

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019\_21

## 10. OKTOBER 2019

### Die Themen:

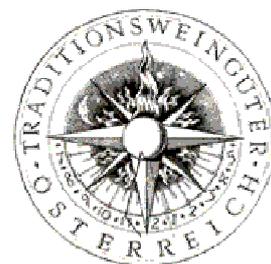
- Weinpropheten – wo seid Ihr? – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Aus gegebenem Anlass: Nur wo Sturm draufsteht, darf auch Sturm drinnen sein! .... 2
- Wachau DAC fix ab 2020..... 3
- ROSINAS ROSINEN: Homöopathie ..... 3
- Falstaff Kremstal DAC Cups 2019 für Riesling und Grüner Veltliner..... 4
- Perlende Erlebnisse bei der 20. „ORF-Langen Nacht der Museen“..... 5
- Buchtipp: Bacchus in Salzburg ..... 5
- FH Burgenland-Absolventin als Demeter Botschafterin..... 6
- Neue Weinkönigin in Deutschland..... 6
- Auszeichnung „Kollektion des Jahres 2019“ für neuen DFB-Präsidenten beim *Meininger* Wein Preis..... 7
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Oktober..... 7
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019..... 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 20



HIRTL



glatzer  
barnuntum



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

**\*) Weinpropheten – wo seid ihr? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Kommt es nur mir so vor oder ist es heuer besonders ruhig, wenn es um die Ankündigung des neuen Jahrgangs 2019 geht? Kaum war die erste Rebe gepresst haben in den vergangenen Jahren die Wein-Gurus ihre Expertisen veröffentlicht. Da war die Rede von außergewöhnlich bis Jahrhundertwein, von selektiven Witterungsbedingungen bis zur Trennung von Spreu und Weizen. Fachmagazine widmeten diesem Thema regelmäßig Kapitel um Kapitel. Die großen Weine 2019 hängen zum Teil noch an den Rebstöcken, die vorsichtigen Winzer haben die gesamte Lese bereits im Keller. Also warten wir einmal auf die „Großen Weine“. Und die Kommentare. Bis dahin bleiben der Most, Sturm und der Staubige. Allesamt sehr süß mit komfortablen Zuckergraden ausgestattet. Das lässt einiges erwarten. (hb) ([www.wein-gesund.at](http://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 (diesmal gleich zwei):

Der Weinpoet (1)

Im Weinlaub unter Drahtrahmen  
schreibt er auf ihren Rat Dramen.

Der Weinpoet (2)

Dort, wo's die alten Schrauben treiben,  
kann ich nicht über Trauben schreiben.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

**\*) Aus gegebenem Anlass: Nur wo Sturm draufsteht, darf auch Sturm drinnen sein!**

Heuer produzieren Österreichs Winzer rund 15 Mio. Liter gärenden Traubenmost – bekannt unter der Bezeichnung „Sturm“. Der fruchtig-frische Saft mit Kohlensäure und wenig Alkohol wird meist beim eigenen Heurigen, auf Bauernmärkten oder über nahe gelegene Gastronomiebetriebe verkauft. Weil das Geschäft mit der prickelnden, nur wenige Tage haltbaren Köstlichkeit durchaus lukrativ ist, kommen in Österreich jedoch auch immer wieder Getränke in den Vertrieb, welche die Bezeichnung Sturm auf dem Gebinde tragen, jedoch aus dem Ausland stammen und nur mit Hilfe von Konservierungsmitteln frisch gehalten werden können. Diesen Trittbrettfahrern schiebt das Weingesetz einen Riegel vor. „Die Etiketten dürfen nur dann mit dem Namen Sturm gekennzeichnet sein, wenn der vergorene Saft aus Trauben stammt, die in Österreich geerntet und verarbeitet worden sind“, erklärt Christina Spangl, Sprecherin der NÖ Landwirtschaftskammer. Darauf sollten die Konsumenten beim Kauf unbedingt achten!

Der Sturm ist eine EU-weit geschützte Marke. Damit will man ein deutliches Unterscheidungsmerkmal zu der Importware setzen, die unter Phantasienamen, wie z.B. „Herbstwind“, in manchen Handelsregalen landet. Kellereiinspektoren überprüfen, ob der Sturm auch tatsächlich aus Saft von österreichischen Trauben besteht. Aufgrund seiner rasch voranschreitenden Gärung ist der Genuss des prickelnden Traubenmosts ein kurzes Vergnügen. In der Regel gelangt Sturm ab einem Alkoholgehalt von vier Prozent in den Verkauf. Sobald sich die Gärung verzogen hat und der Saft noch trüb ist, nennt man ihn dann „Staubiger“. (pcj)

### \*) Wachau DAC fix ab 2020

Der DAC-Antrag des Regionalen Weinkomitees Wachau wurde bei der jüngsten Sitzung des Nationalen Weinkomitees im September ohne Abänderungen angenommen. Für den Jahrgang 2019 kann die Regelung zwar nicht mehr rechtzeitig umgesetzt werden, für 2020 sollte sich eine entsprechende Verordnung durch das Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus aber ausgeben.

Die Qualitätsspitze in der Wachau werden zukünftig die Riedenweine einnehmen, hier allerdings nur Grüner Veltliner und Riesling. Eine Stufe darunter stehen die Ortsweine, für die neun regionaltypische Sorten zugelassen sind: neben Veltliner und Riesling noch Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Sauvignon Blanc, Traminer und Gelber Muskateller. Bei der Basisstufe der Pyramide, den Gebietsweinen, sind dann insgesamt 17 Rebsorten zugelassen.

Auf Mindest-Alkoholwerte wird bei Wachau DAC vollkommen verzichtet. Die Riedenweine dürfen nicht aufgezuckert werden. Rieden- und Ortsweine dürfen keinen schmeckbaren Holzeinsatz aufweisen. An Gebinden sind die 0,75-l-Flasche oder ein Vielfaches davon erlaubt.

98 % dessen, was heute Wachau am Etikett stehen hat, wird auch in Zukunft Wachau heißen. Und 85 % der Produktion werden voraussichtlich Ortsbezeichnungen tragen dürfen, wovon vermutlich 75 % in die oberste Kategorie der Riedenweine fallen könnten.

Der Obmann des IK Wachau und Spitzenwinzer Anton *Bodenstein* (Weingut *Prager*) teilt dazu mit: „Die geplante DAC-Regelung für das Weinbaugebiet Wachau schafft eine klare Struktur für die Herkunftsangaben in der Wachau und bestätigt den hohen Anspruch, den Weine mit einer Riedenbezeichnung in der Wachau besitzen. Es wird daher durch das Regelwerk nicht nur die Herkunft Wachau geregelt, sondern auch alle weiteren engeren Herkunft, wie Ortsangaben und Riedenbezeichnungen. Ein Wein, der den Vorgaben nicht entspricht, wird daher als Qualitätswein aus Niederösterreich vermarktet und darf weder eine Rieden- noch eine Ortsangabe aufweisen. Ein weiterer Eckpunkt des Regelwerks ist die Vorgabe, nur mehr Wein von handgelesenen Trauben mit der

Wachau wurde bei der jüngsten Sitzung des Nationalen Weinkomitees im September ohne Abänderungen angenommen. Für den Jahrgang 2019 kann die Regelung zwar nicht mehr rechtzeitig umgesetzt werden, für 2020 sollte sich eine entsprechende Verordnung durch das Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus aber ausgeben.

