

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_25

29. NOVEMBER 2018

Die Themen:

- Wein braucht Liebe – braucht Liebe Wein?
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Vier neue Qualitätsweinrebsorten für Österreich 2
- Kamptaler Wein Nacht 2018: *Brandl* und Schloss Gobelsburg große Abräumer 3
- Walter *Glatzer* ist Falstaff Sieger & Carnuntum räumt groß ab 4
- ROSINAS ROSINEN: Gløgg 5
- Neuer Chef für die Hofkellerei Liechtenstein 6
- Herbstfest und Weintaufe in der Weinkellerei Lenz *Moser* 7
- Deutschlands Weinhändler des Jahres gewählt 8
- Globaler Weinkonsum leicht gestiegen 9
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite November-Hälfte 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 12
(2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17

Herausgegeben von:

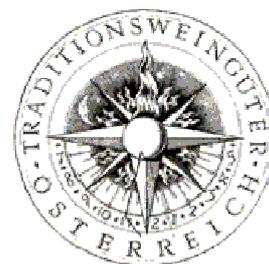
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
Carnuntum



***) Wein braucht Liebe – braucht Liebe Wein? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Glauben Sie, dass Sie den Unterschied schmecken, ob Wein gemacht wird oder ob Wein mit Liebe gemacht wird? Die Natur beherrschen oder mit der Natur leben, sich hineinfühlen? Seine Arbeit erledigen oder mit Herz gestalten? Wein konsumieren oder Wein genießen? Schmeckbarer Unterschied oder romantisches Gefasel? Und jetzt zur Liebe. Kann Weingenuss Gefühle fördern oder verhindern? Schmeckt ein gemeinsames Gläschen Wein anders als ein einsames? Ist für die Liebe eine etwas eingeschränkte Kontrolle besser als ein klarer Kopf? Nur bitte keinen Kontrollverlust!! Die Entschuldigung am nächsten Tag „Ich war ja sooo betrunken“ zählt heute zu den Tabus. Macht ein Gläschen Wein die Welt für die Beteiligten schöner? Dazu die nicht ganz ernst gemeinte Situation. ER spricht SIE beim Erstkontakt wie folgt an: „Finden Sie mich schon interessant, sympathisch oder wollen Sie noch ein Glas Wein trinken?“ (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.at)



Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe <http://www.wein-consulting.at/buch08.html>) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Erst hat der Hund das Bein gewinkelt,
dann lustvoll in den Wein gepinkelt.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Vier neue Qualitätsweinrebsorten für Österreich**

Goldmuskateller sowie Blütenmuskateller, Muscaris und Souvignier Gris – diese vier weißen Rebsorten wurden im Rahmen einer Weinrechts-Sammelnovelle im Sommer zu Qualitätsweinrebsorten erhoben. Mit der Aufnahme des Goldmuskatellers (Moscato Giallo) wurde der Tatsache Rechnung getragen, dass sich neben Muskat Ottonel und Gelbem bzw. Rotem Muskateller auch der weniger fäulnisanfällige Goldmuskateller erfolversprechend zeigt. Die übrigen drei Sorten zählen zu den sogenannten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) und sind – neben den roten Sorten Roesler und Rathay – nun die ersten weißen PIWI-Sorten in Österreichs Qualitätsweinsortenregister. Insgesamt steigt dadurch die Anzahl der Qualitätsweinrebsorten hierzulande auf 40.

PIWI-Sorten sind aufwändig selektierte Neuzüchtungen mit hohen Resistenzen gegen Pilzkrankheiten wie echten und falschen Mehltau (Oidium und Peronospora). Dies bringt eine Reihe ökologischer Vorteile mit sich: Verringerung der ausgebrachten Pflanzenschutzmittel und somit weniger Traktordurchfahrten. Dadurch werden wiederum Schadstoff-Emissionen verringert und die Bodenverdichtung im Weingarten reduziert. Vor allem biologisch und nachhaltig arbeitende Winzer zeigen daher immer größeres Interesse an PIWIs. Statistisch erfasst sind derzeit nur die Rebflächen für Rathay und Roesler, die in Summe 273 ha umfassen – Tendenz steigend.

Aus dieser Reduktion der eingesetzten Ressourcen in der Produktion (weniger Kosten für Pflanzenschutzmittel und Treibstoff sowie geringere Arbeitszeit) resultieren natürlich auch ökonomische Vorteile für die Winzerschaft, mit denen man sich in manchen preissensiblen Marktsegmenten auch eine Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit erhofft.

Allerdings wird die Akzeptanz dieser Rebsorten am Qualitätsweinmarkt nicht nur vom Preis, sondern vor allem von den geschmacklichen Eigenschaften der daraus gekelterten Weine abhängen. Dabei hat der Goldmuskateller sicherlich bedeutende Startvorteile, ist diese aus Norditalien stam-

mende, natürlich entstandene Kreuzung aus Gelbem Muskateller und einer noch unbekanntem Sorte doch in Südtirol schon seit vielen Jahrzehnten weit verbreitet und konnte dort sowohl Produzenten als auch Konsumenten gleichermaßen überzeugen.

In Österreich werden bereits über 13 % der Rebfläche biologisch bearbeitet. Daher machen sich PIWI-Sorten auch schon seit mehreren Jahrzehnten in mehr oder weniger großen Versuchsanlagen in allen Weinbaugebieten bemerkbar. Speziell im niederschlagsreichen Klima der Steiermark arbeiten Winzer bereits seit vielen Jahren erfolgreich damit. So entstehen aus den neuen Sorten in allen Teilen des Landes mittlerweile bereits beachtliche Weine, die etwa bei internationalen Bio- und PIWI-Weinprämierungen groß aufzeigen (www.piwi-international.de/de/ergebnisse-2011-2017.html).

