

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_04

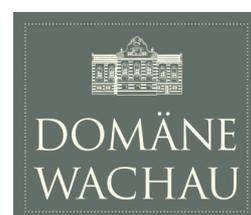
13. FEBRUAR 2019

Die Themen:

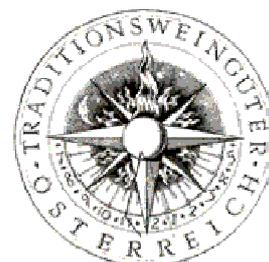
- Wein – Immunstoffe trinken – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- ÖWM Jahresbericht 2018: Große Erntemenge als Chance 2
- ROSINAS ROSINEN: Tapas..... 3
- Großartige *Parker*-Bewertungen für die Domäne Wachau..... 4
- Österreichische Hobbykochmeisterschaft 2019 4
- Top-Platzierungen für Traditionsweingüter in James *Sucklings* „Top 100 Austrian Wines 2018“ 4
- Kamptaler Wein zu Gast bei Ski WM in Åre..... 5
- VINITALY 2019 in Verona – Das Programm..... 6
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
 - (1) Champagne-Absatz 2018 weiter auf hohem Niveau 7
 - (2) Angst vor Brexit: Britische Großhändler stocken ihre Lager auf..... 8
 - (3) Sinkende Absatzzahlen für toskanische DOC Weine 8
- Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion: Neue Lösungen für den Weinbau..... 8
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Februar 9
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 18



HIRTL



glatzer
barnuntum



Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

*) Wein – Immunstoffe trinken – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Phenole und Flavane sind Stoffe, die die Weinrebe zur Abwehr von Pilzbefall, Schädlingen und UV Strahlen benötigt und selbst herstellt. Diese gesundheitsfördernden Substanzen werden durch das Pressen und die Maischegärung bei Rotweinen ausgelaut und im Wein gespeichert. Die Menge der Phenole und Flavane im Wein hängt von verschiedenen Faktoren ab. WUG – Wein und Gesundheit forscht auf diesem Gebiet und wird über die Erkenntnisse laufend berichten. Bisher konnten aber große Unterschiede festgestellt werden. Manche Rotweine enthalten bis zu fünfmal mehr Phenole, als andere Rotweine. Nur moderne Analysemethoden schaffen hier Sicherheit, denn mittels Sensoriktest (Geruch, Geschmack) kann dieser Mengenunterschied nicht ermittelt werden. Wenn Sie also schon Rotwein trinken, greifen Sie zu einem der reich an gesundheitsfördernden Stoffen ist und Ihnen schmeckt. Damit erhält der Trinkspruch seine ursprüngliche Bedeutung: Gesundheit! Weitere Informationen finden Sie unter www.wein-gesund.at. (hb) (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 (diesmal gleich drei!):

Neue Weine?

Trinkst, Wand'rer, du in Baden Wein,
so fährt er dir ins Wadenbein.

„Ich trinke niemals Linzer Wein“,
gestand dereinst ein Winzerlein.

Ich ziehe mir den Rieder Wein
schon morgens, mittags wieder rein.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) ÖWM Jahresbericht 2018: Große Erntemenge als Chance



ÖWM-Geschäftsführer
Mag. Wilhelm Klinger
© ÖWM/Anna Stöcher

Der Jahresbericht der Österreichischen Weinmarketing (ÖWM) ist erschienen! Das vergangene Jahr kann als äußerst ereignis- und erfolgreich für die heimische Weinwirtschaft bezeichnet werden. Mit der Einführung gleich vier neuer DAC-Herkünfte (Rosalia DAC, Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC, Weststeiermark DAC) wurde ein weiterer großer Schritt auf dem Weg des Herkunfts- und Qualitätsmarketings gesetzt. Das hohe Renommee, das heimischer Wein international inzwischen genießt, bestätigt diesen Weg ebenso wie die Exportentwicklung, die seit Jahren steil nach oben weist. Für das Jahr 2018 kann gar ein neuer Rekord-Exportumsatz im Bereich von 170 Mio. Euro erreicht werden.

Im inländischen LEH weist österreichischer Wein laut der soeben erschienenen Zahlen einen äußerst erfreulichen Absatz-Zuwachs von 6,9 % auf, während ausländischer Wein dort um 10,5 % verliert. Wertmäßig steigt der

Marktanteil von österreichischem Wein auf über 70 %.

Mag. Wilhelm *Klinger*, Geschäftsführer der ÖWM, über das vergangene Jahr: „Die beeindruckende Entwicklung der österreichischen Weinexporterlöse in den vergangenen zehn Jahren ist erst der Beginn einer nachhaltigen internationalen Karriere des österreichischen Weins. Im nächsten Jahrzehnt wird sich die über 30jährige Imagearbeit der ÖWM und der österreichischen Weinwirtschaft noch deutlicher in zählbaren Resultaten ausdrücken.

War die Absatzentwicklung zwischen 2010 und 2017 noch sehr stark von kleinen Ernten geprägt, so kommt es mit der großen Ernte 2018 nach dem guten Jahrgang 2017 zu einem Absatz- und Umsatzsprung auf wahrscheinlich über 170 Mio. Euro. Ein weiteres Wachstum in Richtung 180 Mio. scheint für 2019 durchaus im Bereich des Möglichen.

Wenn ich derartige Ziele in der Vergangenheit in den Raum gestellt habe, erntete ich fast immer ungläubiges Kopfschütteln. Aber wenn es Neuseeland 2017 erstmals auf Exporterlöse von über 1 Mrd. Euro gebracht hat, warum soll Österreich in fünf Jahren nicht 250 Mio. erreichen?

Solche Entwicklungen sind jedoch nur mit einer klaren Strategie erreichbar. Wir können es uns auf Dauer nicht leisten, Weine zu produzieren, die man unter zwei Euro pro Liter verkaufen muss. Die Zukunft der österreichischen Weinwirtschaft liegt in der konsequenten Fortsetzung einer klaren Qualitätsphilosophie mit herkunftstypischen Weinen und immer leistungsfähigeren, vertriebsstarken Betrieben. Diese Strategie hilft allen, auch jenen, die keine Strategie haben und Trauben ohne Lieferverträge nur für den freien Fassweinmarkt produzieren. Unter dem Dach eines hochwertig positionierten Images unseres Weins können alle mehr und zu höheren Preisen verkaufen als mit einer Mengenstrategie. Wir werden sehen, wie schnell die Übermenge an einfachen Qualitäten der beiden letzten Jahre abfließt, weil der gefragte österreichische Wein endlich auch wieder im Einstiegspreissegment verfügbar ist.

Besonders nachdenklich stimmen mich hingegen Tendenzen, die ÖWM für die aktuelle Mengen- und Preissituation verantwortlich zu machen und unsere Strategie oder die ÖWM als Ganzes in Frage zu stellen. Daher muss nochmals ganz klar festgehalten werden: Die ÖWM ist für ein hohes Image des österreichischen Weins verantwortlich, und das ist wohl

Rosinas Rosinen: Tapas



Kennen Sie „*Living Next Door to Alice*“? Jenes Lied, mit dem die britische Rock-Pop-Gruppe Smokie 1976 einen Welthit landete? Wirklich unsterblich wurde der Hit allerdings erst 1995, als eine niederländische Band namens Gompie die Zeile „*Alice, Who the Fuck is Alice*“ hinzufügte und kurzerhand gleich den ganzen Song so betitelte. Ich weiß ja nicht, wie es Ihnen geht, aber ich kann gar nicht mehr anders als „*Alice, who the fuck is Alice*“ zu singen, selbst dann, wenn es sich um das Original ohne *f-word* handelt.

