

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_22

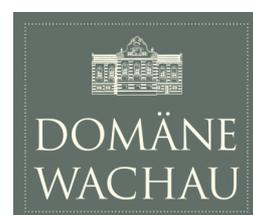
24. OKTOBER 2019

Die Themen:

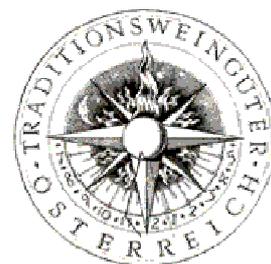
- Sekt – Aperitif oder ...? – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Wein-Pionier Franz *Prager*, 1925 - 2019..... 2
- Genuss- und Trüffelmarkt am Schiff in Wien..... 3
- ROSINAS ROSINEN: Süßes oder Saures? 4
- WINZER KREMS-Investitionsprogramm von 37 Mio. Euro über 5 Jahre..... 4
- Nachlese: Die Österreichische Sektgala 2019 5
- Von der Kolumnistin zur Literatin? Rosina im Literatursalon im Palais 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte November 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 18



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

***) Sekt – Aperitif oder ...? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Es beginnt immer gleich: „Als Aperitif ein Glas Sekt, Sekt Orange, ...?“ Damit ist für den Kellner das Thema Sekt abgehakt. Denn zu den Speisen gibt es dann Wein, Bier oder alkoholfrei. Warum die Kellner nicht auch Sekt als Speisenbegleiter empfehlen? Ich weiß es nicht! Hat die Sektindustrie hier ein Versäumnis? Warum werden Gastronomen, Sommeliers, Kellner nicht unterrichtet, dass ein Sekt ein hervorragender Speisenbegleiter ist? Eine Flasche Sekt kann für zwei bis drei Personen als Aperitif gereicht und von der Vorspeise, Suppe bis zum Hauptgericht getrunken werden. Die Sekthersteller sind trotz zusätzlicher Kosten der Produktion und der Steuer mit den Preisen zu anderen alkoholischen Getränken konkurrenzfähig geworden. Das Märchen vom Sekt oder gar Champagner als exklusives Getränk war politisch motivierten Argumentationsklischees vorbehalten und stimmt längst nicht mehr. Also weg vom Aperitif hin zum Speisenbegleiter. Denn, wer bestellt schon einen zweiten Aperitif? Wohl aber ein zweites, drittes Glas Wein! (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:

Stört bei der Arbeit Sie der Wein,
dann lassen Sie sie wieder sein!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Wein-Pionier Franz Prager, 1925 - 2019**

Einer der ganz Großen der österreichischen Weinszene ist nicht mehr: Franz Prager, Wachauer Legende und Weinpionier, verstarb am 9. Oktober 2019 im 94. Lebensjahr. Er schrieb Weingeschichte, war Mitbegründer der Vinea Wachau Nobilis Districtus und rettete die Wachau vor einem geplanten Donaukraftwerk bei Dürnstein.

Der gebürtige Wiener Franz Prager hat seinerzeit bereits in ein sehr traditionsreiches Weingut eingeheiratet, denn der Weinbau ist auf dessen Areal schon seit 1302 dokumentiert. Er hat die Weingärten des Betriebes auf die damals noch seltene Hochkultur umgestellt und von Anfang an kompromisslos auf hohe Qualität gesetzt. Im Ausbau der Veltliner und Rieslinge hat er auf eine möglichst „natürliche“ Stilistik ohne große Eingriffe gesetzt und auf Entsäuerung, biologischen Säureabbau und, so weit wie möglich, auch auf Aufzuckerung verzichtet.

Besondere Bedeutung hat er schon frühzeitig der Rebsorte Riesling eingeräumt, vor allem die trockenen Spätlesen von der Ried Steinriegl erwarben einen legendären Ruf, so dass Franz Prager, der übrigens auch lange Jahre Bürgermeister von Weissenkirchen war, mit Fug und Recht gemeinsam mit Josef Jamek zu den Qualitätspionieren des Wachauer Weinbaus, ja österreichweit zu den Wegbereitern des trockenen Weissweins von höchstem Niveau zu zählen ist. Pragers Paradelagen, etwa die weltbekannte Achleiten, aber auch die Weine aus der Ried Hinter der Burg und Ried Steinriegl wurden zu einem Wachauer Wein Mythos.

1983 gründete Franz Prager gemeinsam mit Josef Jamek, Franz Hirtzberger sen. und Willibald Schwengler (Freie Weingärtner Wachau, heute: Domäne Wachau) die Gebietsschutzvereinigung

Vinea Wachau Nobilis Districtus, deren Obmann er bis 1988 auch war. Das Regelwerk „Codex Wachau“ der Vinea gab in weiterer Folge die Standards vor. Die „Gewichtsklassen“ des Wachauer Weines wurden damals in Steinfeder (leicht), Federspiel (mittel) und Smaragd (kräftig) eingeteilt.

Gemeinsam retteten die Gründer der Vinea ihre geliebte Wachau auch vor der Zerstörung durch ein geplantes Donaukraftwerk bei Dürnstein. Dieses war in den 1970er-Jahren ganz oben auf der politischen Agenda und auf jeder der staatlichen Donaukraftwerke AG. 1973 drohte tatsächlich der Baubeginn. Lange bevor der Eklat in der Hainburger Au ein generelles Umdenken bei solchen Projekten einleitete. Nur durch den ungemein engagierten Einsatz von Franz Prager & Co wurde das Kraftwerk und damit die Zerstörung der Wachau quasi in letzter Minute abgewendet.

