

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_11

22. MAI 2019

Die Themen:

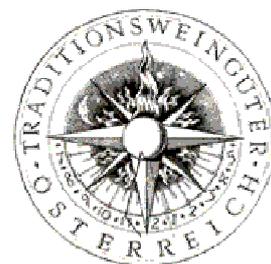
- Alkohol als Erklärung und Entschuldigung
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Finale der 2. Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaft 2
- Die „Kamptal DAC“-Weine sind zum Erfolgsschlager geworden 3
- ROSINAS ROSINEN: Weinwissen 3
- Neue Erlebnistouren an der Weinstraße Weinviertel West 3
- Eckart *Witzigmann*-Preise 2019 in Wien verliehen 4
- Kellerschlüssel-Heuriger der Domäne Wachau ab 12. Juni erstmals geöffnet! 4
- Kerstin *Schwertführer* ist „Winzertalent 2019“
10. Schlossquadrat-Trophy geht in die Thermenregion 5
- Aus der Wein-Technikredaktion:
Funktechnologie LoRaWANTM ermöglicht kleinregionale Klimaprognosen 6
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
(1) „Wine Paris“ & „Vinexpo Paris“ 2020 vereint 6
(2) Aurelio Montes ist Präsident von Wines of Chile 7
- Die Wein-TV-Tipps bis Pfingsten 8
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 13
(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 BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

*) Alkohol als Erklärung und Entschuldigung – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Autounfall, schwere mutwillige Sachbeschädigung, Gewaltverbrechen, One Night Stand, Verkauf der Krone und als Erklärung der Rausch oder „a bsoffene Gschicht.“ Das Spektrum reicht vom berühmten Glas zu viel bis zur schweren Selbstberauschung. Das war früher einmal ein Kavaliersdelikt, so wie das Grapschen oder ... mehr.

Aber: Der Mensch macht im Rausch nichts, was nicht bereits in ihm steckt und nur auf seine Gelegenheit wartet. Dann wird der Alkohol zum Auslöser oder Verstärker. Das Sprichwort „Kinder und Betrunkene sagen die Wahrheit“ kommt aus einer Jahrhunderte alten Beobachtung und hat, wie die meisten Volkswahrheiten, einen wahren Kern. Für einfach denkende Menschen lautet die Patentlösung Abstinenz. Ich meine, dass sich jeder von uns mit seiner inneren Einstellung und seinem Wertesystem auseinander setzen sollte. Und wenn das passt, kann er auch einmal das berühmte Glas zu viel trinken. Wir empfehlen ohnedies den MODERATEN Weingenuss, schon wegen der Gesundheit. (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.at)



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

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Partytime

Schau, wie dort die Weiber lehnen,
nur, statt Wein, den Leib erwähnen,
Modetrends und Weberleinen –
das lässt meine Leber weinen.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) Finale der 2. Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaft

Der Österreichische Koch- und Genussverband veranstaltet heuer zum zweiten Mal die Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften. In drei Vorausscheidungen (Landesmeisterschaften „West“ in Salzburg, „Ost“ in Wien und „Süd“ in Graz) in



„Chefkoch“ und Jury-Mitglied Christoph Fälbl und ÖKGV-Präsidentin und Veranstalterin Michaela Lefor freuen sich auf den bevorstehenden Höhepunkt der 2. Österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften © ÖKGV

den vergangenen Wochen haben sich insgesamt 16 Finalisten für das große Finale am 25. Mai in Wien im Einzelbewerb qualifizieren können. Dazu kommen noch 6 Koch-Teams für den anschließenden Teambewerb.

Nun kommt es kommenden Samstag ab 10:30 Uhr zum großen Showdown im Miele Experience Center in Wien (Vorarlberger Allee 31, 1230). In zwei Halbfinali (eines um 10:30 und eines um 12:00 Uhr) werden die Teilnehmer am „Grande Finale Einzel“ ermittelt, das um 14 Uhr über die Bühne geht. Um 16 Uhr wartet noch das Finale im Teambewerb und um 17:15 Uhr findet die große Siegerehrung statt!

Das Motto lautet: Hinkommen, Staunen und Mitkosten!

Weitere Infos unter <https://www.oekgv.at/meisterschaft/> (bbj).



*) Die „Kamptal DAC“-Weine sind zum Erfolgsschlagler geworden

Jedes Jahr werden von der regionalen Wein-Dachmarke „Kamptal DAC“, die aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling erzeugt wird, fast sieben Millionen Flaschen abgesetzt. „Derzeit wird rund ein Viertel der gesamten Erntemenge als Kamptal DAC vermarktet, mit steigender Tendenz“, berichtet Christina Moser, Geschäftsführerin des Regionalen Weinkomitees Kamptal. Diese Verkaufszahl ließe sich weiter steigern, zumal die beiden Weinsorten zusammen einen Anteil von 61 % an der Rebfläche des Kamptals haben. Für die über 200 Winzer aus der Region, die den Kamptal DAC produzieren, gebe es also Potenzial, den Konsumenten im In- und Ausland noch mehr Flaschen der Dachmarke anzubieten.

Wie erfolgreich sich das DAC-Konzept in dem Weinbaugebiet rund um Langenlois, Strass und Schönberg entwickelt hat, zeigt ein Vergleich. Mit jeweils mehr als 20 Millionen Liter waren die Erntemengen der Jahrgänge 2011 und 2017 im Kamptal zwar nahezu gleich groß, aber während auf die DAC-Weine 2011 erst 13 % entfielen, waren es 6 Jahre später mit mehr als 25 % doppelt so viele. Das Weinbaugebiet Kamptal ist 3.900 ha groß. Davon sind fast 2.000 ha mit Grüner Veltliner sowie 400 ha mit Riesling bestockt. Kein anderes DAC-Gebiet in Österreich erreicht die Produktionsmenge des Kamptales.

Vertrieben werden die Grünen Veltliner und Rieslinge, die als einzige Sorten als „Kamptal DAC“ vermarktet werden dürfen, über den Handel, die Gastronomie, den Ab-Hof-Verkauf und über das Auslandsgeschäft, das ständig wächst. (pcj, www.kamptal.at)

*) Neue Erlebnistouren an der Weinstraße Weinviertel West

Etwa 130 km der insgesamt 400 km langen Weinviertler Weinstraße liegen in der Region Weinviertel West. Dort haben sich 200 Betriebe aus insgesamt 24 Gemeinden zusammengeschlossen. Sie werden ihre Angebote künftig in Form neuer Weinerlebnistouren vermarkten. Da sind etwa die Weinstadt Retz mit einem der schönsten und größten Marktplätze Österreichs oder die Gemeinde Röschitz, die als Hochburg des Veltliners gilt. Darüber hinaus tragen zahlreiche Winzer und Gastronomiebetriebe zum internationalen Ruf der Gegend bei. Dieser fußt auf zwei Säulen: Eine ist die Schönheit der Landschaft, die über die Jahrhunderte vom Weinbau geprägt wurde, die andere sind die kulinarischen Genüsse in Form exzellenter Weine und einer naturnahen, bodenständigen Küche. Die neuen Erlebnistouren werden beides in Szene setzen.

