

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_10

8. MAI 2019

Die Themen:

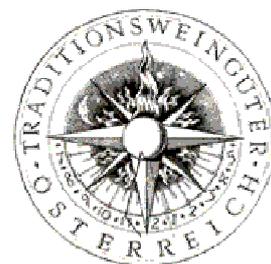
- WeinZeit: wenn der Wecker läutet – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- 2019 für Winzer Krems ein Jahr des Wandels 2
- Sortensieger in der Thermenregion prämiert..... 3
- Falstaff Federspiel Cup:
12 Weine mit 92 Punkten – die westliche Wachau dominiert..... 5
- ROSINAS ROSINEN: Wein-Bilder 5
- Hanna und Mathias *Hirtzberger* eröffnen Weinhofmeisterei..... 6
- Deutscher Wine Award für respekt-BIODYN 6
- Wenn Weine Europa spalten 7
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Weinberg in Italien teurer als Karibikinsel 9
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Mai 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 14
(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

***) WeinZeit: wenn der Wecker läutet – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Unser Leben und Alltag wird durch Gewohnheiten bestimmt. So auch der Weingenuss. Jeder von uns hat so eine bestimmte Situation oder Tageszeit, die mit einem Glas Wein eingeläutet wird. Ich beginne den Abend und die damit verbundene Ruhe- und Erholungsphase mit einem Glas Wein. Wenn ich bis dahin noch keinen Appetit hatte, spätestens dann kommt er. Und es folgt das Abendessen, begleitet von einem weiteren Glas Wein. Wie sehr sich der Körper an diese Abfolge gewöhnt hat, zeigt sich im Urlaub. Er verlangt nach seinem Recht, dem Glas Wein, egal in welchem Erdteil geurlaubt wird. Mir ist egal welche Organe oder Prozesse in meinem Körper dieses Verlangen verursachen: Blutdruck, Herz-Kreislauf, Verdauung, Immunsystem. Die positive Wirkung des moderaten Weingenusses ist unmittelbar zu spüren. Gesteuert wird dieser „Prozess“ durch die zu erhaltende Kommunikationsfähigkeit. Dabei sind Erinnerungsvermögen, Konzentration auf Beiträge der Gesprächsteilnehmer, Sprache, Artikulation, Reaktionsvermögen die Gradmesser. Wenn es dabei zu wesentlichen Einschränkungen kommt wird der Weingenuss eingestellt. Dann läutet der Wecker nochmals. (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:

Im Herbst, das feine Wetter,
macht alle Weine fetter.
So ist dies reine Wetter
so mancher Weine Retter.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) 2019 für Winzer Kreams ein Jahr des Wandels**

Das Jahr 2019 steht für die Winzer Kreams klar im Zeichen des Wandels. Nicht nur übergibt WINZER KREAMS Langzeit-Direktor Franz Ehrenleitner im Oktober dieses Jahres die Geschäftsführung an Verkaufsleiter Ludwig Holzer. Kürzlich wurde auch noch der Spatenstich für eine neue Anlage zur Umstellung von Gas auf nachhaltige Fernwärme statt.

Im Zuge dieser Veränderungen wird es jedoch schon ab Mai mit Ludwig Holzer einen zweiten Geschäftsführer geben, bis sich dann im Oktober sich Dir. Franz Ehrenleitner in den verdienten Ruhestand verabschiedet. Was er hinterlässt, kann mit Fug und Recht eine „Qualitätsgenossenschaft“ aus 900 Winzern mit knapp 1000 ha Weingartenfläche genannt werden. Heute vereint der Betrieb Größe, Individualität und Qualität beispielhaft unter einem Dach.

Die speziellen Strukturen der Winzer Kreams ermöglichen eine individuelle Bewirtschaftung und Zusammenarbeit nach strengen Richtlinien. Eine interne Lagenklassifikation zählt ebenso dazu, wie



Ludwig Holzer (li.) als Nachfolger von Franz Ehrenleitner © Winzer Kreams



Spatenstich für den neuen Fernwärmeumformerraum bei WINZER KREMS. (v.l.: EVN VDir. Franz Mittermayer, LH-Stv. Stephan Pernkopf, WINZER KREMS-Dir. Franz Ehrenleitner. © Gregor Semrad

die Einhaltung der vorgegebenen Erntetermine und eine permanente Kontrolle durch Qualitätsberater. Aber nicht nur die Weine selbst, sondern auch die vor einigen Jahren geschaffene Wein-Erlebniswelt „Sandgrube 13 – Wein.Sinn“, die mittlerweile Jahr für Jahr tausende Besucher in das schicke Donaustädtchen und zu WINZER KREMS, lockt zählt zum Erbe von Franz Ehrenleitner.

Im Zuge der permanenten Modernisierung des Betriebes setzt WINZER KREMS zukünftig auf eine umweltfreundlichere Wärmeversorgung: Das Stammhaus an der bekannten Adresse „Sandgrube 13“ wird in Zukunft mit nachhaltiger Fernwärme der EVN versorgt. Mit einem geschätzten Bedarf von rd. 1,2 GWh wird alljährlich die Wärmemenge von umgerechnet rund 100 durchschnittlichen Haushalten benötigt. Rund € 250.000 werden in die Umstellung von Gas auf nachhaltige Fernwärme

investiert. Damit werden am Standort in Zukunft jedes Jahr beinahe 300 t CO₂ eingespart.

Für LH-Stv. Stephan Pernkopf eine Kooperation mit Vorbildwirkung: „Die Wärmeversorgung ist einer jener Bereiche in dem für eine nachhaltige Klima- und Energiepolitik noch Arbeit vor uns liegt. Bereits jetzt wird fast 40 % der Haushalte in Niederösterreich mit sauberer Wärme aus Biomasse versorgt. Unser Ziel ist es, Öl und Atomkraft zurückzudrängen und Erneuerbare Energien weiter auszubauen. Es ist schön, dass ein Niederösterreichischer Vorzeigebetrieb mit Weltruf hier als Vorbild voranschreitet“. (bbj)

Quellen: Winzer KREMS online, www.winzerkREMS.at, sowie Vinaria online, 29.04.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3364

***) Sortensieger in der Thermenregion prämiert**

So viele Einreichungen wie noch nie: Mehr als 900 Weine wurden bei der Prämierungsweinkost der Thermenregion blind verkostet und bewertet. Mit Weinen aus 21 verschiedenen Kategorien stellt die Thermenregion ihre große Vielfalt eindrucksvoll unter Beweis. Jedes Frühjahr verkostet eine kritische Fachjury die eingereichten Weine und kürt die besten Sortenvertreter. „Ein guter Mix aus neuem Wissen und bewährten Methoden“, fasst Martina Babouck, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion, die aktuellen Ergebnisse zusammen. Die offizielle Prämierung der Sortensieger findet am 22. Juni statt: Weinfestival Thermenregion – Summerlounge Terrasse, Casino Baden.

