

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_23

6. NOVEMBER 2019

Die Themen:

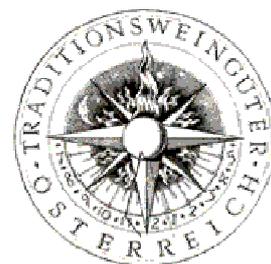
- Der Wein ist noch kein Allheilmittel – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*... 2
- Wein in Österreich – Die Geschichte 2
- Weingartenpfirsich vor dem Comeback..... 3
- ROSINAS ROSINEN: INFLUENZA..... 3
- Wenn Heurige zu Wohnbauten werden..... 3
- Die zarte Seele des Reisweins 4
- Neue Marktbeobachtungsstelle für Wein..... 4
- Die Sieger des Gault&Millau-Weinguide 2020 Deutschland 5
- Die Sieger des VINUM Weinguide 2020 Deutschland..... 5
- Whisky-Weltrekord: 1 Flasche Macallan um 1,75 Mio. Euro versteigert..... 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende November..... 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

*) **Der Wein ist noch kein Allheilmittel – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

In manchen Rotweinen sind gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe ausreichend vorhanden. Mit ausreichend meinen die Experten von W&G Wein und Gesund, dass ein bis zwei Gläser à 125 ml täglich genügen, um das Herzinfarktrisiko nachhaltig zu senken. Vorausgesetzt, dass auch ein sonst gesunder Lebensstil gepflogen wird. Eine ausgewogene Ernährung, regelmäßig Bewegung und ca. 2 l Wasser pro Tag gehören einfach dazu. Wer meint, dass Rotwein allein alles andere ersetzen kann, irrt gewaltig. Ein MODERATER Rotweingenuss und Sport schließen einander nicht aus. Die Empfehlung lautet: Wasser trinken und Wein kosten. Und nicht umgekehrt. (hb) (www.wein-gesund.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 entgegengebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

So manche Winzer schaffen Wein,
für den brauchst' einen Waffenschein.

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) **Wein in Österreich – Die Geschichte**

Am 4. November wurde im MAK in Wien ein neues Buch über die Geschichte des Weins in Österreich vorgestellt.

Über zweieinhalb Jahre Arbeit stecken in dem 700 Seiten umfassenden Buch, das auf Initiative des langjährigen ÖWM-Geschäftsführers Mag. Willi *Klinger* und unter wissenschaftlicher Leitung von a.o. Univ.-Prof. Dr. Karl *Vocelka* entstanden und im Brandstätter Verlag erschienen ist. „Über 40 Autoren beleuchten in diesem Prachtband die lange und reiche Geschichte des österreichischen Weins in all ihren Facetten: Rebsorten, Kultur- und Kellertechniken, die Rolle des Weins in Religion und Brauchtum, die Entstehung der österreichischen Weinbaugebiete und die erfolgreiche Entwicklung nach 1985, um nur einige zu nennen. Zum ersten Mal ist durch diesen Band ein fundierter Blick auf den historisch-kulturellen Stellenwert des Weins in Österreich möglich“, freut sich *Klinger*.



Der Anspruch des neuen Standardwerks war von Anfang an, mit wissenschaftlicher Akribie Österreichs Weingeschichte unter Einbeziehung aller prägenden Zeiträume zu betrachten: früheste Weinbaubelege in der Urgeschichte, erster systematischer Anbau in der Römerzeit, Hochphasen im Mittelalter durch geistlichen Einfluss, neuzeitliche Entwicklungen im Zuge der Urbanisierung und schließlich die gravierenden Zäsuren im 20. Jhd. durch den Zerfall der Habsburgermonarchie, die NS-Zeit und den Weinskandal. In einem eigenen Kapitel beleuchtet der deutsche Journalist Dr. Daniel *Deckers* auch den viel diskutierten Werdegang Friedrich Zweigelts (1888–1964); im Zuge seiner Recherchen in diversen Archiven stieß er auf bisher noch nie gesichtetes Material. (bbj)

„Wein in Österreich: Die Geschichte“ | Hrsg.: Mag. Wilhelm *Klinger* und a. o. Univ. Prof. Dr. Karl *Vocelka* | Brandstätter Verlag | Preis € 60,- | ISBN: 978-3-7106-0350-1 | Erhältlich im Buchhandel und im Österreich Wein Institut <https://shop.oesterreichwein.at/de/buecher-cds-dvds/buecher/buch-weingeschichte-willi-klinger>

*) Weingartenpfirsich vor dem Comeback

Kleinwüchsige Pfirsichbäume, die in den Weingärten zwischen den Weinstöcken gepflanzt werden, haben lange Tradition. Sie sorgen für Vielfalt in den Monokulturen der Weingärten und daher für gesunde Trauben. In Österreich werden sie seit dem 18. Jahrhundert kultiviert, zuletzt sind sie aber zunehmend in Vergessenheit geraten.

Diesen Umstand will die Weinbauschule in Krems nicht hinnehmen und startete eine Initiative zur Förderung der Sortenvielfalt von Weingartenpfirsichen. Besitzer von besonders vitalen Pfirsichbäumen werden dazu aufgerufen, sich bei der Schule zu melden. Bei einem persönlichen Termin beurteilt ein Obstbaumexperte dann, ob ein Baum in der Weinbauschule weitervermehrt wird.

Das langfristige Ziel ist laut Direktor Dieter *Faltl*, dass Winzer den Weingartenpfirsich wieder in ihre Weingärten pflanzen. In der Schule wird durch Veredelung der verschiedenen Sorten an einer typischen und robusten Sorte für diesen Zweck gearbeitet. Das Projekt soll mehrere Jahre in Anspruch nehmen. In Krems hat man mit der Rettung von Obstsorten übrigens schon gute Erfahrungen: Zuletzt hat die Weinbauschule ein ähnliches Projekt zur Wahrung des Grünen Veltliners abgeschlossen. (*pcj*)

*) Wenn Heurige zu Wohnbauten werden

Was wird aus einem Heurigen, wenn er gesperrt oder verkauft wird? Immer öfter werden in der Heurigenregion Nussdorf-Heiligenstadt ehemalige Heurige zu Wohnbauten. Etliche Bauten entstanden in den letzten Jahren, die Winzer sind alles andere als glücklich. Zwar ist die Zahl der Heurigen laut Landwirtschaftskammer in den letzten Jahren mit um die 100 ziemlich konstant geblieben, doch kommt es bei Schließungen immer öfter zu einem, den Heurigenort optisch verändernden Phänomen: „Es ist natürlich das Problem, dass immer mehr Immobilienfirmen darauf aufmerksam werden, wie schön es hier ist“, sagt Matthias *Kierlinger*, Winzervertreter in der Region Nussdorf-Heiligenstadt. „Man verkauft das Ganze dann als Heurigenidylle bzw. -ort und baut einfach Luxuswohnungen in Substanzen ein, die überhaupt nicht hineinpassen.“

Seitens der Stadt Wien heißt es, dass es sehr wohl entsprechende Schutzzonen gebe, man je-

Rosinas Rosinen: Influenza



Sie ist wieder da die Grippewelle, wie immer um diese Zeit. Ich beneide niemanden, der je durch dieses Martyrium gegangen ist und würde es nicht einmal den schwierigsten unter meinen Zeitgenossen wünschen. Bislang blieb ich vom Influenzavirus verschont. Klopf, klopf. So auch mein lieber Schatz. Uns gegen Grippe impfen zu lassen, kam für uns bisher nicht in Frage. Dafür schützen wir uns praktisch täglich mit einer kleinen Dosis an diversen Mineralstoffen und Vitaminen. Allen voran Vitamin C. In flüssiger Form, versteht sich. Wir trinken abends zum Essen ein Gläschen Wein. Oder zwei. Manchmal sogar drei. Zu dieser Jahreszeit vermehrt Rotwein, der erstens nicht so kalt getrunken wird und zugleich mehr Ascorbinsäure, sprich Vitamin C, aufweist als Weißwein. Das liegt daran, dass sich das Vitamin in den festen Teilen der Trauben befindet, die beim Rotwein mitvergoren werden. Der Alkohol hat zudem eine antiseptische Wirkung. Mit ein Grund, warum wir Weine mit höheren Volumensprozenten bevorzugen. Gesundheit gepaart mit kräftigerem Geschmack!