Rosinas Rosinen: Weinwissen



Gerade letztens wurde ich wieder einmal gefragt, ob ich auch so viel über Wein wisse wie mein lieber Schatz. Genaugenommen passiert mir das ja ständig. Und jedes Mal weiß ich nicht wirklich, was ich dazu sagen soll. Es ist einfach unmöglich, meinem lieben Schatz diesbezüglich das Wasser zu reichen. Er würde es sowieso nicht trinken. (Man möge mir meinen Wortwitz an dieser Stelle gnädigst verzeihen.) Egal, was ich sage, am Ende stehe ich sowieso als Verliererin da. Im Vergleich, versteht sich. Oder haben Sie es jemals mit Google aufgenommen, in der Hoffnung zu gewinnen? Exakt! Keine Chance. Also lächle ich gewöhnlich dann einfach milde, gebe ein paar nicht allzu verzweifelt klingende Äußerungen von mir und nippe bedächtig an meinem Wein, den ich zumeist bei solchen Fragen ohnehin in der Hand halte. Mein lieber Schatz versucht dann zwar, den Fragestellern zu erklären, dass ich eine sehr gute Verkosterin sei, besonders wenn es um Fehltöne gehe, aber dass ich mich eben selten an Weine erinnere. Das untermauere auch die These, dass wir Frauen in der Steinzeit die Verkosterinnen gewesen seien, während die Männer sich an Wege und Fährten erinnern mussten, um die Beute nach Hause bringen zu können... Manchmal habe ich das Gefühl, er will damit meine Ehre retten. Braucht er gar nicht. Ich habe gar nicht vor, da in irgendeiner Weise zu brillieren. Na ja, sagen wir, nicht mehr. Im unmittelbaren System, also unserer Familie, ist der Platz des Weinwissenden schon überbesetzt. Also bringt es gar nichts, diesen Platz auch einnehmen zu wollen. Da stünde ich dann zudem in direkter, noch dazu zum Scheitern verurteilten Konkurrenz. Das wäre reine Ressourcenvergeudung. Es reicht, wenn mein lieber Schatz ganz genau weiß, warum er welche Weine einkauft, öffnet und dann mit mir teilt. Beim Trinken und Genießen verträgt das System auch mehrere Platzhalter. www.rosina-bruckner.com

Die Details für die Erlebnistouren wurden mit Unterstützung von Eltner Marketing Services, einem Beratungsunternehmen für Tourismusprojekte ausgearbeitet. Die detaillierte Routenführung wurde festgelegt, Leit- und Ergänzungsangebote wurden identifiziert und die Vorbereitungen für die Tourenpräsentation im Web sind schon getroffen. Die Umsetzung erfolgt nun in enger Abstimmung mit der Weinviertel Tourismus GmbH.

Die LEADER-Region Weinviertel-Manhartsberg hat dieses Projekt gemäß ihrer lokalen Strategie zur Förderung ausgewählt. Es wird mit Unterstützung von Land und Europäischer Union (LEADER Fördermitteln) gefördert. Das Land Niederösterreich hat die Unterstützung aus Mitteln des EU – Programms LE / LEADER und der ecoplus Regionalförderung auf Initiative von Landesrätin Petra Bohuslav beschlossen. (pcj)

***) Eckart Witzigmann-Preise 2019 in Wien verliehen**

Der „ECKART 2019 FÜR LEBENSKULTUR“ geht an den Hollywood-Koch Wolfgang Puck, der Auszeichnung für große Kochkunst an Franck Giovannini.



© Fotogalerie Eckart 2019: BMW Group

Mit Wolfgang Puck, einem der renommiertesten Gastronomieunternehmer, der insbesondere die Lebenskultur in den USA maßgeblich prägt, ehrte die Eckart Academy heuer im Restaurant Steirereck im Wiener Stadtpark den vermutlich bekanntesten Kärntner der Gastroszene weltweit. Mit der Eröffnung des ersten Gourmet-Restaurants in Hollywood 1982 begann die Erfolgsgeschichte des österreichischen Kochs, die er seiner kulinarischen Brillanz und vor allem seinen legendären Caterings bei den Oscar-Verleihungen zu verdanken hat. Mittlerweile betreibt Puck weltweit über 100 Restaurants, darunter mehrere Sterne-Betriebe.

Der „ECKART 2019 FÜR GROSSE KOCHKUNST“ wurde an Franck Giovannini aus dem „Restaurant de l’Hotel de Ville“ im schweizerischen Crissier verliehen. Der Schüler des Jahrhundertkochs Frédy Girardet vereint Konzentration

auf die Essenz der Produkte mit höchstem handwerklichem Können. (bbj)

Quellen: Falstaff online, 20. Mai 2019, <https://www.falstaff.at/nd/der-eckart-2019-geht-an-wolfgang-puck/>, Tageskarte online, 20. Mai 2019, 07:37 Uhr, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/eckart-witzigmann-preis-eckart-2019-an-wolfgang-puck-und-franck-giovannini.html> und Gourmetwelten online, 20. Mai 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/eckart_2019_fuer_lebenskultur_ehrung_fuer_wolfgang_puck/

***) Kellerschlüssel-Heuriger der Domäne Wachau ab 12. Juni erstmals geöffnet!**

Unter Weingutsleiter und Master of Wine Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber hat sich die Domäne Wachau nicht nur zu einem der führenden Weingüter Österreichs entwickelt, sondern ist auch zu einem der wichtigsten Player im Wein-Tourismus geworden. Die Domäne Wachau hat mit dem barocken Kellerschlüssel zudem ein architektonisches Juwel zu bieten, das regelmäßig für Veranstaltungen jeglicher Art eingesetzt wird: von spannenden Verkostungen für Weinkenner, über Kellerschlüssel-Kulinariken mit



Das Kellerschlüssel der Domäne Wachau © Löff

namhaften Köchen aus ganz Österreich bis hin zu privaten Familien- und Firmenfeiern. In Kürze geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum ersten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ bei dem Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region auf der Speisekarte stehen. „Bei unserem Kellerschlüssel-Heuriger legen wir großen Wert auf regionale und authentische Produkte“, sagt Weingutsleiter und Master of Wine Roman *Horvath*. „Die Zutaten für unsere Speisen stammen fast alle aus der näheren Umgebung. Es werden kalte Speisen angeboten, Klassiker wie Schweinsbraten, Hausgeselchtes, Waldviertler Schafkäse und Besonderheiten wie geräucherter Saibling oder Saumaise.“



Kellerschlüssel-Heurigenjause © Domäne Wachau

Der Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heurigen hat einiges zu bieten: die Gäste sitzen vor dem barocken „Lustschloss in den Wachauer Weinbergen“ und können ein gutes Glas Wein in der Wiese mit Blick auf die Ried Kellerberg genießen. Für das leibliche Wohl gibt es bodenständige, klassische Heurigen-Schmankerln und eine vielfältige Weinkarte: von eleganten Federspielen über aktuelle Smaragde bis hin zu Weinen aus dem Raritäten-Archiv. Zum Abschluss darf natürlich der XA 22 Grüne Veltliner Weinbrand nicht fehlen – man darf gespannt sein!