## Rosinas Rosinen: Homöopathie



Letztes Jahr um diese Zeit war ich gesundheitlich schwer angeschlagen. Grippaler Infekt, wie leider so oft bei Herbstbeginn. Eine wirklich schlimme Zeit. Müdigkeit, Appetitlosigkeit, verstopfte Nase und Nasennebenhöhlen. Man schmeckt nichts, riecht nichts und würde sich am liebsten nur noch unter die Bettdecke verkriechen. Aber so schlimm ist es meistens dann doch wieder nicht. Sämtliche Medikamente weisen zudem darauf hin, dass die gleichzeitige Einnahme von Alkohol – somit auch Wein – zu vermeiden ist. Man ist ja glatt versucht, die beiden Komponenten zeitlich zu trennen, also zuerst das Medikament und dann den Alkohol oder umgekehrt, tut es aber dann doch nicht... Da helfen nur noch ständiges Inhalieren, häufige Wärmelampenbehandlungen, vermehrte Gänge in die Infrarot-Kabine und Schonen, Schonen und nochmals Schonen. So glaubte ich zumindest. Bis ich auf das perfekte Medikament stieß. Eines aus dem Reich der Homöopathie. Herkömmliche Mittel hatten bisher keine tiefgreifende Wirkung erzielt. Diese Wundertropfen, hingegen, die stündlich einzunehmen waren, gaben meinem Unwohlsein eine rasante Kehrtwendung. Ich gesundete von Stunde zu Stunde, könnte man sagen.

Dabei ist doch gerade die Homöopathie eine Behandlungsmethode, an der sich die Geister scheiden. Die einen schwören darauf und sind auch bereit, privat dafür aufzukommen. Die Krankenkassen zahlen ja bekanntlich nicht für etwas, was zwar wirkt, aber wissenschaftlich nicht nachgewiesen werden kann. Die anderen, also eingefleischte Schulmediziner und Studiengläubige, bringen gerade mal ein müdes Lächeln zustande. Die Krankenkassen geben ihnen ja schließlich eindeutig recht.

Mir konnte das alles völlig egal sein. Bei mir wirkte es. Irgendwann nahm ich mir dann auch den Beipackzettel zur Brust: Diverse Inhaltsstoffe gelöst in 37% Alkohol (!) Wie konnte das sein? Plötzlich schien es möglich, Medikament und Alkohol gleichzeitig einzunehmen? (Da soll noch einmal jemand behaupten, dass die Homöopathie keine rechtschaffene Alternativmedizin darstellt...) Auch ich schwöre auf die Homöopathie. Das nächste Mal gehe ich allerdings nicht gleich zur Apotheke, sondern erst mal zur Hausbar.

[www.rosina-bruckner.com](http://www.rosina-bruckner.com)

Herkunft Wachau bzw. Wachau DAC zu bezeichnen.“ (bbj)

Quelle: Vinaria online, 25.09.2019, [http://www.vinaria.at/News\\_Detail.aspx?id=3675](http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3675)

### \*) Falstaff Kremstal DAC Cups 2019 für Riesling und Grüner Veltliner

Martin *Nigl* holt Sieg bei Riesling und Veltliner und sieben der acht übrigen Top-10-Plätze gehen an Mitglieder der Traditionsweingüter!

Die Ergebnisse aus dem Cup der klassischen Kremstal DAC Weine im April 2019 kann man kurz und knapp zusammenfassen: Der Jahrgang 2018 brachte nicht nur eine sehr frühe und reichliche Ernte, sondern überzeugte auch mit Qualität. Dies wurde nun mit der Verkostung der Spitzenqualitäten aus den Einzellagen nochmals deutlich unterstrichen. Mit 95 eingereichten Weinen – aufgeteilt in 41 Rieslinge und 54 Grüne Veltliner Kremstal DAC mit Riedbezeichnung – hat diese Probe ein überaus repräsentatives Niveau erreicht. Schnell war klar: Der Jahrgang bietet dem Konsumenten auch in diesem Bereich zahlreiche Weine, die bereits heute ein großes Trinkvergnügen darstellen, was insbesondere auf ihre Saftigkeit und Eleganz zurückzuführen ist. Das Niveau der Säure ist diesmal etwas niedriger, aber noch im guten Rahmen, sodass man auch von einer guten Reifefähigkeit der Topweine ausgehen kann.

Bei den Rieslingen brachte erst das finale Stechen in der Blindprobe einen Sieger aus fünf Kandidaten, die man grundsätzlich als hervorragend und ebenbürtig bezeichnen kann: Der 1. Rang entfiel schließlich auf den Riesling Kremstal



Martin *Nigl* siegt im Cup in beiden Disziplinen. © Ian Ehm

DAC Ried Senftenberger Hochäcker 1<sup>er</sup> Privat 2018 von Martin *Nigl* aus Senftenberg mit 96 Punkten – einen Wimpernschlag vor dem tollen Riesling Kremstal DAC Reserve Ried Steiner Schreck 2018 vom Weingut der Stadt Krems. Den dritten Rang holte der facettenreiche Riesling Kremstal DAC Ried Steiner Pfaffenberg 1<sup>er</sup> 2018 vom Weingut *Salomon* Undhof in Stein. Die undankbaren Ränge dahinter gingen mit stolzen 95 Punkten an den Riesling Kremstal DAC Reserve Ried Senftenberger Ehrenfels 1<sup>er</sup> 2018 vom Weingut *Proidl* in Senftenberg und nochmals an Martin *Nigl* mit dem Riesling Kremstal DAC Ried Rehberger Goldberg 2018.

