann viele Jahre in der Flasche. Ein gereifter Vintage Port besitzt eine Tiefgründigkeit und Komplexität, die man bei gewöhnlichen Rotweinen lange suchen muss.



### 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@schlossquadrat.at](mailto:info@schlossquadrat.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

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

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: 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](http://www.oekgv.at))

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 9. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

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

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

Samstag, 30. November 2019, 09:00 - 16:30 Uhr

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

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

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

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

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

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband ([www.oekgv.at](http://www.oekgv.at)) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto:p.jezek@medianet.at)

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

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

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

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



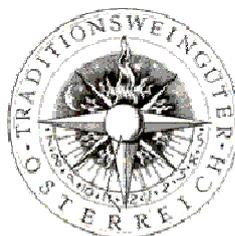
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



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