Geöffnet ist nur zweimal im Jahr und nur bei Schönwetter (12. - 17. Juni 2019 und 4. - 9. September 2019 jeweils MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr sowie SA, SO ab 12 Uhr). Mehr Infos unter: <https://www.domaene-wachau.at/heuriger/> (bbj)

*) Kerstin *Schwertführer* ist „Winzertalent 2019“

10. Schlossquadrat-Trophy geht in die Thermenregion

Die jüngste Kellermeisterin Österreichs, Kerstin *Schwertführer* aus Sooß, Thermenregion entscheidet den österreichischen Jungwinzer-Wettbewerb für sich. Zum 10. Mal wurde die Schlossquadrat-Trophy vergeben. Zum ersten Mal geht die begehrte Jungwinzer-Auszeichnung in die niederösterreichische Thermenregion. Kerstin *Schwertführer* hat nach der Weinbauschule Krems ein Praktikum am Weingut *Kollwentz* absolviert. Gemeinsam mit ihrer Schwester betreibt sie ein eigenes kleines Weingut „Die Schwertführerinnen“. Als Jungwinzerin ist es ihr ein besonderes Anliegen „elegante und lagerfähige Gewächse“ zu schaffen. Die Trophy ist eine Kooperation mit dem SALON Österreich Wein und den Schlossquadrat-Gastronomiebetrieben.

Rund 300 Besucher und eine hochkarätig besetzte Fachjury verkosteten am 21. Mai die Weine der 6 Finalisten (Leo *Rögner*, Roland *Steindorfer*, Kerstin *Schwertführer*, Michael *Gruber*, Patrick *Altenbacher* und Jakob *Jakopé*) im Wiener Schlossquadrat. Den Sieg konnte die Jungwinzerin Kerstin *Schwertführer* aus der Thermenregion für sich entscheiden. Unterstützt wurde sie von einem großen Fanclub aus Sooß, der beim Finale für beste Stimmung sorgte. Für die passende kulinarische Unterlage in mehreren Gängen sorgte Rudolf *Kirschenhofer* mit seinem Team aus dem Silberwirt und *Gergely's*. Begrüßt wurden die Gäste von ÖWM-Chef Willi *Klinger* und Schlossquadrat-Geschäftsführer Jürgen *Geyer*.

Die Schlossquadrat-Trophy überreichte ÖWM-Kommunikationschefin Sabine *Bauer-Wolf*, die den Abend moderierte und die Jungwinzer präsentierte. Die anwesenden Kooperationspartner genossen



Siegerin der 10. Schlossquadrat-Trophy und Winzertalent 2019 Kerstin *Schwertführer* © Herbert *Lehmann*

das große Interesse an den Weinen des österreichischen Winzernachwuchses: KR Helga *Marzek* (marzek etiketten + packaging), Andreas *Dornhackl* (Müller Glas), Jakob *Lackner* (wine affairs) sowie Lucia *Laggner* (G'schickter Wein). In der Fachjury unterstützen dieses Jahr unter anderem: Walter *Kutscher* (Wiener Sommelierverein), Bernhard *Degen* (Falstaff), Adi *Schmid* (Profil und Vinaria), Roland *Graf* (WIENER) sowie Paul *Schabl* (SQ-Trophy-Sieger 2018).

Die Trophy-Siegerin Kerstin *Schwertführer* darf sich über zahlreiche Preise freuen: 10.000 Flaschenaufkleber „Winzertalent des Jahres“ und ein Gutschein für Weinetiketten im Wert von € 1.000,- gesponsert von *marzek* etiketten+packaging, 5.000 Flaschen im Wert von € 1.500,- zur Verfügung gestellt von Müller Glas, ein Verkostungstisch bei einem wine affairs Event. Die ÖWM lädt die Siegerin zur SALON Gala ein und vergibt ein Stipendium für eine Fachveranstaltung rund um das Thema Bodendiversität in Deutschland an die Jungwinzerin. Weiters gibt es ein ganzseitiges Inserat im neuen SALON-Guide. (*bbj*)

***) Aus der Wein-Technikredaktion:**

Funktechnologie LoRaWAN™ ermöglicht kleinregionale Klimaprognosen

Im Weinbau, wo man mit Öfen und Kerzen gegen den Spätfrost vorgeht, ist auf die teils über 20 Jahre alten Frühwarnsysteme nicht immer Verlass. Nun wappnet man sich mit Hochtechnologie gegen die gefürchtete Kälte: Die LoRaWAN™-Funktechnologie des österreichischen IoT-Joint Ventures SENS bildet die Grundlage für neue, genauere Berechnungs- und Prognosemodelle. Durch die effiziente Datenübertragung-, die geringen Sensorkosten und die lange Batterielaufzeit der Messgeräte wird es möglich, ein Vielfaches der bisher verwendeten Sensoren ins Feld zu bringen und Frost- sowie Hitzewarnungen per SMS oder Email auszulösen.

Ein Demo-Betrieb zur Frostwarnung läuft aktuell im Kamptal und der Wachau auf den Weingütern *Bründlmayer* und *Müller* sowie dem Klosterneuburger Versuchsgut Agneshof der HBLA Wein- und Obstbau. „Die präzisen Temperaturvorhersagen mittels IoT-Technologie werden uns angesichts der immer extremeren Wetterbedingungen sehr weiterhelfen,“ sagt Ing. Christoph *Nastl*, MA, Betriebsleitung Bereich Weingarten bei Bründlmayer. „Das betrifft sowohl das bessere Abfangen von Frostschäden als auch den Pflanzenschutz, der ebenfalls temperaturabhängig ist.“

Auch wenn die Außentemperatur im Frühling nach oben klettert, ist die österreichische Landwirtschaft nicht vor Frostschäden gefeit. Mitte Mai drohen noch die sogenannten „Eisheiligen“ mit Temperaturen unter dem Nullpunkt. Im Jahr 2017 entstand im österreichischen Wein- und Obstbau ein Spätfrostschaden in der Höhe von 70 Mio. Euro, 2016 machte der Verlust laut der Österreichischen Hagelversicherung sogar 200 Mio. Euro aus. SENS bietet eine End-to-End Lösung zur Kleinzellenmessung von Lufttemperatur und Feuchtigkeit im Bereich Frostvorhersage an. Alle zehn Minuten wird der durchschnittliche Messwert dieser Periode, der Temperatur und Feuchtigkeit, sowie der höchste und niedrigste Wert gesendet. Der Demo-Betrieb bei den niederösterreichischen Winzern ist eine Vorstufe des Forschungsprojekts „FrostStrat“ von Sensor Network Services (SENS), Tieto Austria, Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG), HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Forschungsgesellschaft Joanneum Research, Versuchsstation für Land- und Forstwirtschaft Haidegg des Landes Steiermark, BOKU, Landwirtschaftskammern Österreich, Niederösterreich, Burgenland und Steiermark sowie mehreren Obst- und Weinbaubetrieben. (*pcj*, www.sens.at)

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(1) „Wine Paris“ & „Vinexpo Paris“ 2020 vereint

Ein neuer Fixtermin in der Weinwelt: Die beiden bekannten Fachmessen werden im Februar 2020 gemeinsam in Paris stattfinden.

Paris: Die Stadt der Weinhändler, Feinkostgeschäfte und erstklassiger Restaurants. Und nun auch der Ort, an dem sich zwei der größten Weinmessen der Welt zusammenschließen. Im Februar 2020

werden die beiden Weinmessen „Wine Paris“ und „Vinexpo Paris“ zum ersten Mal gemeinsam stattfinden. Grund für den Zusammenschluss sollen der wachsende Markt und die größere Nachfrage an Weinprodukten weltweit sein. „The world of trade shows has changed considerably, the choice of a large gathering in Paris in a collective approach has become necessary to meet the demand of our French and international customers“ so Pierre Clément, Präsident von „VinoVision“ in Paris.