Mein Vater ging sogar einen Schritt weiter. Für ihn kam nur Schnaps als Keimtöter in Frage. Sowohl innen als auch außen. Als Oberösterreicher durch und durch schwor er auf selbstgebrannte Destillate mit Früchten aus dem eigenen Obstgarten. Da gab es vor allem Zwetschke und Obstler, sogar Kriecherlschnaps und - als Spezialität der Sonderklasse - einen Zirbengeist, der, da ungesüßt, selbst Tote zum Leben erwecken vermochte. Meine Mutter zog da eher die sanftere Influenza-Abwehr vor und genehmigte sich in den Herbst- und Wintermonaten täglich ein kleines Stamperl selbstgebrauten Hollerlikörs.

Die beiden haben mir von klein auf beigebracht, dass Alkohol in erster Linie als Medizin zu verstehen ist. Ich selbst halte es genauso. Es ist die Menge, die letztlich den Ausschlag gibt. Oder, um es in den Worten von Paracelsus aus dem Jahre 1538 auszudrücken: „*Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die dosis machts, daß ein Ding kein Gift sei. Zum Exempel: eine jegliche Speise und ein jeglich Getränk, wenn es über seine dosis eingenommen wird, so ist es Gift.*“

www.rosina-bruckner.com

doch dem Bedarf nach mehr Wohnraum in einer wachsenden Stadt gerecht werden müsse. Es werde aber sehr wohl darauf geachtet, dass Neubauten ins Ensemble passen. *Kierlinger* glaubt nur bedingt daran: „Ich habe viele Architekten als Gäste, auch viele Behördebedienstete, die teilweise den Kopf schütteln über Dinge, die hier passieren.“ Eines der jüngsten Beispiele ist das ehemalige Lokal „Bamkraxler“ in der Kahlenberger Straße 17. *Kierlinger*: „Ich durfte damals bei der Bauverhandlung dabei sein und da ist seitens der Behörde beschlossen worden, dass das alte Schankgebäude des ehemaligen Lokals erhalten bleiben muss.“

Die Bauverhandlung war an einem Mittwoch, „komischerweise hat es am Freitag genau in diesem Teil des Gebäudes gebrannt“, sagt der Winzervertreter. Was aus den Lokalitäten des Promiheurigen *Welser*, der Ende des Jahres aus Altersgründen zusperrt, oder aus dem *Zimmermann*, bei dem noch etwas länger dauert, sei ungewiss. Obwohl: So ungewiss wohl auch wieder nicht, denn die Preise, die dort geboten werden, sollen super sein, wie es heißt. (pcj)

***) Die zarte Seele des Reisweins**

Nationalgetränke gehören zu einem Land wie seine Flagge und haben meist eine jahrtausendealte Tradition. Auch Sake (nihonshu), der sogenannte japanische Reiswein, wird seit mehr als 2.000 Jahren gebraut und hat sich zu einem der bedeutendsten Kulturgüter Japans entwickelt. Sake ist in der europäischen Spitzengastronomie dennoch eine Rarität. Joji *Hattori*, Inhaber des SHIKI, weiß um die Herausforderung, dem Gast in Europa hochwertigen Sake zu offerieren: „Sake ist ein sehr sensibles Produkt, das perfekt gebraut, transportiert, gelagert und serviert werden muss, weshalb wir im SHIKI ganz bewusst nur Sake aus sorgsam ausgewählten Brauereien anbieten, wie die edlen Tropfen aus dem renommierten Haus *Katsuyama*.“

1688 von einer der berühmtesten Samurai-Familien Japans gegründet, ist das Haus *Katsuyama* noch heute als die Brauerei der adeligen Herren bekannt. Ihre traditionellen Techniken wurden schon im 19. Jahrhundert soweit perfektioniert, um Sake in seiner reinsten Form zu gewinnen (junmai-shu). Unter Verwendung keiner anderen Zutaten als Reis, diversen Sorten von Koji-Pilzen und Wasser, kreieren die Sake-Meister von *Katsuyama* einen einzigartig klaren Geschmack von ‚umami‘.

„Entscheidend für ein kulinarisches Erlebnis sind die Harmonie und Reinheit der Geschmacksnoten von Essen und Trinken. Im SHIKI sind wir besonders stolz, den *Katsuyama Junmai Ginjo „Ken“* in unserem Sortiment zu führen, der bei der diesjährigen International Wine Challenge die Auszeichnung für den weltweit besten Sake gewonnen hat.“ so Joji *Hattori*.

Gegründet 1688 in der Präfektur Miyagi, leitet heute Heizo *Isawa* (54) das japanische Unternehmen *Katsuyama* in der 12. Generation. Das Team von 15 Mitarbeitern unter der Leitung eines Sake-Meisters produziert jährlich etwa 120.000 Liter Sake, wovon 16 % in den weltweiten Export gehen. Das traditionsreiche Unternehmen legt seit Bestehen höchsten Wert auf die Herstellung von erlesenem Sake mit dem klaren Geschmack von ‚umami‘. (pcj)

SHIKI Japanese Fine Dining | 1010 Wien, Krugerstraße 3 | Dienstag - Samstag | 12 - 24 Uhr | www.shiki.at
Ergänzend sei an dieser Stelle auch noch ein weiteres Restaurant in Wien mit hervorragendem Sake-Sortiment und ausgezeichnete Japan-Küche genannt: Restaurant NIHONBASHI | 1010 Wien, Kärntner Straße 44 | Montag bis Sonntag | 12 bis 15 Uhr und 18 bis 23 Uhr | www.nihonbashi.at (bbj)

***) Neue Marktbeobachtungsstelle für Wein**

Am 4. November ist eine neue EU-Beobachtungsstelle für den Weinmarkt lanciert worden. Sie soll Analysen bereitstellen und mehr Transparenz in den wichtigen Agrarsektor bringen. Die Union ist der größte Weinproduzent der Welt. 65 % der Weltproduktion und 70 % der Ausfuhren entfallen auf die EU.

Die neue Marktbeobachtungsstelle wird regelmäßig mit vielen Marktdaten wie Preisen, Produktion und Handel aktualisiert. Auch für den Weinsektor werden nun Marktanalysen, kurzfristige Prognoseberichte und mittelfristige Aussichten bereitgestellt. Die Beobachtungsstelle erfasst alle

Arten von Wein – Rotwein, Weißwein, Rosewein – sowie Weine, die im Rahmen der Regelungen für geografische Angaben geschützt sind.