Der Blütenmuskateller ist eine aus dem Jahr 1947 stammende russische Züchtung aus Servenyj und Muskat, die üppigere und vollere Weine mit deutlich intensiveren Blumenblüten-Aromen hervorbringt als der Gelbe Muskateller. Muscaris stammt aus den Züchtungen von Norbert Becker am Staatlichen Weinbauinstitut aus Freiburg und wurde erst 1987 aus Solaris und Gelbem Muskateller gekreuzt. Die Weine erinnern mit ihrer Muskat- und Zitrusaromatik an Muskateller, sind kräftig-stoffig und mit intensiver Säure für die Sekterzeugung geeignet, wobei der hohe Gerbstoffgehalt allerdings Schönung erfordert. Der Sauvignier gris stammt ebenfalls aus der Arbeit von Norbert Becker aus Freiburg und wurde bereits 1983 aus Cabernet Sauvignon und Bronner gekreuzt. Die rötliche Farbe der Traubenschalen erinnert an die Elternsorten, da auch die Vatersorte Bronner wiederum eine Kreuzung aus der roten Zarya Severa und St. Laurent ist. Die Farbtintensität der Schalen ist allerdings nicht ausreichend, um daraus tieffarbige Rotweine zu erzeugen. (bbj)

Quelle: ÖWM online, 20.11.2018, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news/article/oesterreichischer-qualitaetswein-vier-neue-rebsorten/>

***) Kamptaler Wein Nacht 2018: Brandl und Schloss Gobelsburg große Abräumer**

Wieder einmal bis auf den letzten Platz gefüllt war Freitagabend das malerische Schloss Grafenegg anlässlich der Kamptaler Wein Nacht 2018. Schon zum 16. Mal luden die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal zu dieser weinkulinarischen Gala ein. Höhepunkt war die feierliche Verleihung des „Kamptaler Weinpreis“, bei dem die besten Grünen Veltliner und Rieslinge in den Kategorien Gebiets-, Orts- und Riedenwein sowie die besten Rotweine prämiert wurden. In diesem Jahr überreichte Gerhard *Zadrobilek*, Ex-Radprofi und Österreichs erster Wagyu-Rinder-Züchter, als Ehrengast die Urkunden und Trophäen aus der Riedel Glashütte.

Mehr als 300 Gäste waren der Einladung in das wundervolle Ambiente von Schloss Grafenegg gefolgt und konnten sich vom Genussreichtum des Kamptals überzeugen. Die Veranstalter durften neben Ehrengast Gerhard *Zadrobilek* viele „Kamptal-Freunde“ wie Baumeister Richard *Lugner*, Theaterfest NÖ Obmann Werner *Auer*, GF Weinbauverband Österreich DI Josef *Glatt* oder die Tourismusmanager Mag. Andreas *Schwarzinger* (Waldviertel) und Mag. Bernhard *Schröder* (Donau NÖ) begrüßen. Immer mit dabei auch die langjährigen Kooperationspartner Volksbank NÖ AG, die NÖ Versicherung AG sowie die Firma *Müller Glas & CO*, die in ihren Reden für die gute und treue Zusammenarbeit dankten.

Im Mittelpunkt der feierlichen Veranstaltung standen aber die Weinprämierungen. Die Veranstalter haben die besten Weine wieder durch eine neutrale Kostjury ermitteln lassen. Die Einteilung der Weißwein-Kategorien orientiert sich am dreistufigen Herkunftssystem: Gemäß diesem konnten die Winzer ihre Herkunftsweine Grüner Veltliner und Riesling Kamptal DAC in den Kategorien Gebietswein, Ortswein und Riedenwein einreichen. In der Rotweingruppe standen die Rebsorten Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir am Prüfstand. Insgesamt wurden 190 Weine zum Weinpreis eingereicht – ein neuer Rekord!

Zum dritten Mal hintereinander konnte das Weingut Schloss Gobelsburg die Gruppe der Grünen Veltliner Gebietsweine für sich entscheiden. Der KAMPTAL Grüner Veltliner Domaene Gobelsburg 2017 überzeugte erneut die Jury. Bei den Ortsweinen sicherte sich das Weingut *Brandl* aus Zöbing

Platz eins (ZÖBING Kamptal Grüner Veltliner Terrassen 2017). Der beste Riedenwein kommt in diesem Jahr ebenfalls vom Weingut Schloss Gobelsburg (Ried RENNER 1^{er} Kamptal Grüner Veltliner 2017).

Die Wertung der Riesling Gebietsweine dominierte wie im Vorjahr das Weingut Oskar Hager aus Mollands (KAMPTAL Riesling 2017). Winzer Günther Brandl aus Zöbing holte sich (mit dem ZÖBING Kamptal Riesling Terrassen 2017) Trophäe Nummer zwei. Der Ried ROSENBERG Kamptal Reserve Riesling 2017 von der Weingärtnerei Aichinger aus Schönberg



Kamptal Wein Nacht 2018 - Die Sieger mit Ehrengast (vorne v.l.): Maximilian Aichinger, Anton Eitzinger, Günther Brandl; (hinten): Ehrengast Gerhard Zadrobilek, Oskar Hager, Franz Karner (Schloss Gobelsburg) © Robert Herbst, www.pov.at

wurde von den Verkostern als bester Riesling Riedenwein bewertet. Wie schon des Öfteren beim „Kamptaler Roweinpreis“ gab es Trophäe und Urkunde für das Weingut Eitzinger aus Langenlois für seinen Zweigelt Tradition 2016.