In der ORF TVthek findet sich dazu noch ein Beitrag eines „Österreich Bild“ aus dem Jahr 1972: <https://tvthek.orf.at/history/Landeshauptleute-und-Politik/8378973/Diskussionen-ueber-Donaukraftwerk/8324004>.

Damit war der Grundstein gelegt für das Jahrzehnte später realisierte UNESCO-Weltkulturerbe Wachau. Dies und seine Leistungen im Weinbau machen Franz Prager als Wachauer Pionier unvergesslich. Sein Spitzenweingut in Weißenkirchen führen schon sehr lange seine Tochter Ilse Bodenstein und ihr Mann Anton Bodenstein.

Sommelier-Legende und Vinaria-Verkoster Adi Schmid erinnert sich: „Ich kannte Franz Prager seit Ende der Siebziger Jahre. Wir hatten damals schon den 1979 Grünen Veltliner Cabinet Ried Hinter der Burg auf der Weinkarte im Steirereck, von der seine Weine niemals verschwunden sind. Ich habe Franz Prager auch abseits des Weins erlebt, da er sich seine Lederhosen immer von meinem Schneider fertigen ließ. Über seine Weine haben wir uns über die Jahrzehnte oftmals ausgetauscht, seine Philosophie habe ich dabei so richtig aufgesogen. Qualität, Qualität und nochmals Qualität war sein Credo. Ohne Diskussion, ohne Kompromiss. Für mich ist sein Tod ein großer Verlust, hat er mich doch durch mein ganzes Sommelier-Leben begleitet. Ich schäme mich nicht für meine Tränen.“ (www.weingutprager.at) (bbj)

Quelle: Vinaria online, 14.10.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3708



Der nun verstorbene Gründer und Obmann der Vinea Wachau, Franz Prager (1983 - 1988) im Kreise seiner Nachfolger Franz Hirtzberger (1988 - 2012) und Emmerich Knoll (seit 2012) © Josef Salomon

***) Genuss- und Trüffelmarkt am Schiff in Wien**

Der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) präsentiert vom 25. bis 26. Oktober 2019 in Kooperation mit der DDSG Blue Danube und Starkoch Heinz Hanner erstmals einen zweitägigen Gourmetmarkt auf einem der schönen DDSG-Schiffe, der MS Wien!

In der zauberhaften Stimmung einer Rundfahrt von etwa eineinhalb Stunden am Donaukanal (Schwedenplatz - Einstiegstelle unterhalb vom Motto am Fluss) werden den Gästen herausragende Produkte von feinen Produzenten vorgestellt. Kostproben und dazu 5 warme Fingerfood-Gänge, die aus der Bordküche serviert werden, sollen den Gaumen der „Marktbesucher“ verwöhnen und das Herz höher schlagen lassen.

Ziel ist es, die besondere Qualität und das Handwerk der Produzenten den Besuchern näher zu bringen. Die Produkte können nicht nur an Ort und Stelle gratis verkostet, sondern auch gleich zu „Ab-Hof-Preisen“ eingekauft und mitgenommen werden.

Nach der Rundfahrt haben alle Passagiere noch etwa 30 Minuten Zeit, entspannt von Bord zu gehen und der nächste Slot kann willkommen geheißen werden. Jeder Slot für Marktbesucher dauert etwa 2,5 Stunden.

Heinz *Hanner* wird mit seinem Können, seiner Erfahrung und 5 kleinen Gängen diese genussvolle Tour begleiten. Gemeinsam mit dem Österreichischen Koch- und Genussverbandes (ÖKGV) übernimmt er auch die Patronanz über dieses neue Veranstaltungsformat. Am ÖKGV-Marktstand freut sich die Präsidentin *Michi Lefor* sehr über jede Besucherin und jeden Besucher!

Folgende „Genuss- und Trüffelmarkt“-Genusstouren sind geplant:

- Freitag, 25. Oktober 2019
 - 12.30 Uhr – 14.00 Uhr
 - 15.00 Uhr – 16:30 Uhr
 - 17.30 Uhr – 19:00 Uhr
- Samstag, 26. Oktober 2019
 - 10.00 Uhr – 11:30 Uhr
 - 12.30 Uhr – 14:00 Uhr
 - 15.00 Uhr – 16:30 Uhr
 - 17.30 Uhr – 19:00 Uhr

Tickets & Infos für die „Genuss- und Trüffelmarkt“-Touren: <https://www.ddsg-blue-danube.at/gaumenspiel/> - <https://www.oekgv.at/>. (*bbj*)

***) WINZER KREMS-Investitionsprogramm von 37 Mio. Euro über 5 Jahre**

Bei den WINZER KREMS - Sandgrube 13 wird schon seit vielen Jahren kontinuierlich an immer neuen Qualitäts-Maßstäben gearbeitet. Der Erfolg gibt recht: alljährlich wird man mit zahlreichen Auszeichnungen prämiert. Damit das so bleibt, startet ab Herbst 2019 das größte Investitionsprogramm der Weingutsgeschichte.

Bis 2024 werden Keller, Weinabfüllung und Flaschenlager erneuert. Insgesamt ist dafür ein Budget von rund 37 Mio. Euro geplant. Damit wird ein wesentlicher Schritt für die Zukunft

gesetzt, um die Weinqualität weiter zu steigern sowie rund 90 Arbeitsplätze und nachhaltig die Existenz und den Erfolg von 900 Winzerfamilien zu sichern.