Nicht minder spannend war das Finale beim Grünen Veltliner, wo in der letzten Runde ebenfalls fünf Weine aufeinandertrafen. Bereits aus der Vorrunde leicht favorisiert, konnte sich auch im Finale schließlich ein weiteres Mal Martin *Nigl* mit dem Grünen Veltliner Kremstal DAC Ried Kirchenberg Herzstück 2018 durchsetzen. Auf dem zweiten Rang platzierte sich Martin *Moser* vom Weingut Hermann *Moser* in Rohrendorf mit seinem stoffigen Grünen Veltliner Kremstal DAC Ried Gebling 1<sup>er</sup> Hannah 2018. Der dritte Platz geht an Wolfgang *Aigner* aus Krems Weinzierl für seinen Klassiker Grünen Veltliner Kremstal DAC Reserve Obere Sandgrube Privat 2018, auf den Rängen mit ebenfalls ausgezeichneten 94 Punkten platzierten sich das Weingut der Stadt Krems mit dem Grünen Veltliner Kremstal DAC Reserve Ried Kremser Wachtberg 1<sup>er</sup> und Josef *Schmid* aus Stratzing mit dem Grünen Veltliner Kremstal DAC Kremser Frechau 1<sup>er</sup> Reserve 2018. Ein Besuch des Kremstals und seiner zahlreichen spannenden Weingüter im Rahmen des niederösterreichischen Weinherbsts bietet sich also mehr als an, um leere Keller wieder mit besten Weinen der Kategorie Kremstal DAC mit Riedbezeichnung zu befüllen. Wir gratulieren aufs Allerherzlichste! (bbj)

Quelle: Falstaff online, Peter *Moser*, 30. September 2019, <https://www.falstaff.at/nd/die-sieger-des-kremstal-dac-cups/>

### **\*) Perlende Erlebnisse bei der 20. „ORF-Langen Nacht der Museen“**

Mit ihrer über 160jährigen Geschichte ist die Sektkellerei Kattus, die bereits in fünfter Generation als Familienunternehmen geführt wird, sozusagen „der“ Pionier am österreichischen Sektmarkt. Erst kürzlich stellte das Unternehmen seinen ersten Bio-Sekt Kattus Organic vor, der in einer streng limitierten Auflage von 10.000 Flaschen abgefüllt wird.

Zur Jubiläumsauflage der „ORF-Langen Nacht der Museen“ lud das Haus zu einem Blick hinter die Kulissen und gewährte bei Kellerführungen Einblicke in die Produktion, die schon seit über 40 Jahren von Kellermeister Herbert Pratsch mit enormer Liebe zum Produkt geleitet wird. Ein prickelndes Glas Kattus-Sekt rundete den kulturellen Genuss ab. (pcj)

Seit 1842 wird auch im österreichischen Traditionshaus Schlumberger das Wissen um die Sektherstellung kultiviert und ständig verfeinert. In den über 300 Jahre alten Kellergewölben im 19. Wiener Gemeindebezirk konnten die Besucher bis spät in die Nacht hinein die Geheimnisse rund um die Champagner-Methode und die Begriffe Degorgieren oder Dosage entdecken und sich als Rüttler/innen der Flaschen an einem der hölzernen Rüttelpulte versuchen.

Bis nach 22 Uhr konnte man bei den Führungen durch die Schlumberger Kellerwelten die Traube auf einer Sinnesreise vom Weingarten bis zum prickelnden Mousseux im Glas begleiten sowie Wissenswertes über Herkunft und Herstellung, die richtige Lagerung und das Geschmacksprofil der verschiedenen Schlumberger-Sorten lernen.

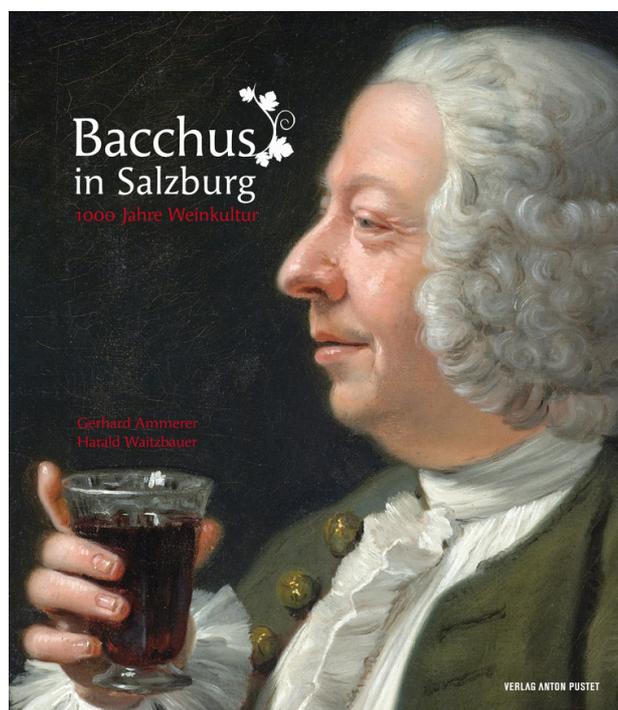
Vier Seminare zum Thema „Schaumwein als Speisenbegleiter“ bis spät in die Nacht hinein, bei denen man erleben konnte, wie sich verschiedene Einflüsse auf das Geschmackserlebnis und somit auf die Wahl des idealen Sekts auswirken, rundeten das Programm der 20. Langen Nacht der Museen in den Schlumberger Gewölbekellern ab. (bbj)

### **\*) Buchtipp: Bacchus in Salzburg**

Bier in Salzburg? Ja, natürlich, was für eine Frage, hat sich die Stadt doch in den vergangenen Jahren als Ort der Biervielfalt positioniert. Aber Wein in Salzburg? Obwohl hier seit Jahrhunderten eine ausgeprägte Weinkultur gepflegt wird, ruft Salzburg wenig Assoziation zu diesem Genussmittel hervor. Dennoch haben Wein und Weinanbau in Salzburg eine lange Tradition.

Im kirchlichen Bereich, beim Adel und innerhalb des Bürgertums spielte er für Ritus, Festtafel und Alltag eine gewichtige Rolle. In günstigen Lagen wurde auch vor Ort Wein angebaut und in den sogenannten „auswärtigen Herrschaften“ in der Wachau, in Traismauer und bei Mautern in Niederösterreich waren der Erzbischof, das Domkapitel und die Salzburger Klöster Grundherren über reiche Weingüter – zum Teil bis in die Gegenwart. Nicht zuletzt bestimmte der Wein maßgeblich die Entwicklung der Gastronomie mit, vom „Weingastgeb“ des 16. Jahrhunderts bis zur heutigen Weinbar. Und in den letzten Jahren wagen sich auch wieder einige begeisterte Hobbywinzer an das Abenteuer Weinbau. Eine spannende Reise quer durch die Salzburger Weingeschichte und -gegenwart. (pcj)

Gerhard Ammerer / Harald Waitzbauer: Bacchus in Salzburg – 1000 Jahre Weinkultur  
Verlag Pustet, Hardcover, 208 Seiten, 21 x 24 cm, durchgehend farbig bebildert, € 28,--  
ISBN: 978-3-7025-0959-0



### \*) FH Burgenland-Absolventin als Demeter Botschafterin

Vor über 3 Jahren kommt die junge Deutsche Julie *Hoch* nach einem Studium der Betriebswirtschaftslehre in Köln nach Österreich, um bei der Domäne Wachau ein Praktikum zu absolvieren. Kellermeister Heinz *Frischengruber* erkennt ihr Potenzial und schlägt ihr den Masterstudiengang Internationales Weinmarketing der FH Burgenland in Eisenstadt vor – auch er selbst ist Absolvent. „Das ideale Studium, um auf mein betriebswirtschaftliches Wissen aufzubauen“, so *Hoch*. Das Studium motiviert sie zu eigenen Versuchen in Sachen Wein. „Wir hatten im Studiengang die Freiheit, immer wieder Praktisches auszuprobieren“, erzählt sie. Schon während des Studiums bringt sie einen Wein auf den Markt. Mittlerweile sind es vier und der Wein ihr Brotberuf geworden.