Es gibt bereits Beobachtungsstellen für Getreide, Zucker, Fleisch und Milch - die jüngste Studie für den Obst- und Gemüsektor wurde Mitte Oktober gestartet. Der Kommission geht es darum, dass der Agrarsektor die Marktvolatilität bewältigt und für mehr Transparenz sorgt. (pcj)

***) Die Sieger des Gault&Millau-Weinguide 2020 Deutschland**

Zum 27. Mal zeichnet der Gault&Millau Weinguide die besten Winzer und Weine Deutschlands aus. Zum „Winzer des Jahres“ kürte die Redaktion den Elsässer Mathieu *Kauffmann*. Drei Weine erhalten in diesem Jahr die Höchstnote von 100 Punkten.

Zum *Winzer des Jahres* kürte die Redaktion den Elsässer Mathieu *Kauffmann*. Eine kleine Sensation, denn erstmals ist diese Ehrung nicht mit einem Weingut verknüpft. *Kauffmann*, lange Kellermeister beim Champagnerhaus *Bollinger*, verantwortete sechs Jahre lang die Weine des Pfälzer Traditionsbetriebs Reichsrat von *Buhl*, bevor sich die Wege im Sommer 2019 plötzlich trennten. „Mathieu *Kauffmanns* mutige Handschrift wird Deutschlands Weinkultur nachhaltig prägen“, ist das Gault&Millau-Team überzeugt. „Er setzt kompromisslos auf Terroir und Langlebigkeit und gibt dem Riesling so ein markantes Gesicht. Mit geübtem Blick von außen bringt er wieder in Erinnerung, was in dieser edlen Rebsorte steckt, wenn man herausragende Lagen für sich sprechen lässt.“

Zum *Aufsteiger des Jahres* wählten die Experten das Weingut *Corvers-Kauter* in Oestrich-Winkel im Rheingau: „Unaufhaltsam, das sind Matthias und Philipp *Corvers*! Binnen kürzester Zeit haben sie sich an die Rheingauer Spitze katapultiert. Die plötzliche Verdoppelung ihrer Fläche hat das Vater-Sohn-Duo nur noch mehr angespornt.“ Den Aufwärtstrend zeichnet der Gault&Millau bereits seit drei Jahren mit steigenden Bewertungen ab. Im vergangenen Jahr gewann die Familie dann mittels langfristiger Pachtverträge rund 15 ha bester Lagen aus dem Portfolio des Weinguts *Langwerth von Simmern*, eines der traditionsreichsten Häuser des Rheingaus, dazu – und meisterte den Zuwachs mit Bravour. Die Gault&Millau-Equipe vergibt dafür vier von fünf Trauben.

Die *Entdeckung des Jahres* – in diesem Jahr ein Duo – kommt von der Mosel. Philipp *Kettern* und Daniel *Niepoort* heißen die zwei jungen Shootingstars, die das Gault&Millau-Team mit ihrem Projekt *Fio Wines* überzeugten. Die Idee: Riesling zu keltern, wie es ihn früher gab, spontan vergoren, mit langer Hefelagerung, im großen Holzfass ausgebaut und erst kurz vor der Füllung leicht geschwefelt. Ein Rezept, das aufging. „Zurück in die Zukunft: Unter Besinnung auf altes Handwerk keltern Philipp *Kettern* und Daniel *Niepoort* radikal moderne Mosel-Rieslinge. Schluck für Schluck eine Entdeckung!“, würdigt die Redaktion diese Leistung.

Drei Weine zeichnet der Gault&Millau 2020 mit der Höchstnote von 100 Punkten aus. „Eine wahrlich herausragende Leistung, denn an der Spitze wird die Luft sehr dünn“, so Chefredakteurin Britta *Wiegelmann*. „Im Gault&Millau Weinguide 2020 sind gerade einmal 227 von 11.884 verkosteten Weinen mit 95 Punkten oder mehr bewertet – weniger als 2 %.“ Die 100-Pünkter sind:

- 2018 Nackenheimer Rothenberg Riesling Wurzelecht Großes Gewächs, Weingut *Kühling-Gillot*, Rheinhessen
- 2017 Achkarrer Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs Weingut *Franz Keller*, Baden
- 2018 Kiedricher Gräfenberg Riesling Trockenbeerenauslese Versteigerungswein Weingut *Robert Weil*, Rheingau (bbj)

Quelle: Gourmetwelten online, 4. November 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/gaultmillau_weinguide_2020_mathieu_kauffmann_ist_winzer_des_jahres/

***) Die Sieger des VINUM Weinguide 2020 Deutschland**

Beinahe 12.000 verkostete und bewertete Weine, rund 1.000 Weingüter in Einzelporträts, ausführliche Informationen zu den 13 Anbaugebieten sowie Trends und Entwicklungen der deutschen

Weinszene: Die neue Ausgabe des VINUM Weinguides Deutschland bietet auf über 1.000 Seiten Informationen für alle Liebhaber deutscher Weine. Das Buch ist seit Montag, 4. November, im Handel erhältlich.

Für die neue Ausgabe von Deutschlands „roter Weinbibel“ hat Chefredakteur Joel B. *Payne* mit seinem Expertenteam monatelang Weine aus allen deutschen Anbaugebieten in zahlreichen Einzel- und Vergleichsproben verkostet. Gesamturteil: Auch wenn die Erntemengen in einigen Anbaugebieten eher ergiebig ausfielen, zählt zweifelsohne der 2018er Jahrgang „qualitativ zu den herausragenden der jüngeren Zeit“, meinen auch die stellvertretenden Chefredakteure Matthias *Mangold* und Harald *Scholl*.

Insgesamt 103 Weingüter wurden im neuen Weinguide mit den begehrten Höchstwertungen von vier (68), 4,5 (23) und fünf (12) Sternen ausgezeichnet, sozusagen das Cum Laude der deutschen Weinszene. Zu ihnen zählt das Weingut *Aldinger* aus Württemberg, dessen Inhaber Hansjörg und Matthias *Aldinger* für VINUM die **Winzer des Jahres 2020** sind. „Der Tradition zwar noch verbunden, aber immer nach vorne schauend, haben sie längst den Blickwinkel des ‚Ländle‘ verlassen“, begründet Joel B. *Payne* das Urteil. „Hier geht die Post ab.“

Kaum weniger beeindruckend findet die Redaktion die Leistung von Carl *Ehrhard*, dem frisch gekürten **Aufsteiger des Jahres**. Mit seinem gleichnamigen Weingut in Rüdesheim (Rheingau) hat er eine Blitzkarriere hingelegt. „Fast im Zeitraffertempo ist Carl *Ehrhard* zu einer festen Größe in der deutschen Winzerszene geworden. Dabei lässt er seine Rieslinge geduldig heranreifen, ohne Zeitdruck und im positiv traditionellen Stil“, so Joel B. *Payne*, der selbst mehrmals als bester deutscher Sommelier ausgezeichnet wurde.