Nach den feierlichen Prämierungen ging der Abend in der „Bel Etage“ des Schlosses genussvoll weiter. Die Kamptaler Wirte Heurigenhof Bründlmayer, Benjamin Schwaighofer (Arche Noah Gartenküche), Mörwald Traube Feuersbrunn sowie Mörwald Schloss Grafenegg sorgten für kulinarische „Kostbarkeiten“ beim viergängigen Menü. Gleich beim ersten Gang zelebrierte man die genussvolle Verbindung zwischen Kamptaler Wein und feinstem Kobe Beef aus dem landwirtschaftlichen Betrieb von Gerhard Zadrobilek. Für die „musikalische Reise“ durch die Prunkräume des Schlosses sorgten die mit viel Applaus belohnten „Tanzhausgeiger“. (bbj)

Alle Siegerweine des „Kamptaler Weinpreises 2018“ gibt es in der Kamptaler Gebietsvinothek Ursin Haus in Langenlois zu verkosten und zu Ab-Hof-Preisen zu kaufen (www.ursinhaus.at).

***) Walter Glatzer ist Falstaff Sieger – Carnuntum räumt groß ab**

Die Wiener Hofburg diente als Bühne der 39. – und bisher größten – Falstaff-Rotweingala. Rund 200 Winzer präsentierten mehr als 600 der besten Rotweine Österreichs und über 2.000 Besucher sorgten für eine ausgezeichnete Stimmung. Highlight des Abends war die mit Spannung erwartete Prämierung der diesjährigen Falstaff Sieger aus dem druckfrischen Rotweinguide 2019.

Das Highlight der Rotwein-Prämierung, die in Kooperation mit den Partnern s-Versicherung, Wiener Städtische & Donau Versicherung durchgeführt wurde, war zweifelsohne wieder die Kür der drei FALSTAFF-SIEGER. Platz eins geht in diesem Jahr an das Weingut Walter Glatzer aus Göttlesbrunn (Carnuntum). Glatzer zeigte sich auf der Bühne überwältigt und erinnerte sich an den herausfordernden Jahrgang 2016: „Das ist die Krönung eines sehr schwierigen Jahrgangs, der mit Frost begonnen hat und letztendlich doch ein gutes Ende genommen hat“.

Auf Platz zwei findet sich das Weingut Gesellmann aus Deutschkreutz mit dem Bela Rex 2016 – kein Unbekannter auf dem Siegetreppchen bei der



Ein überglücklicher Falstaff-Sieger: Walter Glatzer
© Falstaff/APA-OTS Ludwig Schedl

Falstaff-Rotweingala. Die drei Erstplatzierten komplett macht das Weingut Franz und Christine *Netzl* ebenfalls aus Göttlesbrunn (Carnuntum), die mit ihrem Ried Bärnreiser Anna-Christina 2016 brillierten.

1. Platz: Weingut Walter *Glatzer*, Carnuntum (St. Laurent Ried Altenberg 2016, 95 Punkte)
 2. Platz: Weingut *Gesellmann*, Mittelburgenland (Bela Rex 2016, 95 Falstaff)
 3. Platz: Weingut Franz & Christine *Netzl*, Carnuntum (Ried Bärnreiser Anna-Christina 2016, 95 P)
- Falstaff-Chefredakteur Peter *Moser* verkostete in den vergangenen Monaten knapp 1.300 Weine. Die bestbewerteten Rotweine wurden in einer Fachjury unter seiner Leitung erneut blind verkostet. In diesem Finaldurchgang wurden aus den punkthöchsten Weinen die Falstaff-Sieger sowie FALSTAFF-SORTENSIEGER bestimmt. Der Überblick:

- Blauer Zweigelt 2016: Zweigelt Ried Schüttenberg 2016, Weingut Philipp *Grassl*, Göttlesbrunn (Carnuntum)
- Cabernet Sauvignon 2016: Cabernet Sauvignon Ried Neuberg 2016, Winzerhof *Kiss*, Jois (Leithaberg)
- Blaufränkisch 2016: Leithaberg DAC Ried Gritschenberg Jois 2016, Weingut Anita und Hans *Nittnaus*, Gols (Neusiedlersee)
- Cuvée 2016: Bela Rex 2016, Weingut *Gesellmann*, Deutschkreutz (Mittelburgenland)
- Merlot 2016: Merlot Unplugged 2016, Weingut Hannes *Reeh*, Andau (Neusiedlersee)
- Pinot Noir 2016: Pinot Noir Ried Holzspur 2016, Weingut Johanneshof *Reinisch*, Tattendorf (Thermenregion)
- St. Laurent 2016: St. Laurent Ried Altenberg 2016, Weingut Walter *Glatzer*, Göttlesbrunn (Carnuntum)
- Syrah 2016: Syrah Ried Kirchtal Reserve 2016, Weingut *Artner*, Höflein (Carnuntum)

FALSTAFF „RESERVE TROPHY“

Diese spezielle Auszeichnung, die heuer bereits zum 16. Mal vergeben wurde, hat als Grundbedingung für eine Teilnahme, dass ein Wein frühestens drei Jahre nach dem Erntezeitpunkt auf den Markt gebracht wird und daher an der regulären Falstaff-Prämierung nicht teilnehmen kann. Die Gewinner:

1. Platz: Cuvée Kerschbaum 2015, Weingut Paul *Kerschbaum*, Horitschon (Mittelburgenland)
2. Platz: Werner Achs 2015, Weingut Werner *Achs*, Gols (Neusiedlersee)
3. Platz – ex aequo: Blaufränkisch Ried Kleinhöfleiner Setz 2015, Weingut *Koll-*

Rosinas Rosinen:

Glogg



Gühwein gehört untrennbar mit der kalten Jahreszeit zusammen. Wenig verwunderlich, denn heißer Alkohol vermischt mit Zucker, Zimt und Nelken wärmt Körper und Seele zugleich.

