

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_03

4. FEBRUAR 2020

Die Themen:

- Wein&Gesund den Phenolen auf der Spur
– das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- VieVinum 2020 – Eine Vorschau..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Trinktemperatur reloaded 3
- Weltgrößte Weinflasche undicht ... Feuerwehr rettet 1.300 Liter 3
- Wein-Flohmarkt im Pub Klemo in Wien 4
- „100 Weinflaschen für 100.000 Euro“:
Diebe plündern Sternerrestaurant von DFB-Präsident Fritz *Keller* 4
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Februar 5
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
(2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17



glatzer
baruntum



***) Wein&Gesund den Phenolen auf der Spur – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Länger leben und gesund altern. Die Herausforderung für Medizin, Pharmaindustrie, Ernährung, Wellness und Lebensstil. Es betrifft uns alle, in jedem Alter und begleitet uns ein Leben lang. Die Vision der EINEN Pille pro Tag, die alles abdeckt, wird Illusion bleiben. Es sind die kleinen notwendigen Schritte, die wir täglich gehen können. Und einer dieser gar nicht kleinen Schritte hat den Namen „Phenole.“ Über die Phenole im Rotwein haben wir schon ausführlich berichtet. Jetzt wurden sie auch im Olivenöl nachgewiesen. Die Bittertöne und das „Kratzen“ im Hals sind ein Indiz für Phenole im Olivenöl. In den letzten Jahren wurde versucht durch Kreuzungen diese Bittertöne zu beseitigen. Sie wurden als störend empfunden. Heute weiß man, wie wichtig und wertvoll dieser Fremdgeschmack ist. Übrigens: Das gesunde Olivenöl ist ein weiterer Beweis für die Überlegenheit der mediterranen Küche. Olivenöl und Rotwein als unverzichtbare Elemente. Das lässt sich doch auch bei uns machen!?! Wein&Gesund bleibt dran. (hb) (www.wein-gesund.at)



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

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Lebensweisheit(en)

Wer Wein trinkt, der gesundet mehr,
und außerdem: er mundet sehr!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) VieVinum 2020 – Eine Vorschau**

Sie ist die große Netzwerkplattform der österreichischen Weinwirtschaft, wo Winzer, Weinexperten und Weinliebhaber aus aller Welt zusammenfinden. Von 6. bis 8 Juni 2020 heißt es in der Wiener Hofburg wieder Bühne frei für die VieVinum. Mit Schwung und vielen neuen Angeboten für Aussteller und Besucher steuert die VieVinum auf ihre zwölfte Ausgabe zu. Mehr denn je geht es darum, Winzer und ihre Weine mit den thematisch richtigen Handelspartnern, Gastronomen und Weinliebhabern zusammenzubringen. Dafür stellt Messe-Veranstalter M.A.C. Hoffmann unter anderem ein maßgeschneidertes digitales Programm zur Verfügung. So wird es etwa für die Fachbesucher noch einfacher, zielgerichtet die Weine ihrer präferierten Gebiete, Stile oder Rebsorten aufzuspueren.

Von Beginn an bündeln Messeveranstalter M.A.C. Hoffmann und die Österreich Wein Marketing (ÖWM) gleichermaßen Kompetenz und Innovationsgeist für die VieVinum.



Anstoßen auf eine erfolgreiche VieVinum 2020 in der Wiener Hofburg: M.A.C. Hoffmann-Geschäftsführerin Mag. Alexandra Graski-Hoffmann und ÖWM-Geschäftsführer Chris Yorke. © ÖWM/Sebastian Philipp

Professionell, beständig und gastfreundlich gehen M.A.C. Hoffmann Geschäftsführerin Mag. Alexandra *Graski-Hoffmann* und ihr Team seit jeher ans Werk. Immer mit dem Bestreben, noch besser zu werden, den Ausstellern und Besuchern ein Maximum an Service zu bieten. Dazu Neo-ÖWM Geschäftsführer *Chris Yorke*: „Angesiedelt in den prunkvollen Räumlichkeiten der Wiener Hofburg, ist die VieVinum wahrscheinlich die schönste Weinmesse der Welt. Darüber hinaus punktet sie mit makelloser Organisation und selbstverständlich einzigartigen österreichischen Weinen. Ich freue mich sehr auf meine erste Teilnahme als ÖWM-Chef und bin überzeugt davon, dass die diesjährige Ausgabe in der bewährten Zusammenarbeit von M.A.C. Hoffmann, den österreichischen Winzern und der ÖWM wieder ein voller Erfolg wird!“