Die Siegerweine kommen aus den Bezirken Baden und Mödling. Der Weinort Sooss stellt dieses Jahr 10 Sortensieger-Weine! Gleich viermal war das Weingut *Schwertführer 47er* erfolgreich, je zweimal Johann *Schwertführer „35“* und Die *Schwertführerinnen*, einmal Daniel *Plos* und einmal Familie *Schlager*. Den Sieg in 3 Kategorien holen sich Winzer aus Perchtoldsdorf: Weinbau *Brodler*, Weingut *Drexler-Leeb* und Weinbau *Zechmeister*. Über je zwei Sortensieger freuen sich die Weinbaugemeinden Tattendorf (Weingut Familie *Auer* und *Johanneshof Reinisch*) und Teesdorf (Burgundermacher Weingut *Johann Gisperg* und Weingut-Vinothek *Zöchling*). Jeweils ein Sortensieger kommt aus Baden (Streiterhof Märzweiler), Guntramsdorf (*Gausterer69*), Traiskirchen (Weingut *Alphart* am Mühlbach) und Tribuswinkel (Weingut *Leo Aumann*).

Neben den Sortensiegern können an der Sortensieger-Weinbar auch die zweit- und drittplatzierten Weine am 22. Juni ab 17 Uhr beim Weinfestival Thermenregion im Badener Kurpark verkostet werden, nachdem auf der Summerlounge Terrasse des Casino Baden die Siegerurkunden an die Winzer feierlich überreicht wurden (Sortensieger-Liste nachstehend). Alle Weine können bei den Erzeuger/inne/n ab Hof sowie teilweise online über die Webshops auf den genannten Internet-Homepages erworben werden. (bbj, www.weinland-thermenregion.at, www.weinfestival.at)



Weinforum Thermenregion

Bezirksbauernkammern Baden und Mödling

PRÄMIERUNGSWEINKOST 2019 - SORTENSIEGER

Weingut/ Kategorie	Ort	Straße	Tel.Nr.	Homepage	Weinbezeichnung	Jahr
WELSCHRIESLING						
Weingut-Vinothek Zöchling	Teesdorf	Hauptstraße 28	02253 81473	www.weingut-zoechling.at	Welschriesling	2018
GRÜNER VELTLINER						
Weingut Daniel Plos	Sooß	Hauptstraße 24	0664 1644729	www.weingutplos.at	Grüner Veltliner Ried Grossweingarten	2018
RHEINRIESLING						
Weingut Schwertführer 47er	Sooß	Hauptstraße 47	0664 73865442	www.47er.at	Rheinriesling Exklusiv	2018
NEUBURGER						
Weingut Drexler-Leeb	Perchtoldsdorf	Hochstraße 65	0664 3268512	www.drexler-leeb.at	Alte Rebe - Neuburger	2018
SAUVIGNON BLANC/ MUSKATELLER						
Weingut Johann Schwertführer "35"	Sooss	Hauptstraße 35	02252 87103	www.schwertfuhrer.at	Sauvignon Blanc	2018
GEMISCHTER SATZ						
Weinbau Zechmeister	Perchtoldsdorf	Hochstraße 64	01 8659157	weinbau-zechmeister@kabsi.at	Gemischter Satz	2018
CUVÉE WEISS/ DIVERSE WEISS						
Die Schwertführerinnen	Sooss	Hauptstraße 35	0664 3889445	www.schwertfuhrer.at	X-Treme Cuvée weiß	2017
WEISSBURGUNDER/ RULÄNDER 2018						
Weinbau Brodl	Perchtoldsdorf	Guggenbergasse 22	0664 1435323	keine Homepage	Weißburgunder	2018
CHARDONNAY 2018						
Weingut Schwertführer 47er	Sooß	Hauptstraße 47	0664 73865442	www.47er.at	Chardonnay Harterberg	2018
WEISSBURGUNDER/ RULÄNDER/ CHARDONNAY RESERVE						
Weingut Alphart am Mühlbach	Traiskirchen	Wassergasse 9	02252 52292	www.alphart.at	Chardonnay Reserve	2017
ROTGIPFLER/ ZIERFANDLER/ ZF+RG 2018						
Weingut Leo Aumann	Tribuswinkel	Oberwaltersdorferstraße 105	02252 80502	www.aumann.at	Zierfandler Ried Hofbreite	2018
ROTGIPFLER/ ZIERFANDLER/ ZF+RG RESERVE						
Weingut Familie Schlager	Sooß	Hauptstraße 32	02252 88988	www.weingutschlager.at	Rotgipfler Exklusiv	2017
PRÄDIKATE						
Weingut Schwertführer 47er	Sooß	Hauptstraße 47	0664 73865442	www.47er.at	Eiswein Gelber Muskateller	2017
PERLWEIN/ SCHAUMWEIN						
Weingut Familie Auer	Tattendorf	Pottendorferstraße 14	02253 81251	www.weingutauer.at	Blütenmuskateller - Frizzante	2018
ROSE/ WEISSGEPRESST						
Weingut Schwertführer 47er	Sooß	Hauptstraße 47	0676 5579455	www.47er.at	Piros Rosé	2018
BLAUER PORTUGIESER/ BLAUBURGER						
Gausterer69	Guntramsdorf	Hauptstraße 69	02236 53410	www.gausterer69.at	Blauburger	2017
ZWEIGELT						
Burgundermacher Weingut Johann Gisberg	Teesdorf	Hauptstraße 14	02253 81464	weingut-gisberg.at	Zweigelt Reserve	2016
ST. LAURENT						
Johanneshof Reinisch	Tattendorf	Im Weingarten 1	02253 81423	www.j-r.at	St. Laurent Ried Frauenfeld	2016
PINOT NOIR						
Weingut Johann Schwertführer "35"	Sooss	Hauptstraße 35	02252 87103	www.schwertfuhrer.at	Pinot Noir Reserve	2015
MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON/ DIVERSE ROT						
Streiterhof Märzweiler	Baden	Leesdorfer Hauptstr. 64	02252 80253	www.streiterhof.at	Merlot	2015
CUVÉE ROT						
Die Schwertführerinnen	Sooss	Hauptstraße 35	0664 3889445	www.schwertfuhrer.at	Ultra - Cuvée rot	2015

*) Falstaff Federspiel Cup: 12 Weine mit 92 Punkten – die westliche Wachau dominiert!

Die Frühjahrsprobe des Federspiel-Jahrgangs eröffnet den Verkostungsreigen von Falstaff. Beim Grünen Veltliner reüssiert das Weingut *Schmelz*, der beste Riesling kommt vom Weingut *Knoll*. Die DOMÄNE WACHAU findet sich mit einem Neuburger in der Spitzengruppe.