Das wissen auch die skandinavischen Länder. Deren Pendant zu unserem Glühwein heißt *glogg* (dänisch, norwegisch) bzw. *glögg* (schwedisch) und *glögi* (finnisch). Hier das Rezept einer dänischen Freundin:

Zutaten:

- ¼ Flasche Portwein
- 5 cl Rum
- 1 Flasche Rotwein
- 3 Gewürznelken
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Zimtrinde
- 25 gr Rosinen
- 25 gr gehäutete Mandeln
- 70 gr Zucker

Zubereitung:

1. Portwein in einen Kochtopf geben. Nelken, Kardamom und Zimt (idealerweise in einem Stoffsäckchen) sowie Rosinen und Mandeln beifügen. Das Ganze ca. 5 – 10 Minuten köcheln lassen.
2. Rum beimischen und abdecken. Weitere 1 – 2 Minuten köcheln.
3. Zum Schluss mit Rotwein und Zucker vermengen und nochmals erhitzen.

Eine wunderbare Möglichkeit, Freunden, Verwandten oder einfach sich selbst etwas Gutes zu tun. Es kann kein Zufall sein, dass das skandinavische Wort *glogg* dem deutschen Wort *Glück* zum Verwechseln ähnlich klingt.

Wie immer meine Bitte am Schluss:

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

Dänischer Glogg

wentz, Großhöflein (Leithaberg) & Blaufränkisch Grande Reserve V-MAX 2015, Rotweingut Prickler, Lutzmannsburg (Mittelburgenland)

(Anm.: alle Weine mit 96 Falstaff-Punkten, aber kleinen Unterschieden bei den Nachkommastellen)

In der Kategorie JUNGE ROTWEINE, in der die bisher schon bestehende Kategorie „Zweigelt“ um die Kategorien „Blaufränkisch“ und „Cuvées“ erweitert wurde, ist das Angebot der Preis-Leistungs-Weine so groß wie in keinem anderen Bereich. Hier bekommt man, speziell aus einem für Rotwein qualitativ durchaus vorteilhaften Jahrgang wie 2017, wirklich sehr viel für sein Geld geboten. Die GRAND PRIX SIEGER der drei Kategorien sind:

1. Platz Cuvée: Waiting for Tom 2017, Weingut Renner & rennersistas, Gols (Neusiedlersee)
 1. Platz Blaufränkisch: Blaufränkisch Classic 2017, Iby Bio Rotweingut, Horitschon (Mittelburgenland)
 1. Platz Blauer Zweigelt: Zweigelt Neuland 2017, Weingut Franz Schindler, Mörbisch (Leithaberg)
- Die höchsten Punkte bei den roten Jungweinen erzielten die *rennersistas* aus Gols mit Waiting for Tom 2017 in der Gruppe der Cuvées. (bbj)

Quelle: falstaff online, 26.11.2018, <https://www.falstaff.at/nd/falstaff-rotweinguide-2019-alle-sieger/>

Insgesamt zeigten sich die Winzerinnen und Winzer aus dem Weinbaugebiet Carnuntum mit drei Siegerweinen, drei zweiten Plätzen und einem dritten Platz in diesem Jahr äußerst erfolgreich. Dass dazu noch der Gesamtsieg an das kleine, aber feine Weinbaugebiet südöstlich von Wien geht, ist zweifelsohne dem kontinuierlichen Qualitätsstreben der hier ansässigen Winzer zuzuschreiben. Die Entwicklung des Rubin Carnuntum für über 20 Jahren, die Aufnahme in den Verband Traditionsweingüter Österreich – Region Carnuntum sowie die Verleihung des Titels „Winzer des Jahres“ an Philipp Grassl von Falstaff in diesem Jahr belegen eindrucksvoll, was hier in den vergangenen Jahrzehnten alles geleistet wurde. (bbj)

Hier noch einmal ein Überblick über alle in diesem Jahr Falstaff-prämierten Carnuntum-Weine:

1. Platz Kategorie St. Laurent: Ried Altenberg 2016, Weingut Walter Glatzer
1. Platz Kategorie Syrah: Ried Kirchtal Reserve 2016, Weingut Artner
1. Platz Kategorie Zweigelt: Ried Schüttenberg 2016, Weingut Philipp Grassl
2. Platz Kategorie Cuvée: Ried Bärreiser Anna-Christina 2016, Weingut Franz & Christine Netzl
3. Platz Kategorie Cuvée: Ried Rosenberg 2016, Weingut Gerhard Markowitsch
2. Platz Kategorie Jungwein-Grand Prix-Zweigelt: Rubin Carnuntum 2017, Weingut Gottschuly-Grassl
2. Platz Kategorie Jungwein-Grand Prix-Blaufränkisch: Blaufränkisch 2017, Weingut Gerhard Markowitsch



Starke Performance. Carnuntums Winzer mit ihren Auszeichnungen beim Falstaff-Rotweinpreis (v.l.): Philipp Grassl, Gesamtsieger Walter Glatzer, Christina Artner-Netzl, Peter Artner und Gerhard Markowitsch © Falstaff/APA-OTS Ludwig Schedl

*) Neuer Chef für die Hofkellerei Liechtenstein

Stefan Tscheppe übernimmt mit 1. Jänner 2019 die Betriebsleitung der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in Wilfersdorf (Weinviertel) und Vaduz (Liechtenstein). Der gebürtige Südsteirer war sechseinhalb Jahre als Geschäftsführer des Weinguts Esterhazy am Leithaberg (Burgenland) tätig. Davor war Tscheppe für ein Weingut in den Sierra Foothills in Kalifornien mit Fokus auf Rebsorten wie Chardonnays, Cabernet Sauvignons, Syrahs und Viogniers verantwortlich.