Geplant wird das Event am Gelände der Paris Expo Porte de Versailles von Montag, 10. Februar, bis Mittwoch, 12. Februar 2020. Durch die Verbindung der beiden Messen soll, laut eigenen Angaben, ein neuer und internationaler Meilenstein in der Weinwelt geschaffen werden. Speziell für Networking und den Austausch untereinander wollen die beiden Fachmessen stehen und damit internationale und nationale Wein- und Spirituosenhersteller, Käufer, Marken, Sommeliers und Handelsvertreter in die französische Hauptstadt locken.

Info: Wine Paris & Vinexpo Paris

Termin: Montag, 10. Februar, bis Mittwoch, 12. Februar 2019

Ort: Paris Expo Porte de Versailles

Weitere Informationen unter www.wineparis.com oder www.vinexpoparis.com. (bbj)

Quelle: Falstaff online, 16. Mai 2019,

<https://www.falstaff.at/nd/wine-paris-und-vinexpo-paris-2020-vereint>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(2) Aurelio Montes ist Präsident von Wines of Chile

Seit mehr als 30 Jahren reist er als Botschafter seiner Weine um die Welt und ist leidenschaftliches Sprachrohr für sein Land. Nun wurde Aurelio Montes (70) – der Gründer, Inhaber und Head-Winemaker von Viña Montes – Präsident von Wines of Chile. Ein besserer Ambassador ist kaum vorstellbar. Die potente Organisation zählt 70 Mitglieder – allesamt Weingüter, die auf Export fokussiert sind.

Nachhaltige Produktion ist ein wesentliches Element der chilenischen Weingüter. Aufgabe von Wines of Chile ist es, vor allem die Premium Weine zu promoten, denn der durchschnittliche Exportpreis soll angehoben werden. Mit Brasilien, Kanada, China, USA, Großbritannien und Chile wurden sechs Zielmärkte definiert. In jedem dieser Märkte gibt es mindestens einmal pro Jahr eine große Veranstaltung von Wines of Chile. So hielt beispielsweise



Seit 10. Mai ist Aurelio Montes Präsident von Wines of Chile. Er wird das Amt zwei Jahre lang innehaben. © Wine+Partners

der britische Journalist Tim Atkin MW am 20. Mai ein Seminar auf der London Wine Fair.

Schon vor der Gründung seines eigenen Weingutes 1988 hatte Aurelio Montes Sr. die Produktion und den Verkauf von hochwertigen Weinen im Sinn und zum Ziel. Was heute so selbstverständlich klingt, war damals eine Ausnahme. Konstant hohe Weinbewertungen von internationalen Weinkritikern über 30 Jahre zeigen, dass ihm das außergewöhnliche Potential seines Landes bewusst war.

Der US-Weinkritiker James Suckling konstatiert dem Land in seinem aktuellen Chile 2019 Report u.a.: „Sie zählen mit einigen Weinen zu den führenden der Welt, von balancierten und strukturierten Cabernet Sauvignons bis hin zu feingliedrigen und saftigen Syrahs oder Pinot Noirs.“

Der Brite Tim Atkin MW schreibt in seinem aktuellen Chile Special Report 2019: „Noch nie war ich so überzeugt von der Qualität chilenischer Weine wie jetzt (...) Chile fängt an, das Potential seiner einzigartigen geografischen Länge so richtig zu erkennen, alle Richtungen des Kompasses sowie die Palette an Bodentypen, Höhenlagen und Meso-Klimata ausnützend.“

Vielerorts hat Chile aber nach wie vor das Image eines Billigweinlandes. Kein Wunder, werden doch 40% der Weine als Fasswein exportiert. Dass der Preis mit dem Image korreliert, weiß Aurelio Montes. Wines of Chile setzt sich deshalb bis 2025 zum Ziel, einen Exportpreis von US\$ 60 FOB pro Kiste Wein (12 Flaschen à 0,75 Liter „Free On Board“) zu erreichen. Dafür wurde mit Aurelio Montes der goldrichtige Mann gewählt: Der durchschnittliche Exportpreis bei Montes liegt bei US\$ 68, während der aktuelle des Landes US\$ 30 FOB beträgt. Die exportierte Weinmenge soll jedenfalls um 3,2 % und der Wert um 6 % gesteigert werden.

Wie so oft waren es auch in Chile die Spanier, die den Weinbau Mitte des 16. Jahrhunderts ins Land brachten. Heute beträgt die Weinbaufläche 135.000 ha, es gibt mittlerweile insgesamt 50 rote und 38 weiße zugelassene Rebsorten. Den Ton aber geben die „Big Four“ an: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Interessant als chilenische Besonderheit sind die reinsortigen Rotweine aus der ursprünglich französischen Rebsorte Carmenère, die weltweit fast ausschließlich nur mehr hierzulande derart ausgebaut werden. (bbj)

Quelle: Wine & Partners online, 17.05.2019,
<http://www.wine-partners.at/aurelio-montes-ist-praesident-von-wines-of-chile/>

*) Die Wein-TV-Tipps bis Pfingsten

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

- Mittwoch, 22. Mai, 16:30 | ANIXE
 Auf Reisen: South Australia mit Sigmar *Solbach*
 Auf den Spuren der ersten Siedler im Barossa Valley stößt man auf einen der besten südaustralischen Weine. Das Klima und die Lage bis an den südliche Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Freitag, 24. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen
 Fahr mal hin: Hinter den Kulissen der Ahr
 Peter und Michael *Kriechel* finden die Bretter, die ihre Welt bedeuten, im Ahrtal. In den Wäldern oberhalb von Dernau wachsen die Eichen für ihre Weinfässer. Wein von der Ahr heißt für sie, dass auch die Weinfässer aus dem Ahrtal stammen. Für einen Geschmack, den man wirklich nur bei ihnen bekommen kann.
- Samstag, 25. Mai, 17:00 | Bayerisches Fernsehen
 Gernstl in Griechenland – Auf dem Peloponnes: Die Sehnsucht nach der Heimat bleibt
 In Nafplio, 150 km südlich von Athen, baut Sophokles Papaioannou Wein an. Eine uralte Sorte, 3.500 Jahre alt. Der Rebensaft ist tiefschwarz. Sophokles lebte lange als erfolgreicher Unternehmer in Bayern, doch es zog ihn zurück in die Heimat. Deutscher Fleiß kombiniert mit der Lebensart der Griechen – das wäre die perfekte Kombination, meint er lächelnd. Und denkt dabei ein wenig auch an sich selbst.
- Samstag, 25. Mai, 17:00 | SWR Fernsehen
 Porto, da will ich hin!
 Alte Trambahnen, spektakuläre Aussichten, morbider Charme und jede Menge Wein – das ist Porto. Lange Zeit galt Portugals zweitgrößte Stadt als Geheimtipp. Dabei zieht sie Jahr für Jahr immer mehr Besucher an. Auch Moderatorin Simin *Sadeghi* kann sich dem Reiz Portos nicht entziehen. Sie ist unterwegs in Ribeira, dem malerischen Viertel am Ufer des Douro und zieht von dort weiter durch die Altstadt, die seit 1996 zum Welterbe der UNESCO gehört. Dort trifft Simin den Architekten Bernardo *Amaral*. Er zeigt ihr, wie sehr sich Porto in den vergangenen Jahren verändert hat. Viele neue Geschäfte und Cafés laden ein zum Bummeln und Verweilen. Auch in das wahrscheinlich berühmteste Geschäft der Stadt zieht es Simin *Sadeghi*: in die Buchhandlung Lello. Hier ließ sich Autorin J.K. *Rowling* für ihren ersten Harry Potter-Roman inspirieren. Heute ist der alte Buchladen eine viel fotografierte Sehenswürdigkeit. Genauso wie die vielen Azulejos, die auch für den Norden Portugals typischen alten Wandfliesen. Bekannt ist Porto natürlich für den Portwein. Dabei kommt der eigentlich aus Vila Nova de Gaia, der Stadt gegenüber am anderen Flussufer. Dort haben die Portweinhäuser ihre riesigen Lager und Verkostungslokale. Simin

Sadeghi spürt dort die Geheimnisse des Portweins auf und probiert sich im Labor eines Winemakers beim Verschneiden verschiedener Weine.