Ein Jahrgang, den man sich schmecken lassen sollte – so lautet das Fazit der Jury, die die Freude hatte, die jüngsten Wachauer Weine probieren zu dürfen. Saftig, fruchtig und mit einer angenehmen Säurestruktur - nicht zu wenig, aber auch nicht zu übertrieben rassig: So präsentierte sich das Gros der Federspiele aus 2018. Das Federspiel steht für den klassischen trockenen Kabinett-Typus, für Weine mit ausgezeichnetem Sortencharakter und präzisiertem Ausdruck, was die Herkunft betrifft, sei es nun ein Wachauer Gebietswein, ein Ortswein oder einer aus einer speziellen Ried, die dann zusätzlich mit einem unverwechselbaren Terroirtouch ausgestattet ist. Als Kategorie zwischen der leichtfüßigen Steinfeder und dem gewichtigen Smaragd bildet das Federspiel das Filetstück des Wachauer Weins.

Unter den fünf bestbewerteten Veltlinern haben sich die klingenden Namen der westlichen Wachau durchgesetzt, die in warmen, trockenen Jahren durch die etwas kühleren Witterungsbedingungen einen klaren Vorteil gegenüber den wärmeren östlichen Lagen in Dürnstein und Loiben haben: Ried Schön von *Högl* (Vießling), Rotes Tor von *Hirtzberger* und Spitzer Axpoint von F. J. *Gritsch* (beide Spitz) sowie zweimal die Riede Klaus von *Jäger* (Weißkirchen) und *Schmelz* (Joching), wobei die Stilistik des letzteren die Jury am meisten überzeugen konnte.

Beim Riesling setzte sich als „primus inter pares“ die östliche Wachau mit dem Loibenberg von Emmerich *Knoll* durch. Noch ein Loibner konnte mithalten, nämlich der Burgstall von F. X. *Pichler*, aber wieder waren die übrigen Weine aus den kühleren Lagen der westlichen Wachau, nämlich der Steinriegl von Karl *Stierschneider* Kartäuserhof (Weißkirchen), *Högl's* Ried Bruck (Vießling) und die Ried Klaus von *Jamek* (Joching).

Der Neuburger aus dem Spitzer Graben der DOMÄNE WACHAU und ein weiterer Wein aus Spitz, nämlich der Gelbe Muskateller Hartberg von F. J. *Gritsch*, komplettierten das Spitzenfeld. (bbj)

Quelle: Falstaff online, 12.04.2019,
<https://www.falstaff.at/sd/t/federspiel-cup-2019/>

Rosinas Rosinen: Wein-Bilder



Vielleicht haben Sie es auch gelesen.

In der letzten Wochenendbeilage der Tageszeitung *Die Presse*, wurde Sarah Heller MW, eine in Hongkong geborene Master of Wine (2017) näher vorgestellt. Sie war gerade mal 29 Jahre alt, als man ihr den weltweit renommiertesten Weinexperten-Titel verlieh. Das alleine mag schon ehrfürchtig stimmen. Wesentlich interessanter ist aber die Tatsache, dass sie bei komplexen Weinen den analytischen Weinbeschreibungen eine graphische Komponente hinzufügt: *Visual Tasting Notes*, in digitaler und analoger Form. Durch ihren Abschluss in *Fine Arts* an der Yale University hat sie auch noch das Zeug dazu. Da geht es natürlich um die Grundfarbe(n) eines Weines, um Geschmackskomponenten wie Zitrusnoten oder Kaffee, aber auch darum, wie sich der Wein präsentiert, also um dessen Körper. Den beschreibt sie sehr plastisch mit einer schwarzen Umrisslinie, die von oben nach unten verläuft. Damit fängt sie vortrefflich ein, ob ein Wein etwa anfangs am Gaumen verhalten schmeckt, sich durchgehend mit gleicher Präsenz zeigt, oder eventuell auch einmal einen Durchhänger aufweist. Damit können sogar weniger Versierte etwas anfangen. Es gehe ihr auch vor allem darum, dass durch ihre Bilder ein vielschichtiger Wein besser verstanden oder erkannt wird. Nicht jede Weinbeschreibung hat daher eine graphische Darstellung mit im Gepäck... Sehr spannend! Wobei Sarah Heller hier auch noch ein klassisches Klischee bedient. Männer tendieren dazu, an ein Thema sehr analytisch, konkret und fokussiert heranzugehen. Das muss Sarah Heller als Weinexpertin ohnehin. Ihre *Visual Tasting Notes* hingegen – und da ist sie ganz Frau – wirken ein wenig wie Schnörkel, die allerdings nicht nur Dekorationszwecken dienen, sondern eine klare Funktion haben. Damit erweitert sie analytische Kühle durch bildnerische Wärme.

Ich finde sowieso, dass wir weniger auf Gleichheit, sondern viel mehr auf Verschiedenheit zwischen Männern und Frauen pochen sollten. Mit vereinten Kräften decken wir dann nicht nur ein größeres Spektrum ab, sondern machen die Welt bunter und lebensfroher.

www.rosina-bruckner.com

*) **Hanna und Mathias Hirtzberger eröffnen Weinhofmeisterei**

Vor fünf Jahren erwarb die Familie *Hirtzberger* das Restaurant „Hofmeisterei“ in Wösendorf. Der gastronomische Teil wurde an Hartmuth *Rameder* und Erwin *Windhaber* verpachtet. Mathias, jüngster Sohn von Franz und Irmgard *Hirtzberger*, kelterte 2014 seinen ersten eigenen Jahrgang. Anfangs noch im selben Gebäude, in dem sich auch das Restaurant befindet, seit dem Jahrgang 2017 im eigenen Weingut, rund 150 m entfernt. Dieses wurde nun nach zwei Jahren Bauzeit fertig gestellt und rechtzeitig vor dem Wachauer Weinfrühling 2019 mit einem großen Fest eröffnet.

Das neue Weingut, das in Ziegelbauweise errichtet wurde, ist kein wuchtiger Bau, sondern wurde wie ein Lesehof mit drei Gebäuden geplant, die eine geschlossene Einheit bilden. Und hätte die neue Hofmeisterei mit ihren vielen Winkeln und Torbögen nicht den neuen Anstrich, so könnte man glauben, das Gebäudekomplex stehe schon seit vielen Jahrzehnten da. „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“ war auch der Gedanke, der Mathias *Hirtzberger* beim Bau leitete, damit sich sein neues Weingut perfekt in die alte Wachauer Kulturlandschaft integriert.