Mit dieser Personalie hat die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein die Nachfolge des jahrzehntelang amtierenden Betriebsleiters und Geschäftsführers Josef *Weinmeyer* geregelt. *Weinmeyer* tritt zum Jahreswechsel in den Ruhestand.

Die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein blickt auf eine erfolgreiche Weinbaugeschichte von knapp 600 Jahren zurück und besitzt heute 30 ha Rebflächen in Wilfersdorf und 3,5 ha in Vaduz. Der Fokus in Österreich liegt dabei auf den Sorten Riesling und Grüner Veltliner im Weißweinsbereich, sowie Merlot und Zweigelt aus alten Reben bei den Rotweinen. In der Kellerei in Vaduz sind die führenden Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir.

Tscheppes Aufgabe wird zukünftig die qualitative Weiterentwicklung der Weine und die vertriebliche Neuausrichtung der Hofkellerei in Liechtenstein und Österreich sowie der internationalen Märkte sein. Die Produktion in Österreich wird bereits 2019 mit dem Bau des neuen Press- und Verarbeitungshauses auf den neuesten Stand gebracht. Zeitgleich wird ein engagiertes Team in der Produktion und im Vertrieb aufgebaut.

Unterstützt wird Stefan *Tscheppes* von Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein, die als ausgebildete Sommelière und als eingebundenes Familienmitglied die Weine der Hofkellerei erfolgreich repräsentiert.

Quelle: Vinaria online, 26.11.2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3113

*) Herbstfest und Weintaufe in der Weinkellerei Lenz Moser

Neuer Jahrgang, Neuer Weinpaten: Am Samstag, den 17. November fand in der Weinkellerei Lenz Moser das traditionelle Herbstfest statt. Erneut folgten mehr als 500 nationale und internationale Gäste der Einladung zu diesem großen Branchentreff der Weinwirtschaft. Die Weinpatenschaft übernahm dieses Jahr Karl Albrecht *Hohenlohe*, der dem Taufwein den Namen „Heimat“ verlieh.

Stimmungsvoller lässt sich ein Herbstfest zu Ehren des guten Weins kaum begehnen. Eine hell leuchtende Lichterkette wies den Gästen den Weg, ebenso die von weitem ertönenden Klänge der Niederösterreichischen Militärmusik. Traditionell ließen es sich die beiden Lenz Moser-Vorstände Walter *Holzner* und Andreas *Pirschl* sowie Chef-önologe Ernest *Großbauer* nicht nehmen, die zahlreichen Gäste persönlich zu begrüßen. Darunter viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Kultur, unter ihnen die Weinkönigin Julia I. Die feierliche Taufe und Weinsegnung vollzog der Abt des Stifts Melk, Georg *Wilfänger*. Weinpaten Karl Albrecht *Hohenlohe*, Herausgeber des Gault&Millau, verlieh bei dieser Zeremonie einem Grünen



Karl Albrecht *Hohenlohe* beim Herbstfest von Lenz Moser mit seinem Taufwein namens „Heimat“ (v.l.): Ernest *Großbauer* (Önologe Lenz Moser), Weinkönigin Julia I, Abt Georg *Wilfänger* (Stifts Melk) und Weinpaten Karl *Hohenlohe*, (Gault&Millau) © *Maringer/cityfoto*

Veltliner Selection den Namen „Heimat“. *Hohenlohe* bezog sich dabei auf seine Jugend, die er teilweise in der Gegend um Krems verbrachte, womit er auch Wein und Weinlandschaft verbindet.

Walter *Holzner*, Vorstand der Lenz Moser AG, ging bei seinen Begrüßungsworten auf zukünftige Herausforderungen auf dem Weinmarkt ein und stellte klar, dass Lenz Moser darin weiterhin mit innovativer Dynamik aber auch mit Besonnenheit agieren wird. Zudem hob er die Bedeutung der vielen Menschen hervor, welche das Wesen und den Erfolg der Weinkellerei Lenz Moser ausmachen. „Ich danke allen unseren Wegbegleitern für ihre

Unterstützung und Treue. Dass heute so viele von ihnen hier anwesend sind, erfüllt mich mit großer Freude.“ Landtagspräsident Mag. Karl *Wilfing* bedankte sich in seiner Rede dafür, dass man bei Lenz *Moser* den österreichischen Wein in die Welt hinaus trägt. Weinbaupräsident Johannes *Schmuckenschlager* äußerte sich in seinen Grußworten sehr zufrieden über den Jahrgang 2018 und hob die Philosophie von Lenz *Moser* hervor, ausnahmslos zu 100 % österreichische Trauben zu verarbeiten. Die beiden Önologen von Lenz *Moser*, Ing. Ernest *Großbauer* und Ing. Michael *Rethaller*, zogen ausführlich Bilanz über das Weinjahr 2018. Erfreut zeigten sich die beiden Herren darüber, dass in diesem sehr warmen Jahr mit frühem Lesebeginn wieder leichte und mittelkräftige Weine gelangen, während auch die Rotweine Finesse und Trinkfreude verheißen.

Humorvoll begleitet wurde der Abend durch launige Weingeschichten von Schauspieler und Intendant Wolfgang *Böck*. Selbigem wurde von Vorstand Walter *Holzner* ein Scheck über 2.000,- Euro für die „Gesellschaft für MucoPolySaccharidosen (MPS)“ überreicht, deren Botschafter er ist. Ebenfalls einen Scheck über 2.000,- Euro konnte Abt Georg *Wilfing* entgegennehmen, welcher an das Projekt „Auro Danubia – Stift Melk hilft Waisenkindern in Saniob/Rumänien“ ergeht.