Doch die nächste Herausforderung lässt nicht lange auf sich warten. Demeter Wein hat es der jungen Weinbäuerin, die eigentlich nie eine werden wollte, angetan. Demeter ist der strengste Bio-Verein der Welt. In Weingärten und Keller sind wenig Interventionen erlaubt. „Als aktives Mitglied im Demeter Verein ist es mir ein großes Anliegen, das verstaubte Image umzukrempeln und eine junge Zielgruppe anzusprechen“, erklärt *Hoch*. Sie vereint alles, was man als Markenbotschafterin braucht. Zum einen ist die Winzerin, wie sie selbst sagt, nicht auf den Mund gefallen. Zum anderen stecken viel Leidenschaft und Know-how hinter ihrem Engagement.

Dazu launchte Sie kürzlich die länderübergreifende Kampagne #LiebeZumWeinberg, an der sich zwei deutsche und zwei österreichische Weinbauern beteiligen. Im Fokus steht der Anspruch, der Öffentlichkeit den Grundgedanken der biodynamischen Bewirtschaftung nahezubringen. „Es geht uns um die Natur, um Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Demeter kann dazu einen wichtigen Beitrag leisten.“ (*pcj/bbj*, <https://www.demeter.at/liebeseerklarung>)

### \*) Neue Weinkönigin in Deutschland

Wie jedes Jahr kurz Ende September findet die Wahl zur Deutschen Weinkönigin statt, heuer wurde die 71. gekürt. Und die Gewinnerin ist Angelina *Vogt* von der Nahe. Ihre beiden Weinprinzessinnen sind Julia Sophie *Böcklen* (Württemberg) und Carolin *Hillenbrand* (Hessische Bergstraße).

Deutschlands frischgeköürte „First Lady“ des Rebensafts spricht Japanisch und würde US-Präsident Trump gerne 100 Flaschen Wein schicken. Für antiquiert hält sie das nun von ihr für 1 Jahr ausgefüllte traditionsreiche Amt nicht.

Sie hält sich durchaus für zeitgemäß. Die frisch gekürte neue deutsche Weinkönigin Angelina *Vogt* vom Anbaugebiet Nahe wischt alle Bedenken weg, diese Art der Monarchie sei nach mehr als 70 Jahren antiquiert und angestaubt: „Das Amt ist moderner denn je.“ Auf der Bühne im pfälzischen Neustadt an der Weinstraße regnete Ende September goldenes Konfetti auf die 25-jährige angehende Winzerin herab. „Ich bin total geflasht und begeistert“, jubelte die Ernährungswissenschaftlerin.



Angelina *Vogt* © DWI



Die 71. Deutsche Weinkönigin Angelina *Vogt* von der Nahe und zwei deutsche Weinprinzessinnen, Julia Sophie *Böcklen* aus Württemberg (re.) und Carolin *Hillenbrand* von der Hessischen Bergstraße (li.) © DWI

Auf dem Weg zur 71. Deutschen Weinkönigin setzte sich die junge Frau aus Weinsheim (Rheinland-Pfalz) mit Fachwissen und Charme gegen fünf Konkurrentinnen durch. Die Frauen mussten etwa Weinsorten bei einer Blindverkostung erkennen und Begriffe wie „Schluckspecht“ pantomimisch darstellen. Bei der bunten Show überzeugte *Vogt* auch mit Schlagfertigkeit. So kommentierte sie einen Schluck süffigen Portugieser mit den Worten:

„Dieser Wein macht Bock auf ein Steak.“

Ein Jahr lang vertritt die „First Lady“ des Rebensafts nun die rund 20 000 deutschen Winzer der 13 Anbaugebiete bei mehr als 200 Terminen rund um den Globus. „In meinem Amtsjahr will ich meine Leidenschaft für Wein mit anderen teilen“, sagte *Vogt*. Ihre erste Reise führt am 3. Okt. nach Paris, wo sie bei einer Feier zum Tag der Deutschen Einheit für den deutschen Wein wirbt. (*bbj*)

Quellen: Gourmetwelten online, 27. September 2019, [https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsche\\_weinkoenigin\\_siegerin\\_ist\\_angelina\\_vogt/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/deutsche_weinkoenigin_siegerin_ist_angelina_vogt/), Tageskarte online, 29. September 2019, <https://www.tageskarte.io/industrie/detail/angelina-vogt-ist-neue-weinkoenigin.html>

#### **\*) Auszeichnung „Kollektion des Jahres 2019“ für DFB-Präsident beim *Meininger Wein Preis***

Das VDP-Weingut Franz *Keller* aus Baden wird bei Meiningers Rotweinpreis mit der „Kollektion des Jahres 2019“ ausgezeichnet. Fritz *Keller*, der vergangene Woche einstimmig zum DFB-Präsidenten gewählt wurde, beweist mit seinem Sohn Friedrich eindrucksvoll, dass der Traditionsbetrieb zu den besten Weingütern in Deutschland zählt.

Die Experten-Jury vergab mit 93 Punkten zweimal die höchste Bewertung für die beiden 2017er Spätburgunder Großen Gewächse aus den Spitzenlagen Enselberg und Eichberg. Der gereifte Spätburgunder aus dem Jahrgang 2013 und der Lage Eichberg wurde mit 91 Punkte bewertet.

Auf Platz zwei folgt das Weingut *Meyer-Näkel* von der Ahr, die ebenfalls mit ihren Spätburgundern die Jury überzeugten und mit ihrem 2013 Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder Großes Gewächs beeindruckten.

Die Brüder Andreas and Steffen *Rings*, belegen Rang drei. Ihr 2017 Saumagen Spätburgunder Großes Gewächs erhielt die Höchstbewertung von 93 Punkten. 2015 Das Kreuz Réserve, eine Rotweincuvée, die an große Bordeaux-Weine erinnert, wurde mit 92 Punkten bewertet. Der Ortswein 2017 Freinsheim Spätburgunder „Vom Quarzsand“ unfiltriert wurde mit 91 Punkten Sieger der Kategorie Spätburgunder trocken.