Ganz ähnlich verhält es sich in unserer Familie auch mit dem Wort „*Tapas*“. Vor einigen Jahren kam unser Sohnemann auf die Idee, immer dann, wenn jemand das Wort *Tapas* aussprach, mit der Frage „*Was sind eigentlich Tapas?*“ zu kontern. Anfangs versuchten wir dann noch zu erklären, dass es sich dabei um kleine spanische Appetithäppchen handle. Mittlerweile machen wir alle bei dem Spiel mit. Was dazu führt, dass wir sehr oft mit mehr oder weniger verstecktem Lächeln unsere Freunde, Verwandten und Bekannten dabei beobachten, wie sie eine Erklärung abliefern.

Aber was genau sind denn nun wirklich *Tapas*? Es handelt sich dabei, wie bereits erwähnt, um kleine Appetithäppchen, die in Spanien in *Tapas-Bars* und *Bodegas* traditionell zu Bier, Wein, Sherry oder Port gereicht werden. Ganz automatisch, ohne Aufpreis. Es gibt unzählig viele verschiedene *Tapas-Rezepte*, die sich regional und qualitativ stark unterscheiden. Sehr beliebt sind aber Oliven, Fleischbällchen oder kleine Omeletts. Stehen sie zusätzlich noch als *Tapas* auf der Speisekarte, handelt es sich entweder um aufwändigere Gerichte, oder sie kommen in größeren Portionen mit der Bezeichnung *raciones* auf den Tisch. Was die Herkunft des Namens betrifft, so ranken sich darum mehrere Legenden. Allen gemein ist allerdings die Tatsache, dass man aus diversen Gründen Weingläser durch eine kleine Speise abdeckte, ihnen also eine *tapa*, sprich Abdeckung verpasste.

Mittlerweile erfreuen sich *Tapas* auch hierzulande größter Beliebtheit. Schade nur, dass man dabei auf die Tradition des „Ganz automatisch. Ohne Aufpreis“ vergessen hat.

www.rosina-bruckner.com

eindeutig nachhaltig gelungen. Was jeder Betrieb aber letztendlich daraus macht, ist von uns nicht beeinflussbar. Daher gibt es in dieser Situation Gewinner und Verlierer: Gewinner sind all jene, die nachhaltig eine Qualitätsphilosophie verfolgen – auch Trauben-, Most- oder Fassweinlieferanten, die über Lieferverträge mit qualitätsorientierten Abfüllern und Vermarktern verfügen. Sie bekommen auch heuer ordentliche Preise, während jene, die ihre Trauben Jahr für Jahr an den Meistbietenden liefern, die Konsequenzen tragen müssen, wenn es einmal nicht so gut läuft.“ (www.oesterreichwein.at). Dem schließen wir uns vollinhaltlich an und wünschen Willi Klinger und der ÖWM weiterhin so viel Erfolg wie bisher! (bbj)

***) Großartige Parker-Bewertungen für die Domäne Wachau**

Stephan Reinhardt, Österreich-Experte für Robert Parkers Wine Advocate, hat die Wachau unter die Lupe genommen und der Domäne Wachau eine Menge positiver Bewertungen beschert.

Im Rahmen seiner Österreich-Verkostung warf Stephan Reinhardt einen Blick auf die aktuellen Jahrgänge, verkostete aber auch zurück bis in die frühen 70er Jahre.

Ganz vorne mit dabei waren zwei Smaragde der Domäne Wachau aus 2017. Ein Zeugnis dafür, dass sich das Bestreben von Roman Horvath und Heinz Frischengruber, immer detailgetreuere und terroirgeprägtere Weine zu keltern, auch qualitativ nachhaltig niederschlägt. So gab es 94 Punkte für den Riesling Smaragd Ried Singerriedel, der „große Finesse und Eleganz mit saftiger Frucht und Komplexität“ vereint, und 93 Punkte für den „konzentrierten aber raffinierten“ Grünen Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2017 mit seinem „langen und eleganten Finish“.

Wie gut Wachauer Weine reifen, bewies ein Trio von der Ried Achleiten. Der „klar, frisch, salzig, elegant und charaktervolle“ Riesling Smaragd 2001 staubte 93 Punkte ab, für den gleichen Wein aus dem Jahr 1996 (tief, lang, intensiv, elektrisierend) gab es 92 Punkte. Sensationelle 92 Punkte holte sich auch die Grüner Veltliner Auslese von der Ried Achleiten zu Weissenkirchen in der Wachau aus dem Jahr 1973! Insgesamt wurden 14 Weine der Domäne Wachau mit 90 und mehr Punkten ausgezeichnet. (bbj)

Die gesamten Verkostungsnotizen finden sich auf der Homepage der Domäne Wachau unter: https://www.domaene-wachau.at/uploads/media/Robert_Parker_Bewertungen_01.pdf.



***) Österreichische Hobbykochmeisterschaft 2019**

Der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV) sucht zum zweiten Mal nach 2018 die beste Hobbyköchin bzw. den besten Hobbykoch Österreichs und – heuer erstmals – das beste Hobby-Koch-Team von Österreich (2 Personen)!

Bewerben kann sich jede Amateur-/Hobbyköchin und jeder Amateur-/Hobbykoch mit Wohnsitz in Österreich, die/der Mitglied im Österreichischen Koch- und Genussverband ist (Mitgliedschaft ist gratis!). Der/Die Bewerber/in darf weder den Beruf Koch zurzeit ausüben, noch jemals diesen Beruf professionell ausgeführt haben.

Detaillierte Infos zu den Teilnahmebedingungen, zum Anmeldeprozedere, zu den Nenngebühren, zu den Orten und Zeiten für die Qualifikationsrunden sowie für das große Finale in Wien finden Sie unter: <https://www.oekgv.at/meisterschaft>.

Wir wünschen alles Gute und viel Erfolg sowie guten Appetit! (bbj)



***) Top-Platzierungen für Traditionsweingüter in James Sucklings Top 100 Austrian Wines**

Zwar gehen die ganz vorderen Plätze der Top-Liste von James Sucklings Österreich-Selektion mit F.X. Pichler und Franz Hirtzberger an die Wachau, aber die Riege der Top-Weine aus den Betrieben der Traditionsweingüter Österreichs umfasst das „Who is who“ der Regionen Kremstal, Kamptal, Traisental, dem Wagram, aus Wien und Carnuntum. Und diese insgesamt 50 (!) Weine umfassende Liste liest sich wie folgt:

6. *Nigl* Riesling Kremstal Hochäcker 1^{er} EL Privat 2017
10. *Bründlmayer* Grüner Veltliner Kamptal Lamm 1^{er} EL 2017
14. *Bernhard Ott* Grüner Veltliner Wagram Rosenberg 1^{er} EL 2017
15. *Hirsch* Riesling Kamptal Gaisberg 1^{er} EL 2017
22. *Muhr van der Niepoort* Blaufränkisch Carnuntum Ried Spitzerberg 2015
25. *Wieninger* Pinot Noir Wien Grand Select 2015
26. *Nigl* Grüner Veltliner Kremstal Pellingern 1^{er} EL Privat 2017
27. Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Kamptal Lamm 1^{er} EL 2017
28. Markus *Huber* Riesling Traisental Berg 1^{er} EL 2017
29. *Proidl* Riesling Kremstal Ehrenfels 1^{er} EL 2017
32. *Wieninger* Gemischter Satz Wien Ried Rosengartl Nussberg 1^{er} EL 2017
33. *Hiedler* Riesling Kamptal Heiligenstein 1^{er} EL 2017
35. *Neumayer* Riesling Traisental Der Wein vom Stein 2017
36. *Türk* Grüner Veltliner Kremstal Thurnerberg 1^{er} EL 2017
38. Schloss Gobelsburg Pinot Noir Niederösterreich Reserve 2016
40. *Proidl* Grüner Veltliner Kremstal Ehrenfels 1^{er} EL 2017
42. *Salomon* Undhof Grüner Veltliner Kremstal Lindberg 1^{er} EL 2017
43. Stadt Krems Riesling Kremstal Grillenparz 1^{er} EL 2017
44. *Fritsch* Riesling Wagram Mordthal 1^{er} EL 2017
45. Geyerhof Grüner Veltliner Kremstal Steinleithn 1^{er} EL 2017
46. Ludwig *Ehn* Riesling Kamptal Heiligenstein 1^{er} EL 2017
47. Birgit *Eichinger* Riesling Kamptal Gaisberg 1^{er} EL 2017
52. *Edlmoser* Weißburgunder Wien Ried Himmel-Maurerberg Kalkstein 2017
53. *Topf* Riesling Kamptal Wechselberg Spiegel 1^{er} EL M 2017
56. *Fritsch* Grüner Veltliner Wagram Mordthal 1^{er} EL 2017
57. *Mantlerhof* Grüner Veltliner Kremstal Spiegel 1^{er} EL 2017
58. *Loimer* Riesling Kamptal Steinmassl 1^{er} EL 2017
60. *Salomon* Undhof Riesling Kremstal Ried Kögl 1^{er} EL 2017
61. *Brandl* Grüner Veltliner Kamptal Lamm 1^{er} EL 2017
62. *Jurtschitsch* Grüner Veltliner Kamptal Käferberg 1^{er} EL 2017
63. *Weszele* Riesling Kamptal Seeberg 1^{er} EL 2016
64. *Buchegger* Riesling Kremstal Vordernberg 1^{er} EL 2017
65. *Loimer* Pinot Noir Niederösterreich Langenlois 2016
66. Stift Göttweig Riesling Kremstal Pfaffenberg 1^{er} EL 2017
69. *Hajszan-Neumann* Riesling Wien Ried Steinberg 1^{er} EL 2017
72. *Muhr van der Niepoort* Blaufränkisch Carnuntum Samt & Seide 2015
73. *Malat* Grüner Veltliner Kremstal Gottschelle 1^{er} EL 2017
74. *Leth* Grüner Veltliner Wagram Brunnthl 1^{er} EL 2017
75. *Dolle* Grüner Veltliner Kamptal Gaisberg 1^{er} EL 2017
76. *Leindl* Grüner Veltliner Kamptal Seeberg 1^{er} EL 2017
77. Rainer *Wess* Riesling Kremstal Kögl 1^{er} EL 2017
78. *Weszele* Grüner Veltliner Kamptal Käferberg 1^{er} EL 2017
79. *Allram* Riesling Kamptal Heiligenstein 1^{er} EL 2017
82. *Hiedler* Grüner Veltliner Kamptal Langenlois 2017
83. *Steininger* Riesling Kamptal Seeberg 1^{er} EL 2017
86. Markus *Huber* Riesling Traisental Terrassen 2017
87. Ludwig *Ehn* Riesling Kamptal Langenlois Urgestein 2017
94. *Thiery-Weber* Riesling Kremstal Gebling 1^{er} EL 2017
96. Stadt Krems Riesling Kremstal Steinterrassen 2017
97. *Hiedler* Weißburgunder Kamptal Langenlois 2017

Die gesamte Liste ist unter <https://www.jamessuckling.com/wine-tasting-reports/osterreichs-100-beste-weine-in-2018/> zu finden. Wir gratulieren zu diesem Erfolg in Breite und Spitze! (bbj)

***) Kamptaler Wein zu Gast bei Ski WM in Åre**

Bereits zur Tradition geworden ist die Präsenz von Kamptaler Weinen rund um die Alpinen Skiweltmeisterschaften und die Olympischen Spiele. Wenn zurzeit im Tirolberg im schwedischen Åre auf österreichische Siege angestoßen wird, dann ist Wein aus dem Kamptal im Glas. 1.800 Flaschen

Grüner Veltliner, Riesling und Rotwein wurden in den hohen Norden geliefert, um die Erfolge der Österreicher gebührend feiern zu können.

Seit 2001 gilt der TirolBerg bei den FIS Alpinen Skiwelt-



TirolBerg
Are 2019

meisterschaften als Ort der Begegnung für Vertreter aus Sport, Wirtschaft, Medien, Kultur und Politik sowie als Treffpunkt der Medaillengewinner. Bei der Alpinen Ski WM 2019 in Åre öffnet die Netzwerkplattform neuerlich ihre Pforten. Mit einer Vielzahl an Partnern präsentiert sich Tirol direkt im Ortszentrum des WM-Standorts. Tiroler Kulinarik spielt neben der alpinen Atmosphäre eine wichtige Rolle, der Wein wird aber trotzdem aus Niederösterreich angeliefert: Wein aus dem Kamptal wird an diesem Brennpunkt österreichischer Gastfreundschaft und Sportbegeisterung einen bedeutenden Platz einnehmen. Dafür sorgen Weine der Weingüter *Rabl, Steininger, Jurtschitsch, Schloss Gobelsburg, Grillmaier, Hagmann, Traxler, Weszeli, Fichtenbauer-Mold* und *Topf*. Die Weine werden von den Winzern zur Verfügung gestellt, die Logistik und Organisation übernimmt das Ursin Haus, die Gebietsvinothek in Langenlois. „Wir sind exklusiver Wein-Lieferant im TirolBerg. Das ist ein idealer Ort, den Gästen ein Stück Langenlois näher zu bringen und unsere Kompetenz in Sachen Wein und Gastfreundschaft unter Beweis zu stellen“, freut sich Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz*. Er ist sich sicher: „Positive Auswirkungen wird diese Aktion für alle haben: Das Weinbaugebiet Kamptal, die Stadt Langenlois und die Winzer selbst. Profitieren werden natürlich auch die Gäste im TirolBerg, die mit unserem Wein den Geschmack des Kamptales genießen können“.