Traditionell konnten sich die Gäste über ein knuspriges Martinigansl freuen und dazu den neuen Taufwein verkosten. Großen Andrang gab es schließlich im idyllischen Fasskeller, wo zahlreiche Weine des neuen Jahrgangs zur Verkostung gereicht wurden. Besondere Aufmerksamkeit genoss dabei „Noah“, der erste im neuen 1.000-Eimer-Fass ausgebaute Wein. Gemütlichkeit und Geselligkeit, bei dem Wein sein geschätztes Talent als verbindendes Element unter Beweis stellte. Ebenfalls zur guten Unterhaltung trugen das Trio Wien mit Hans *Radon* sowie Wolfgang *Friedrich* mit der New Orleans Dixieland Band bei. Durch den Abend des gelungenen Fests führte Moderator Rainer *Pariasek*. Für den aufmerksamen und freundlichen Service zeichneten die Schülerinnen und Schüler der HLF Krems verantwortlich. Ein fulminantes Fest, von dem sich abermals viele Gäste mit den Worten „bis zum nächsten Mal“ verabschiedeten. (*bbj*)

***) Deutschlands Weinhändler des Jahres gewählt**

Die Zeitschrift WEINWIRTSCHAFT vergibt die begehrte Auszeichnung in vier Kategorien und hat jetzt die vier „Weinhändler des Jahres 2019“ gekürt.

Die vier Weinhändler, die sich über die Auszeichnung freuen dürfen, sind: *Pinard de Picard*, Saarwellingen (Kategorie: Weinversand/Onlinehandel), *Walter & Sohn Weinhandlungen*, München (Kategorie: Weinfachgroßhandel), *Weinladen St. Pauli*, Hamburg (Kategorie: Weinfacheinzelhandel) und *Rewe Center Bruchsal* (Kategorie: Lebensmitteleinzelhandel).

Die feierliche Preisverleihung „Weinhändler des Jahres 2019“ fand im Rahmen des Fachhandelsmeetings am 19. November im Deidesheimer Hof in Deidesheim statt. Die Veranstaltung ist traditionell am Vortag von MEININGER'S Finest 100 gesetzt.

Sie sagen von sich selbst: „Es ist die Summe von vielen Faktoren, die unseren Erfolg ausmacht.“ Guido *Walter* und Katrin *Simonis* vom Fachgroßhandel „Walter & Sohn Weinhandlungen“ in München verstehen Weine als Kulturgut und vermitteln dies auch mit Leidenschaft an ihre Kunden. Wein ist für sie Vielfalt. Und der Erfolg gibt ihnen Recht: Innerhalb von zehn Jahren hat sich ihr Umsatz verzehnfacht.

Mit einer hervorragend bestückten Weinabteilung überzeugt Rewe Center Bruchsal seine Kunden. Die Weinabteilung demonstriert, wie die Grenzen zwischen Fachhandel und Lebensmitteleinzelhandel verschwinden. Holger *Appel* und seinem Team gelingt es, sich jeden Tag außergewöhnlich zu präsentieren. Angebot und Architektur sowie das Angebot sind die Basis, doch die Weinhändler vermitteln ebenso Genusskultur.

Die Jury befand: *Pinard de Picard* in Saarwellingen ist ein Botschafter für guten Geschmack, für Wertigkeit und für Wertschöpfung – insbesondere für deutsche und französische Weine. Einen Ansprechpartner für den gesamtdeutschen Markt zu haben und die Rückmeldung der Kunden zu er-

halten, ist heute für jedes Weingut unerlässlich. Pinard de Picard hat seit seiner Gründung 1997 einen einzigartigen Kreislauf geschaffen, dessen Knotenpunkt der Versand- und Onlinehandel ist. Für Stephanie Döring und ihr Team vom Weinladen St. Pauli in Hamburg zählt der Kontakt zum Winzer – und der muss eine gute Story zu erzählen haben. Der einfache Zugang zu den Produkten, höchste Qualitätsansprüche und Respekt stehen bei ihnen ebenso an erster Stelle. Mit ihrem familiären und innovativen Konzept begeistern sie ein junges, qualitätsbewusstes Publikum für Wein und sprechen auch diejenigen an, die noch nie Wein probiert haben. (bbj)

Quelle: Gourmetwelten online, 22.11.2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/weinwirtschaft_2019_weinhaendler_des_jahres_gekuert/

***) Globaler Weinkonsum leicht gestiegen**

Der weltweite Weinkonsum ist im vergangenen Jahr um 0,8 % auf 244 Mio. hl leicht gestiegen. Diese Zahl nannte jetzt das Deutsche Weininstitut in Bodenheim bei Mainz auf der Grundlage neuer Schätzungen der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). Bezogen auf Menschen ab 15 Jahren liegen die deutschen Weintrinker mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 28,2 Litern auf dem zehnten Platz. Angeführt wird diese Rangliste von Portugal mit 58,8 Litern vor Frankreich (50,7) und Italien (44,0). Danach folgen die Schweiz (37,0) und Österreich (32,2). Vor Deutschland liegen auch noch Belgien, Australien, Schweden und Ungarn. Erst auf Platz zwölf kommt Spanien mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 26,4 Litern. In den USA werden nur 12,4 Liter, in Russland 7,5 und in China 1,5 Liter Wein getrunken. In Ländern mit eigener Weinproduktion sei seit einigen Jahren ein eher rückläufiger Weinkonsum festzustellen, erklärt das Weininstitut. Gestiegen seien die weltweiten Weinexporte. Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 108 Mio. hl Wein grenzüberschreitend gehandelt „und damit fast jede zweite Flasche Wein außerhalb des Produktionslandes getrunken“. (dpa)

***) Die Wein-TV-Tipps für die erste Dezember-Hälfte**

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

- 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!
- Samstag, 1. Dezember, 11:30 | arte (online verfügbar von 01.12. bis 08.12.)
Home Swiss Home – Von See zu See
Am nordöstlichen Ufer des Genfer Sees liegen die terrassierten Weinberge von Lavaux. Die Winzerfamilie Vincent Chollet keltert hier seit fünf Generationen. Und der von der Elfenbeinküste stammende Sommelier Jérôme Aké ist mit den Jahren zu einem der führenden Weinkenner der Schweiz geworden.