Christian *Wolf*, Verkostungsleiter von Meiningers Rotweinpreis: „Der Jahrgang 2017 hält sein Versprechen, ein sehr guter Rotweinjahrgang zu sein. Die Spätburgunder aus den besten Einzellagen Deutschlands haben uns tief beeindruckt. Besonders gefallen haben uns auch die anderen „heimischen“ Sorten wie Lemberger, Portugieser, Frühburgunder oder St. Laurent. (*bbj*)

Quelle: Gourmetwelten online, 3. Oktober 2019, [https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/meininger\\_rotweinpreis\\_beste\\_deutsche\\_rotweine\\_2019/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/meininger_rotweinpreis_beste_deutsche_rotweine_2019/)

#### **\*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Oktober**

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

- Freitag, 11. Oktober, 17:00 | RTL PLUS  
essen & trinken - Für jeden Tag: Wein gut, alles gut - Kochen mit Wein  
Guter Wein, knuspriges Baguette und reichlich Käse. Heute heißt es „Wein gut, alles gut - Kochen mit Wein“.
- Freitag, 11. Oktober, 20:15 | ARD alpha  
alpha-retro: 1957 - Das fränkische Weinjahr  
Der Weinanbau in Franken funktionierte 1957 noch ohne Maschinen, mit Pferdefuhrwerken. Die Doku bietet ausführliche Erklärungen von damals, wie neue Rebstöcke gezüchtet werden (Pfropfung!) und herrliche Aufnahmen aus Franken, wie es sie vermutlich woanders kaum noch in dieser Ausführlichkeit gibt, und schürt damit die Lust auf Wein.
- Freitag, 11. Oktober, 20:15 | SWR Fernsehen  
Die große Expedition in die Heimat: Erntefest in Rheinhessen  
Herbstzeit ist Erntezeit. Die drei SWR-Moderatoren Annette *Krause*, Anna Lena *Dörr* und Steffen *König* sind in dieser Sonderausgabe von „Expedition in die Heimat“ beim Erntedank in Rheinhessen unterwegs. Sie treffen Menschen, die gerade ihre Ernte eingebracht und nun allen Grund zum Feiern haben. Auf

einem der idyllischen Weingüter dreht sich vieles natürlich um die aktuelle Lese 2019. Gemeinsam mit ihren Gästen genießen sie die Köstlichkeiten, die die Natur den Menschen geschenkt hat, sagen aber auch denjenigen danke, die in den zurückliegenden Monaten Bemerkenswertes geleistet haben.

- Freitag, 11. Oktober, 20:45 | tagesschau24  
Wetter extrem - Weinbau statt Heringsfang  
Wein aus Norddeutschland, das galt vor ein paar Jahren noch als Kuriosität. Doch lange heiße Sommer wie 2018 bieten ideale Bedingungen für den Weinanbau auch bei uns im Norden. Der Temperaturanstieg macht sich auch im Wasser bemerkbar: Die Ostsee hat sich in den letzten 30 Jahren um 1,5 Grad erwärmt, dreimal schneller als das Wasser in anderen Meeren. Die Heringsbestände gehen zurück. Es ist nicht mehr zu übersehen: Der Norden verändert sich mit dem Klima. Wie gehen die Menschen in Mecklenburg-Vorpommern mit der Klimakrise um? Das will Philipp *Abresch* auf der letzten Etappe seiner Reise für 'Wetter extrem' herausfinden.
- Freitag, 11. Oktober, 21:45 | ARD alpha  
alpha-retro: 1993 - Der Letzte seines Standes? Der Fassbinder aus Sankt Paul  
In einem kleinen Dorf an der Südtiroler Weinstraße lebt und arbeitet der Fassbinder Johann *Kostner*. Mit 86 Jahren steht er immer noch Tag für Tag in seiner Werkstatt, die er vom Großvater übernommen hat. Er ist einer der letzten Fassbinder, die trotz der unaufhaltsamen Entwicklung hin zu Kunststoff- und Edelstahlcontainern noch immer Fässer handwerklich herstellen - mit alten Werkzeugen, aus dem Holz der Edelkastanie. In einem kleinen Dorf an der Südtiroler Weinstraße lebt und arbeitet der Fassbinder Johann *Kostner*. Mit 86 Jahren steht er immer noch Tag für Tag in seiner Werkstatt, die er vom Großvater übernommen hat. Er ist einer der letzten Fassbinder, die trotz der unaufhaltsamen Entwicklung hin zu Kunststoff- und Edelstahlcontainern noch immer Fässer handwerklich herstellen - mit alten Werkzeugen, aus dem Holz der Edelkastanie.
- Samstag, 12. Oktober, 06:05 | 3sat  
ÄTNA - Höllenschlund im Mittelmeer  
Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkanen der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3.300 Metern dominiert er Sizilien. 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. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna.
- Samstag, 12. Oktober, 15:30 | 3sat  
Frühlingserwachen in Georgien  
Georgien, das Land am östlichsten Rand Europas, scheint wie das Paradies in Miniaturformat. Birgit *Muth* hat Menschen getroffen, die sich regelrecht in das Land verliebt haben. Das Land zwischen West und Ost, zwischen Tradition und Moderne, auf einer Fläche gerade mal so groß wie Bayern, scheint alles zu bieten: alpine Gipfel des großen Kaukasus genauso wie sonnenverwöhnte Täler mit bestem Wein und weiten Stränden am Schwarzen Meer.
- Samstag, 12. Oktober, 17:30 | SWR Fernsehen  
Weinsafari - Entdeckungsreise in Rheinhessen  
In der neuen Folge der Genusssendung rund um den Wein ist der Schauspieler Michael *Trischan* zu Gast: Er ist durch seine Rolle als "Dr. Brenner" in der ARD-Serie "In aller Freundschaft" bekannt geworden. Die ehemalige Deutsche Weinkönigin Janina *Huber* (früher: Huhn), Deutsche Weinkönigin 2014/15, unternimmt mit ihrem prominenten Gast eine kulinarische Abenteuerreise in Rheinhessen: Ingelheim, Mainz-Ebersheim, Essenheim und Appenheim stehen auf dem Programm. Der Genießer Michael *Trischan* lernt viel über Rheinhessen: Welche Beziehung es zu Apulien in Italien gibt, dass deutscher Rotwein international mithalten kann, dass in rheinhessischen Straußwirtschaften auch Schauspieler auftreten, wie jung und weiblich die Weinszene ist und wie in Rheinhessen Tapas zubereitet werden.