Den Titel **Entdeckung des Jahres** erhielt in diesem Jahr Carsten *Saalwächter* vom Familienweingut Paul Christian *Saalwächter* in Ingelheim (Rheinhessen), als Neueinsteiger auf Anhieb mit zwei Sternen im neuen Guide ausgezeichnet. Seit 2017 trägt der junge Mann die Verantwortung in dem von seinem Urgroßvater 1893 gegründeten Weingut. Alte Reben, Spontangärung, Holzfass, keine Filtration – das nennt sich dann gerne „so wenig wie möglich tun“, heißt es in der Jury-Begründung. Die **besten Weine** der Ausgabe **2020** wurden vom redaktionellen Expertenteam auf einer mehrtägigen Finalprobe gekürt. Die zwölf Spitzenreiter in diesem Jahr sind:

- Sekt: Volker *Raumland* (Rheinhessen), 2010 X. Triumvirat Grande Cuvée Sekt Brut (95 P.)
- Spätburgunder: Hans-Erich *Dausch* (Pfalz), 2017 Pinot Noir l'Artiste (96 P.)
- Burgundersorten weiß: Ök.-Rat *Rebholz* (Pfalz), 2018 Birkweiler Mandelberg GG (95 P.)
- Rotwein (außer Spätburgunder): Hanspeter *Ziereisen* (Baden), 2016 Syrah „Jaspis“
- Silvaner: Zehnthof *Luckert* (Franken), 2018 Sulzfelder Creutz (93 P.)
- Riesling trocken: Theresa *Breuer* (Rheingau), 2018 Rüdeshheimer Berg Rottland (97 P.)
- Gutsriesling: Heymann *Löwenstein* (Mosel), 2018 Schieferterrassen (90 P.)
- Riesling feinherb: Hofgut Falkenstein (Saar), 2018 Niedermeningener Herrenberg Spätlese „21“ (94 P.)
- Riesling Kabinett: von *Othegraven* (Saar), 2018 Kanzemer Altenberg Versteigerungswein (94 P.)
- Riesling Spätlese: Weiser-*Künstler* (Mosel), 2018 Enkircher Ellergub (95 P.)
- Riesling Auslese: Egon *Müller* (Saar), Scharzhofberger Goldkapsel Versteigerungswein (98 P.)
- Riesling edelsüß: *Selbach-Oster* (Mosel), 2018 Zeltinger Sonnenuhr Trockenbeerenauslese (100 P.)

Quellen: Tageskarte online, 31. Oktober 2019, 14:52 Uhr, <https://www.tageskarte.io/industrie/detail/vinum-weinguide-zeichnet-die-besten-weingueter-und-weine-deutschlands-aus.html>, Gourmetwelten online, 31. Oktober 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/vinum_weinguide_deutschland_2020_alle_sieger/ (bbj)

*) Whisky-Weltrekord: 1 Flasche Macallan um 1,75 Mio. Euro versteigert

Und schon wieder ein Verkaufsrekord für Macallan Whisky: Die 60 Jahre alte Flasche sollte laut Schätzungen einen Erlös von bis zu 450.000 Pfund (520.000 Euro) bringen, der Zuschlag fiel dann aber erst bei 1,5 Mio. Pfund (ca. 1,75 Mio. Euro)! Sotheby's versteigerte sie in London Ende Oktober. Die Flasche Macallan Single Malt Whisky wurde 1926 destilliert und ist der neue Weltre-

kordhalter bei Preisen für rare Whisky-Spezialitäten. Der edle Saft stammt aus einem einzigen Fass, wurde von Hand gefüllt in eine Flasche, die der irische Künstler Michael *Dillon* gestaltete. Die Versteigerung dieses Prachtexemplars war Teil der „Sotheby’s first single-owner whisky auction“, The Ultimate Whisky Collection. Die Rekordflasche war davor 20 Jahre lang Teil der Bestände eines US-amerikanischen Sammlers. Die gesamte Kollektion, die Sotheby’s unter den Hammer brachte, erlöste dann insgesamt 7,6 Mio. Pfund (8,8 Mio. Euro). Keine einzige Flasche blieb übrig, jedes Versteigerungsstück fand einen Abnehmer. Dabei erzielten noch zahlreiche weitere Flaschen Höchstpreise.

Quellen: Vinaria online, 28.10.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3735 sowie Sotheby’s online, www.sothebys.com/en/buy/auction/2019/the-ultimate-whisky-collection

*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende November

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

- Mittwoch, 6. November, 17:30 | ORF III
Expeditionen – Neuland: Der Berg auf der Grenze
Andreas *Korn* macht sich auf die Suche nach Orten, an denen Menschen sich mit kreativen Ideen ein Stück Europa erobert und damit ein Stück „Neuland“ erschlossen haben. Es gibt sie also noch, die Orte und Lebensräume, an denen junge Menschen Ideen und Träume realisieren können. Jahrzehntlang konnte die Winzerfamilie *Pfneisl* die ehemaligen Weinberge ihrer Vorfahren in Ungarn nur sehen. Wein anbauen konnten sie, bis der Eisenerne Vorhang fiel, nur in Österreich. Heute besitzt die Familie Weingüter beidseitig der Grenze. Andreas *Korn* besucht die Winzerdynastie mitten im geschäftigen Erntebetrieb.
- Mittwoch, 6. November, 19:40 | arte (online verfügbar von 06.11. bis 04.02.)
Ein göttlicher Tropfen: Kretas Winzer setzen auf alte Reben
Die Winzer auf Kreta bauen wieder ihre alten Reben an. In den 70er Jahren hatten sie die alle rausgerissen, zugunsten von Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Syrah – nun wollen sie auf dem internationalen Markt wieder durch Eigenständigkeit brillieren, als Erben einer 3.500 Jahre alten Tradition des kretischen Weinbaus. Maria *Tamiolakis* Vater ist ein Pionier der alten kretischen Weinreben. Er wollte nicht mehr nur Kopien von Bordeauxweinen keltern oder Retsina, dessen Harz den wahren Geschmack verschleiern soll. Er pflanzte wieder alte kretische Reben, Vidiano, Mandilari, Kotsifali, die es schon zu Zeiten König Minos gab, vor 3.500 Jahren. *Tamiolakis* Tochter Maria und ihr Ehemann Dimitri führen das Erbe ihres Vaters auf 50 ha Anbaufläche fort. Sie hat Weinbau in Bordeaux studiert und dort ihren Ehemann kennengelernt. Die Trauben reifen in einer atemberaubend schönen Lage: Steile, karge Berge, von der Sonne verwöhnt, kleine Felder, viel Handarbeit – kretischer Wein ist Bio-Anbau. Archäologen haben vor kurzem eine Amphore kretischen Weines von einem ägyptischen Schiff geborgen, das vor 3.000 Jahren unterging – gekeltert aus den Reben, die heute wieder en vogue werden. Noch ist Kretas neuer Wein ein Geheimtipp: Die *Tamiolakis* produzieren 50.000 Flaschen pro Jahr, wollen aber bald verdoppeln.
- Freitag, 8. November, 00:15 | ANIXE
So schmeckt die Welt - Bordeaux
Was das Piemont für den Trüffel, Bayern für das Bier, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein, hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der damit verbundene Genuss ist Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleiht ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.
- Freitag, 8. 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.