Der Startschuss ist im August 2019 mit dem Abbruch der alten Keller und Lagerhallen gefallen. In einem ersten Schritt werden sofort rund 12 Mio. Euro in einen neuen Gär- und Lagerkeller investiert, der bereits zur Ernte 2020 zum Einsatz kommt.

Das Thema Nachhaltigkeit spielt bei dieser Investition eine wichtige Rolle. Es wird kein Grünland verbaut, sondern ausschließlich bestehende Flächen genutzt. Mit einer Photovoltaik-Anlage setzen

Rosinas Rosinen: Süßes oder Saures?



Süßes oder Saures? Eine Frage, die bei einigen Zeitgenossen unter uns unmittelbar zu heftigen körperlichen Reaktionen führt: steigender Blutdruck, verengte Pupillen, verkürzter Atem, hochroter Kopf und geballte Fäuste. Dabei ist das doch gar nicht notwendig. Es handelt sich auch bei uns um eine sehr alte Tradition, die fest mit der deutschsprachigen und somit auch österreichischen Kultur verbunden ist. Wer es nicht glaubt, fragt am besten einfach ein paar Winzer. Bei denen stellt sich diese Frage nämlich Jahr für Jahr, und das schon seit vielen Jahrhunderten. Das heurige soll übrigens ein besonders gutes werden, da die Trauben sowohl mit Süßem als auch Saurem gut ausgestattet sind. Süße gibt dem späteren Wein Körper und Fülle, die Säure haucht ihm Leben ein, gibt ihm Halt und Struktur. Hm. So mag ich Weine am liebsten. Wunderbar ausgewogen, nicht zu knapp in den Volumsprozenten, mit Jahren, wenn nicht sogar Jahrzehnten vor sich, um im Keller vor sich hinzureifen. Bei derartigen österreichischen Weißen gerate ich leicht ins Schwärmen. Zum völligen Unverständnis einer guten Bekannten von mir. Als Wahlsteirerin hat sie es am liebsten frisch, knackig, steirisch, also durch und durch säurebetont. Sie entspricht da so überhaupt nicht dem Klischee, dass Frauen lieber zu lieblichen Weinen greifen. Ein Klischee, das sich zwar hartnäckig hält, aber ohnehin schon längst überholt ist. Liebliche Weine stehen auch bei mir nicht gerade weit oben auf der Beliebtheitskala, es sei denn, sie entpuppen sich als die idealen Speisebegleiter. Trotzdem sind sie mir noch wesentlich lieber als süßlicher Sekt, den ich selbst mit Orangensaft vermischt nur ungern trinke. Da halte ich mich an die Erfinder des sprudelnden Weines, die auf *brut* und *extra brut* setzen.

Süßes oder Saures? Ein ewiges Hin und Her zwischen zwei Gegenpolen... Nur die Chinesen haben das Problem längst mit *süß-sauer* gelöst. Ihre Kultur ist aber auch wesentlich älter als die unsere.

www.rosina-bruckner.com

WINZER KREMS zudem einen wichtigen Schritt in Richtung erneuerbare Energien. Die Aufträge im Rahmen des Investitionsprogramms werden zum Großteil in der Region Waldviertel vergeben.

Der neue Geschäftsführer der WINZER KREMS, Ing. Ludwig *Holzer* MSc, sieht im Klimawandel neue Herausforderungen für den Weinbau. „Qualität steht bei uns an erster Stelle. Wir müssen sicherstellen, dass wir bei veränderten klimatischen Bedingungen auch in Zukunft unsere weltweit bekannten fruchtigen Weiß- und Rotweine optimal vinifizieren können. Auch die Mitarbeiter dürfen sich freuen: Mit dem Neubau geht eine große Arbeitsplatzverbesserung einher, zum Beispiel durch die Beleuchtung des Kellers mit Tageslicht.“

WINZER KREMS-Obmann ÖkR Franz *Bauer* freut sich mit seinen 900 Mitgliedswinzern, „dass wir nach Fertigstellung des neuen Gär- und Lagerkellers in der Traubenverarbeitung deutlich flexibler sind und besser auf die Anforderungen unserer Winzer bei der Ernte eingehen können.“

„Die Sandgrube 13 ist ein wichtiger Imageträger und Wirtschaftsmotor für Niederösterreich. Mit dieser Investition wird ein essenzieller Schritt für die künftigen Erfolge der WINZER KREMS gesetzt und damit unser internationales Aushängeschild für Niederösterreich nachhaltig gefestigt“, so Niederösterreichs LH-Stellvertreter Dr. Stephan *Pernkopf*, der sich von den geplanten Maßnahmen zur Nachhaltigkeit begeistert zeigte. (bbj)



Beim Startschuss des neuen Projekts (v.l.): Obmann Franz *Bauer*, Vorstand KR Franz *Ehrenleitner* MAS, LH-Stv. Dr. Stephan *Pernkopf* und WINZER KREMS Geschäftsführer Ing. Ludwig *Holzer* MSc. © Franz *Crepaz*

*) Nachlese: Die Österreichische Sektgala 2019

Eine neue Botschafterin für den österreichischen Sekt, ein hochkarätiger Sommelier-Wettkampf sowie österreichischer Sekt und Käse – und im Mittelpunkt österreichischer Sekt in den drei Qualitätsstufen Klassik, Reserve und Große Reserve. Die Österreichische Sektgala erwies sich erneut als Trendschau für die heimische Sektwirtschaft und abermals lockten mehr als 30 der besten heimischen Sekthersteller rund 1.500 Besucher an.