Die neue Weinhofmeisterei wird von Hanna und Mathias *Hirtzberger* geführt, die vor einigen Jahren begannen, Flächen in den besten Lagen von Wösendorf und Joching zu kaufen oder zu bewirtschaften. Mittlerweile sind daraus bereits etwa 10 ha Weingärten geworden, wovon sich ein großer Teil in den Lagen Wösendorfer Kollmütz, Wösendorfer Bach und Jochinger Kollmütz befindet.

Knapp 400 Gäste folgten am 25.

April 2019 der Einladung von Familie *Hirtzberger*, das nach zwei Jahren Bauzeit fertig gestellte Weingut feierlich zu eröffnen. Anwesend waren u.a. Laudator ÖkR Dipl.-Ing. Anton *Bodenstein* (Obmann IK Wachau und vorm. Bürgermeister von Weißenkirchen), Dipl.-Ing. Josef *Glatt* (GF Weinbauverband Österreich), Franz *Backknecht* (ehem. Präsident des NÖ Weinbauverbands), Dipl.-Ing. Konrad *Hackl* (Landwirtschaftskammer NÖ), Mario *Pulker* (WK NÖ-Spartenobmann Gastronomie), Mag. Bernhard *Schröder* (GF Donau Niederösterreich Tourismus GmbH), LH-Stv. Dr. Stephan *Pernkopf*, Bürgermeister Dir. Christian *Geppner*, Vinea Wachau-Obmann Emmerich *Knoll*, der ehem. Abg.z.NR Dr. Günter *Stummvoll* und Leo *Windtner*, ÖFB-Präsident und Obmann der St. Florianer Sängerknaben. Der Einladung folgten auch zahlreiche Winzerkollegen aus der Wachau und Umgebung sowie langjährige Freunde, Kunden und Partner der Familie sowie Wachauer Nachbarn. Rainer *Pariasek* moderierte die Eröffnung, Generalabt Probst Johannes *Holzinger* vom Stift St. Florian übernahm gemeinsam mit Pfarrer Przemyslaw *Kocjan* von Weißenkirchen die festliche Segnung. (bbj)



Feierten gemeinsam die Eröffnung der Weinhofmeisterei (v.l.): Pfarrer *Przemyslaw*, Christian *Geppner*, Stephan *Pernkopf*, Irmgard, Hanna und Mathias *Hirtzberger*, Probst Johannes *Holzinger*, Franz *Hirtzberger*, Rainer *Pariasek* © Weinhofmeisterei

Mag. Bernhard *Schröder* (GF Donau Niederösterreich Tourismus GmbH), LH-Stv. Dr. Stephan *Pernkopf*, Bürgermeister Dir. Christian *Geppner*, Vinea Wachau-Obmann Emmerich *Knoll*, der ehem. Abg.z.NR Dr. Günter *Stummvoll* und Leo *Windtner*, ÖFB-Präsident und Obmann der St. Florianer Sängerknaben. Der Einladung folgten auch zahlreiche Winzerkollegen aus der Wachau und Umgebung sowie langjährige Freunde, Kunden und Partner der Familie sowie Wachauer Nachbarn. Rainer *Pariasek* moderierte die Eröffnung, Generalabt Probst Johannes *Holzinger* vom Stift St. Florian übernahm gemeinsam mit Pfarrer Przemyslaw *Kocjan* von Weißenkirchen die festliche Segnung. (bbj)

Quellen: Weinhofmeisterei online, www.weinhofmeisterei.com,

Vinaria online, 29.04.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3361 und

Falstaff online, 29. April 2019, <https://www.falstaff.at/nd/mathias-hirtzberger-eroeffnet-neues-weingut/>

*) **Deutscher Wine Award für respekt-BIODYN**

Renommierte Auszeichnung für die biodynamische Winzergruppe respekt-BIODYN mit ihren 23 Weingütern in Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn: Sie erhält den „Wine Award for Friends“ des deutschen Feinschmecker-Magazins. Eine weitere Bestätigung für die hohe Qualität

der biodynamischen Weingüter, die sich dem Respekt vor Natur und Individualität verschrieben haben. Die Feinschmecker Wine Awards zählen zu den wichtigsten Auszeichnungen Deutschlands.

„respekt-BIODYN hat diese Anerkennung verdient, weil die Mitglieder über Ländergrenzen hinweg bekräftigen, dass sie an ihr jeweiliges Terroir glauben und ihren Boden gesund und lebendig halten, um eigenständige und nicht uniforme Weine keltern zu können“, so „Feinschmecker-Chefredakteurin Madeleine Jakits. Die Preisträger nahmen ihre Wine Awards im Rahmen einer Gala auf Schloss Bensberg in Bergisch-Gladbach bei Köln vor Gästen aus der internationalen Weinwelt entgegen. Durch den Abend führte die deutsche TV-Moderatorin und Weinliebhaberin Barbara Schöneberger.

Die respekt-BIODYN-Weingüter sind Clemens Busch, Christmann, Martin & Georg Fußler, Ökonomierat Rebholz, Dr. Wehrheim

und Wittmann aus Deutschland, Manincor aus Italien, sowie aus Österreich Paul Achs, Judith Beck, Feiler-Artinger, Karl Fritsch, Gsellmann, Hajszan-Neumann, Gernot & Heike Heinrich, Hannes Hirsch, Fred Loimer, Anita & Hans Nittnaus, Bernhard Ott, Gerhard & Brigitte Pittnauer, Claus Preisinger, Fritz Wieninger, Herbert & Carmen Zillinger und Franz Weninger, der auch seine ungarischen Weingärten biodynamisch bewirtschaftet. Wir gratulieren ganz herzlich! (bbj)

Quellen: respekt-BIODYN online, www.respekt-biodyn.bio, sowie Vinaria online, 03.05.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3368

***) Wenn Weine Europa spalten ...**

Es ist eigentlich paradox: Die Existenz des Uhdlers ist just der Reblaus zu verdanken. Im 19. Jahrhundert wütete das Ungeziefer in Europa und vernichtete quasi den gesamten Weinbau. In der Not hat man amerikanische Reben importiert, die reblausresistent waren. Sie dienten als „Unterlage“ für europäische Reben, die aufgeproft wurden. Dadurch war es möglich, die heimischen Reben zu erhalten. Die amerikanischen Reben wurden aber auch einfach so ausgepflanzt, und aus ihren Trauben wurde Wein gemacht: Beerig schmeckende „Haustrunke“ avancierten bald zur Konkurrenz für herkömmlichen Wein – und dadurch auch vielen ein Dorn im Auge. Unter anderem wurde ihnen vorgeworfen, Zornexzesse, Blindheit und Wahn hervorzurufen. Zudem sei die Qualität minder und der Geschmack würde nicht dem der europäischen Weinrebe entsprechen. Die Folge waren Verbote, Beschränkungen und Zwangsrodungen.