- Samstag, 1. Dezember, 15:00 | 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.
- Montag, 3. Dezember, 21:55 | 3sat
Collio - Italiens Hügel der Genüsse
Collio, ein fruchtbares Weinbaugebiet im äußersten Nordosten von Friaul-Julisch Venetien, besticht durch seine hügelige Landschaft, reizende Dörfer und kulinarische Besonderheiten. Ein spezielles Mikroklima und seine lange Kulturgeschichte prägen die Grenzregion zwischen Österreich, Italien und Slowenien. Der Wein dort ist erstklassig, würzig der Essig und Prosciutto. Die gegenseitigen kulturellen Einflüsse merkt man auch der Küche an. Viele Jahrhunderte lang gehörte das Gebiet zum Habsburgerreich. Bis heute ist der Collio ein Synonym für großartige Weißweine. Die Familie *Felluga* und einige andere Winzer waren die Ersten, die im Collio mit Qualitätsweinbau begonnen hatten. Heute finden sich in diesem Gebiet viele der wohl besten und anerkanntesten Weißweinproduzenten der Welt. Die Destillerie Domenis bei Cividale war eine der ersten, die Grappa der Weinsorte Picolit auf den Markt brachte und den früher als Arme-Leute-Schnaps verrufenen Tresterbranntwein zu einer anerkannten Spirituose von höchster Qualität erhob. Joško *Sirk* und sein Sohn Mitja lassen den Wein in Barriquefässern zu Essig gären. Andrea *D'Ossvaldo* hingegen hat sich dem Prosciutto verschrieben. Eine besondere Räucherung und das perfekte Klima ergeben den unvergleichlichen Geschmack, der nicht umsonst als „Stradivari des Schinkens“ bezeichnet wird.
- Dienstag, 4. Dezember, 08:55 | N24 DOKU
Welt der Wunder – Glühwein-Test: Kann ein Sommelier günstig von teuer unterscheiden?
Zur Weihnachtszeit kaufen die Deutschen innerhalb weniger Wochen 75 Mio. Flaschen Fertigglühwein. Bedeutet teuer dabei auch besser? „Welt der Wunder“ macht den Test und gibt Tipps, wie man den gekauften Glühwein geschmacklich pimpen kann.
- Mittwoch, 5. Dezember, 21:00 | NDR Fernsehen
Heimatküche – auf dem Weingut
In der vorletzten Folge von „Heimatküche“ machen die Kandidaten das kleine Dorf Malente in Schleswig-Holstein unsicher. Dort wartet Melanie *Engel* gespannt auf ihre Gäste und kann es kaum erwarten, Sonja, Bernd & Co. ihren Ingenuhof zu zeigen. Der familiengeführte Betrieb liegt im Herzen der Holsteinischen Schweiz, umgeben von schönen Wäldern und glitzernden Seen. Die Ostsee ist auch nur einen Katzensprung entfernt. In dieser wunderschönen Natur hat sich Melanie zusammen mit ihrer Familie im Laufe der Jahre einen sehr bunten und vielfältigen Hof aufgebaut. Das Besondere: Die Engels bauen Wein an und das in Schleswig-Holstein! Vor neun Jahren haben Melanie und ihre Familie genau den richtigen Riecher gehabt. Ihr Wein ist inzwischen ein Verkaufsschlager in ganz Deutschland. Doch bevor die Kandidaten die edlen Tropfen probieren dürfen, geht es für die Heimatküche zunächst zur Traubenernte in die Weinberge und zum Wassertreten à la Kneipp.
- Donnerstag, 6. Dezember, 10:25 | Bayerisches Fernsehen
Wildes Deutschland: Der Pfälzerwald
Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Im besonders milden Klima sind viele mediterrane Tierarten und Pflanzenarten ansässig. Die am Ostrand des Pfälzerwaldes verlaufende Weinstraße lädt mit ihren romantischen Weindörfern zum Verweilen ein. Bereits vor 2.000 Jahren wurden im Marschgepäck römischer Truppen kulinarische Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum nach Rheinland-Pfalz gebracht: Weintrauben, die Mittelmeer-Weinbergschnecke und Esskastanien gelten bis heute als Delikatesse.