- Sonntag, 26. Mai, 16:20 | arte (online verfügbar von 26.05. bis 25.07.)

Die großen Mythen – Gott und Dandy: Dionysos

Zeus ist in der Mythologie als wahrer Frauenheld bekannt. Eines Tages verführt er eine Sterbliche, Semele, die Prinzessin von Theben. Sie schenkt ihm einen Sohn, Dionysos, dem aufgrund seiner Doppelnatur und der Wut Heras, Zeus' Ehefrau, zunächst der Zugang zum Olymp verwehrt bleibt. Dionysos wird von Nymphen aufgezogen. Er weiß bereits, dass er einen langen und beschwerlichen Weg vor sich hat, bis die Götter ihn anerkennen. Eines Morgens macht Dionysos eine Entdeckung, die das Leben der Sterblichen verändern wird: Der junge Gott findet Weintrauben, und in seinem Kopf reift die Idee, Weinstöcke anzubauen und aus den Trauben Wein zu keltern. Er beschließt, durch die Welt zu reisen und das Wissen um die Herstellung des Weins an die Menschen weiterzugeben. Mit einem lärmenden, absonderlichen Gefolge aus Mänaden und Satyrn zieht er nach seiner Reise durch Syrien und Ägypten unter anderem nach Thrakien und Indien. Als Außenseiter stößt er jedoch vielerorts auf Zurückweisung. Auch in seiner Geburtsstadt Theben gelingt es ihm nur schwer, seiner Stimme Gehör zu verschaffen. Der dort regierende König Pentheus, trifft den Stolz des jungen Halbgottes und muss bitter dafür büßen. Es wird lange dauern, bis seine Toleranz und Offenheit, seine Liebe zu Poesie und Theater sowie seine Freude am Verkleiden und Feiern sich durchsetzen werden und der Dionysoskult entstehen wird.

- Montag, 27. Mai, 08:00 | arte (online verfügbar von 27.05. bis 26.06.)

Schlemmen mit Gérard *Depardieu*: Bayern

Der Schauspieler und Feinschmecker Gérard *Depardieu* und der Chefkoch Laurent *Audiot* sind unterwegs in Europa und Marokko. Gemeinsam erkunden sie Kultur und kulinarische Spezialitäten der jeweiligen Landstriche und besuchen die Produzenten ganz besonderer Lebensmittel. In dieser Folge entdecken sie bayrische Spezialitäten: das Simmentaler Rind, Sauerkraut und Brezel aus Bichl. Im Unterholz am Suttensee sammeln sie Pilze und probieren die weltberühmte Weißwurst. Am Samerberg schauen sie Bartholomäus *Mayer* beim Schnapsbrennen zu und am idyllischen Tegernsee besuchen sie einen Renken- und Hechtfischer. Auf dem Samerberg riecht es nach Obstler, der aus Blaubeeren, Quitten, Birnen oder Aprikosen hergestellt wird. Bartholomäus *Mayer* brennt ausschließlich für den Eigenbedarf. Jährlich darf er nur 300 Liter Weingeist destillieren, was immerhin 700 Liter Obstler ergibt. Zuletzt geht es an den male-rischen Tegernsee. In Christoph *von Preysings* Fischerei gibt es zwei Meister, zwei Gesellen und zwei Lehrlinge. Deutschland bietet als einziges Land in Europa eine Ausbildung zum Fischer an. Nach der Rückkehr vom See schauen Gérard und Laurent beim Räuchern der Fische zu.

- Montag, 27. Mai, 14:20 | 3sat

unterwegs – Argentinien, der Norden: Berge, Wein und Wasserfälle

Im Norden Argentiniens führt eine abenteuerliche Bustour ins Bergdorf Tilcara. Andrea *Jansen* geht auf Tuchfühlung mit Lamas und erlebt ein Trekking der etwas anderen Art. Danach macht sich die Moderatorin auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt wird zum Roadtrip in spektakulärer Landschaft, und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.

- Dienstag, 28. Mai, 05:15 | Phoenix

Die Mosel (1/3): Von der Quelle bis nach Metz

Sie fließt durch das grüne Herz Europas – die Mosel. In den Vogesen entspringt sie als kleiner Gebirgsbach, wird auf ihrem Weg ins lothringische Tal stetig größer und schlängelt sich in Schleifenform durch einige der schönsten Landschaften Mitteleuropas. Die erste Etappe der eindrucksvollen Reise beginnt in den Vogesen, im malerisch gelegenen Örtchen Bussang, wo ein Freilufttheater jedes Jahr unzählige Sommergäste anzieht. Weiter geht es über Épinal zur farbenprächtigen Ballon-Weltmeisterschaft in Chambley. Die Reise endet in Metz, wo ein nächtlicher Lichter-Spaziergang zum Entdecken architektonischer Meisterwerke einlädt.

- Dienstag, 28. Mai, 06:00 | Phoenix

Die Mosel (2/3): Drei Länder, ein Fluss

In der zweiten Etappe zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite. An der Luxemburger Mosel steht ein Besuch in einem Weinberg an. Begünstigt durch das außergewöhnlich milde Kli-

ma zählen Mosel-Rieslinge heute unter Kennern zu den besten Weinen der Welt. Im mediterranen Garten in Schwebsingen wachsen neben Luxemburger Rosen sogar Bananenstauden. Beim anschließenden Abstecher nach Berdorf, ins Herz der Kleinen Luxemburger Schweiz, finden Käse-Liebhaber ihr Glück.