- Sonntag, 13. Oktober, 15:00 | SWR Fernsehen  
Deutsches Weinlesefest 2019: Festumzug aus Neustadt an der Weinstraße  
Bereits seit mehr als 100 Jahren laufen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei Deutschlands größtem Winzerfestumzug durch die Straßen von Neustadt an der Weinstraße. Am zweiten Sonntag im Oktober werden mehr als 150.000 Besucherinnen und Besucher erwartet. Der Festumzug ist der Höhepunkt des alljährlichen Weinlesefestes in Neustadt. Über 150 Zugnummern mit Festwagen, fröhlichen Musik- und Brauchtumsgruppen sowie Prunkwagen fahren durch die Straßen der Stadt. Auf spektakulären Wagen thronen unter anderem die frisch gekürte deutsche Weinkönigin sowie die pfälzische Weinkönigin. Die Weinhoheiten stellen sich erstmals einem großen Publikum vor. Aber auch weitere „gekrönte Häupter“ haben ihren Platz im Festumzug. Ob Zwiebelkönigin oder Bacchusfiguren, ob Kellermeister oder Wein-nasen - sie alle ziehen durch die heimliche Weinhauptstadt Deutschlands. Das SWR Fernsehen ist mit den SWR-Moderatorinnen Kerstin *Bachtler* und Claudia *Albrecht* live dabei. Zugreporterin ist Annette *Dany*.
- Sonntag, 13. Oktober, 18:00 | NDR Fernsehen  
Hanseblick - Unentdecktes Moldawien: Europas Mauerblümchen im Aufbruch  
Die Republik Moldau (Moldawien) ist einer der am wenigsten besuchten Flecken Europas. Dabei verfügt das Land über eine 5.000 Jahre alte Weinanbautradition. Die Erde ist fruchtbar und das Klima mild. Wein, Obst und Gemüse gedeihen in der hügeligen Landschaft sehr gut. Die ersten Bauern haben den Ökotourismus entdeckt. Der „Hanseblick“ stellt außerdem Winzer vor, die prämierte Spitzenweine produzieren, und erkundet einen der größten Weinkeller der Welt.
- Sonntag, 13. Oktober, 18:45 | Bayerisches Fernsehen  
Freizeit: *Schmidt* Max schwimmt im Moselwein  
Sie gilt als die beste weiße Rebsorte der Welt – filigran, alterungsfähig für Jahrzehnte bei geringem Alkoholgehalt. Deutschland ist der größte Riesling-Produzent der Welt. Niemand kann aus dieser Traube eine derartige Qualität an Weinen erzeugen wie die deutschen Winzer. Das „Epizentrum“ für Riesling liegt im Anbaugebiet Mosel. Der *Schmidt* Max ist also losgezogen für die „freizeit“ in die Gegend an der Mosel zwischen Trier und Koblenz, um Weinberg-Wege zu entdecken, von denen einige so steil sind, dass sie als Kletter-Routen vom Deutschen Alpen Verein ausgewiesen werden. Er hat Weingüter gefunden, deren Flaschen-Etikett seit fast 100 Jahren unverändert ist. Winzer, die am liebsten gar nicht ihre jungen, sondern viel lieber gereifte Weine verkaufen. Und: Der *Schmidt* Max hat auf der VDP-Prädikatsweinversteigerung in Trier mitgeboten, dem wichtigsten Ereignis weltweit für deutschen Wein, zu dem Gäste aus allen Kontinenten kommen. Unterwegs ist er mit dem „Amphicar“, einem schwimmfähigen Oldtimer-Auto, das auf der Straße, aber auch im Wasser, also in der Mosel, fahren kann.
- Montag, 14. Oktober, 14:45 | 3sat  
Spaniens schönste Inseln: Lanzarote, Gran Canaria und La Palma  
Auf Lanzarote gibt es kleine, heimelige Fincas, umgeben von teilweise uralten Weinstöcken, jeder geschützt von runden Steinmüerchen. Bettenburgen finden sich hier nicht.
- Montag, 14. Oktober, 21:00 | Bayerisches Fernsehen  
Bayern erleben: Winzerinnen - Die Erbinnen des Bocksbeutel  
*Andrea Wirsching*, *Ilonka Scheuring* und *Christine Pröstler* sind Namen, die man sich merken sollte: Sie stehen für spritzigen edlen Wein aus Franken, gekeltert von weiblicher Hand, der sich auf dem internationalen Markt sehen und schmecken lassen kann. Ob trockene Sommer oder Veränderung der Bedingungen auf dem Weltmarkt – die fränkischen Winzerinnen nehmen jede Herausforderung an.
- Dienstag, 15. Oktober, 11:10 | Bayerisches Fernsehen  
Länder-Menschen-Abenteuer: Ostwärts - eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit  
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!

- Dienstag, 15. Oktober, 20:15 | hr fernsehen  
Herrliches Hessen: Unterwegs am Untermain  
Dieter *Voss* ist unterwegs am Untermain, zwischen Hochheim und Flörsheim. Die Region ist vielfältig und voller Kontraste: uralte Weinberge und beinahe unberührte Natur. Ein Jungwinzer und die traditionelle Sektherstellung: Simon *Schreiber* und seine Familie stellen noch Sekt nach der Champagner-Methode her. Warum das Erfolg hat und wie sich Jungwinzer heute behaupten müssen, erzählt der 25jährige.
- Donnerstag, 17. Oktober, 13:00 | arte (online verfügbar von 10.10. bis 16.12.)  
Stadt Land Kunst: Santorini: Berauschte Kykladeninsel  
Aus der Vogelperspektive fallen auf Santorini vor allem die typischen blauweißen Häuser und geheimnisvolle grüne Tupfen ins Auge. Das Grün sind Reben, die hier seit Jahrtausenden auf besondere Art gezogen und geschnitten werden. Die Weinberge gehören zu den ältesten der Welt und haben sich perfekt an die Vulkanerde und die Meeresbrise angepasst. Im Laufe der Jahrhunderte wurde der Santorini-Wein zu einem festen Bestandteil der Inselkultur.
- Freitag, 18. Oktober, 21:00 | hr fernsehen  
Toronto und Umgebung  
20 km nördlich der Niagarafälle, wo der Niagara-Fluss in den Ontariosee mündet, liegt die Niagara-Weinregion mit dem kleinen historischen Örtchen Niagara-on-the-Lake. Dort scheint es, als stehe die Zeit still. Es ist eine Region, die für Kanadas berühmten Eiswein bekannt ist. Das Weingut *Iniskillin* in der Provinz Ontario wurde vielfach für seine Spitzenweine ausgezeichnet.
- Samstag, 19. Oktober, 13:15 | MDR Fernsehen  
Der Pfälzerwald  
Die am Ostrand des Pfälzerwaldes verlaufende Weinstraße lädt mit ihren romantischen Weindörfern zum Verweilen ein. Die Region zählt zu den wärmsten Deutschlands. Bereits vor 2.000 Jahren wurden im Marschgepäck römischer Truppen kulinarische Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum nach Rheinland-Pfalz gebracht: Weintrauben, die Mittelmeer-Weinbergschnecke und Esskastanien gelten bis heute als Delikatessen.
- Samstag, 19. Oktober, 16:45 | 3sat  
Sehnsuchtsland Italien: Friaul und Venetien  
Italien bietet viele Orte mit traumhaften Landschaften, einige davon besucht „Sehnsuchtsland Italien“. Wer Berge, Meer und gutes Essen liebt, ist im Friaul und in Venetien gut aufgehoben. Stationen der Reise sind die Grenzregion um Sauris, die Provinzhauptstadt der Region Friaul, Udine, die Weinberge um Treviso, die berühmten Schinkenfabriken in San Daniele und schließlich die Küste der Region mit der Hafenstadt Triest und Schloss Miramare. An der österreichischen Grenze in Sauris kann man seine Ferientage inmitten der Stille der Berge in alten, aber komfortabel renovierten Bauernhäusern verbringen. Auf einer Alm gibt es typische Spezialitäten des Friaul: Gerstensuppe mit Bohnen und die unvergleichlichen Tortellini, die mit Rosinen und Käse gefüllt sind. Südlicher, in Richtung Treviso, liegen die Weinberge, in denen die Trauben für Prosecco und Grappa wachsen. Wer im frühen Winter hier ist, kann den Grappa-Brennern über die Schulter schauen.
- Sonntag, 20. Oktober, 18:45 | SWR Fernsehen  
Bekannt im Land: Zeitreise an Saar und Obermosel  
Die Römer brachten den Weinbau in die Region, darunter als alte Rebsorte den Elbling, der seinen Namen vom lateinischen Wort „albus“ für die Farbe Weiß herleitet. Aber nicht der daraus entstehende Wein war Namensgeber, sondern die weißen kalkhaltigen Böden. Noch zahlreiche bauliche Zeugen aus der Antike liefern Beweise für eine frühe Weinbaukultur in der Nähe der bedeutenden Residenz Trier. Winzer Florian *Lauer* aus Ayl experimentiert sogar mit römischen Pflanzungsmethoden. Aber der wohl bekannteste Winzer der Region ist Günther *Jauch*, der mit seiner Frau ein Traditionsweingut bewirtschaftet und den der SWR dort getroffen hat.