- Freitag, 7. Dezember, 21:00 | ANIXE
Auf Reisen: Zypern mit Falk-Willy *Wild*
Falk-Willy *Wild* kann sich bei seiner Reise davon überzeugen, dass die zypriotischen Weine von ganz hervorragender Qualität sind. Kein Wunder, denn auf Zypern wird schon seit Jahrtausenden Wein angebaut. Eine Kunst, die auch in den Klöstern der Insel gepflegt wird. Das Bergland mit seinen idyllischen kleinen Dörfern und antike Ruinen an den Küsten machen sehr schnell deutlich, dass Zypern ein Reiseziel für Genießer ist.
- Samstag, 8. Dezember, 15:50 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien: Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die typischen Paraden dunkelgrüner Zypressen.
- Freitag, 14. Dezember, 14:05 | 3sat
San Francisco von oben
Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- Samstag, 15. Dezember, 17:00 | SWR Fernsehen
Traben-Trarbach, da will ich hin!
Simin *Sadeghi* besucht die Doppelstadt an der Mosel im Herbst und im Advent. Traben-Trarbach ist berühmt für seine Jugendstilgebäude, aber warum gibt es ausgerechnet hier so viele davon? Anfang des 20. Jahrhunderts machte der Weinhandel die Stadt reich. Simin trifft alteingesessene Trabener und Trarbacher, die mit ihren Erzählungen und alten Fotos die glanzvolle Vergangenheit wiederaufleben lassen. Die „Unterwelt“, ein noch erhaltenes weit verzweigtes Labyrinth an Kellern, in denen die Weinfässer gelagert wurden, erinnert an diese Zeit. Auch heute noch wird in und um Traben-Trarbach jede Menge Wein angebaut. Simin ist bei der Weinlese dabei und will herausfinden, warum der Riesling dominiert. In der Adventszeit verwandelt sich die Traben-Trarbacher Unterwelt in einen der schönsten und sicherlich in den ungewöhnlichsten Weihnachtsmarkt im Südwesten: den Mosel-Wein-Nachts-Markt.
- Sonntag, 16. Dezember, 19:00 | hr-fernsehen
Herrliches Hessen: Unterwegs in und um Geisenheim
Der Rheinsteig, edler Wein und ein Trimm-Dich-Pfad der Seele
Malerische Gassen, eine 700 Jahre alte Linde, Weinberge, eine weltbekannte Hochschule, ein Dom, der keiner ist, und pure Idylle – das ist Geisenheim, mitten im Rheingau. Gerade im goldenen Herbst ist diese Gegend ein wahrer Traum – goldgelbe, rötlich gefärbte Blätter, dazwischen die Winzer bei der Lese. Aber Geisenheim hat noch mehr zu bieten – in Marienthal oder Johannisberg. Mit Stefan *Eiser* vom Schloss Johannisberg steigt Dieter *Voss* im ältesten Riesling-Weingut der Welt in den Keller hinab – in den Weinkeller des Schlosses, wo in der „Bibliotheca subterranea“ Weine aus dem 18. Jahrhundert lagern. Wie schmeckt gekorkter Wein? Und warum ist das Glas so wichtig, aus dem Wein getrunken wird? Genau das wird Dieter *Voss* herausfinden, mit Günter *Ringsdorf*, einem Kenner der Weinsensorik und Rheingauer Urgestein. „Der Wein ist ein Lebewesen“, so sein Motto, und er verrät, wie er das meint.
- Sonntag, 16. Dezember, 21:00 | ZDFinfo
ZDFzeit: Wo lebt es sich am besten?
Das längste Leben, die beste Luft, die niedrigsten Mieten oder das höchste Einkommen – welche Orte in Deutschland sind top und welche flop? Eine neue Studie liefert überraschende Antworten. Winzerin Hildegard *Stigler* führt so ein Leben, das sich wohl viele vorstellen. Sie steht regelmäßig in ihren Weinbergen, schneidet die Reben und genießt die Landschaft. Danach sitzt sie mit der gesamten Familie bei der „Vesper“, dem Abendessen. Natürlich mit einem Glas Wein aus dem eigenen Anbau. „Es ist ein gemütliches Leben hier“, sagt sie, „das lässt uns alt werden. Wir haben keinen Stress.“ Tatsächlich haben Frauen in der Region Breisgau-Hochschwarzwald die höchste Lebenserwartung in Deutschland.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- 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)




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

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)



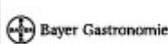
Erleben Sie die Vintage Ports des Jahrgangs 2016, aktuelle Late Bottled Vintage Ports und andere Portweine der „special category“. Alle führenden Weingüter schenken Ihnen in einer freien Verkostung ihre Portweine aus und erklären Ihnen Besonderheiten und Hintergründe. Die einzigartige Gelegenheit, in 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.



Scannen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zum Ticket-Shop oder besuchen Sie die Seite www.worldofport.de/vintage

WORLD OF PORT Verbindungsstraße 12a · 40764 Langenfeld
Fon + 49.212.60650 · www.worldofport.de · info@worldofport.de

- Samstag, 8., und Sonntag, 9. Dezember 2018, 10 – 18 Uhr: **Adventwochenende bei Familie Maier im Geyrhof (Oberfucha im Kremstal)**
Abseits vom Adventtrubel lädt Familie *Maier* vom Geyrhof in Oberfucha im Kremstal zum gemütlichen Nachmittag bei selbst gemachten Chili vom wildwux-Rind, Glühwein, Tee und natürlich allen aktuell im Sortiment verfügbaren Weinen des Weinguts ein.

Frei nach dem Motto „*Wir feiern das Leben, das Handwerk, den Wein, unsere Freunde, Kunden und Familien. Guter Wein, gutes Essen und gute Unterhaltung durch gute Unterhaltungen. Sonst nichts.*“ kommen zu diesem Wochenende auch langjährige Freunde wie Irene Buchacher vom Klampererhof im Mölltal, die ihr Gänseprojekt vorstellt, und Geyerhof-Mitarbeiter Petr Mejzlik wird seine Kunstschmiedearbeiten anbieten.

Bioweingut Geyerhof, Familie Maier, Ortsstraße 1, 3511 Oberfucha, Tel.: 02739/2259, www.geyerhof.at

- 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

ÖKGV-GOURMETREISE 2019 NACH DALMATIEN

11. bis 18. Mai '19

Traumhaftes
DALMATIEN

EINZIGARTIGE GENUSS.REISE MIT DEM ÖKGV UND DEM MAGAZIN GENUSS

Fotos: Adrialin

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 Olivenölkostungen
- 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

(Am besten gleich buchen! Anmeldeschluss: Ende Dezember!)



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 Pelejac 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 Kategorie 1: Doppelzimmer EUR 1.715,- pro Person/Woche

(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, 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, 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 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 *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

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

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

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



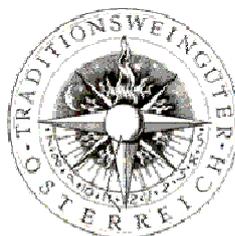
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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