- Dienstag, 28. Mai, 06:45 | Phoenix
Die Mosel (3/3): Von Trier bis nach Koblenz
Die Mosel, die so wenig begradigt ist wie kein zweiter deutscher Fluss, mäandert im dritten Teil der Reihe durch klassische Sehnsuchtslandschaften. Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort aus zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs. Das Ende der Reise wartet mit der typischen Burgenromantik der Mosel auf: Burg Eltz gilt als eine der schönsten Höhenburgen des Mittelalters.
- Dienstag, 28. Mai, 13:20 | 3sat
Schienepilger zwischen Latium und den Abruzzen
Vor den Toren Roms liegt Viterbo, die Stadt der Päpste, in der einst der Begriff "Konklave" geprägt wurde. Eine halbe Zugstunde südöstlich von Rom befindet sich Frascati, hier wächst der Wein, den schon die Päpste gerne tranken. Für Normalsterbliche war dieser Wein zu teuer. Der Transport auf dem Landweg war im antiken Rom einfach zu aufwendig. Die Römer bekamen ihren Wein per Schiff aus den Kolonien, davon erzählt eine sehenswerte Ausstellung in Rom, in der man auch erfährt, dass es Tomaten erst seit dem 16. Jahrhundert in Italien gibt. Essen und Trinken war im Römischen Reich genauso wichtig wie Erholung und Entspannung.
- Mittwoch, 29. Mai, 19:00 | Bayerisches Fernsehen
STATIONEN: SpiriTour – Einkehr abseits des Trubels
Irene *Esmann* begibt sich am Vorabend von Christi Himmelfahrt auf die Suche nach Alternativen und zeigt Einkehrmöglichkeiten abseits der lauten Straßen. Diese "SpiriTour" führt auf alten Pilgerwegen zu verwunschenen Kapellen, zu besonderen Plätzen in Weinbergen und Wäldern. Aber auch in der Stadt gibt es Rückzugsorte, an denen es sich einzukehren lohnt.
- Donnerstag, 30. Mai, 05:20 | hr-fernsehen
Mallorcas stille Seiten: Insel Touren abseits des Sommertrubels
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren. Das geht konventionell in den Bodegas, aber auch mal ganz anders während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzbug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Donnerstag, 30. Mai, 09:15 | SWR Fernsehen
Feste und Bräuche auf dem Land – Erinnerungen aus dem Südwesten
Feste und Bräuche stellten früher eine willkommene Abwechslung zum harten Alltag auf den Dörfern dar. Sie gaben den Menschen Gelegenheit, sich zu treffen, zusammen zu feiern und Neuigkeiten auszutauschen – und vielleicht auch die Liebe des Lebens kennenzulernen. Wenn Neustadt-Gimmeldingen in der Pfalz sein Mandelblütenfest feiert, beginnt der Frühling mit dem ersten Weinfest in der Pfalz. Matthias *Frey* berichtet über die Zeit, in der sein Urgroßvater das Fest gegründet hat. Das älteste Weinfest Deutschlands feiert man in Winnigen an der Mosel. Lothar *Specht* erinnert sich an seine vielen Auftritte bei der Gewinner Tanz- und Trachtengruppe.
- Donnerstag, 30. Mai, 15:15 | MDR Fernsehen
Böttcher schafft das!
Thomas *Böttcher*, das Sächsische Urgestein reist auf der Suche nach der Heimat durch Mitteldeutschland – auf Schusters Rappen und bei sengender Hitze. Dabei hat er sich viel vorgenommen. Seine Wanderung führt ihn von einem Weinberg bei Naumburg zu einem Weinberg in Meißen.
- Samstag, 1. Juni, 05:45 | SWR Fernsehen
Die Steiermark: Vom Weinland ins ewige Eis
Das Bundesland im Südosten Österreichs ist landschaftlich vielfältig: Im Norden dominieren die Alpen, überragt vom Dachsteinmassiv und seinem Gletscher. Im Süden liegen sanfte Hügelketten. Der Boden

dort ist fruchtbar, es gedeihen Wein, Äpfel und Kürbisse. Aber auch menschliche Querköpfe sind hier zu Hause: Sie bilden den geheimnisvollen Bund der "Apfelmänner von Puch" oder erbauen eine dampfende und blinkende Weltmaschine.

- Sonntag, 2. Juni, 13:15 | WDR Fernsehen
Die Eifel lebt! - Eine Region entdeckt sich neu
Die Eifel ist berühmt für ihren Rotwein, der hier spektakulär an Steilhängen wächst. Doch es gibt auch andere Entwicklungen: immer mehr Vulkankegel verschwinden, obwohl es in der Erde brodelte. Es gibt immer wieder kleinere und größere Erdbeben und der Klimawandel verändert den Wasserzyklus der Eifel.
- Sonntag, 2. Juni, 16:55 | arte
Metropolis Valladolid
Valladolid, die 300.000-Einwohner-Metropole in der Region Kastilien-León, war einst die Hauptstadt des Königreichs Kastilien und sogar ganz Spaniens. Heute ist die Region für ihre besonderen Weine weltweit bekannt.
- Dienstag, 4. Juni, 22:05 | MDR Fernsehen
Prost Mahlzeit DDR: Kali, Pfeffi, Blauer Würger
Wenn in der DDR immer etwas fehlte, eines gab es ständig: Alkohol. Natürlich mangelte es dabei an edlen Tropfen, aber die einfachen Schnäpse füllten manche Lücken in den Regalen. Und es fehlt nicht an Kosenamen für die hochprozentigen Getränke: "Blauer Würger", Kali, Pfeffi. Obwohl die DDR sich als "nüchterne Republik" verstand, stieg der Alkoholverbrauch in den 60er Jahren so alarmierend, dass in den Berichten der Partei "gesundheitsgefährdende Ausmaße" befürchtet wurden. Der Staat versuchte dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten. Am 1. Februar 1971 reagierte der DDR-Ministerrat mit einer saftigen Preissteigerung für "harte" Getränke. Der Absatz von Wein und Bier stieg jedoch nur kurzzeitig. Nicht jedem schmeckte der heimische Gerstensaft. Radeberger und Wernesgrüner fand man in den beliebten Kaufhallen fast nie, wurden so zu einer eigenen Währung im Besorgen von Mangelwaren. Richtiges Geld musste jedoch die staatliche Plankommission hin und wieder für "Blitzimporte" einsetzen. Die „Aktion Weihnachtsteller“ sorgte so für Wein und Sekt aus Spanien, Frankreich oder Westdeutschland. Der Film erzählt ein interessantes und unterhaltsames Stück ostdeutscher Wirtschaftsgeschichte mit einem Augenzwinkern. Etikettensammler, Brauer, Brenner, Betriebsdirektoren und Wissenschaftler geben dabei Einblick in eine besondere Geschichte der DDR.
- Donnerstag, 6. Juni, 01:30 | ANIXE
Auf Reisen: South Australia
Auf den Spuren der ersten Siedler im Barossa Valley stößt man auf einen der besten südaustralischen Weine. Das Klima und die Lage bis an den südliche Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Donnerstag, 6. Juni, 14:00 | rbb fernsehen
Land und lecker: Die Winzerin aus der Pfalz - Zu Gast bei Kathrin *Otte*
In die Pfalz geht die kulinarische Reise in der dritten Folge. Die fünf Land-Ladys besuchen das Weingut der Winzerin Kathrin *Otte*. Mit ihrem Lebensgefährten Christoph und ihren Eltern bewirtschaftet sie das rund 300 Jahre alte Familienweingut in Deidesheim. Die 28jährige verfolgt mit großem Elan ihre Vorstellung, Wein auf ganz althergebrachte Weise anzubauen. Dazu gehört auch, die Trauben von Hand zu lesen und die Weinberge naturnah zu bewirtschaften. Kathrin hat sich mit gleichgesinnten Jungwinzern aus der Gegend zusammengeschlossen, um mit gemeinsamen Aktionen frischen Wind in die Weinregion zu bringen.
- Sonntag, 7. Juni, 17:45 | 3sat
Der Südwesten von oben: Die Pfalz
Der Wald, der Rhein und der Wein - diese drei Dinge prägen nicht nur die zentralen Landschaften der Pfalz, sondern verraten auch viel über die Seele der "deutschen Toskana". Wo sich die Berge des Pfälzerwalds langsam verlieren, zeigen sich die ersten Rebflächen am Haardt-Rand. Entlang der deutschen Weinstraße reiht sich ein Winzerdorf ans andere, begrenzt durch die Weinmetropolen Landau, Neustadt und Bad Dürkheim.