Ist es einerseits das Aufmerksam machen auf die Heimat und den Kamptaler Wein, so darf aber auch nicht die Wichtigkeit des schwedischen Weinmarktes vergessen werden. Und hier gibt es eine enge Verbindung zwischen Langenlois und Schweden, denn im Jahr 2015 erhielt Langenlois eine hohe Auszeichnung. Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß* erinnert sich gerne: „Die „Munskänkarna“ – eine Weinliebhabervereinigung mit mehr als 24000 Mitgliedern in Schweden – kürten damals nach Napa/Sonoma in den USA 2014, Porto und Douro in Portugal 2013, dem toskanischen Chianti Gebiet 2012 und Stellenbosch in Südafrika 2011 Österreichs größte Weinstadt Langenlois zur ‚Wine Village of the year 2015‘.“ Ehre, wem Ehre gebührt. (*bbj*)



Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* (li.) und Vbgm. Ing. Leopold *Groiß* (re.) gratulieren Vincent *Kriechmayr* zu seinen zwei Medaillen. © Erich *Spiess*

*) VINITALY 2019 in Verona – Das Programm

Gianni *Bruno*, der Area Manager Wine&Food der Messe Verona stellte in Zusammenarbeit mit der Italienischen Handelskammer München die Neuigkeiten der 53. VINITALY den Münchner Wein-fachhändlern und der Fachpresse in der Vinothek der Bayerischen Landesbank vor.

Bei der diesjährigen Messe sind bereits mehr als drei Monate vor der Eröffnung alle Ausstellungsflächen ausverkauft, obwohl diese gegenüber dem Vorjahr noch weiter vergrößert wurden. 2018 waren es 4461 Aussteller aus 35 Ländern auf einer Netto-Ausstellungsfläche von 95.449 m². Dank der neuen Konzeption der Hallen F und 8 konnten nun aber neue Unternehmen und neue Themen mit aufgenommen werden.

Zu den Neuheiten 2019 zählen VINITALY Design und die Organic Hall (in der Halle F), außerdem steht der offizielle VINITALY Katalog & Business Guide nunmehr im Internet in 9 Sprachen, statt bisher 3, für die Einkäufer zur Verfügung.

Die Organic Hall ist den nach europäischen Vorschriften erzeugten biologischen Weinen vorbehalten. Die Vergrößerung der Ausstellungsfläche zielt darauf ab, die Sichtbarkeit der Unternehmen zu

steigern, die überwiegend auf nachhaltige Produktion setzen. Zusätzlich sollen Events, Seminare und besondere Masterclasses das Bewusstsein der Einkäufer für diese Weine steigern.

In der ebenfalls in der Halle F zu findenden Enolitech wird nun auch der neue Salon VINITALY Design integriert. Dabei handelt es sich um Zubehör für die Verkostung, Einrichtung eines Weinkellers, Vinotheken und Restaurants, aber auch für Geschenke rund um das Thema Wein.

In einer International Wine Hall gibt es ab 2019 zwei Räume für die Verkostung ausländischer Weine und Spirituosen. Hier verzeichnet man Neuzugänge aus Frankreich, die Zahl der Aussteller aus Spanien hat sich verdoppelt und stark vertreten sind - wie schon im vergangenen Jahr - die Länder Ungarn, Kroatien und Kosovo.

Wie immer gibt es auch in diesem Jahr ein umfangreiches Angebot für die Fachbesucher an Weinproben und Masterclasses. Am Tag der Messeeröffnung findet traditionell das „Walk around Tasting“ der Drei-Gläser-Weine des Gambero Rosso statt, während die Veranstaltung „Young to Young“ zwischen Weinpromotion und Social Media angesiedelt ist. Neu in diesem Jahr ist eine Masterclass für handwerklich erzeugte Weine, in Zusammenarbeit mit Vi.te (Winzer und Terroirs). Erfreulicherweise gibt es in diesem Jahr den Online-Katalog in neun Sprachen und zwar in italienisch, englisch, deutsch, chinesisch, japanisch, französisch, spanisch, russisch und portugiesisch. Darin kann man nicht nur nach Betrieben suchen, sondern auch nach Weinen und erhält rasch alle nötigen Informationen zum Produkt und dem Hersteller.

Um die privaten Besucher, die das Fachpublikum seit langem stören, von der Messe fernzuhalten und dennoch zufrieden zu stellen, finden, wie bereits in den vergangenen Jahren, unter dem Motto „VINITALY and the city“ vom 5. bis 8. April im Zentrum von Verona und in Bardolino zahlreiche Veranstaltungen und Verkostungen mit einem umfangreichen Rahmenprogramm statt.

Am Vorabend der VINITALY, am 6. April, präsentiert OperaWine das Grand Tasting der besten 103 italienischen Weine, die vom Wine Spectator für den Weinführer 2019 ausgewählt wurden.

Zeitgleich mit der VINITALY findet auch dieses Jahr die Sol&Agrifood, der internationale Salon für hochwertige Lebensmittel, mit besonderem Fokus auf Olivenöl extra vergine und Craftbiere statt, die in kleinen mittelständischen Betrieben handwerklich hergestellt werden.

Nach wie vor ist die VINITALY „die“ Messe schlechthin für die italienische Weinbranche, erklärte Gianni Bruno. Sie versteht sich mehr als nationale, weniger als internationale Weinmesse. Man sieht sich auch nicht als Konkurrent für die ProWein in Düsseldorf. Für die Winzer und Genossenschaften Italiens ist es nahezu ein „must“ auf der VINITALY präsent zu sein und den Fachhändlern aus 143 Ländern der Welt ihre Weine zu präsentieren.

Weitere Infos, Registrierung & Tickets: <https://www.vinality.com/de/welcome-to-vinality-de/>. (bbj)

Quelle: Gourmetwelten online, Monika Kellermann,
https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/vinality_2019_das_programm/

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

(1) Champagne-Absatz 2018 weiter auf hohem Niveau

Am Montag präsentierte das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) die aktuellen Marktdaten zum abgelaufenen Geschäftsjahr. Demnach erreichte der weltweite Champagne-Absatz 2018 fast 302 Mio. Flaschen, was zwar einen moderaten Rückgang von 1,8 % gegenüber dem Vorjahr, aber immer noch eines der besten je erzielten Ergebnisse darstellt. Der Export wuchs weiter um 0,6 % und umfasst mittlerweile über die Hälfte (51,3 %) des Gesamtabsatzes. Damit setzte sich der Trend der letzten Jahre fort.

Der französische Markt zeigte einen Rückgang von 4,2 % auf 147 Mio. Flaschen, was auf vermutete „sozio-ökonomischen Unsicherheiten“ im Heimatland des Schaumweines zurückgeführt wird.

Die Champagne-Lieferungen innerhalb der Europäischen Union gingen leicht um 0,9 % auf 76 Mio. Flaschen zurück, während sich das Wachstum in den Märkten außerhalb Europas weiter fortsetzte. Der Absatz stieg dort um 2,1 % auf fast 79 Mio. Flaschen. Außereuropäische Märkte

machen nun mehr als die Hälfte der Gesamtexporte aus. In diesen Märkten ist das Mengenwachstum seit zehn Jahren nahezu konstant, dort stieg der Absatz insgesamt um fast 90 %.