Was heute an Uhdler und Co. produziert wird, kommt zu den größten Teilen aus historischen Beständen. Und der schlechte Ruf hängt den amerikanischen Rebsorten bis heute nach. Das wird vor allem daran ersichtlich, dass sechs Sorten in der EU immer noch verboten sind: Noah, Othello, Jacques, Clinton, Herbemont und die in Österreich besonders bekannte Isabella dürfen für die Weinproduktion bis heute nicht neu ausgepflanzt werden. Doch das könnte sich bald ändern, denn derzeit wird in Brüssel an der Gemeinsamen Marktordnung und damit auch den Regeln für Wein geschraubt. Am Montag wird im Agrarausschuss des EU-Parlaments darüber abgestimmt, wie es mit den Rebsorten weitergehen soll. Die EU-Kommission hat empfohlen, das Verbot für die gesamte EU aufzuheben. Ein Bann sei wissenschaftlich nicht vertretbar. Die Kultivierung von Direktträgern würde Weingütern vielmehr dabei helfen, sich gegen Klimawandel und andere Bedrohungen wie etwa Pflanzenkrankheiten zu wappnen.



Feinschmecker „Wine Award for Friends“ an respekt-BIODYN (v.l.): Franz Wehrheim, Clemens Busch, Hans Rebholz, Sophie Christmann, Michael Goëss-Enzenberg, Barbara Schöneberger, Fritz Wieninger und Georg Fußler
© Anja Hahn & Markus Bassler für Der Feinschmecker

Doch die Haltung hat sich nicht durchgesetzt: Aktuell sieht der Vorschlag ein Aufrechterhalten des Verbots vor. Das ärgert den grünen Abgeordneten und Biobauern Thomas *Waitz*, der den Rebennbann ebenfalls für nicht gerechtfertigt hält. Direktträger hätten zahlreiche gute Eigenschaften: Sie seien resistent gegen Schädlinge, brauchten weniger Pflanzenschutzmittel und kämen mit dem Klimawandel gut zurecht. Zudem seien die Weine auch beim Publikum beliebt. Am liebsten wäre es ihm deswegen, wenn die Direktträger überall in Europa angepflanzt werden dürften. Das hätte es auch nördlicher gelegenen Ländern möglich gemacht, über die robusten Direktträger in den Weinbau einzusteigen. Interesse sollen unter anderem Finnland, Dänemark und Luxemburg gezeigt haben. In den traditionellen Weinbauländern sorgte das für wenig Freude. Es gebe „eine starke Gruppe von französischen, spanischen, italienischen Abgeordneten, die auf jeden Fall Konkurrenz vermeiden wollen“, so will *Waitz* nun deswegen zumindest erreichen, dass in Gebieten mit einer Anbaugeschichte – also auch Österreich – in Zukunft auch neue Stöcke ausgepflanzt werden dürfen. Damit könnten die Winzerinnen und Winzer ihre Bestände an Direktträgern auch legal vergrößern. Das geht derzeit zwar im Burgenland, nicht aber in der Steiermark, wo der Uhdler unter Heckenklescher firmiert. Geht dieser Vorschlag nicht durch, soll der Anbau zumindest dort legal bleiben, wo er es jetzt schon ist. Wie die Abstimmung ausgehen könnte, war laut *Waitz* bis zuletzt offen. Nach dem Ausschuss wandert das Thema in Parlament und Rat.

Die Existenz des Uhdlers war ja vor einigen Jahren über ein Schlupfloch gesichert worden, indem man ihn im österreichischen Weingesetz zu den Obstweinen zählte. Aus dem Büro der zuständigen Landwirtschaftsministerin Elisabeth *Köstinger* hieß es nun auch, dass „zwei rechtliche Debatten vermischt“ würden. Die Existenz des Uhdlers in Österreich sei unabhängig von der EU-Ebene gesichert.

Im Ministerium ist man gegen eine Ausweitung der Flächen, und man sieht gute Gründe für das EU-Verbot: Dieses diene unter anderem der Wahrung des europäischen Weingeschmacks. Das moschusartige, erdige und süßliche Aroma namens „Fox-Ton“ wird immer wieder als Argument gegen amerikanische Reben verwendet – es entspreche den europäischen Qualitätsstandards nicht. Das sieht auch der Europäische Weinverband (CEEV) so. Der Sektor habe lange daran gearbeitet, europäische Weine als hochqualitativ zu etablieren, diese Arbeit würde durch eine Zulassung aufs Spiel gesetzt werden.

Laut Landwirtschaftsministerium habe es durch das EU-Verbot seit 30 Jahren keine züchterische Arbeit mit den Sorten gegeben. Dadurch würden sie aktuellen An- und Herausforderungen nicht entsprechen – etwa hinsichtlich der Toleranz gegenüber Pilzbefall und anderen Parasiten, aber auch in anderen Bereichen wie der Ertragssicherheit oder dem Geschmack. Auf potenzielle Gefahren durch Schädlinge weisen auch lokale Weinbauverbände hin. Konkret wird davor gewarnt, dass sich bestimmte Pflanzenkrankheiten bei Direktträgern erst später äußern, was reguläre Bestände bedrohe.

Laut CEEV hätten die amerikanischen Reben zwar „interessante Resistenzeigenschaften“, man trete aber dafür ein, die Zukunft des Weinbaus – auch in nördlicheren Gefilden – lieber über Kreuzungen und Hybride zu sichern. Anders sieht das Arche Noah, ein Verein zur Wahrung alter Sorten. Er hat die Geschichte der amerikanischen „verbotenen Sorten“ im vergangenen Jahr in einer Studie aufgearbeitet und bezeichnet die der amerikanischen Reben als einen wichtigen Beitrag zur Vielfalt im Weinbau.

Das EU-Verbot sei „aus heutiger Sicht schwer nachzuvollziehen“, die Pflanzen hätten nicht von der Hand zu weisende Vorteile. Sie seien robust, resistent gegen die Wurzelreblaus sowie den falschen und den echten Mehltau, somit reduziert sich der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Und: Über Geschmack lasse sich nicht streiten. Die amerikanischen Reben seien „nicht als Konkurrenz, sondern als Ergänzung des Angebots“ zu sehen.