- Sonntag, 7. Juni, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Heilbronn blüht
Mit der Bundesgartenschau ist Heilbronn in diesem Jahr das blühende Zentrum des Landes. Doch anstatt allein auf Blumen und bunte Beete zu setzen, entsteht auf einer ehemals tristen Industriefläche ein neues Stadtquartier, in dem mehr als 3.000 Menschen in modernen Wohnungen direkt am Neckar ein neues Zuhause finden. So zum Beispiel im höchsten Holzhaus Deutschlands. SWR-Moderatorin Annette Krause besucht neben den Highlights der Bundesgartenschau auch die Stadt und entdeckt, dass Heilbronn überall wieder aufblüht. Die Experimenta, eine wissenschaftliche Erlebniswelt, hat einen spektakulären Neubau erhalten, auf der Waldheide, wo einst Pershing-Raketen stationiert waren, ist eine geheimnisvolle Natur zurückgekehrt. Auf dem Wartberg bietet sich nicht nur der beste Blick auf die Stadt, sondern auch die Gelegenheit, eine der besten Weinregionen Baden-Württembergs zu entdecken.
- Samstag, 8. Juni, 12:00 | arte (online verfügbar von 08.06. bis 15.06.)
Belle France: Franche-Comté
Die Gegend um das Städtchen Arbois im Département Jura ist für ihren Weinbau bekannt. Evelyne und Pascal keltern hier aus biologisch angebauten Trauben einen zu 100 % natürlichen Wein. Die neuen Folgen der Dokumentationsreihe zeigen französische Landschaften durch Luftbilder in ihrer ganzen Vielfalt und bieten eine ungewöhnliche Sicht auf die schönsten Natur- und Kulturdenkmäler. Die Bodenaufnahmen gewähren tiefe Einblicke in die Besonderheiten und Reize jeder Region und zeigen Schätze der Natur, architektonische Meisterwerke und kulturelle Highlights. Und schließlich kommen Menschen zu Wort, die auf ihre Weise zur Bewahrung dieser Landstriche beitragen. Sie erzählen von ihrem Alltag, ihrem Beruf und ihrer Liebe zur Region.
- Samstag, 8. Juni, 15:35 | NDR Fernsehen
Hanseblick Spezial - Weinlese in der Mährischen Toskana
Wo befindet sich die „Toskana des Ostens“? Die Kulturlandschaft liegt in Südmähren zwischen den prunkvollen Schlössern Valtice und Lednice und gehört zum UNESCO-Welterbe. Der Wein aus dieser Gegend ist nicht so berühmt wie das tschechische Bier. Völlig zu Unrecht, wie „Hanseblick“-Moderatorin Stefanie Gromes beweisen will. Dafür ist sie im südöstlichsten Teil von Tschechien zur Weinlese unterwegs. In aller Frühe wird sie mit Winzer Jan die typischen Palava-Trauben verlesen und im Familienbetrieb auch verarbeiten. Außerdem lernt sie in Tschechiens ältester Winzerschule den Winzernachwuchs kennen. Im Weinsalon auf Schloss Valtice schließlich, darf sie die 100 besten Weine aus Südmähren mit einem Sommelier zusammen degustieren.
- Samstag, 8. Juni, 16:00 | hr fernsehen
Genussvoll durch Rheinhessen
Ein Ausflug zu den Nachbarn in Rheinhessen lohnt sich. Mit der Fähre ist es nur einen Katzensprung über den Rhein. Dort geht es durch sanft geschwungene Weinberge mit Blick auf viele Windräder und viele kleine Orte, die auf „-heim“ enden. In jedem von ihnen gibt es mehr als nur ein Weingut. Im größten Weinanbaugebiet Deutschlands findet man für jeden Geschmack den richtigen Wein. Nina Thomas besucht einige der vielen engagierten Winzer in ihrem Weinberg. Zum herrlichen Wein gibt es natürlich das passende Essen – von der deftigen Winzervesper über Zander mit Blutwurst bis hin zum Lammrücken und Schokodessert.
- Sonntag, 9. Juni, 08:40 | SWR Fernsehen
Himmel auf Erden: Die Kirche St. Maria und Markus auf der Insel Reichenau
Der Fischer und Weinbauer Stefan Riebel und die Wein- und Gemüsebäuerin Stefanie Wehrle führen beruflich eine Familientradition fort, die seit vielen Jahrhunderten auf der Insel gepflegt wird. Früher waren die Mönche die Herren der Insel und beschäftigten die Bauern in der Landwirtschaft. Seitdem das mächtige Koster 1803 von den letzten Mönchen verlassen wurde, übernahmen 1830 die ehemaligen Lehensnehmer die Grundstücke, womit der Grundstock für die heutige Gemüseinsel gelegt wurde.
- Montag, 10. Juni, 15:15 | Bayerisches Fernsehen
Veneto
Gernstl reist in das Veneto. Die italienische Region erstreckt sich von den Alpen bis in die Poebene und wird im Westen vom Gardasee und im Osten von der Adria begrenzt. *Gernstls* Ermittlungen beginnen in

Valdobbiadene, im Herzen des Veneto. Eingebettet in die Trevesiner Hügellandschaft steht eine einsame Hütte, niemand ist da, dennoch findet sich alles, was man für eine Brotzeit braucht: Käse, Salami, Brot und gekühlter Prosecco – der Perlwein hat im Veneto seine Heimat. Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostersgartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Bei Wein, guten Gesprächen und regionalen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.

- Montag, 10. Juni, 16:25 | WDR Fernsehen

Unsere Flüsse - Der Rhein: Fischer, Winzer, Wasserbüffel

Kay *Thiel* aus Niederdollendorf hat als Teilzeitwinzer einen uralten Weinberg im Siebengebirge rekultiviert. Viele Parzellen in den steilen Lagen des Siebengebirges wurden vor Jahrzehnten aufgegeben, weil sie zu arbeitsintensiv waren. Aber seit immer mehr qualitativ hochwertige Weine nachgefragt werden, lohnt sich der Anbau wieder. Jetzt gedeihen unterhalb des Petersbergs seltene Trauben, die Kay *Thiel* zusammen mit Freunden erntet.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 25. Mai, bis Donnerstag, 30. Mai 2019: **Weingipfel 2019**

Alle zwei Jahre organisiert die ÖWM den Weingipfel (jeweils in „Nicht-VieVinum“-Jahren), zu dem bis zu 200 Weinprofis, vorwiegend Journalisten, aus aller Welt eingeladen werden. Auf unterschiedlichen Reisen haben die Teilnehmer die Möglichkeit ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen. Glanzvolle Höhepunkte eines jeden Weingipfels ist die große „Österreich Wein Party“ am letzten Abend in Wien.

Auftakt bildet in diesem Jahr eine Tages-Konferenz in Wien am 26. Mai zum Thema der österreichischen Weingeschichte und den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas. Die Konferenz findet ihren Abschluss in der glanzvollen „Österreich Wein Party“. Nach der Konferenz haben die Teilnehmer die Möglichkeit im Zuge der Weinreise zu den Terroir-Schnittstellen im Herzen Europas ihr Wissen zu vertiefen und neue Kontakte zu knüpfen.

Weitere Infos und Angebote unter <https://www.oesterreichwein.at/weingipfel/>.

- Freitag, 31. Mai, bis Samstag, 1. Juni 2019: **Lutzmannsburger Weinblüten-Wanderung**

Weingenießerinnen und -genießer sowie alle anderen Lutzmannsburg-Besucherinnen und -Besucher können an zwei Tagen die ganze Vielfalt der Lutzmannsburger Weine am Ort ihres Ursprungs genießen.