Der weltweite Champagne-Umsatz wird auf 4,9 Mrd. Euro geschätzt und liegt damit auf dem Niveau des Rekordjahres 2017. Diese Entwicklung von Umsatz und Absatz entspricht der Strategie der Champagne, die sich eine höhere Wertschöpfung der Weine sowie eine Stärkung der Exporte zum Ziel gesetzt hat. (*bbj, pcj*)

Quellen: Gourmetwelten online, 13. Februar 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/champagne_absatz_2018_weiter_auf_rekordniveau/, Vitisphere online, Marion Sepeau Ivaldi, Mardi 12 février 2019, <https://www.vitisphere.com/actualite-89005-La-Champagne-annonce-un-recul-de-18-de-ses-expeditions.htm>, L'Usine Nouvelle online, 12/02/2019, 07H57, <https://www.usinenouvelle.com/article/leger-recul-des-ventes-de-champagne-en-2018.N805225>, Reuters online, 11 février 2019, 18:38, <https://fr.reuters.com/article/frEuroRpt/idFRL5N2065QU>

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

(2) Angst vor Brexit: Britische Großhändler stocken ihre Lager auf

Britische Weinhändler haben damit begonnen, zusätzliche Lagerbestände an Wein anzulegen. Der größte Wein- und Spirituosenfachhändler Großbritanniens, Majestic Wines, gab an, dass man, zusätzlich zu den üblichen Beständen im Wert von etwa 100 Mio. Pfund, Weine im Wert von 8 Mio. Pfund einlagern werde. Dies sei eine Vorsichtsmaßnahme für den Fall, dass Großbritannien die Europäische Union am 29. März ohne Austrittsvertrag für einen geordneten Brexit verlasse. Bei einem „harten“ Brexit habe man so genügend Reserven zum Überbrücken. Auch andere Lebensmittelgroßhändler und -Produzenten wie Cadbury hatten angekündigt, als Reaktion auf die Ablehnung des Brexit-Deals Waren einzulagern. (*pcj*)

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

(3) Sinkende Absatzzahlen für toskanische DOC Weine

Toskanische Weine haben 2018 im Handel etwa 4 % an Absatz verloren. Vor allem in Deutschland sind die Verkaufszahlen stark rückläufig, in den ersten drei Quartalen wurden 20 % weniger Umsatz mit Toskana-Weinen erwirtschaftet als noch 2017. Das trübe die toskanischen Weinproduzenten besonders hart, weil Deutschland nach den USA zweitstärkster Handelspartner im Ausland ist. „Wir sind dabei, an Position zu verlieren und es ist offen gesagt nicht mehr akzeptabel, dass wir uns nur einzeln bewegen und sogar oft Stöcke gegenseitig zwischen die Beine werfen“, sagt Giovanni Busi, Präsident des Konsortiums Chianti DOCG. Er spricht von dringendem Handlungsbedarf, vor allem in Anbetracht der Tatsache, dass die Entwicklung des Weinsektors stark mit der allgemeinen Wirtschaftslage der Region korreliert. (*pcj*)

***) Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion: Neue Lösungen für den Weinbau**

Von 5. bis 7. März 2019 ist die portugiesische Stadt Porto Austragungsort von „Climate Change Leadership Porto - Solutions for the Wine Industry“. Thema der dreitägigen Konferenz ist die Klimaerwärmung mit ihren Auswirkungen auf den Weinbau und damit verbunden die Präsentation von konkreten Lösungsvorschlägen. In einem hochkarätigen Forum treffen internationale Experten, Forscher und Praktiker aufeinander, um Problemfelder, Studienergebnisse, persönliche Erfahrungen und kurz- und langfristige Maßnahmen zu diskutieren. Ziel der Veranstaltung ist es, bei sämtlichen Akteuren Bewusstsein für die Rolle des Weinbaus im Klimawandel zu schaffen und auf die Bedrohungen hinzuweisen. Alle Sektoren der Weinwirtschaft werden so ermächtigt, gemeinsam gegen seine Auswirkungen vorzugehen, um eine sichere und nachhaltige Zukunft zu schaffen.

Im Rahmen der Konferenz findet am letzten Tag der zweite „Climate Change Leadership Porto Summit“ statt, bei dem sich renommierte Klimawandelexperten und -aktivisten über den Weinbau hinweg an alle Sektoren der Wirtschaft wenden. Der diesjährige Keynote Speaker ist der Friedens-

nobelpreisträger und Ex-Vizepräsident der USA *Al Gore*. Im letzten Jahr war in dieser Rolle *Barack Obama* zu sehen. Er betonte, dass der Klimawandel die größte Bedrohung für die künftigen Generationen sei und man ihm nur im Kollektiv begegnen könne. Das dreitägige Rahmenprogramm der Veranstaltung umfasst unter anderem Weinpräsentationen und ein VIP-Dinner mit *Al Gore*.

Die Ergebnisse des letztjährigen Klimagipfels wurden für die Weinbranche im „Porto Protocol“ zusammengefasst. Institutionen, Unternehmen, Weingüter und Einzelpersonen können dort Mitglied werden, um auf die Inhalte zuzugreifen. Umgekehrt sind sie aufgerufen, ihre praktischen Erfahrungen und Lösungsvorschläge einzubringen. Die ersten österreichischen Mitglieder des „Porto Protocol“ sind die biodynamische Winzervereinigung respekt-BIODYN und die Wein-Kommunikationsagentur *havel & petz.* (<https://climatechange-porto.com>)

*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Februar

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

- Samstag, 16. Februar, 14:55 | 3sat
Der Geschmack Europas: Das westliche Friaul
Die Ufer des Tagliamento sind idealer Nährboden für Wein. Gerade in den letzten Jahrzehnten gab es im Friaul Bestrebungen, die Vielfalt der autochthonen Rebsorten wiederzubeleben und vielen in Vergessenheit geratenen Weinsorten eine neue Zukunft zu geben, wie zum Beispiel durch Winzer *Emilio Bulfon*.
- Samstag, 16. Februar, 16:30 | hr-fernsehen
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise: *Christine Huff* – Winzerin in Rheinhessen
Das Finale des „Lecker aufs Land“-Kochwettbewerbs findet bei Winzerin *Christine Huff* statt. Die 29-Jährige betreibt mit ihren Eltern und Mann *Jeremy* in der Nähe von Mainz ein Weingut. In den Steillagen am Rhein gibt es für die Familie viel zu tun. Die studierte Weinbauerin setzt auf eigenständige hochwertige Weine und schätzt die Abwechslung, die ihr das kleine Weingut bietet. Ihr Mann *Jeremy* hält eine Schafherde, denn er ist Schafbauer und stammt aus Neuseeland. Nach einem längeren Deutschlandaufenthalt wollte er eigentlich wieder zurück, doch weil sein Vater selbst Weinberge hat, hängt er kurzerhand noch ein paar Wochen auf einem Weingut in Rheinhessen dran. Da lernte er *Christine* kennen und blieb.
- Samstag, 16. Februar, 21:00 | ARD-alpha
alpha-retro: Durch die Zeiten strömt der Wein (1961)
Es geht in dieser Dokumentation von 1961 um den Wein, seinen Anbau und seine Veredelung, um die Rebzüchtung und um die Kulturgeschichte des Weins. Diese Kulturgeschichte wird aufgezeigt bei einem Besuch des „Weinmuseums“ im Historischen Museum der Pfalz in Speyer. Der Film endet mit einer kurzen Einführung in die „Wissenschaft“ vom richtigen Weinglas. Warum schmeckt ein und derselbe Wein aus dem einen Glas vollmundig und aus dem anderen flach? Autor und Moderator *Karl Grösch* lädt in dieser Dokumentation aus dem Jahr 1961 den Zuschauer ein, sich mit ihm zusammen zunächst einmal auf die Spur des Arbeitsjahres eines Winzers zu begeben. Die Arbeit im Weinberg beginnt gleich nach der Schneeschmelze im Februar. Und weil dieser Film längst vergangenen Zeiten stammt, bringen die Bauern, wenn sie ihre Weinberge düngen, den Mist noch mit Ochsen gespannen dorthin. *Karl Grösch* merkt an, dass der Stallmist dafür heutzutage nicht billig und nur schwer zu bekommen sei.
- Sonntag, 17. Februar, 19:30 | arte (online verfügbar von 17.02. bis 19.03.)
360° Geo Reportage: Zauberhafte Mosel
Die Quelle der Mosel liegt in den südlichen Vogesen, deren dicht bewachsene Wälder ein weltberühmtes Theater inspirierten. An den sonnenverwöhnten Schieferhängen befindet sich einer der steilsten Weinberge der Welt – der berühmte *Calmont*. Entlang ihrer 544 km prägt die Mosel eine Jahrhunderte alte Kulturlandschaft und Menschen, deren Schicksale über Generationen fest mit ihr verbunden sind. „360° Geo Reportage“ besucht Feen und Elfen, steigt in gigantische Kraftwerksturbinen und überfliegt den steilen *Calmont*. *Kilian Franzen* ist einer jener jungen und kreativen Winzer an der Mosel. Seine Weinberge, im steilen *Calmont* gelegen, haben Tradition. Die moseltypischen Schieferböden, die vor Sonne und Witterung geschützten Steilhänge bieten beste Bedingungen für den Weinbau.