- Sonntag, 20. Oktober, 19:40 | 3sat  
Schätze der Welt - Erbe der Menschheit: Saint-Emilion, Frankreich - Vor allem Wein  
Saint-Emilion zählt zu den romantischsten Weinorten der Welt. Die Stadt liegt auf einem Plateau aus Kalkstein, eingerahmt von Weinbergen, auf denen die Trauben der „Grands Crus“ wachsen. Im Verlauf der Jahrhunderte ist in Saint-Emilion eine Symbiose aus Natur und Mensch entstanden. Es waren die Römer, die im 5. Jhd. in diesem Gebiet ihre ersten Rebstöcke pflanzten und damit eine außergewöhnliche Landschaft zu kultivieren begannen. Im September jeden Jahres wird in einem farbenprächtigen Schauspiel durch die „Jurats“ die Weinlese verkündet. Auf 5400 ha Anbaugebiet der Appellation „Saint-Emilion“ und dem Zusatz „grand cru“, werden die Traubensorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon angebaut. Das feine Zusammenspiel des regionalen Ökosystems, nämlich Flüsse, unterirdische Quellen und das Gemisch aus Lehm, Kies und Kalkstein - geben den Trauben eine unverwechselbare Geschmacksrichtung. Und doch hat jeder Rotwein der 860 Winzer seine persönliche Note. Ob das besondere Bouquet gesammelten Erfahrungen aus vielen Generationen zugrunde liegt oder ob man die hohe Kunst beherrscht, Weine unterschiedlicher Rebsorten zu einem „Grand cru classé“ zu komponieren, ist das Geheimnis jedes einzelnen Kellermeisters. Mit Saint-Emilion hat die UNESCO auch den Wein zum Weltkulturerbe erklärt. Zu Recht, denn Saint-Emilion steht für die Vollendung des Weines.
- Sonntag, 20. Oktober, 20:15 | SWR Fernsehen  
Elsass und Vogesen – neuentdeckt  
Das Elsass ist in erster Linie ländlich geprägt. In den Dörfern hört man oft den elsässischen Dialekt, etwa in Seebach, einem der schönsten Fachwerkkorte im Nordelsass. Dort besucht das Team ein deutsch-französisches Winzerpaar, das Biowein und Crémant produziert. An der Elsässischen Weinstraße hat ein Winzerpaar beim Bau seines Hofes auf nachhaltige Architektur gesetzt und den Betrieb auf biodynamischen Anbau umgestellt.
- Sonntag, 20. Oktober, 20:15 | MDR Fernsehen  
Sagenhaft – Südtirol  
Traumland auf der Sonnenseite der Alpen, das ist Südtirol. Mit 350 Gipfeln über 3.000 Metern, 8 National- und Naturparks, dem größten Almgebiet Europas, der Seiseralm, dem UNESCO Welterbe Dolomiten, mit glasklaren Bergseen, verwunschenen Tälern und romantischen Dörfern und Städten. Hier wachsen Wein und Äpfel, Edelweiß und Alpenrose, und die Murmeltiere dösen in der Sonne. Hilde *Van den Dries* ist Weinbäuerin im Obervinschgau. Es ist das höchste Weinanbaugebiet Europas. Vor einigen Jahren hat sie ihre Heimat in Belgien verlassen, um in Südtirol Wein im absoluten Einklang mit der Natur herzustellen. Im Pfitschtal soll es dann um die Südtiroler Spezialitäten gehen: Speck und Wein. Bei Karl und Ulli *Mair* werden seit jeher Lebensmittel auf höchstem Niveau hergestellt. In der Gaststube vom Pretzhof kommt nur auf den Tisch, was auch auf dem Hof produziert wurde.
- Montag, 21. Oktober, 15:15 | arte (online verfügbar von 20.10. bis 20.11.)  
Flüsse des Lichts: Rio Duero/Douro  
Seinen Ursprung hat der Duero, in Portugal Douro genannt, in der spanischen Provinz Soria. Wenige Kilometer entfernt keltern Winzer wie Susana *Arroyo* im Ribera del Duero von Weinliebhabern geschätzte Rotweine. In Uferstädten wie Tordesillas und Zamora wird das Kulturerbe von Künstlern, Handwerkern und bei Karfreitagsprozessionen hochgehalten. Jenseits der Grenze wachsen im Dourotal auf steilen Schieferhängen die Trauben, aus denen Portwein gemacht wird. Traditionell wird Port im Atlantikhafen von Porto und Gaia gelagert und verschifft. Nun renovieren Kreative historische Häuser und eröffnen Bars, Galerien und Hostels. Porto boomt, daran haben Frauen wie Paula *Lopes* ihren besonderen Anteil. Die Wirtin findet ihre Work-Life-Balance beim Kreieren von Menüs und im Licht der im Ozean untergehenden Sonne.
- Dienstag, 22. Oktober, 17:10 | arte (online verfügbar von 15.10. bis 29.10.)  
Wie das Land, so der Mensch: Spanien – Lanzarote  
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.