Südtirol und Sizilien zu Gast in Österreich

Während natürlich die heimischen Winzer im Mittelpunkt stehen, werden auch internationale Aussteller ins Scheinwerferlicht gestellt. Dass diese womöglich Kontroversen in sich bergen, ist durchaus gewollt. Etwa dann, wenn sich Südtirol und Sizilien zum diesjährigen Gastland formieren. Rebsorten, Klima, Terroir und Tradition dieser Gebiete könnten nicht unterschiedlicher sein, während beide in Fachkreisen zu den derzeit spannendsten Herkünften zählen. Schon jetzt können die Eintrittskarten (im VVK um € 45,- statt an der Tageskasse um € 55,-) unter www.vievinum.at/tickets online erworben werden. (bbj)

***) Weltgrößte Weinflasche undicht ...**

Feuerwehr rettet 1.300 Liter

Die größte gläserne Weinflasche der Welt sorgte vor wenigen Tagen für ungewolltes Aufsehen: Die Flasche wurde plötzlich undicht, der Großteil der 1.590 Liter des feinen „100 Days Zweigelt“ vom Weingut *Keringer* aus Mönchhof (Burgenland) konnten dank eines ungewöhnlichen Einsatzes der Feuerwehr Lustenau (Vorarlberg) gerettet werden.

Im März 2017 erfolgte der Eintrag der größten gläsernen Weinflasche der Welt ins Guinness Buch der Rekorde. Die 3 m hohe Riesenflasche war in einem auf 16 Grad gekühlten Klimaschrank prominent im Eingangsbereich des Restaurants *Engel Wang Fu* in Lustenau aufgestellt und mit 1.590 l hochwertigem „100 Days Zweigelt“, Jahrgang 2015, vom Weingut *Keringer* in Mönchhof gefüllt. Vor kurzem wurde die Flasche aus noch ungeklärter Ursache undicht. Danach ging es um Minuten: Die Lustenauer

Rosinas Rosinen: Trinktemperatur reloaded



Wegen großer Beliebtheit des Themas Trinktemperatur wird sich auch die heutige Kolumne mit den Graden befassen. So wurde mir vonseiten einer treuen Leserin etwa die Frage gestellt, wie man denn die Temperatur am besten messen solle. Nun, dafür gibt es mehrere Möglichkeiten: zum einen selbstverständlich die vielerorts beliebten Weinklimaschränke, die man auf eine bestimmte Temperatur einstellen kann.

Eine wesentlich günstigere Methode geht von der Umgebungstemperatur des Weinlagers aus. Als versierter Weingenießer hat man in der Regel einen kleinen bis mittleren Vorrat an Weinflaschen im Haus gelagert. (An dieser Stelle sei bereits auf die nächste Kolumne verwiesen, wo es um die Lagerung von Weinen gehen wird.) Dort sollte es ein Leichtes sein, die Temperatur mit einem gewöhnlichen Zimmerthermometer festzustellen. Dann die Grade noch auf den jeweiligen Alkoholgehalt abstimmen, wie in der letzten Kolumne beschrieben, und voilà, schon ist man bestens fürs Diner gerüstet.

Wer es ganz genau haben will, besorgt sich zudem noch ein entsprechendes handliches Weinthermometer im Fachhandel. Auch wir besitzen so etwas, obwohl ich mich nicht entsinnen kann, es auch nur ein einziges Mal in Verwendung gesehen zu haben. Damit kann man sehr genau die Grade der Flüssigkeit in der Flasche oder im Glas bestimmen. Aber Achtung! Serviertemperatur ist nicht gleich Trinktemperatur. Es bewährt sich, die geöffneten Weine immer um 1 bis 2 Grad kühler zu servieren, da sie sich im Glas schnell erwärmen.