- Samstag, 9. November, 15:30 | 3sat
Einkehr und Genuss: Kulinarisches am Rande des Jakobsweges
Olivenöl, Wein, Käse: Entlang der spanischen Etappe des Jakobswegs können Pilger nicht nur zu innerer Einkehr finden. Auch leibliche Genüsse spielen auf der Route eine wichtige Rolle. Bei Familie *Muga* in der Rioja reift der Rotwein noch komplett in Eichenholzfässern. Dazu passen Edelschimmelkäse aus den Picos de Europa oder Kastanien aus dem Bierzo.
- Sonntag, 10. November, 08:00 | NDR Fernsehen
Musikalischer Reiseführer: Mendelssohn in Koblenz
Der Onkel von Felix *Mendelssohn Bartholdy* besaß ein großes Weingut in Koblenz-Horchheim. Regelmäßig besuchte der Komponist das idyllische Fleckchen Erde und fand dort Inspiration und Erholung von seinen teils strapaziösen Konzertreisen. Das Anwesen mit ausgedehnten Weinbergen reichte von der Horchheimer Höhe bis hinunter an den Rhein. Es vereinte die Familie *Mendelssohn* und viele Gäste, darunter *Alexander von Humboldt* und *Georg Friedrich Hegel*.
- Sonntag, 10. November, 14:45 | 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.
- Sonntag, 10. November, 16:00 | WDR Fernsehen
Sonnenregion Freiburg – Wo Deutschland am grünsten ist
Freiburgkenner *Hans-Albert Stechl* zeigt, wie man einen genüsslichen Tag in dieser grünen Stadt verbringen kann – und der beginnt und endet traditionsgemäß am Münsterplatz. Der Film entdeckt die badisch-sympathische Lebensweise in der Schwarzwaldmetropole – und darüber hinaus. Denn direkt vor der Haustür Freiburgs liegt der Kaiserstuhl mit seinen idyllischen Winzerdörfern.
- Montag, 11. November, 07:55 | SWR Fernsehen
Weinviertel - Weites Land
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der Endlosigkeit. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr - der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region. Der Wein, der dem Land den Namen gab, wurde erst zu einer Zeit kultiviert, als das Weinviertel schon Tausende Jahre Siedlungsgeschichte hinter sich hatte. Doch der Wein, der besonders gut auf den hier vorherrschenden Lössboden gedeiht, kam erst viel später ins Land. In der zweiten Hälfte des ersten vorchristlichen Jahrtausends dürfte auch der Wein ins Land gebracht worden sein - entweder als Rosinenimport aus dem Süden, oder aber bereits als Basis für die eigenständige Weinkultur, wie archäo-botanische Funde von Weinkernen aus dieser Zeit vermuten lassen. Seither steht das Weinviertel auf den beiden Beinen Getreide und Wein. Die Besiedlung nahm zu und schließlich wurden im Mittelalter zur Verteidigung Wehranlagen errichtet, deren Überreste bis heute Zeugnis geben.
- Montag, 11. November, 09:45 | ARD-alpha
Alkohole und ihre Derivate (Schulfernsehen)
Alkohole sind eine umfangreiche Gruppe chemischer Verbindungen, die viele Ähnlichkeiten aber auch große Unterschiede aufweisen. Der bekannteste Alkohol entsteht, wenn die Weinhefe den Zucker im Traubensaft vergärt. Der Film geht aus von der Weinherstellung beim Winzer. Im Labor experimentieren Schüler, sie setzen einen Gärversuch an und testen die chemischen und physikalischen Eigenschaften verschiedener Alkohole. Trickfilmabschnitte veranschaulichen die homologe Reihe dieser Verbindungen. In Experimenten und Realfilmabschnitten wird gezeigt, wie aus Alkoholen ihre Derivate entstehen, wie

Ethanol zu Ethanal oder Essigsäure wird. Auch die Ester stammen von den Alkoholen ab, sie sind als Aromastoffe in der Natur verbreitet.

- Mittwoch, 13. November, 15:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat - Rund um Stuttgart
Mit der ehemaligen Weinkönigin Stefanie Schwarz unternimmt die SWR-Moderatorin Anna Lena *Dörr* eine Rundfahrt durch die Schwaben-Metropole und die umliegenden Weinberge.
- Freitag, 15. November, 08:20 | ANIXE
Kaltern am See in Südtirol
In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbaugebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Freitag, 15. November, 14:15 | ZDFinfo
Terra Xpress XXL: Ärger auf dem Land
Diebe ernten über Nacht einen ganzen Weinberg ab. Geschätzter Verlust: 15 000 Euro. Auch in Obstplantagen sind Profi-Banden unterwegs. Landwirte und Polizei machen Jagd auf die Übeltäter.
- Samstag, 16. November, 14:00 | MDR Fernsehen
So schön ist die Sächsische Schweiz – Eine unterhaltsame Entdeckungsreise mit Uta *Bresan*
Auf dem Weg durch die Sächsische Schweiz steht ein Glas köstlicher Wein bei einem Pirnaer Winzer.
- Samstag, 16. November, 16:00 | hr fernsehen
Sarah Wiener: Eine Woche unter Winzern
Wo wächst guter Wein im Lande? Der Weinanbau im Saarland hat eine über 2.000 Jahre alte Tradition. Sarah *Wiener* besucht das Weingut Herber in Perl, malerisch an der Obermosel im Dreiländereck Luxemburg, Frankreich, Deutschland gelegen. Für die Weinlese im September kommen seit drei Generationen Erntehelfer und Familie zusammen. Schon Großmutter Hildegard *Herber*, inzwischen stolze neunzig Jahre alt, hat im elterlichen Weinberg von Kindheit an kräftig angepackt. Eine Woche lang dreht sich Sarah *Wieners* Leben nur um Wein. Sie wird Teil der Winzer-Familie, lernt Erntehelfer aus Frankreich, Polen und Deutschland kennen, arbeitet mit ihnen und kocht für sie. Beim gemeinsamen Essen im Weinberg entbrennen schon mal heiße Diskussionen: Was halten die Franzosen vom deutschen Wein, wer schaut am Ende tiefer ins Glas? Oder auch darüber, welche Gerichte die französisch-algerischen Erntehelfer bevorzugen und was Sarah als Abschlussessen für vier Nationen auf den Tisch bringt.
- Sonntag, 17. November, 17:00 | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Holunderstraße in Gimbsheim
Gimbsheim liegt im Rheinhessischen, gehört zum Landkreis Alzey-Worms, grenzt im Westen an die Bundesstraße B9 und im Osten an den Rhein. Eingerahmt von Weinreben leben hier knapp 3.000 Einwohnerinnen und Einwohner.
- Montag, 18. November, 14:45 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien: Umbrien und die Toskana
Die Provinz Umbrien, zwischen der Toskana und den Marken gelegen, hat einfach alles, was an Italien so geliebt wird: eine reizvolle Landschaft, Kultur, Architektur und exquisite Küche. Umbrien grenzt als einzige Provinz Italiens weder an ein anderes Land noch an eine Meeresküste, aber der große Lago Trasimeno bietet an heißen Tagen genügend Möglichkeiten, sich abzukühlen. Von dort aus ist es nicht weit nach Siena und Florenz – schließlich ist auch die Toskana ein Landstrich zum Träumen: Sie beherbergt weltberühmte Zeugnisse italienischer Kulturgeschichte, kombiniert mit kulinarischen Erlebnissen, mal fein, mal deftig, und dazu sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, kleine Dörfer im Chianti, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen. Erleben lässt sich dieses Sehnsuchtsland im Oldtimer, auf zwei Rädern oder einfach nur auf einer gemächlichen Autotour von Ort zu Ort.