- Montag, 18. Februar, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Frech & Frei – Das Beste aus der Närrischen Weinprobe 2018
- Dienstag, 19. Februar, 18:50 | hr-fernsehen
service: reisen – Bordeaux
In Frankreich munkelt man es schon länger: Bordeaux ist eine ernstzunehmende Konkurrenz für Paris. Die Philosophen Montaigne und Montesquieu hat sie hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Weinmuseums „Cité du Vin“ ist ein Muss. „service: reisen“ erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Nur eine Autostunde entfernt immer Richtung Südwesten liegt die Halbinsel Cap Ferret mit ihren farbenfrohen Siedlungen der Austernzüchter. Wer gerne Austern schlürft, ist hier genau richtig. Nur hier wird Paté dazu serviert. Weg von der Küste geht es ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Auch hier ist der Wein das Lebenselixier. Im September erteilt dort die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Das ist ein Riesenspektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.
- Donnerstag, 21. Februar, 12:45 | ZDFinfo
Terra Xpress XXL: Ärger auf dem Land
Diebe ernten über Nacht einen ganzen Weinberg ab. Geschätzter Verlust: 15.000 Euro. Auch in Obstplantagen sind Profi-Banden unterwegs. Landwirte und Polizei machen Jagd auf die Übeltäter.
- Donnerstag, 21. Februar, 15:15 | SWR Fernsehen
Lieblingsstücke – abgestaubt und aufgemöbelt
Im Saarland trifft Heike Greis heute auf Isabel *von Oppel*. Zusammen mit einem alten Weingut in Perl-Nennig erwarb Frau *von Oppel* ein historisches Weinfass. Holzhandwerker Jan *Knopp* verwandelt das Fass in einen formschönen Alltagsgegenstand.
- Freitag, 22. Februar, 18:15 | SWR Fernsehen
Schillerndes Neckartal – Zwischen Marbach und Lauffen
Besigheim hat einen der schönsten mittelalterlichen Stadtkerne im Südwesten. Nicht weit entfernt ziehen sich die imposanten Weinberge mit ihren typischen Natursteinmauern wie ein Band den steilen Hängen entlang. Die Chancen stehen gut, Reinhold *Reuschle* bei der Erneuerung aller Mauern in seinen Weinbergen zu beobachten. Fünf Jahre hat sich der Rentner dafür Zeit gegeben. Wer die Höhe nicht scheut, erlebt atemberaubende Ausblicke im Felslabyrinth der imposanten Felsengärten, auch bekannt als schwäbische Dolomiten. In der Felsengartenkellerei gleich darunter kann man bei einem guten Glas Wein noch eine Menge über die Weinbaukultur im Neckartal erfahren.
- Sonntag, 24. Februar, 09:15 | SWR Fernsehen
Bodenseegeschichten – Wandel der Zeiten
Mittelpunkt des Heiligen Römischen Reiches, Winkel am Ende der Welt, Sehnsuchtsort ohne Grenzen – 1.000 Jahre Geschichte prägen Landschaft und Menschen am „Schwäbischen Meer“ – dem Bodensee. Revolutionär ist eine Schmuggelfahrt zweier junger Männer über den See: aus der benachbarten Schweiz holen sie die neu gezüchtete und widerstandsfähige Müller-Thurgau-Rebe. Sie verhilft dem Weinbau am Bodensee endlich zur Akzeptanz: aus den als sauer geltenden Bodenseeweinen werden Qualitätsweine, die auch außerhalb der Region gerne getrunken werden. Eine erste Winzergenossenschaft entsteht, auch die Preise erlauben den Winzern jetzt ein besseres Leben.
- Sonntag, 24. Februar, 21:00 | ANIXE
Auf Reisen: Andalusien
In der südlichsten Region Spaniens begleitet Anixe eine Sprachstudentin auf ihrer Reise. In einer alten Bodega kostet sie Picassos geliebten süßen Wein. Mit der Sprachschule geht es weiter zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.

- Montag, 25. Februar, 18:35 | arte (online verfügbar von 25.02. bis 27.03.)
Flüsse des Lichts: Rio Duero/Douro
Seinen Ursprung hat der Duero, in Portugal Douro genannt, in der spanischen Provinz Soria. Jahrhunderte lang bildete der Strom die umkämpfte Grenze zwischen Islam und Christentum. Gewaltige Burgen zeugen vom erbitterten Ringen an seinen Ufern. Wenige Kilometer entfernt keltern Winzer wie Susana Arroyo im Ribeira del Duero von Weinliebhabern geschätzte Rotweine. Jenseits der Grenze wachsen im Dourotal auf steilen Schieferhängen die Trauben, aus denen Portwein gemacht wird. Traditionell wird Port im Atlantikhafen von Porto und Gaia gelagert und verschifft.
- Montag, 25. Februar, 23:30 | SWR Fernsehen
Echt witzig – Weintrinker, Kleingärtner und rüstige Rentner
- Dienstag, 26. Februar, 13:00 | arte
René Lalique und die Champagne
René Lalique, der Ende des 19. Jahrhunderts die Schmuck- und Glasgestaltung revolutionierte, stammte aus der Champagne. Der Enkel eines Winzers wuchs inmitten der weltberühmten Weinberge auf. Sie inspirierten ihn zu seinen Kreationen, in denen immer wieder Motive wie Reben, Farne, Gräser, Schmetterlinge oder Libellen auftauchen.
- Dienstag, 26. Februar, 15:20 | 3sat
Mit dem Zug durch die Toskana
Es geht in die Crete Senese, in den Weinkeller Italiens, von wo der Chianti und Montepulciano kommen und so edle Tropfen wie der Brunello di Montalcino. Zum Abschluss der Reise bringt der Dampf-Sonderzug seine Fahrgäste nach Rimini an die Adriaküste. Einsam und verlassen liegen die Strände im zauberhaften Licht eines sonnigen Oktobertags.
- Dienstag, 26. Februar, 21:45 | hr-fernsehen
Der Chef und sein Nachfolger – eine Edelbrennerei wird übergeben
Die Verträge sind unterschrieben, Bürgschaften und Kredite besorgt, der Verkauf ist perfekt: Dieter Walz übergibt im Alter von 67 Jahren seine Odenwälder Edelbrennerei und Schaumweinmanufaktur an Max Bäumlisberger. Auch wenn die Apfelernte im vergangenen Jahr spärlich ausgefallen ist, so hofft der 27-jährige Bäumlisberger, dass er den Betrieb erfolgreich fortführen kann. Zum Glück steht der alte Chef dem jungen Nachfolger noch einige Zeit mit Rat und Tat zur Seite. Bäumlisberger will neue Kunden gewinnen und eine neue Marke aufbauen. Vieles ist für den Jungunternehmer neu und überraschend.
- Mittwoch, 27. Februar, 18:35 | arte (online verfügbar von 27.02. bis 29.03.)
Flüsse des Lichts: Rio Tajo/Tejo
Von seiner Quelle ist es nicht weit bis zum Mittelmeer, doch das Küstengebirge zwingt den Tajo (in Portugal: Tejo) in Richtung Westen bis zum fernen Atlantik. Mit 1.007 km ist er der längste Fluss der Iberischen Halbinsel. Von Umweltrisiken bleibt das am Strom gelegene Weingut Cadaval in Portugal nicht verschont. Gräfin Teresa sorgt sich um die Wasserversorgung der Bio-Reben.
- Donnerstag, 28. Februar, 18:35 | arte (online verfügbar von 28.02. bis 30.03.)
Flüsse des Lichts: Rio Ebro
Der Ort Laguardia liegt auf einem Felsstock hoch über dem Ebro-Tal. Er ist das Zentrum der Weinregion Rioja Alavesa, die stolz ihre Zugehörigkeit zum Baskenland betont. Winzer Javier San Pedro Ortega will aus alten Reben ungewöhnliche Tropfen keltern.