Michèle *Metz* und Anna *Andert* © Christine *Miess*

Schon im Vorfeld der Sektgala herrschte in der Österreichischen Nationalbibliothek lebhaftes Treiben – acht Top-Sommelières und -Sommeliers aus ganz Österreich stellten sich dem Wettkampf um die beste Schaumweinkompetenz. Nach gut eineinhalb Stunden Wettbewerb holte sich das Team aus Anna *Andert* (re., Restaurant *Buxbaum*, Wien) und Michèle *Metz* (Edelweiss Salzburg Mountain Resort, Großarl) den Titel „Österreichischer Sekt-Sommelier-Champion 2019“.

Österreichischer Sekt und die Wiener Staatsoper können auf eine lange gemeinsame und sehr erfolgreiche Vergangenheit zurückblicken. So freut sich das Österreichische Sektkomitee, Opernballorganisatorin Maria *Großbauer* als neue Sektbot-

schafterin gewinnen zu können. Sie folgt in ihrer Funktion als Österreichische Sektbotschafterin Karl *Hohenlohe*, Herausgeber des Gault & Millau. Zuvor bekleideten dieses Ehrenamt Dr. Petra *Stolba*, Geschäftsführerin der Österreich Werbung, sowie Dr. Ferdinand *Maier*, welcher sich seit vielen Jahren als Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich für den guten und nachhaltigen kulinarischen Geschmack engagiert.

Für die etwa 1.500 Besucherinnen und Besucher boten dann über 30 österreichische Sekt produzierende Betriebe ihre Qualitätssekte in den drei Stufen Klassik, Reserve und Große Reserve geschützten Ursprungs (g.U.) der erst kürzlich entwickelten und gesetzlich festgelegten Sektpyramide in den an.

Stilistisch war meines Erachtens festzustellen, dass sich zwei sehr unterschiedliche Richtungen zu entwickeln scheinen. Da sind zuerst einmal jene Produzenten, die sich der für die Champagne typischen Charakteristik des österreichischen Sekt verschreiben und schlanke, mineralisch geprägte, zartgliedrige und feinfruchtige Kreszenzen erzeugen. Darunter sind die Kamptaler Betriebe *Bründlmayer*, *Buchegger*, Schloss Gobelsburg, *Jurtschitsch* und Fred *Loimer* sowie der Kremstaler Michael *Malat* äußerst positiv aufgefallen. In Wien zählen die großen Häuser von *Schlumberger* und *Kattus* aber ebenso zu dieser Riege der Top-Betriebe wie das Weingut *Mayer* am Pfarrplatz. Aus dem Weinviertel darf man einen der Pioniere nicht vergessen, der sich seit vielen Jahren mit der Perfektion des Potentials der Region beschäftigt, die man getrost als die „Champagne Österreichs“ bezeichnen darf, die Sektkellerei von Christian *Madl*. Und in der Steiermark sind die Sekte von Hannes *Harkamp* einfach eine Klasse für sich.

Daneben hat sich auch aber höchst interessante und vor allem eine vollkommen eigenständige „österreichische“ Stilrichtung für den heimischen Sekt etabliert, die etwas kräftigere Grundweine mit mehr Reife und Sortentypizität und auch etwas opulentere Ausbaustufen favorisiert. Sie wird getragen vom vielfach dafür ausgezeichneten Weingut *Steininger* in Langenlois, das auch diesmal wieder mit den 2015er Lagenreserven vom Heiligenstein (Riesling) und aus dem Steinhaus (Grüner Veltliner) eindrucksvoll die Qualitätsführerschaft unter Beweis stellen. Darüber hinaus konnten von dieser Ausbauphase mittlerweile aber auch schon vereinzelt andere Winzerkollegen überzeugt werden, wozu in jedem Fall die beiden Kremstaler Weingüter von Josef *Dockner* und Leopold *Müller* zählen. Auch deren Große Reserven brachten die vollreife Fruchtcharakteristik der jeweiligen Rebsorten und eine einnehmende Geschmacksfülle ins Glas und auf den Gaumen, die man minutenlang nachschmecken kann. Also gibt's auch Sekt „zum Beißen“! (*bbj*)

***) Von der Kolumnistin zur Literatin? Rosina im Literatursalon im Palais**

Seit knapp 2 Jahren, genauer gesagt, seit der ersten Ausgabe des BBJ Wein-Newsletters 2018, schreibt sie nun ihre Kolumne unter dem bezeichnenden Titel ROSINAS ROSINEN. Eine Erfolgsgeschichte von der ersten Minute an. Keine andere Rubrik unseres Newsletters erhält so viel Beachtung und provoziert so viel interessierte Leserpost und positive Kommentare wie diese. An der Fortführung dieses Projektes wird laufend gearbeitet.