- Montag, 18. November, 21:00 | 3sat
Burgen und Schlösser in Österreich – Vom Vulkanland ins Schilcherland
Sie sind Wahrzeichen und hüten unverwechselbare Kulinarik – die Burgen und Schlösser vom Vulkanland bis ins Schilcherland. Ihre Geschichten sind prägend für die steirische Identität. Dem Edlen verpflichtet – dafür stehen die Schlossherren in diesen Regionen. Ob als freigeistige Winzer oder als Hüter der weltberühmten Lipizzaner – sie alle haben sich der Tradition ihrer Häuser verschrieben und diese in die Moderne geführt. Schloss Kapfenstein im Vulkanland hat sich zu einem wahren Genusstempel entwickelt. Hier kreiert die zehnköpfige Winzer- und Hoteliersfamilie *Winkler-Hermaden* international anerkannten Wein auf vulkanischem Boden. Christof *Winkler-Hermaden*, der sich um die Geschicke des Weinkellers kümmert, lädt zu seiner stilechten Hochzeit in die malerischen Weinhänge rund um das Schloss. Besonders in der Weststeiermark sind unverwechselbare Weine und Schlossanlagen untrennbar miteinander verbunden. Schloss Stainz, das Zentrum des Schilcherlandes, war einst im Besitz des steirischen Reformers Erzherzog Johann. Er hat die Kultivierung der Blauen Wildbacherrebe in der Region forciert und damit den Siegeszug des typisch weststeirischen Schilcherweins eingeläutet, der bis heute im einstigen Versuchsweingarten am Fuße des Schlosses angebaut wird. Franz *Meran*, der Urururenkel des Erzherzogs, leitet heute die Geschicke des Hauses. Als Förster ist er ein wahrer Naturbursche und lädt zum Sinnieren in seinen Wald - jenen Ort, an dem er sich am wohlsten fühlt.
- Dienstag, 19. November, 15:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Unterwegs im Wonnegau
„Eine Wonne, hier zu leben!“, stellt Moderatorin Anna Lena *Dörr* im Wonnegau fest. Die Expedition führt sie dieses Mal in den Süden Rheinhessens, die Region zwischen Worms, Alzey und dem Rhein. Mitten in Weinbergen probiert sie Wein von Ökowinzer Stefan *Sander*, aber auch Bier, das sein Bruder Ulrich produziert.
- Dienstag, 19. November, 16:15 | 3sat
Weiße Pferde, blaue Reben: In der Heimat der Lipizzaner und des Schilchers
In der Weststeiermark werden die weltberühmten weißen Lipizzaner gezüchtet und ein einzigartiger Wein aus der blauen Wildbacherrebe kultiviert, der Schilcher. Weitläufige Almen, unberührte Flusslandschaften, liebevolle Weinhänge und Winzerhäuser: Das ist die Weststeiermark. Der Ruß des Kohlebergbaus ist dort Geschichte. Heute sind es die Der Tourismus ist inzwischen der bedeutendste Wirtschaftszweig im Land, und seine wichtigsten Aushängeschilder sind die weißen Pferde im Gestüt Piber, die Lipizzaner. Hier werden die weltberühmten Tiere für die Spanische Hofreitschule in Wien gezüchtet, aufgezogen und trainiert. Daneben wächst der Schilcher, jener unverwechselbare Roséwein, der aus der Blauen Wildbachertraube gewonnen wird. Es war der steirische Prinz, Erzherzog Johann, der diese Reben in großem Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland von Ligist über Stainz bis nach Eibiswald findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima.
- Donnerstag, 21. November, 18:30 | Phoenix
Fake Food: Das Geschäft mit dem Etikettenschwindel
Gefälschter Honig, gepanshtes Olivenöl oder falsch gekennzeichnete Wein – überall in Europa, auch in Deutschland, werden gefälschte Lebensmittel gehandelt und verkauft. Wie gelangen die Fälschungen in die Läden? Wie funktioniert das Geschäft, und wie kommt man Fälschern auf die Spur? Im Jahr 2018 wurden in Europa Lebensmittel im Wert von mehreren Hundert Millionen Euro beschlagnahmt. Lebensmittelfälschung – ein Riesengeschäft.
- Freitag, 22. November, 18:15 | SWR Fernsehen
Unter heiterem Himmel - Träume aus dem Zeller Land
Das Zeller Land vereint das Beste aus Moseltal und Hunsrück. Einzigartige Flussschleifen, steile Weinlagen und traumhafte Aussichten ins Tal, kombiniert mit spektakulären Sonnenaufgängen, Weitblick und Wanderparadiesen auf dem Hunsrück. Die Natur trennt die Gebiete durch Wald und Höhenmeter. Die Menschen verbindet jedoch die Fähigkeit, zu träumen und der Wunsch, etwas zu bewegen. „Fahr mal hin“ berichtet von jeweils drei Träumern aus beiden Welten.

- Freitag, 22. November, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Fränkische Landpartie
Wo der Main seine Schleifen durch sanft hügelige Landschaften zieht, wo der Frankenwein angebaut und zünftiges Essen auf den Tisch kommt, macht sich SWR Moderatorin auf zur Entdeckungstour „Expedition in die Heimat“. Sie beginnt ihre Reise im Kloster Bronnbach bei Wertheim im Norden Baden-Württembergs. Von dort geht es über Giebelstadt, Sommerhausen und Randersacker bis in die Residenzstadt Würzburg. In Gesprächen mit Winzern, Sterneköchen, Künstlern und Burgbesitzern ergründet sie, was die Region auszeichnet. Ob der fränkische Wein besondere Glücksgefühle auslöst, möchte Annette Krause in Randersacker herausfinden. Im mehrfach prämierten Weingut „Schmitt's Kinder“ taucht sie tief in die jahrhundertalte Weinbautradition Frankens ein. In Würzburg endet Annette Krauses Fränkische Landpartie. Auf der alten Mainbrücke, dem Wahrzeichen der Stadt, kommt sie beim „Brückenschoppen“ mit Einheimischen ins Gespräch darüber, was wunschlos glücklich macht.
- Freitag, 22. November, 21:00 | SWR Fernsehen
Adel im Südwesten - Die nächste Generation: Familie *Adelmann von Adelmannsfelden*, Großbottwar
Felix Graf *Adelmann*, passionierte Musiker und Fotograf war in der internationalen Finanzwelt tätig, bevor er das Weingut seines Vaters im Bottwartal übernahm. „So viel Veränderung hat es in der Geschichte der Familie noch nie gegeben“, sagt Senior Michael Graf *Adelmann* anerkennend. Felix *Adelmann* stellte das Weingut auf ökologische Wirtschaftsweise um.
- Samstag, 23. November, 10:00 | 3sat
Die Städter als Bauern
Jede zweite in Österreich geerntete Peperoni ist in Wien gewachsen. Darüber hinaus ist Wien die einzige Stadt der Welt mit ökonomisch bedeutendem Weinanbau innerhalb der Stadtgrenzen. Etwa 31 % der Grünflächen Wiens werden landwirtschaftlich genutzt. Und dabei ist „Urban Gardening“, das sich steigender Beliebtheit erfreut, noch nicht eingerechnet.
- Sonntag, 24. November, 13:50 | MDR Fernsehen
Sagenhaft – Südtirol
Südtirol ist das Traumland auf der Sonnenseite der Alpen. Hier wachsen Wein und Äpfel, Edelweiß und Alpenrose, und die Murmeltiere dösen in der Sonne. Man spricht deutsch, italienisch und ladinisch. Und die Menschen scheinen ruhiger, entspannter, ausgeglichener. Irgendwie im Einklang mit der Natur.
- Montag, 25. November, 06:05 | 3sat
ÄTNA – Höllenschlund im Mittelmeer
Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkanen der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3300 Metern dominiert er Sizilien. Es ist das Porträt eines der faszinierendsten Naturwunder Europas. Fast jedes Jahr bricht er, respektive sie, einmal aus. Die Gefahren für die Anwohner halten sich zwar in Grenzen, seit der obere Teil des Ätna zum Nationalpark erklärt wurde, der nicht bebaut werden darf. Reißen jedoch Flanken in tieferen Regionen auf, gibt es fast nichts, was den Lavafluss stoppen kann. Winzerin Chiara *Vigo* erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete: eine Katastrophe, denn versichern kann man sich am Ätna bis heute nicht dagegen. Dass der Lavastrom einen Rest der Habe übrig ließ und „wie durch ein Wunder“ urplötzlich die Richtung änderte, wie Chiara im Film erzählt, wird sie nie vergessen. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna. Dass der Vulkan nicht nur nimmt, sondern auch gibt, weiß sie zu schätzen. Der fruchtbare und mineralreiche Vulkanboden ermöglicht den Anbau von Wein, Oliven, Pistazien und vielem, was die sizilianische Küche ausmacht.
- Montag, 25. November, 16:30 | ANIXE
ANIXE auf Reisen: Victoria/South Australia mit Richy *Müller*
In dieser Folge führt der Tatort-Darsteller Richy *Müller* die Ermittlungen in Australien weiter. In zweiten Teil dieser Folge besucht Richy *Müller* dann im Nachbarbundesstaat South Australia eine Schafsfarm und den ältesten deutschen Ort der Südlichen Weltkugel Hahndorf. Nach einem traditionellen deutschen Essen erkundet er die dortige Weinregion und macht eine Weinprobe. Anschließend geht es für den deutschen Fernsehkommissar per Geländewagen in das legendäre Outback im Norden des Staates.