*) Termine – Termine – Termine

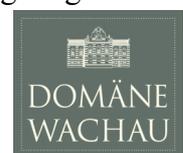
(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 15. Februar, und Samstag, 16. Februar 2019, 13 – 20 Uhr: **WEIN & GENUSS LINZ**
Bereits zum fünften Mal wird „Vinaria“ im Linzer Design Center die Wein- und Genusskultur hochleben lassen. Rund 150 Top-Winzer aus ganz Österreich und zahlreiche Feinkostproduzenten werden die Besucher im Design Center Linz auf den Geschmack bringen.
Tickets: € 15,-- (Vorverkauf; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 10,--)
€ 18,-- (Tageskasse; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 13,--)
Tickets erhältlich unter www.vinaria.at, bei LWmedia (Ringstraße 44, 3500 Krems, Tel. + 43 2732 82000, office@lwmedia.at) und über die Systeme von Ö-Ticket (www.oeticket.com).
- Donnerstag, 21. Februar, bis Samstag, 23. Februar 2019: **Weinmesse Innsbruck**
Feinste Weine, nationale & internationale Top-Winzer & köstliche Gaumenfreuden: die Messe Innsbruck verwandelt sich wieder zum „Hot Spot“ für Weinliebhaber. Unter dem Motto „Verkosten, Genießen, Erleben“ präsentieren über 180 Aussteller aus 8 Nationen auf der größten Weinmesse Westösterreichs ihre frisch abgefüllten „edlen Tropfen“.
Messezeiten: Do., 21.02.: 16 – 21 Uhr, Fr., 22.02. & Sa., 23.02.: 14 – 20 Uhr
Tageseintritt an der Messekasse: € 25,- | VVK bis Mi. 13.02.: € 22,- | VVK ab Do. 14.02.: € 23,-
Onlineticketshop: https://tickets.cmw.at/index.php?mainPage=ticketorderform_selectevent.php
- Mittwoch, 27. Februar 2019, 19:30 – 23:00 Uhr: **Wine & Dine mit Domäne Wachau (Wien)**
Nur einen Katzensprung von Wien entfernt liegt das Weltkulturerbe Wachau. Und ein Wein namens Katzensprung hat beim Bankett der Staatsvertrags-Unterzeichnung dafür gesorgt, dass eine Winzergenossenschaft in Dürnstein international bekannt wurde. Seither hat sich die Domäne Wachau zu einem der größten Weinbaubetriebe Österreichs entwickelt. Aber nicht die Größe macht dieses Weingut so spannend, sondern die hohe Qualität der Erzeugnisse sowie die Fülle an Top-Lagen wie Singerriedel, Achleiten oder Kellerberg. Die Domäne Wachau ist Mitglied der Vinea Wachau, der Schwerpunkt liegt auf Grüner Veltliner, gefolgt von Riesling.
Die Vielfalt des Weinguts können Sie bei einem ebenso abwechslungsreichen 4-Gang Wein & Co-Menü entdecken. Verkostet werden Klassiker wie Gelber Muskateller und zwei Federspiele, aber auch Außergewöhnliches wie der Müller Thurgau Extrem (Betonei, ungeschwefelt, unfiltriert) oder der Rosé 1805 Reserve. Bevor zum süßen Abschluss eine Beerenauslese und ein Weinbrand ins Glas kommen, erwartet Sie mit dem Grünen Veltliner Smaragd Ried Achleiten aus den Jahren 2017 und 1996 ein seltener Vergleich, der eindrucksvoll die Langlebigkeit der Spitzenweine der Domäne Wachau demonstriert.

MENÜ:

- Aperitif: Gelber Muskateller Terrassen 2018
- Rollmops vom Saibling | Fenchel | Grapefruit | Pumpernickel
 - Grüner Veltliner Federspiel Ried Kaiserberg 2017
 - Riesling Federspiel Ried 1000 Eimer-Berg 2017
- gebratener Oktopus | Paprika-Vinaigrette | Erdäpfel
 - MTX - Müller Thurgau Extrem 2017
 - Rosé 1805 Reserve 2017
- Kalbsrücken Gratiniert | Maroniknödel | Rote Zwiebeln
 - Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2017
 - Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 1996
- Bleu de Brebis | gebackene Birne
 - Beerenauslese Terrassen 2017
- Digestif: Grüner Veltliner Weinbrand XA22

Anmeldung: Wein & Co., Katharina Pöckl, Mail: event@weinco.at, Tel.: +43 50706 2105



- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 5“: Patrick Altenbacher, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- Sonntag, 17. März, bis Dienstag, 19. März 2019, 9 – 18 Uhr: **PROWEIN 2019 (Düsseldorf, D)**
 Von 17. bis 19. März 2019 feiert die ProWein, Europas bedeutendste Weinmesse, ihr 25-jähriges Jubiläum. Die Messe entwickelte sich konsequent von einer kleinen Winzermesse zur internationalen Nr. 1 der Wein- und Spirituosenbranche. Österreich hat zum runden Geburtstag den Rekord-Jahrgang 2018 im Gepäck und bietet mit rund 350 Winzern in Halle 17 ein Programm der Extraklasse. Weitere Infos und Tickets unter: <https://www.prowein.de/>.