Worüber allerdings die wenigsten Leserinnen und Leser unseres Newsletters Bescheid wissen, ist das jahrelange ernsthafte Bestreben unserer Kolumnistin, sich mit Texten und Sprache in Form von Lyrik und Prosa auf einem gehobenen Niveau zu befassen. Und ebenso professionell und gewis-



Auf eine dynamische Zukunft für den österreichischen Sekt (v.l.): Herbert *Jagersberger* (Vorsitzender Österreichisches Sektkomitee), Maria *Großbauer* (Opernballorganisationsorganisatorin und neue Sektbotschafterin) und Mag. Benedikt *Zacherl* (Geschäftsführer Österreichisches Sektkomitee). © Christine *Miess*

senhaft, wie sie sich mit Allem beschäftigt, das sie interessiert, tut sie das auch in diesem Arbeitsfeld. Damit war allen Eingeweihten natürlich auch schon von Anfang an klar, dass sich der Erfolg irgendwann nicht mehr verhindern lässt. Daher laden wir alle Interessierten ganz herzlich ein:



Bank Austria Salon
im Alten Rathaus

LITERATURSALON IM PALAIS
Neue Stimmen – Auf Reisen durch Sprache, Länder und das Leben

FREITAG, 8. November 2019, 19.00 Uhr
Bank Austria Salon im Alten Rathaus
1010 Wien, Wipplingerstrasse 8

Tanja Raich 	Irmgard Fuchs 	Hannah Oppolzer 	Rosina Bruckner 	Dagmar Klepp 
Eva Mark-Mühlher 	Irina Weber 	Alexander Grassauer 	Marlen Kühnel 	

Platzreservierung unter:
literatursalon-im-palais@gmx.net
oder Tel: 0676/629 84 93
Eintritt: € 15,00




LITERATURSALON IM PALAIS

Neue Stimmen – Auf Reisen durch Sprache, Länder und das Leben

Freitag, 8. November 2019, 19.00 Uhr

Bank Austria Salon im Alten Rathaus, Wipplingerstrasse 8, 1010 Wien

In ihrem 8. Literatur Salon bietet Marlen Kühnel **NEUEN STIMMEN** eine Bühne.

Auf Reisen begeben sich **Tanja RAICH** mit ihrem Debutroman „Jesolo“ (Karl Blessing Verlag), **Irmgard FUCHS** mit ihrem soeben erschienenen ersten Roman „In den kommenden Nächten“ (Kremayr & Scheriau), **Dagmar KLEPP** mit „Mme de Prie oder die Geschichte eines Untergangs – eine literarische Collage“, **Rosina BRUCKNER** mit ausgewählter Lyrik und die Jungautorin und Preisträgerin zahlreicher Literaturwettbewerbe **Hannah OPPOLZER** mit ihrem „Sprachchaos“.

Musikalisch präsentieren sich zwei kommende Gesangsstars: **Irena Weber**, Gewinnerin des Wettbewerbs der George London Stiftung der Freunde der Wiener Staatsoper, und **Alexander Grassauer**, Sieger des ersten Elina Garača-Wettbewerbs, sind AbsolventInnen der Wiener Universität für Musik und darstellende Kunst und befinden sich beide auf dem Sprung auf internationale Bühnen und Konzertpodien.

Am Flügel begleitet werden sie von der Pianistin **Eva Mark-Mühlher**, Vokalcoach und Liedpianistin am Institut für Gesang der mdw.

Idee, Organisation und Moderation: **Marlen Kühnel**

Büchertisch betreut von der **Buchhandlung Yellow**.
Ihre Bücher werden persönlich signiert.

Im Anschluss Gespräche mit den KünstlerInnen bei einem Glas Wein.

Reservierung unter: literatursalon-im-palais@gmx.net

Kontakt: Marlen Kühnel, Tel: 0676 629 84 93, www.marlenchristine.com/aktuelles

Eintritt € 15,00

Programmänderung vorbehalten



Wir freuen uns über zahlreiche Anmeldungen aus unserer Leserschaft und auf ein persönliches Treffen am Freitag, 8. November 2019, abends, im Alten Rathaus in Wien! (bbj)

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte November

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

- Donnerstag, 24. Oktober, 13:00 | arte (online verfügbar von 17.10. bis 23.12.)
Stadt Land Kunst: Burgund, edle Tropfen für deutsche Gaumen
Inmitten der Weinberge des Burgunds liegt Beaune. Die Stadt ist eine der bedeutenden Etappen auf der „Route des Grands Crus“, einer Straße, die die besten Lagen miteinander verbindet. Viele Weinliebhaber kommen hierher, um die edlen Tropfen zu genießen. Auch die deutschen Besatzer wussten deren Qualität seinerzeit zu schätzen.
- Donnerstag, 24. Oktober, 15:55 | arte (online verfügbar von 23.10. bis 23.11.)
Flüsse des Lichts: Rio Ebro
Der Ort Laguardia liegt auf einem Felsstock hoch über dem Ebro-Tal. Er ist das Zentrum der Weinregion Rioja Alavesa, die stolz ihre Zugehörigkeit zum Baskenland betont. Winzer Javier *San Pedro Ortega* will aus alten Reben ungewöhnliche Tropfen keltern.
- Donnerstag, 24. Oktober, 17:20 | arte (online verfügbar von 17.10. bis 31.10.)
Wie das Land, so der Mensch: Italien - Cinque Terre
Im Nordosten Italiens thronen über dem Mittelmeer auf einem Küstenabschnitt von rund 10 km Länge die Cinque Terre, die „fünf Ortschaften“. Seit etwa tausend Jahren wird diese zerklüftete Landschaft von Menschen besiedelt. Seit dem 11. Jahrhundert schlägt der Mensch aus diesem Gebiet durch den Anbau