- Mittwoch, 23. Oktober, 13:20 | 3sat  
Capri, Ischia und Procida  
Die drei Inseln im Golf von Neapel - Capri, Ischia und Procida - könnten unterschiedlicher kaum sein. Der Film stellt die Inseln und ihre Besonderheiten vor. Ischia wiederum war schon immer eine Insel zum Bleiben. Hier landeten vor rund 3000 Jahren griechische Seefahrer, gründeten eine Kolonie und pflanzten ihren Wein auf der fruchtbaren Vulkanerde an.
- Mittwoch, 23. Oktober, 15:15 | SWR Fernsehen  
Expedition in die Heimat: Unterwegs in der Moseleifel von Wittlich bis Cochem  
In Maring-Novian kann man Moselluft schnuppern. Bei Franz und Esther *Melsheimer* vom Weingut im Klosterhof Siebenborn. *Melsheimer* setzt auf Tradition und neue Technik. Der Keller ist aus dem Hochmittelalter, Franz *Melsheimer* selbst ein moderner Ökoinwinzer.
- Mittwoch, 23. Oktober, 15:30 | 3sat  
Die Kanarischen Inseln: Teneriffa, El Hierro und La Palma  
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Mittwoch, 23. Oktober, 16:15 | 3sat  
Die Kanarischen Inseln: Lanzarote und Fuerteventura  
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Dem karstigen, trockenen Boden Nahrung abzugewinnen, stellt für die Bewohner eine große Herausforderung dar. Und doch gelingt es ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze Tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie Rebstöcke auf porösem Vulkangestein.
- 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-

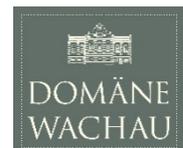
Weltkulturerbe gehört, zunehmender Beliebtheit. Einige Winzer lassen sich allerdings nicht davon abhalten, diese großartige Kulturlandschaft auch weiterhin zu pflegen. Sie betreiben, wie es hier heißt, einen „heroischen Weinbau“.

- **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 Juwelle**  
 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 Juwelle 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.

### **\*) Termine – Termine – Termine**

#### **(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN**

- **Donnerstag, 10. Oktober 2019, 18:30 Uhr: Kellerschlüssel Kulinarium: Mochi-Kultküche**  
 Japanische Cross-over-Küche steht auf dem Programm, wenn im Oktober das Team vom Mochi im barocken Kellerschlüssel aufkocht. Nach dem Motto „Alles ist erlaubt“ verbindet das Wiener Kult-Restaurant traditionelle japanische Küche mit internationalen Einflüssen. Außergewöhnliche und originelle Kreationen, die – so will es die Tradition – geteilt werden sollen. Dazu passend kredenzt Master of Wine Roman *Horvath* spannende Weine aus dem Keller der Domäne Wachau und von Winzerfreunden.  
 Anmeldung erforderlich unter [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at) oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/10-Oktober-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>  
 Preis € 95,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).



- Samstag, 12. Oktober 2019, 14 – 20 Uhr: **Walk around Tattendorf**  
Die Tattendorfer Winzer laden zum genussvollen Spaziergang ein: Neue Weine, regionale Schmankerl, den beschaulichen Weinort in der Thermenregion in seiner herbstlichen Schönheit erkunden. Von Winzer zu Winzer spazieren und dabei die Weine der 13 teilnehmenden Betriebe kennenlernen. Dazu gibt es an jeder Station ein feines kulinarisches Häppchen.  
Check-in für den „Walk around Tattendorf“ ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier findet die Ausgabe der Walking-Pässe statt. Um € 44,- p.P. (inkl. Getränke und Speisen) können von 14 – 20 Uhr alle teilnehmenden Weingüter besucht werden.  
Bitte um Voranmeldung bei Weingut *Heggenberger*: 02253/81432 | [weingut@heggenberger.at](mailto:weingut@heggenberger.at).

- Freitag, 18. Oktober 2019, 11 – 19 Uhr: **Demeter in der Stadt – Bauernmarkt (Wien)**

Naturkost St. Josef (1070 Wien, Zollergasse 26 / Mondscheingasse 10) ist Biopionier seit 1986 und langjähriger Demeter-Partner. Hier gibt es viele Demeter & Bio-Produkte. In Wien ist man auch bekannt für das 100% biologische, vegetarische Mittagsbuffet sowie für genialen Kaffee & Kuchen. Zum Mitnehmen oder gleich Essen.

20 Demeter-Produzenten – darunter mit ihren Weinen auch Nikolaihof Wachau Familie *Saahs* (Mautern), *Schmelzers* Weingut (Gols), Weingut Eva und Berthold *Haider* (Apetlon), Weingut Karl *Schnabel* (Gleinstätten), Weingut Sepp *Moser* (Rohrendorf) und Familienweingut *Wimmer-Czerny* (Fels am Wagram) – präsentieren ihre Produkte und laden zum Verkosten und Informieren ein!

Das ganz Tagesprogramm (inkl. Tombola, Kinderprogramm, Vorträgen und Workshops) unter [www.demeter.at](http://www.demeter.at) oder unter [www.facebook.com/DemeterOsterreich/](https://www.facebook.com/DemeterOsterreich/).



- Samstag, 19. Oktober 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, 19. Oktober 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](mailto:genusswelt@laroche.co.at).

- Samstag, 19., und Sonntag, 20. Oktober 2019, 14 - 20 Uhr: **Offene Kellertür Gumpoldskirchen**

Die Gumpoldskirchner Winzer laden zur Offenen Kellertür ein. Um € 35,- p.P. kann bei allen teilnehmenden Winzern nach Lust und Laune verkostet werden – Rotgipfler, Zierfandler sowie viele weitere spannende Weißweine und Rotweine aus der Thermenregion. Im Eintritt ist ein 20-Euro-Gutschein für den Weineinkauf beim Lieblingswinzer inkludiert. Ein Traktorshuttle bringt die Gäste von Winzer zu Winzer. Am Sonntag um 15 Uhr erwart-



tet die Besucher eine geführte Wanderung durch die Gumpoldskirchner Rieden.  
Weitere Infos und attraktive Übernachtungs-Packages unter [www.offene-kellertuer.at](http://www.offene-kellertuer.at).

- Montag, 21. Oktober 2019, 16 – 21 Uhr: **Österreichische Sektgala 2019 (Wien)**  
Am Vorabend zum „Tag des Sektes“ erwartet die Besucher der Österreichischen Sektgala in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien wieder grenzenlos prickelndes Vergnügen – mit Spezialitäten von bekannt-berühmten Herstellern ebenso wie von Geheimtipps aus kleiner Produktion. Eintritt: € 25,- (Tageskasse) | € 19,- (Vorverkauf: <https://www.machhoffmann.at/veranstaltungen/oesterreichische-sektgala/vorverkaufstickets/>)  
Mehr Infos zum österreichischen Sekt: <https://www.oesterreichsekt.at/de/startseite.html>.
- 

TAG DES  
ÖSTERREICHISCHEN  
SEKTS
- 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](http://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 Stilistik 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/>.
  - 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
  - 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](mailto: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](mailto: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 „Bag To Nature“ (siehe nebenstehendes Bild) und findet am Sa., 16. Nov., 13 - 20 Uhr, und am So., 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.lepoldigang.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.

**MITTEL  
BURGEN  
LAND  
DAC**

Weinvorhersage:  
sonnig.

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, 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](mailto: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: 19. Oktober 2019

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 1“ voraus!

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

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

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connoisseur. 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](http://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](http://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](http://www.wein-gesund.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at)) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

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

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

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

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

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



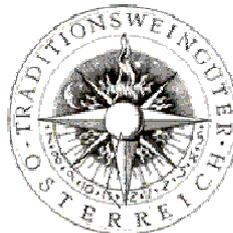
WEINGUT HIRTL  
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



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