- Donnerstag, 28. März, bis Donnerstag, 11. April 2019: **wachau.GOURMET.festival 2019**
 Die zwölfte Auflage des erfolgreichen wachau.GOURMET.festival wird zum kulinarischen Meilenstein. In den vergangenen zehn Jahren hat es sich international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Die Gründe dafür sind zahlreiche, in der Region bestens verankerte Topbetriebe als Locations, eine breite Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“ sowie das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des Festivals über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.
 Dazu kommt gleich am ersten Wochenende (Samstag, 29., und Sonntag, 30. März, 14 - 20 Uhr) die Spitzenmesse Wein & Genuss Krems (Dominikanerkirche), die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des wachau.GOURMET.festivals.
 Dazu zwei Tipps aus dem Programm (<http://www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx>):
 - Mittwoch, 3. April, 18 Uhr, Spitz, Restaurant Prankl: „Es war einmal ...“
 Küchenchef Florian Fink präsentiert mit seinem Team ein 6-gängiges Menü der Extraklasse. Dazu Weine der Winzer Krems, die bei dieser Gelegenheit ihre Schatzkiste der letzten 60 Jahre öffnen.
 - Freitag, 5. April, 14.30 Uhr, Dürnstein, Domäne Wachau, Kellerschlüssel: Riesling Gipfel ...“
 Andreas Jechsmayr, frisch gebackener Sommelier-Staatsmeister mit einer der besten Nasen Österreichs, kommt zu uns ins Kellerschlüssel. Mit im Gepäck hat er eine ganz persönliche Auswahl an Rieslingen, die seine Jahrzehnte lange Erfahrung mit der Sorte widerspiegelt. Darunter finden sich klassische und große Rieslinge, jung & gereift, aber auch der eine oder andere Wein, der aus dem üblichen Fahrwasser der Sorte ausbricht und neue Welten erschließt.

- Freitag, 29. März, und Samstag, 30. März 2019: **SILKES WEINMESSE 2019 (Mettmann, D)**
 Das Team von Silkes Weinkeller freut sich mitzuteilen, dass am 29. und 30. März in den eigenen Räumlichkeiten in D-40822 Mettmann, Gold-Zack-Straße 9, wieder viele, altbekannte, aber auch einige neue Weingüter für die Messe gewonnen werden konnten. Mit mehr als 40 verschiedenen Weingütern und Verkostungsständen sowie mit über 200 verschiedenen Weinen lädt man für zwei Tage zum Probieren und Genießen ein. Weitere Infos zu den bisherigen Events sowie Details zum kommenden unter <https://www.silkes-weinkeller.de/Weinmesse/>.

- Sonntag, 7. April, bis Mittwoch, 10. April 2019: **VINITALY 2019 (Verona, I)**
 Die 53. Auflage der größten und wichtigsten Weinmesse für italienische Weine findet vom 7. bis 10. April für Fachbesucher und Presse im Messezentrum statt (www.vinitaly.com). Parallel dazu sind vom 5. Bis 8. April alle Liebhaber des guten Essens und des guten Weins beim „Fuorisalone VinItaly and the City“ willkommen. Dafür sind an verschiedenen Orten im Stadtzentrum von Verona (Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio, Loggia Antica und Arsenale di Verona) über 200 Weinsorten aus ganz Italien vertreten. Dazu gibt es regionale Produkte wie Käse, Salami zu verkosten, außerdem Konzerte und Events. Gleichzeitig warten in Bardolino direkt am

Gardasee Dutzende Veranstaltungen und Verkostungsmöglichkeiten auf interessierte Gäste: die Uferpromenade und die Villa Carrara Bottagisio verwandeln sich in einen großen Open-Air-Pavillon (www.vinitalyandthecity.com).

- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
 Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
 Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- Samstag, 27. April, und Sonntag, 28. April 2019, 10 – 18 Uhr:
Weinfrühling Kamptal | Kremstal | Traisental 2019 – Offene Kellertüren
 Vielfalt wie noch nie! Am letzten April-Wochenende tun sich gleich drei Weinbaugebiete zusammen und rufen den „Weinfrühling“ aus: Kamptal, Kremstal und Traisental. 225 Winzerfamilien sind heuer dabei und schenken ihre neuen, frischen Weine aus. Die Hauptrollen werden – typisch für diese drei Regionen – natürlich die DAC-Weine Grüner Veltliner und Riesling spielen. Aber auch duftige Sommerweine, Sekte, Rosé und rare Klassiker werden kredenzt.
 Eintritt: € 25,- p.P. (bei jedem teilnehmenden Weinbaubetrieb gibt's ein Eintrittsband.
 Die praktische Faltkarte, auf der alle 225 Weinfrühling-Winzer sowie Adressen von Gastronomiebetrieben und Heurigen vermerkt sind, ist kostenlos ab Ende März zu bestellen unter Tel. +43 (0)2713 / 300 60-60 oder urlaub@donau.com.

- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Tour de Vin 2019**
 Die 36 Traditionsweingüter der Region Donau laden ein, den neuen Jahrgang zu verkosten und verführerische Side-Events zu genießen.
 Von Weingut zu Weingut flanieren, sich in geselliger Runde einen Überblick über den Charakter des neuen Jahrgangs verschaffen, die Winzer und die Weingärten kennenlernen und bei dieser Gelegenheit vielleicht auch den eigenen Weinkeller füllen: Die am 4. und 5. Mai stattfindende Tour de Vin ist für Weingenießer die beste Gelegenheit, den 36 Mitgliedsbetrieben der Traditionsweingüter Österreich Region Donau einen Besuch abzustatten und dabei eine unvergleichlich hohe Dichte an frisch abgefüllten Topweinen zu verkosten und zu vergleichen. An beiden Tagen sind Türen und Tore der im Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram gelegenen Weingüter ab 10 Uhr geöffnet. Eintritt: mit dem Tour de Vin-Button um € 25,- (berechtigt zur Verkostung an beiden Tagen; bei jedem Weingut erhältlich)
 MAGNUM PARTY: Samstag, 4. Mai, 20:30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in 3500 Krems, Undstraße 6.
 Eintritt: € 20,- mit Tour de Vin-Button, € 30,- ohne Button, direkt vor Ort zu bezahlen, kein Vorverkauf (inkludiert die Verkostung aller Weine aus der Magnum plus DJ-Musik).

- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Wachauer Weinfrühling 2019**
 Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2018! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 30 Winzer aus dem Burgenland, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.
 Eintritt: € 25,- p.P. (Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben, bei ausgewählten Vertriebspartnern und im Vorverkauf über das Büro von Vinea Wachau erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es die kostenfreie Benützung der Wachau-Buslinien, der Wachaubahn sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen.
 Am Samstagabend wird bei der STEINFEDER-NIGHT im Schloss Spitz bei einem Konzert der Band „Schilfgürtel“ gefeiert und getanzt. An mehreren Bars werden Weine aus der Wachau und aus dem Burgenland präsentiert. Kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. Eintritt: € 15,- (inkl. 2 Weinbons)



Anreise mit dem STEINFEDER-NIGHT Sonderzug der Wachaubahn!

Reservierung unter +43 2742 360 990 99 oder info@noevog.at.

Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

Achtung limitierte Sitzplätze! Ticketverkauf bei der STEINFEDER-NIGHT.

Weitere Infos unter <https://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/>.

- 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 Luxussschiff 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.
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„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.
Auftritt 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/>.



(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: 23. März 2019 | 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



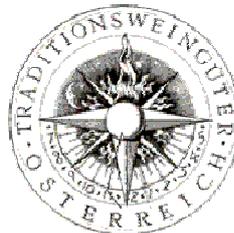
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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