von Wein, Oliven sowie Zitrusfrüchten und anderen Kulturen Kapital. Zur gleichen Zeit begann man dort auch mit dem Weinbau. Die Terrassenlage am Meer mit der jodhaltigen Luft und die optimale Sonneneinstrahlung verleihen dem Wein seinen Charakter und der Landschaft ihren besonderen Liebreiz. Die Arbeit auf dem Weinberg ist in den Cinque Terre weitgehend unverändert geblieben. An den steilen Hängen ist an den Einsatz von Maschinen nicht zu denken. Daher wird auf den Terrassen der Cinque Terre inzwischen nur noch wenig Wein angebaut. Der schwere Zugang zu den Weinbauflächen und die wirtschaftliche Entwicklung der 60er Jahre haben die Abkehr von der Anbauweise in Terrassen beschleunigt. Die Gegend verlor immer mehr Einwohner. Doch heute erfreut sich diese Landschaft, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, zunehmender Beliebtheit. Einige Winzer lassen sich allerdings nicht davon abhalten, diese großartige Kulturlandschaft auch weiterhin zu pflegen. Sie betreiben, wie es hier heißt, einen „heroischen Weinbau“.

- Samstag, 26. Oktober, 07:30 | 3sat
 Wiener Wässer: Der Wienfluss
 Im 19. Jahrhundert verstärkte sich die gewerbliche und industrielle Nutzung des Wienflusses, und das Wiental entwickelte sich zu einem wichtigen Zentrum der Produktion. An die Mühlenbetriebe angeschlossen waren oft auch Weingärten und Wirtshäuser. Um die Mühlen siedelten sich Holz verarbeitende Betriebe an, da das Holz der Mühlen häufig erneuert werden musste.
- Montag, 28. Oktober, 05:15 | 3sat
 Wiener Wälder - Grüne Juwele
 Die Kernzone der Wiener Wälder liegt 150 km von der Stadt entfernt. Die Kalkalpen rund um die Rax, den Schneeberg und das Hochschwab-Massiv stehen in Wiener Gemeindebesitz, zumindest jene 32.000 ha, die im Einzugsgebiet der beiden berühmten Hochquellwasserleitungen liegen. All diese grünen Juwele stehen unter der Obhut einer beachtlichen Garde von Förstern, Landwirten, Winzern, Berufsjägern und Holzarbeitern, die vor allem im Dienst der Lebensqualität tätig sind.
- Dienstag, 29. Oktober, 11:40 | 3sat
 Traumgärten am Kap - Mit dem Biogärtner in Südafrika
 Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt die Zuschauer mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. *Ploberger* besucht den berühmten Botanischen Garten Kirstenbosch, zwei Weingüter, ein Sozialprojekt, eine Gemüse- und Obstplantage sowie das historische Garten-Denkmal Old Nectar. Ein abwechslungsreicher Streifzug durch die südafrikanische Flora. An Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern Vergelegen und Rustenberg einen Besuch ab. „The Old Nectar“ wird ein Garten genannt, der die Auszeichnung „Nationales Historisches Denkmal“ trägt.
- Mittwoch, 30. Oktober, 14:05 | 3sat
 Inseln der Schweiz: Ufenau - Paradies im Zürichsee
 Die Ufenau im Zürichsee misst nur 11 ha, und doch ist sie die größte Insel der Schweiz, die nicht über eine Brücke mit dem Festland verbunden ist. Ein idyllisches Kleinod. Seit mehr als 1000 Jahren gehört die Ufenau dem Kloster Einsiedeln. Fast zwei Jahre blieb die „Gaststätte zu den zwei Raben“ wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. Im April 2018 öffnete sie im neuen Glanze. Rösli *Lötscher* führt die Geschäfte schon seit 11 Jahren. Für viele ist sie das Gesicht der Ufenau, immer freundlich, immer offen für ein kurzes Gespräch. In ihrer Gaststätte serviert sie den St.-Martins-Federweißen, einen erfrischenden Rotwein, der aus Trauben von der Ufenau gekeltert wird, sowie ihre Fischknusperli, die über die Insel hinaus in der ganzen Region einen exzellenten Ruf genießen.
- Freitag, 1. November, 16:30 | 3sat
 Der Reblaus Express – Eine Reise vom Wein- ins Waldviertel
 Durch die Rebhänge von Retz windet sich der Reblaus Express bergauf – gemächlich fährt er vom Wein- ins Waldviertel. Eine alte Strecke, eigentlich längst stillgelegt. Reben, Felder und Wälder wechseln sich ab, ein Paradies für Radfahrer. Und die benutzen den von einem Verein betriebenen Reblaus Express gern. An Wochenenden erlebt die Bahn eine Renaissance, genau wie die Waldviertler Schmalspurbahn, die mit Dampfzügen Gäste anlockt.