Im Südburgenland floriert das Geschäft mit dem Uhdler jedenfalls. Seit Neuauspflanzungen erlaubt sind, sind die Rebflächen gewachsen, zwischen 200 und 300 ha werden im Bundesland mitt-

lerweile bewirtschaftet, weiteres Wachstum ist laut dem Land erwünscht. Der rote Tropfen soll in Zukunft auch geschützt werden – und damit auf den Spuren von Prosecco und Champagner wandeln. (pcj)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Weinberg in Italien teurer als Karibikinsel**

Der Preis für 1 ha Weinberg zur Produktion des piemontesischen Barolo kreisen um die 2,5 Mio. Euro, geht aus Angaben des italienischen Landwirtschaftsverbands Coldiretti hervor. Der Preis sei höher als jener einer Karibik-Insel, die man mit circa 2 Mio. Euro erwerben könne. 1 ha Weinberg zur Produktion von Brunello di Montalcino oder des Prosecco kostet ungefähr 1 Mio. Euro. Auch in Trentino Südtirol können Weinberge bis zu 1 Mio. Euro kosten. Preisgünstiger sind andere Gebiete, in denen italienische Qualitätsweine produziert werden. 1 ha Weinberg im lombardischen Franciacorta kostet rund 300.000 Euro, in der Chianti-Gegend circa 200.000 Euro.

Italien ist weltweit der größte Weinproduzent. 650.000 ha Weinberge zählt man im Land. Der Weinkonsum in Italien generiert einen Jahresumsatz von 14 Mrd. Euro. 55 Mio. hl Wein produzierten die italienischen Weinbauern im vergangenen Jahr. Dies entspricht dank der guten Ernte einem Wachstum von 31 % gegenüber dem Vorjahr. Zum Vergleich: Die Weinernte in Österreich betrug zuletzt 2,75 Mio. hl. 20 Mio. hl italienischer Wein wurden im Ausland verkauft. Der Exportwert kletterte auf ein Rekordhoch von 6,2 Mrd. Euro. Damit lag Italien erneut auf Platz 2 im Ranking der weltweit umsatzstärksten Weinexporteure hinter Frankreich. Im vergangenen Jahr stiegen Italiens Weinexporte um 3,3 %. Im letzten Jahrzehnt kletterten sie sogar um 70 % in die Höhe. (pcj)

***) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Mai**

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

- Mittwoch, 8. Mai, 10:05 | arte (online verfügbar von 08.05. bis 15.05.)
Korsika, wilde Schönheit – Die Welt der Pflanzen
Korsika, Frankreichs größte Insel, liegt im Mittelmeer. Sie gilt als eine der schönsten Inseln der Welt. Das liegt vor allem an ihren reichen Natur- und Kulturschätzen. Vor allem wilde, weitgehend unberührte Landschaften machen den Zauber Korsikas aus. Die fünfteilige Reihe besucht ungewöhnliche Menschen an besonderen Schauplätzen der Natur. Der Maquis ist eine wilde, beinahe undurchdringliche Gebüschlandschaft auf Korsika, die beinahe zwei Drittel der Insel bedeckt. Es bleibt also nicht sehr viel Fläche, um Landwirtschaft auf Korsika zu betreiben. Die wiederum ist geprägt von Oliven- und Weinanbau. Die Bauern der Insel bewirtschaften zum Teil Bäume, die bereits im 16. Jahrhundert gepflanzt wurden, sie sammeln Kastanien und betreiben schon seit der frühen Antike Weinbau. Ein guter Tropfen aus Korsika wird mittlerweile in der ganzen Welt geschätzt.
- Donnerstag, 9. Mai, 17:50 | ANIXE
Auf Reisen – Zypern mit Falk-Willy Wild
Zypern ist weltweit berühmt als ganzjährig sonnenverwöhntes Urlaubsparadies mit schönen Stränden, blauem Himmel und warmen Gewässern. Dabei hat die sagenhafte Insel viel mehr zu bieten! Schauspieler Falk-Willy Wild erkundet traditionelle Dörfer, idyllische Weinberge, mit Fresken geschmückte Kapellen, entlegene Klöster, alte Kirchen. Natürlich kommt auch die Weinverkostung auf einem der bekanntesten Weingüter, Zambartas, nicht zu kurz. Sportlich aktiv wird Willy während einer Bootstour und einer Jet-Ski Fahrt.
- Freitag, 10. Mai, 14:45 | rbb Fernsehen
Unser Dorf hat Wochenende – Roßbach in Sachsen-Anhalt
Roßbach gehört zu Naumburg und hat sich als „Weindorf“ einen Namen gemacht. Im Ort gibt es drei Profi-Winzereien und etliche, die den Weinanbau als Hobby betreiben. Immerhin liegt Roßbach im anerkannten Weinbaugebiet Saale-Unstrut. Es leben nur 260 Einwohner im Ort, die durchweg sehr fleißig sind. Das heißt, sie arbeiten auch am Wochenende. Und weil Leute, die sich mit Wein beschäftigen, gemeinhin sehr feierfreudig und tauglich als Gastgeber sind, kommen auch viele Besucher immer mal in Roßbach vorbei – die Straußenwirtschaften haben jedenfalls schon geöffnet. Ein Ausflug weg von Roß-

bach ist allerdings auch geplant: die Kirmesgesellschaft fährt in alter Tradition nach Naumburg, um die Kirmeskrone zu begutachten. Die Highlights im Veranstaltungskalender sind ansonsten die Weinmeile zu Pfingsten, die Kirmes im September und Advent in den Weinbergen.