Bei einem Glas Blaufränkisch inmitten der blühenden Reben und im traumhaften Ambiente am Lutzmannsburger Hochplateau lässt sich das Rotweinerlebnis Lutzmannsburg auf einzigartige Weise und mit allen Sinnen entdecken und erschmecken. An mehreren Genuss-Stationen wird für Stärkung mit regionaltypischen Speisen und Schmankerln gesorgt. Für Kinder gibt es wieder das beliebte Weinblüten-Spürnasen-Quiz. Mehr Infos unter www.rotweinerlebnis.at.

- Samstag, 8. Juni, bis Sonntag, 9. Juni 2019: **Rotwein-Opening Horitschon 2019**

Traditionell zu Pfingsten öffnen 17 Winzer des Ortes für 2 Tage ihre Kellertüren und präsentieren ihre besten Weine. Neben den großen Namen des Ortes gelten aber auch einige der kleineren Betriebe unter Fachleuten als Geheimtipps.

Mit dem Oldtimer Traktor lässt sich Horitschon bequem erkunden und bei vielen Winzern gibt es Köstlichkeiten aus der Region. Kunst- und Kulturinteressierte kommen bei Ausstellungen auf Ihre Kosten und wer die Weinlandschaft rund um Horitschon erkunden will, der kann zu Fuß auf dem Blaufränkischweg mitten durch die berühmten Lagen Hochäcker und Dürrau wandeln.

Mehr Infos unter <http://www.horitschon.com/rotweinopening/>.

- Mittwoch, 12. Juni, bis Montag, 17. Juni 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**
2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum ersten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte. Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich über Ihren Besuch!
Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.



- Samstag, 15. Juni 2019, 12 – 18 Uhr: **3. Gault&Millau Landpartie im Bio-Weingut Geyerhof**
Ein lauer Sommertag, ein Picknick auf grüner Wiese, in der Hand ein kühles Glas vom gereiften Riesling...was kann man sich mehr wünschen? Gault&Millau zum 3. Mal zur Landpartie.



Die 3. Gault&Millau Landpartie verspricht einen kulinarischen Juni-Tag im Grünen. © David

Dieses Jahr steht die Landpartie unter dem Motto „Gereiftes Österreich“ und widmet sich den zahlreichen, unentdeckten Schätzen in den Kellern heimischer Winzer. Ca. 50 Winzer/innen präsentieren ihre Weine dem fachkundigen Publikum in wunderbarer, paradiesischer Atmosphäre. Wer sein Wissen vertiefen möchte, besucht vor Ort die Workshops von Österreich Wein Marketing. Die CulturBrauer bringen ihre erfrischenden Biere und die besten Köche Niederösterreichs bieten kleine Speisen zum Verkosten (solange der Vorrat reicht). Dazwischen können

die Gäste auf der Wiese entspannen, sämtliche Köstlichkeiten sind ständig in Reichweite, während Kindern ein abwechslungsreiches Programm geboten wird.

Ticketpreise: Erwachsene: € 59,- | Kinder (10-16 Jahre): € 19,- | Kinder (bis 10 Jahre): gratis
Tickets (solange der Vorrat reicht): NUR im Vorverkauf in allen Raiffeisenbanken in Wien und NÖ mit oeticket-Service & und unter www.martinahohenlohe.com/tickets. Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber. Weitere Infos zu allen Winzern, Köchen und den übrigen Ausstellern unter: <https://at.gaultmillau.com/news/die-gault-millau-landpartie-2019>.

- Montag, 17. Juni 2019, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Weißwein Gala 2019 (Hofburg, Wien)**
Pfeffrige Grüne Veltliner, fruchtig-frische Muskateller oder charakterstarke Urgesteinsrieslinge – das ganze Spektrum der heimischen Weißweinviefalt erwartet die Gäste der Falstaff-Weißweingala. Die besten heimischen Spitzenweingüter werden mit ihren Weißen vertreten sein. Neben Weinen aus dem aktuellen Sortiment werden die Winzer auch gereifte Tropfen zur Verkostung mitnehmen, damit sich die Gäste ein Bild vom Entwicklungspotenzial machen können. Höhepunkt der Veranstaltung sind die Prämierung der Sieger des „Grüner Veltliner Grand Prix“ sowie die Präsentation des Falstaff Weinguides 2019/2020.
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-weissweingala-2019-tickets-53289372949>
- Dienstag, 18. Juni 2019, 15 – 21 Uhr: **Salon Tournee 2019 (Wien)**
Der „härteste Weinwettbewerb Österreichs“ geht wieder auch heuer wieder auf Tournee! 210 Weine sowie 20 Sekte (darunter 16 „Salonsieger“) werden durch eine unabhängige, höchstqualifizierte Jury mittels einer Blindverkostung ermittelt. 40 „Fixplätze“ werden durch Journalisten, Fachmagazine und Sommeliers gevotet, wovon die 10 häufigsten Nennungen den „Kreis der Auserwählten“ darstellen.
Palais Niederösterreich | Tickets im Vorverkauf: € 15,- (<https://www.oeticket.com/tickets.html>)

- Dienstag, 25. Juni 2019, 15 – 21 Uhr: **Salon Tournee 2019 (Linz)**
Der „härteste Weinwettbewerb Österreichs“ geht wieder auch heuer wieder auf Tournee!
210 Weine sowie 20 Sekte (darunter 16 „Salonsieger“) werden durch eine unabhängige, höchstqualifizierte Jury mittels einer Blindverkostung ermittelt. 40 „Fixplätze“ werden durch Journalisten, Fachmagazine und Sommeliers gevotet, wovon die 10 häufigsten Nennungen den „Kreis der Auserwählten“ darstellen.
Schlossmuseum Linz | Tickets im Vorverkauf: € 15,- (<https://www.oeticket.com/tickets.html>)
- Donnerstag, 27. Juni 2019, 15 – 21 Uhr: **Salon Tournee 2019 (Hall in Tirol)**
Der „härteste Weinwettbewerb Österreichs“ geht wieder auch heuer wieder auf Tournee!
210 Weine sowie 20 Sekte (darunter 16 „Salonsieger“) werden durch eine unabhängige, höchstqualifizierte Jury mittels einer Blindverkostung ermittelt. 40 „Fixplätze“ werden durch Journalisten, Fachmagazine und Sommeliers gevotet, wovon die 10 häufigsten Nennungen den „Kreis der Auserwählten“ darstellen.
Salzraum/Salzlager | Tickets im Vorverkauf: € 15,- (<https://www.oeticket.com/tickets.html>)
- Samstag, 29. Juni 2019, 11:00 – 15:00 Uhr: **Picknick in Setzer's Marillengarten**
Begleiten Sie Hans *Setzer*, Falstaff Winzer des Jahres 2013 und seit 2017 Vorsitzender des Weinkomitees Weinviertel, bei einem geführten Spaziergang durch die Weingärten mit Weinverkostung und anschließendem Picknick. Der Treffpunkt ist im Weingut von Hans und Uli Setzer im südwestlichen Weinviertel (www.weingut-setzer.at, A-3472 Hohenwarth, Hauptstrasse 64).
Anmeldung erforderlich: setzer@weingut-setzer.at bzw. + 43 (0)2957 228. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt! Preis: € 30,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 35,- p.P. an Ort und Stelle.

(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: 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

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

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

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

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

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



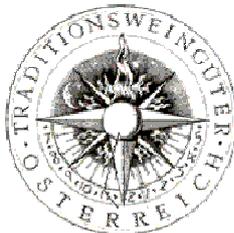
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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