- Freitag, 1. November, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)
Muschel im Rebenmeer: Unterwegs auf dem Rheinhessischen Jacobsweg
Rheinhessen, das Land der 1.000 Hügel, von Weck, Worscht und Woi sowie von unendlichen Weiten - so kennt jeder die Region, die im Norden und Osten vom Rhein begrenzt wird. Mitten durch die sanfte Hügellandschaft führt der Rheinhessische Jakobsweg. Der Pilger- und Wanderweg beginnt in Bingen an der Burg Klopp und endet nach 73 km spektakulär am Wormser Dom. Zwischen Start- und Endpunkt des Weges gibt es Reben, soweit das Auge reicht. Es geht durch malerische Dörfer, durch Weinberge und entlang von Rübenfeldern, vorbei an Windrädern und sogar durch einen Buchenwald - eine mittlere Sensation in Rheinhessen.
- Freitag, 1. November, 11:40 | 3sat
Glacier Express – Von St. Moritz zum Matterhorn
Am Nachmittag verlässt der Glacier Express das Rhönestädtchen Brig. Das Wallis, die Sonnenstube der Schweiz, zeigt sich hier von seiner schönsten Seite. Vor Stalden beginnt die steilste Strecke des Glacier Express mit 125 Promille. Etwas weniger Promille wird hier in schrägen Gläsern im Zug dargereicht – Heidawein. Die Weingläser sind schräg, damit sie bei steiler Bergfahrt auf dem Tisch gerade stehen. Der Wein stammt übrigens aus der Gegend.
- Samstag, 2. November, 12:45 | WDR Fernsehen
Ausgerechnet - Wein
Rund 34 Mrd. Euro geben die Menschen in Deutschland im Jahr für Wein aus. Eine Flasche kostet im Schnitt gerade mal 2,50 Euro. Dafür ist ein Wein direkt vom Winzer nicht zu haben, hier gibt es kaum eine Flasche für weniger als 7 Euro. Wie kommen diese Preisunterschiede zustande? Ist günstig auch gut? Das will WDR-Reporter Daniel *Aßmann* an Mosel und Ahr herausfinden.
- Samstag, 2. November, 15:30 | 3sat
Die Küste Galiciens: Muschel, Mariscos und spanische Fjorde
In Galicien, das ganz im Nordwesten von Spanien liegt, ist das Klima rauer als in anderen Regionen der Iberischen Halbinsel. Dafür ist es grüner und weniger touristisch. Auf über 1.200 km erstreckt sich die zerklüftete Küste, an die der Atlantische Ozean peitscht. Sanfter wiegt das Meer in den Rias Baixas, den Fjorden Galiciens. Hier gedeiht auch der Albariño, der typische Weißwein dieser Region.
- Montag, 4. November, 15:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Auf der Romantischen Straße
Gute Weine, legendäre Wunder und ausgezeichnete Küche - die Romantische Straße in Tauberfranken hat einiges zu bieten. Abseits der berühmten Schlösser und Kirchen gibt es Orte, die zur Besinnung auf die historischen Wurzeln des Grenzgebiets zwischen Baden-Württemberg und Bayern einladen.
- Dienstag, 5. November, 09:15 | hr fernsehen
Aufgetischt! Niederösterreich - mit Brot und Wein
Brot und Wein sind zwei Lebensmittel, die es in Niederösterreich seit Tausenden Jahren gibt. Der mit 6.000 Jahren vermutlich älteste Backofen Europas wird im Urgeschichtemuseum in Asparn an der Zaya wieder aufgebaut. Weiter geht es mit der illustren Gegenwart. Die Protagonisten sind Menschen, die das Weinviertel prägen und von ihm geprägt werden. Da ist Fritz *Gall*, Spiritus rector des „Nonseums“ in Herrnbaumgarten, für den schräge Ideen und Vogelscheuchen lebensnotwendig sind: Die Ideen schützen vor Langeweile, die „Dodamauna“ die wertvollen Weintrauben vor gefräßigen Staren. Der innovative Winzer Christoph *Körner* aus Falkenstein, die lebhungrigen Köche Georg *Kruder* vom Grünen Baum in Zistersdorf und Harald *Pollak* vom Retzbacherhof bei Retz, die engagierten Bauern Erika und Hermann *Fritz* sorgen für Wissen und Sinnlichkeit. Denn getafelt wird im Weinviertel vom Feinsten, mit dem Feinsten, in einer Landschaft, die zu jeder Jahreszeit bezaubert.
- Dienstag, 5. November, 11:45 | arte
Lanzarote – Spanien: Wie das Land, so der Mensch
Eine von Vulkanen geformte Mondlandschaft: Auf den Kanarischen Inseln, einer der 17 autonomen Gemeinschaften Spaniens, liegt die Insel Lanzarote. Sie war Schauplatz einiger der schwersten Vulkanausbrüche der Erdgeschichte, deshalb trägt sie auch den Beinamen „die Verbrannte“. Auf Lanzarote gibt es

insgesamt 140 Vulkane. Gemeinsam mit Nino *Gonzalez Delgado* erkundet Raphaël *Hitier* zunächst im Südwesten der Insel den Timanfaya-Nationalpark, der ein einzigartiges Erbe schützt: 50 km² voller Gestein und chaotischer Schutthaufen, auf denen Flora und Fauna es schwer haben, sich durchzusetzen. Doch die Insulaner haben es geschafft, die Landschaft aus Lava und Asche zu ihrem Vorteil zu nutzen: Im Tal von La Geria beispielsweise haben die Bauern die von schwarzer Asche bedeckten Böden urbar gemacht und bauen dort in Hunderten kleiner Krater Wein an. Auf diese Weise betreibt auch Lorenzo *Viñoly* Weinbau an den Berghängen. Er arbeitet hier seit er neun Jahre alt ist. Auf mehr als 10 ha Land hat er 17.000 Rebstöcke gepflanzt und ebenso viele Mauern um sie herum gebaut. Häuser und Gärten im traditionellen Stil der Insel durch.