- Freitag, 10. Mai, 18:10 | ORF III
Neuland: Deutschland – Der Berg auf der Grenze
Andreas *Korn* macht sich auf die Suche nach Orten, an denen Menschen sich mit kreativen Ideen ein Stück Europa erobert und damit ein Stück "Neuland" erschlossen haben. Es gibt sie also noch, die Orte und Lebensräume, an denen junge Menschen Ideen und Träume realisieren können. Jahrzehntlang konnte die Winzerfamilie *Pfneisl* die ehemaligen Weinberge ihrer Vorfahren in Ungarn nur sehen. Wein anbauen konnten sie, bis der Eiserner Vorhang fiel, nur in Österreich. Heute besitzt die Familie Weingüter beidseitig der Grenze. Andreas *Korn* besucht die Winzerdynastie mitten im geschäftigen Erntebetrieb.
- Samstag, 11. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen
Land & Lecker – Die Winzerin aus der Pfalz
Es ist ein Kochwettbewerb von sechs Landfrauen, verbunden mit der Vorstellung der Besonderheiten ihrer landwirtschaftlichen Betriebe, ihres Arbeitsalltags und Familienlebens. Zubereitet wird ein Dreigänge-Menü mit regionalen Produkten. Diesmal ist man zu Gast bei Bio-Winzerin Kathrin *Otte* vom Weingut *Mehling* in Deidesheim in der Pfalz, mit dem Menü: Kathrins Trauben-Cocktail, Rindertartar in La Lot Blättern mit pfälzisch-asiatischem Glasnudelsalat und sauer-scharfem Dip Sauce sowie gebackene Pfälzer Feigen auf gratiniertem Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen.
- Sonntag, 12. Mai, 14:45 | ZDFinfo
ZDFzeit – Wo lebt es sich am besten?
Das längste Leben, die beste Luft, die niedrigsten Mieten oder das höchste Einkommen – welche Orte in Deutschland sind top und welche flop? Eine neue Studie liefert überraschende Antworten. Winzerin Hildegard *Stigler* führt so ein Leben, das sich wohl viele vorstellen. Sie steht regelmäßig in ihren Weinbergen, schneidet die Reben und genießt die Landschaft. Danach sitzt sie mit der gesamten Familie bei der „Vesper“, dem Abendessen. Natürlich mit einem Glas Wein aus dem eigenen Anbau. „Es ist ein gemütliches Leben hier“, sagt sie, „das lässt uns alt werden. Wir haben keinen Stress.“ Tatsächlich haben Frauen in der Region Breisgau-Hochschwarzwald die höchste Lebenserwartung in Deutschland. Insgesamt sind 24 000 Datensätze in die Studie eingeflossen, unterschiedlich gewichtet nach wissenschaftlichen Vorgaben. Zehn Forscher haben 1 Jahr lang daran gearbeitet, darunter Soziologen, Politologen und Volkswirte.
- Montag, 13. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen
MENSCH LEUTE – Die Loreley-Wirtin: Neuer Schwung am Mittelrhein
Daliah *Geisel* ist Wirtin des Weinstübchens in Sankt Goarshausen. Wie die meisten Gastronomen hat sie zu kämpfen. Das kleine Städtchen am Fuße des Loreley-Felsens hat schon bessere Tage gesehen. Zwar steigt die Anzahl der Tagestouristen im Mittelrhein wieder, doch viel Geld bleibt nicht in der Region hängen. Vielerorts geben frustrierte Betreiber von Gaststätten und Restaurants auf. Die St. Goarshausenerin tut das Gegenteil. Sie glaubt an die Zukunft der Region, das UNESCO-Weltkulturerbe ist und prescht nach vorn. Um alte Objekte aufzukaufen, verschuldet sie sich, geht Risiken ein. Zusammen mit ihrem Ex-Mann versucht sie gegen den Widerstand der Baubehörde, den über 100 Jahre alten Kiosk am Treppenaufgang des sagenhaften Loreley-Felsens wiederzueröffnen. Auch das ehemalige Dorf-Kino von St. Goarshausen hat Daliah *Geisel* erworben. Es soll ein Ort für Kultur werden: für Konzerte, Partys und natürlich Filme. Sie hofft vor allem, wieder junge Leute anzulocken.
- Montag, 13. Mai, 20:15 | Das Erste (ARD)
Feindbild Brüssel – Was wollen Europas Rechtspopulisten?
Winzer Andras *Fazekas* ist treuer Wähler von Ungarns rechtspopulistischem Ministerpräsidenten Viktor *Orban*. Obwohl der Weinbauer selbst von EU-Hilfen profitiert, unterstützt er *Orbans* Anti-Brüssel-Kurs.
- Dienstag, 14. Mai, 20:15 | ANIXE
Relic Wine Hunters (Folge 3)
Im tiefen Süden Frankreichs gibt es dank dem mediterranen Klima fruchtbare Böden und weite Himmel die von den Mistral Winden aus dem Norden immer strahlend blau gehalten werden – also die perfekten

Konditionen um Wein anzubauen. Doch seine turbulente Vergangenheit verfolgt dieses wunderbare Land, das seit Jahrhunderten von religiösem, politischem und industriellem Aufruhr geplagt wird. Ganz zu schweigen von dem tödlichen Wein-Parasiten, welcher alle Weinberge befallen hat. Aber die Zeiten scheinen sich zu ändern für die Provinz Languedoc, denn ein paar wenige Pioniere haben sich zum Ziel gesetzt, ihre glorreiche Vergangenheit und ihre Weine zu neuem Leben zu erwecken. Eine neue Generation von Wein-Produzenten haucht den lange verloren geglaubten Weinsorten wieder neues Leben ein.

- Mittwoch, 15. Mai, 08:30 | ZDFinfo

Terra X – Rom am Rhein

Die Römer am Rhein haben nicht nur unzählige Bauwerke hinterlassen, man findet ihre Spuren auch in der Küche. Sie bauten an Mosel, Rhein und Nahe Wein an, der sogar bis nach Rom exportiert wurde, und sorgten für frisches Gemüse in Form von Rucola und Giersch.

- Mittwoch, 15. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen

7 Tage ... unter Winzern

Für das Winzerpaar Kilian und Angelina ist nach schweren Schicksalsschlägen der Rückhalt unter Freunden und Familie unverzichtbar, damit sie Jahr um Jahr Trauben lesen und Wein abfüllen können. Mit einer eng verbundenen Gruppe aus Freunden, Verwandten und osteuropäischen Erntehelfern steigen sie jeden Herbst in die steilsten Weinhänge Europas – am Calmont an der Mosel. Im Jahrhundert-Sommer 2018 hängen die Rebstöcke voll. So voll, dass die Tanks bei der Lese schnell volllaufen. Bald ist kaum mehr Platz für den ganzen Wein im Keller. Die üppige Ernte bringt alle Helfer an ihre Grenzen. Das musste auch Reporter Lucas *Stratmann* am eigenen Leib erfahren. Als er mit 50 kg Trauben auf dem Rücken den Steilhang runter steigt, kommt er ziemlich aus dem Gleichgewicht. Ohne Vorkenntnisse hat er sich eine Woche unter das Erntehelferteam gemischt und sich als Praktikant auf dem Weingut verdingt. Seine Erntehelferkollegen kommen meist aus Rumänien und sprechen kaum ein Wort ein Deutsch.

- Donnerstag, 16. Mai, 13:20 | 3sat

Ligurien – Leben zwischen Himmel und Meer

Das Leben in Ligurien ist geprägt von hohen Bergen und der Nähe zur Küste. Geliebt, gelebt und gestorben wird immer, "su o sciu", "oben oder unten". Der Rhythmus des unaufhörlichen Auf- und Abstiegs kulminiert in der Arbeit auf den schmalen Weinterrassen der Cinque Terre – einer unverwechselbaren Kulturlandschaft, die seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.

- Samstag, 18. Mai, 16:00 | hr-fernsehen

Schlemmerreise ins Käseparadies

Bernhard *Antony* aus dem Elsass wird auch "Käsepapst" genannt: In seinem kleinen Heimatort kann man die herrlichsten Käse kaufen, aber er beliefert auch die Welt der Promis und Sterneköche. In der Frankfurter Genussakademie ist *Antony* zu Gast gemeinsam mit Paul *Fürst* von dem hochkarätigen Weingut *Fürst* in Bürgstadt in Franken. Gemeinsam verwöhnen sie die Gäste des Abends mit Käse und Wein vom Feinsten. Der Film begleitet *Antony* aber auch in seine elsässische Heimat. Dort gibt der "Käsepapst" einen kleinen Einblick in seine private Welt: beim Besuch bei seinem Frühstücksbäcker und in seinem Lieblingsrestaurant mit dem elsässischen Lieblingsgericht "Bäckerofen" – zum Nachkochen.