- Dienstag, 26. November, 14:05 | 3sat
Ostwärts – Eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit
Im zweiten Teil der Reise durch Georgien ist Julia *Finkernagel* mit ihrem georgischen Reisebegleiter Gia auf der Georgischen Heerstraße unterwegs in den Großen Kaukasus. Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf, und schon wird man eingeladen, hereinzukommen. Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74jährigen Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive.
- Donnerstag, 28. November, 08:05 | ANIXE
ANIXE auf Reisen: Föhr. Mit Falk-Willy *Wild*
Weite Sandstrände, ein klarer blauer Himmel, idyllische Ortschaften. So stellen sich viele Menschen die Karibik vor. Haben Sie gewusst, dass auf Föhr und so weit im Norden Deutschlands ein schmackhafter Wein angebaut wird?

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 8. Nov. 2019, 09:00 – 19:00 Uhr: **Sautanz im Grafengut am Attersee (Nußdorf)**



Starkoch Max *Stiegl* vom Gut Purbach hat diese alte Tradition wiederbelebt und kommt dieses Jahr erstmals „on Tour“ an den Attersee in „Das Grafengut“ nach Nußdorf am Attersee!

Für Jahrhunderte war das Schwein eine Art lebende Vorratskammer: Wenn es warm und sonnig war und es Essen in Hülle und Fülle gab, wurde es gemästet. Wenn es dann kalt wurde und nichts mehr auf den Feldern wuchs, wurde es geschlachtet, zerlegt, verwurstet, und eingesalzen, die Innereien und das Blut wurden gleich frisch verarbeitet und gegessen. Schließlich kann man aus einem Schwein 40 Gerichte zaubern. Da es ein Fest war und ist,

das gefeiert gehört, heißt das nicht einfach nur Schlachttag, sondern „Sautanz“.

Freitag, 8. Nov. 2019 | 9 - 19 Uhr | Das Grafengut | Dorfstraße 65 | 4865 Nussdorf am Attersee
Tickets € 100,-- p. P. (inkl. aller Getränke) unter <https://grafengut.com/sautanz/> | Livemusik!
Wer pünktlich kommt, hat mehr davon! – Keine Haustiere erlaubt!

- Samstag, 9. Nov. 2019: **Tag der offenen Kellertür & Slow Food Markt Lutzmannsburg**

Die Lutzmannsburger Winzerfamilien laden zum Tag der offenen Kellertür und öffnen von 13 - 21 Uhr ihre Weinkeller, um gemeinsam mit weininteressierten Gästen aus nah und fern den Ausklang des Rotweinerlebnis-Jahres zu feiern. Ein Bummelzug bringt Sie bequem von Keller zu Keller! Im Eintrittspreis von € 25,-- sind hochwertiges Weinglas sowie ein Einkaufsgutschein im Wert von € 10,-- inkludiert! (www.rotweinerlebnis.at)

Bereits am Vormittag können sich die Gäste von 9 - 14 Uhr beim Markt der Erde – Slow Food Earth Market Lutzmannsburg unter dem Motto „Gans anders“ mit einem Martini-MARKT-Menü für den Tag der offenen Kellertür stärken und kulinarische Spezialitäten von lokalen LebensmittelhandwerkerInnen einkaufen.

Und schon am Vorabend, am 8. November, sind Gäste, die das gesamte Wochenende in Lutzmannsburg verbringen, zum exklusiven „Meet & Greet“ mit den Winzerinnen und Winzern des Ortes inklusive einer Raritätenweinkostung und einem Schmankerlbuffet eingeladen. Info & Anmeldung unter: www.lutzmannsburg.info/Tourismus_Freizeit/Beherbergungsbetriebe.

- Dienstag, 12. November 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**

„FOLGE 2“: Thomas *Stopfer*, Weinhof *Stopfer*, Ruppersthal, Wagram

Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)

Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- **Donnerstag, 14. November 2019, 15 – 20 Uhr: STK Raritätenverkostung in Wien**
 Wer meint, dass man steirische Weine am besten jung trinkt, wird am 14. November eines Besseren belehrt. Die 12 renommiertesten Weinmacher der Steiermark werden nämlich jene Raritäten zu einer Degustation bringen, die weltweit unter Experten und Sommeliers zu den meistbegehrten Weißweinen Österreichs zählen. 96 Weine aus 4 Jahrzehnten werden die Weingüter *Frauwallner, Gross, Lackner-Tinnacher, Maitz, Neumeister, Polz, Erwin Sabathi, Hannes Sabathi, Sattlerhof, Tement, Winkler-Hermaden* und *Wohlmuth* öffnen.
 Es versteht sich von selbst, dass es Weine aus Ersten und Grossen Lagen sind, die hier zur Degustation angeboten werden. Jeder Winzer bringt seine 2 Paradelagen, und davon 4 Jahrgänge im Vergleich. Damit haben die Gäste die Möglichkeit, die Entwicklung der einzelnen Lagen und das Reifepotential genau unter die Lupe zu nehmen.
 Parallel zur Verkostung ihrer ausgewählten Raritäten, die von 15 bis 20 Uhr stattfindet, laden die Weingüter zu „Weingesprächen im Separée“. Hier können sich die Besucher mit den Winzern zu Schwerpunktthemen austauschen und dazu weitere exemplarische Weine verkosten:
 15 Uhr / Weingespräch I: Kühl & Großartig / Das Potenzial fordernder Jahrgänge
 16 Uhr / Weingespräch II: Angekommen! / Sauvignon Blanc tief verwurzelt
 17 Uhr / Weingespräch III: Life's hard in the mountains / Bio-Weinbau am Steilhang
 Raritätenverkostung der STK Weingüter: Wiener Börsensäle, Donnerstag, 14. November 2019, 15 bis 20 Uhr. Die Tickets für die Degustation kosten € 57,- p.P. und sie sind via oeticket (<https://www.oeticket.com/eventseries/stk-raritaetenverkostung-2478650/>) und bei Wein & Co (<https://www.weinco.at/event/stk-raritaetenverkostung-36698/-18716>) erhältlich. Die Teilnahme an den Weingesprächen ist limitiert. Anmeldungen bitte an weingut@frauwallner.com.
- **Freitag, 15., und Samstag, 16. November 2019, 14 – 20 Uhr: Lagenverkostung Johanneshof**
 Die alljährliche Lagenverkostung auf dem Johanneshof bietet eine gute Gelegenheit für einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine in Rot und Weiß. Die Subskription für die roten Lagenweine Jahrgang 2018 startet an diesem Wochenende. Neben Fassproben aus der Riede Holzspur von St. Laurent und Pinot Noir stehen die weißen Lagenweine 2017 sowie Premiumrotweine 2017 zur Verkostung bereit.
 Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung erforderlich: 02253/81423 | office@j-r.at.
- **Samstag, 16., und Sonntag, 17. November 2019: 24. Göttlesbrunner Lepoldigang**
 An zwei Tagen im November rund um den Tag des niederösterreichischen Landespatrons, den Heiligen Leopold, laden die Göttlesbrunner Winzerinnen und Winzer wieder zum alljährlichen Rundgang durch den Ort, dem mittlerweile 24. Lepoldigang. Diesmal steht er unter dem Motto „UM SICHER ZU GEH'N“ (siehe nebenstehendes Bild) und findet am Samstag, 16. Nov., 13 - 20 Uhr, und am Sonntag, 17. Nov., 12 - 18 Uhr, statt.
 Auf dem umfangreichen Programm stehen Weinkeller-Besuche, Wein-Verkostungen und Betriebs-Besichtigungen. Der Unkostenbeitrag beträgt € 25,- p.P. und gilt für beide Tage.
 Einladung und Kostnotizheft sowie weitere Details zur Veranstaltung und „Die Winzer“-App zum kostenlosen Download unter <https://www.leopoldigang.at/>.