- 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 Eisener 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 24. Oktober 2019, 19 – 22 Uhr: **WINE in the CITY 2019 (Wien)**
Das außergewöhnliche Genussevent verwandelt bereits zum zehnten Mal die Wiener Innenstadt in eine ansprechende Weinstraße für alle Sinne und bittet davor (ab 18 Uhr) zum großen VIP-Empfang bei Helvetia Versicherungen.
Von 19.00 bis 22.00 Uhr können zudem in 15 weiteren, stilvollen Locations in der Wiener Innenstadt ostösterreichische Weine verkostet werden: Café Mozart, Weinbar Civediamo, Footsteps, Gössl Wien, Meinl am Graben, Omar Besim, Österreichische Post, Popp & Kretschmer, Roma Friseurbedarf, Sportalm, Stadtbar, Uler Private Hairdressing, United Nude, Vis a Vis Weinbar, Vulcanothek und natürlich WEIN & CO Stephansplatz.
Ab 22 Uhr findet die Jubiläumsveranstaltung von „WINE in the CITY“ ihren Ausklang im Restaurant „Das Zwölf“ im Radisson Blu Style Hotel.
Ein paar Tickets sind noch für „WINE in the CITY“ zum Preis von € 29,-- p.P. bzw. für Gruppen von 5 Personen zum Preis von € 119,-- auf <https://www.wineinthecity.at/tickets> erhältlich. Sie berechtigen zum Besuch aller Locations und inkludieren die Verkostungen. Alle Winzer und Locations sowie weitere Highlights der Veranstaltungen sind auf <http://www.wineinthecity.at> zusammengefasst.
- Samstag, 26., und Sonntag, 27. Oktober 2019: **Rotwein Herbst Horitschon 2019**
Tag der offenen Kellertüren am Samstag bei 18 Weinbaubetrieben und Lehrpfadführung am Blaufränkischweg sowie Weinverkauf in der Vinothek am Kirchenplatz am Sonntag Vormittag.
Infos unter <http://www.horitschon.com/rotweinherbst/> | Tickets (Vinothek am Kirchenplatz): € 25,- (inkl. Riedel-Glas, Shuttle-Bus, Einkaufsgutschein und Gewinnspielteilnahme)
- Montag, 28. Oktober 2019, 17 – 22 Uhr: **Thermenregion TOP 100 @ WINE AFFAIRS (Wien)**
Bereits zum 4. Mal werden die TOP-100-Weine der Thermenregion in Kooperation mit den Weinevent-Spezialisten von WINE AFFAIRS präsentiert. Die Weinverkostung im Wiener Hotel Hilton am Stadtpark spricht in gleichen Maßen Weinkenner sowie interessierte Neueinsteiger an. Das vinophile Publikum erwartet spannende Weine und eine ungezwungene Atmosphäre. Für Fragen zu den Weinen stehen die anwesenden Winzer gerne zur Verfügung. Dazu gibt's feine Sounds und Snacks. Zusätzlich zu den besten 100 Weinen aus den Sorten Rotgipfler und Zierfandler sowie weißen und roten Burgunder (Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Gris, Pinot Noir und St. Laurent) kommen erstmals darüber hinaus die besten 14 Prädikatsweine zur Verkostung.
Tickets unter: www.wine-affairs.at. | Eintritt: € 22,- (VVK: € 18,-)

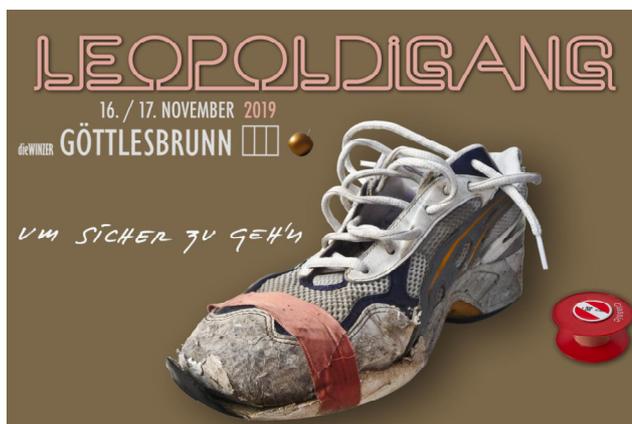
- Montag, 4. November 2019, 17 – 22 Uhr: **Carnuntum in Wien**
Auch heuer wieder präsentieren die Carnuntiner ihre neuen Weine, die in Nomenklatur und Stilik schon ganz dem neuen Carnuntum DAC-System entsprechen. 38 Winzerinnen und Winzer zeigen ihre Carnuntum-Weine dem breiten Publikum in der beeindruckenden Säulenhalle des Wiener MAK (Museum für angewandte Kunst, Weiskirchnerstraße 3). Tickets (Vorverkauf: € 18,-) unter <https://www.oeticket.com/event/wine-affairs-meets-carnuntum-mak-museum-fuer-angewandte-kunst-12234644/>.
- 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 Raritätenweinverkostung 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*, Rupperthal, 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>.

**MITTEL
BURGEN
LAND**
DAC
*Weinvorhersage:
sonnig*

- 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, Spitzenweine 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 2019:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 195 Euro Beitrag gibt's zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 325 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 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 625 Euro gibt's für das verbleibende Halbjahr noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 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.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*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeek* (*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



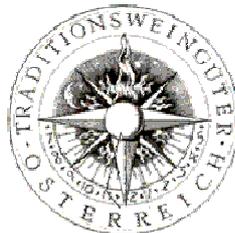
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