- Sonntag, 19. Mai, 09:00 | Phoenix

Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava

Der Ätna ist Europas größter nicht unter Wasser liegender Vulkan. 3000 Meter ragt er aus dem Meer und ist das berühmteste Wahrzeichen der sizilianischen Ostküste. Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort Orangen und vorzüglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie. Experten hingegen warnen vor giftigen Gasen, die immer wieder entstehen.

- Dienstag, 21. Mai, 17:10 | arte

Von Brot, Bier und Wein: Neben-, gegen-, miteinander – Deutsch-französische Geschichte

Die Zeitreise führt von historischen Konflikten und Besatzung im Kalten Krieg zur Gründung der Deutsch-Französischen Brigade, von landestypischer Ess- und Trinkkultur rund um Brot, Bier und Wein zu gemeinsamen Herausforderungen in Umweltfragen. Ist Deutschland wirklich das Land des Roggens

und Biers und Frankreich das Land des Weizens und Weins? Geschichtlich gesehen sind diese Gegensätze nicht haltbar: Wie die Karten ausweisen, waren die Grenzen der Ernährungsweise fließend. ARTE macht sich auf zu Braumeistern und Bäckern sowie zu Winzerfamilien und Champagnerherstellern auf beiden Seiten des Rheins. Mit Agronomen und Ernährungssoziologen geht der Film deutschen wie französischen Spezialitäten und Gemeinsamkeiten in der Esskultur nach. Ein Blick von oben offenbart dabei die Schönheit landwirtschaftlicher Regionen wie der Champagne oder des niederbayerischen Weltenburg an der Donau.

- Dienstag, 21. Mai, 20:15 | ARD-alpha
Zu Gast in Frankreich: Elsass, Bordeaux und Savoyen
Voller Geschichten und Geschichte steckt auch Bordeaux am südwestlichen Ende des Landes, die Hauptstadt der Aquitaine. Ihr Name ist untrennbar verbunden mit berühmten und edlen Weinen.
- 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 Rebsaft 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 malerischen 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 Klima 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**
Schienenpilger 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 Holzzug 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.

***) Termine – Termine – Termine**

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- **Donnerstag, 9. Mai 2019, 18:30 Uhr: Kellerschlüssel Kulinarium mit Martin Sieberer**
 Martin *Sieberer*, 3-Haubenkoch im Restaurant Paznaunerstube, verlegt seine Küche aus den Tiroler Bergen an den Fuß des Dürnsteiner Kellerbergs in das außergewöhnliche Ambiente des barocken Kellerschlüssels. Mit seinen innovativen kulinarischen Kreationen, die geprägt sind von Feingefühl, Regionalität und Extravaganz, zählt er zu den besten Köchen Europas. Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* von der Domäne Wachau freuen sich, mit ihren Weinen und internationalen Überraschungen von Winzerfreunden die richtigen Antworten darauf zu finden.



Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/9-Mai-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>
Preis € 135,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).

- Samstag 11. Mai. bis Samstag, 18. Mai 2019: **ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien**
Kroatisches Flair pur: Dalmatien. Herrliche Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben Sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxusschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen Sie in die Kulinarik der Region und lassen Sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen. Info-Flyer unter: www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf
Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter: www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routenf%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf
Für Fragen jeder Art, Infos zum Programmablauf bzw. über das Schiff, AGBs und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela Lefor, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at.



- Montag, 13. Mai, bis Donnerstag, 16. Mai 2019: **VinExpo 2019 in Bordeaux**
Mit über 2.000 Ausstellern mehrheitlich aus Frankreich aber auch aus der ganzen Welt, etwa 40.000 Fachbesuchern aus 150 Ländern und 45 Vorträgen, geführten Verkostungen, Master Classes und Spezial-Events bietet der Veranstalter in den 4 Tagen ein dicht gedrängtes Programm für „wine professionals“ und solche, die es noch werden wollen. Alle Details, weitere Infos und Registrierung unter <https://www.vinexpobordeaux.com/?lang=en>.

- Freitag, 17. Mai 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung – Den Süden erkunden**
Der Kreuzberg, Rossatz und sein romanischer Ortskern, die Rieden Kirnberg, die stiftlichen Lesehöfe in Rührsdorf und der Dunkelsteinerwald: Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* wollen die rechte Uferseite der Donau erforschen und wandern gemeinsam mit Ihnen durch die Weinrieden des Wachauer Südens.
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/17-Mai-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>



- Dienstag, 21. Mai 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **2. Franciacorta Festival Vienna**
Italiens beste Perlen: Das Franciacorta Festival kommt bereits zum 2. Mal mit 14 Weingütern in die prunkvollen Säle der italienischen Botschaft in Wien!
Franciacorta liegt in der Lombardei, die Weine werden nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt. Lassen Sie sich beim Schaumwein-Tasting in Gesprächen mit den Besitzern folgender Weingüter alles über Rebsorten und die besondere Herstellungsmethode erzählen: Barone Pizzini | Bellavista | Berlucchi Guido | Bersi Serlini | Ca' del Bosco | Contadi Castaldi | Corte Fusia | Derbusco Cives | Ferghettina | La Montina | Majolini | Ricci Curbastro | Ronco Calino | Villa Franciacorta. Italienische Snacks vervollständigen das Genusserlebnis!
Veranstaltungsort: Italienische Botschaft – Ambasciata d'Italia, Rennweg 27, 1030 Wien
Eintritt: € 20,- (private Weinliebhaber zur Tischpräsentation der Weingüter)
Franciacorta-Seminar (15 Uhr): Verkostung von 8 Schaumweinen mit Prof. Dr. Walter *Kutscher* (Vizepräsident des Wiener Sommeliervereins) € 10,- (Achtung: begrenzte Teilnehmerzahl!)
WICHTIG: Besuchertickets und Anmeldung im Voraus notwendig für alle! Keine Tageskassa!
TICKETS: <https://www.eventbrite.it/e/franciacorta-festival-vienna-tickets-59052934918>



- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2019**
 „FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
 Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's & Silberwirt*), Schlossg. 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadrat.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- 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/>.

- 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 lädt 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: 11. Mai 2019 | 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 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



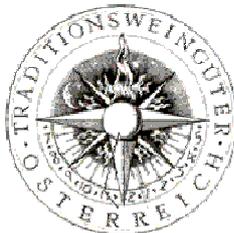
WEINGUT HIRTL
 Brunngrasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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