- Donnerstag, 21. Nov. 2019, 14 - 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangskost 2019 (Graz)**
 Viel Frucht und Finesse, samtig anmutende Tannine und bester Trinkfluss, das verheißt der Rotweinjahrgang 2017 aus dem Mittelburgenland. Dieser steht bei der kommenden Jahrgangspräsentation am 21. November in Wien im Mittelpunkt. Besonderes Highlight bilden dabei die Mittelburgenland Reserveweine.
 Die Präsentation der Weine übernimmt vorrangig die jeweils nächste Generation der Weingüter – die jungen Damen und Herren stellen sich und ihre Sichtweise von Gegenwart und Zukunft vor.
 Donnerstag, 21. Nov. 2019, 14 - 20 Uhr | Alte Universität Graz, Hofgasse 14, 8010 Graz
 Eintritt: € 12,- | Die Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie online unter:
<http://www.blaufraenkischland.at/termine/detail/weinpraesentation-in-graz.html>.
- Samstag, 23. November 2019, 19 Uhr: **Weinrieder Magnum Dinner (Wien) – Zusatztermin!**
 Das jährliche Galadinner findet auch dieses Jahr wieder im Restaurant Meinel am Graben statt. Aufgrund der hohen Nachfrage, gibt es diesmal einen Zusatztermin!
 Im Mittelpunkt werden auch hier die Grünen Veltliner und Rieslinge im Zeichen des Klimawandels stehen. Meisterkoch Alexander *David* kreiert dazu ein Menü der Extraklasse. Anmeldung ist unbedingt erforderlich: +43 1 532 33 34 6000 (Restaurant Meinel am Graben). Preis für das Menü inkl. Weinbegleitung: € 139,- p.P.
- Montag, 25. November 2019, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Rotwein Gala 2019 (Hofburg, Wien)**
 Die besten heimischen Rotwein-Winzer werden persönlich in die Hofburg kommen und ihre Spitzen-Weine ausschenken. Es ist das Jahres-Highlight für Rotweinfreunde! Verkosten Sie den Jahrgang 2017 sowie gereifte Weine und seien Sie live dabei bei der Prämierung der Falstaff-Sieger sowie der Präsentation des Falstaff Rotweinguides 2020. Rund 200 Winzer werden dabei sein und ihre besten Weine aus dem aktuellen Sortiment präsentieren.
 Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
 Tickets im Vorverkauf: EUR 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: EUR 35,-
 Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-rotweingala-2019-tickets-53289856395>.
- Freitag, 13. Dezember 2019, 18:30 Uhr: **Nigls Große Stücke (Senftenberg)**
 Große Gustostücke begleitet von Weinen aus verschiedenen Großflaschenformaten aus dem Keller des Wein.Gut *Nigl* in Senftenberg:
- ◆ Zusammentreffen mit unserem hauseigenen Sekt aus der Magnum und Häppchen
 - ◆ Straußeneierspeiß mit Beef Tartar, Pfeffercreme und Olivenölchips
 → dazu: Grüner Veltliner „Piri“ 2018 aus der Doppelmagnum (3 l)
 - ◆ Maronisüppchen mit rosa Rehschlägel und eigener Einlage
 → dazu: Chardonnay „Taos Abfüllung“ 2015 aus der Magnum (1,5 l)
 - ◆ Winterlicher Stör auf bunten Rüben
 → dazu: Riesling Privat „Pellingen“ 2014 aus der Doppelmagnum (3 l)
 - ◆ Rosa gebratene Kalbinnen Hochrippe mit Schlutzkrapfen, Parmesan, kräftigem Jus und Artischocken → dazu: Grüner Veltliner Privat 2009 aus der Salmanazar (9 l)
 - ◆ Lebkuchenparfait mit Orange und Schokolade
 → dazu: Grüner Veltliner Eiswein 2017 aus der Doppelmagnum (3 l)
- Preis: € 99,- p.P. – Jetzt buchen unter <https://www.weingutnigl.at/de/kontakt.html>.
- Samstag, 14. Dezember 2019, 12 – 22 Uhr: **Französischer Heuriger in Markt Piesting**
 Die Türen der *Laroche* Genusswelt in Markt Piesting öffnen sich wieder für den einzigartigen Französischen Heurigen, der ja schon seit Jahren quasi ein „Kulturgut“ in der Gemeinde ist. Einen Tag mit köstlichen warmen und kalten Speisen aus Frankreich, Spit-



zenweine aus dem Land der Liebe, oder vielleicht doch lieber Spirituosen? Bei Louis-Pierre *Laroche* können Sie sich selbst überzeugen und sich von Frankreichs Charme verführen lassen.

„Französischer Heuriger“: Samstag, 14. Dezember 2019, 12 – 22 Uhr, *Laroche* Genusswelt, Markt Piesting, Meitzgasse 7a – ab 17 Uhr bitte mit Reservierung unter +43 660 45 25 400 oder an genusswelt@laroche.co.at.

(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: 21. März 2020 | 19. September 2020

KOSTEN: € 130,- 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 1“ 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 1“ und „Weinkultur 2“ 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 2020:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 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 2020 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 2020 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.wein-gesund.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, 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*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? Bernulf.Bruckner@LRTC.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 200 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

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

*** Mit der fünften Ausgabe 2020, Anfang März, wird der 250. BBJ Wein-Newsletter erscheinen! ***

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



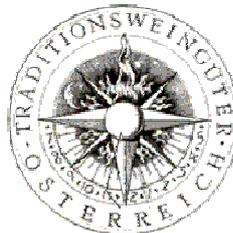
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