Mit der Zeit entwickelt man ein sehr gutes Gefühl dafür, ob ein Wein die richtige Trinktemperatur hat, ohne dafür großen Aufwand zu betreiben. Auch ich kann das mittlerweile sehr gut einschätzen. Falls ein Wein tatsächlich einmal zu kalt serviert wurde, lautet daher mein Standardspruch: „Der Wein ist noch zu kalt, aber warm wird er von selber.“

www.rosina-bruckner.com

Feuerwehr konnte in Zusammenarbeit mit der örtlichen Molkerei den 30 cm dicken Korken der Weinflasche von oben anbohren und den Großteil des darin reifenden Zweigelt – insgesamt ca. 1.300 Liter – mittels lebensmittelechter Schläuche abpumpen, in einen großen Tank umfüllen und damit den Rotwein retten.

Der „100 Days Zweigelt“ ist bereits in Mönchhof am Weingut *Keringer* eingetroffen, wo nach Filtrierung und Labortests eine Umfüllung auf Einzelflaschen mit „Rekord-Etikett“ erfolgen wird: „Es war immer geplant, diesen „100 Days Zweigelt“ aus der größten gläsernen Weinflasche der Welt für einen guten Zweck zu versteigern“, so Robert *Keringer*. „Wir haben den geretteten Wein auch probiert – er ist prima“, hieß es. Jetzt wird mit dem Restaurant *Engel Fang Wu* ein neues Konzept für die Charity-Versteigerung entwickelt. (bbj)

Quellen: Vinaria online, 27.01.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3874, Tageskarte online, 24. Januar 2020 18:23 Uhr, <https://www.tageskarte.io/war-noch-was/detail/feuerwehr-rettet-1300-liter-wein-aus-riesiger-weinflasche.html>

***) Wein-Flohmarkt im Pub Klemo in Wien**

Weinfreunde aufgepasst! Bereits zum dritten Mal wird im Pub Klemo in Wien ein Wein-Flohmarkt veranstaltet. Die von Vinophilen stark frequentierte Weinbar genießt ob der ebenso umfangreichen wie qualitativ bestens besetzten Weinsektion in der Szene einen hervorragenden Ruf. Immer wieder gelingt es den Eigentümern Robert und Tracy *Brandhofer* alte Kellerbestände aufzukaufen, womit neben einer breiten Auswahl an aktuellen Spitzenweinen aus vieler Herren Länder auch stets jede Menge gereifte Jahrgänge zur Verfügung stehen.

Diese werden in wöchentlich wechselnden Verkostungs-Flights zu unterschiedlichsten Themen angeboten und auch in der Vinothek verkauft. Wenn gleich mehrere vinophile Kellerräumungen anstehen, wird ein Wein-Flohmarkt angesetzt, dessen 3. Auflage am 15. Februar 2020, ab 11.00 Uhr, steigt: Pub Klemo - Weinbar & Shop, Margaretenstraße 61 & Wehrgasse 1, A-1050 Wien (www.pubklemo.at).

Dabei werden alte Weinbestände zu schlanken Preisen angeboten, wobei die Palette von zahlreichen Schnäppchen bis hin zu Top-Raritäten reicht. Das Angebot reicht von Uhudler bis Chambertin Grand Cru, insgesamt über 2000 Flaschen. Zu den herausragendsten Kreszenzen zählen etwa reife Brunelli und Baroli sowie Crus aus Bordeaux, vor allem aus dem Super-Jahrgang 1990. Es gibt auch 1979er Blaufränkisch von Kollwentz oder Chambertin Grand Cru von Louis Latour aus 1985. Das Sortiment beginnt ab 3 Euro pro Flasche.

Wird der Andrang zu groß, können sich Interessenten die Zeit mit ein paar Kostproben der angebotenen Weine in der Bar vertreiben. (bbj)

Quelle: Vinaria online, 27.01.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3877

***) „100 Weinflaschen für 100.000 Euro“:**

Diebe plündern Sternerrestaurant von DFB-Präsident Fritz Keller

Wie die „Badische Zeitung“ (<https://www.badische-zeitung.de/hochpreisige-weine-aus-fritz-kellers-weinkeller-gestohlen>) berichtet, haben Diebe aus dem Keller des Sternerrestaurants „Schwarzer Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen von Winzer und DFB-Präsident Fritz *Keller* einige der allerbesten Flaschen entwendet. Demnach sollen viele hochpreisige Weine gestohlen worden sein. Die Zeitung spricht von 100 Flaschen für 100.000 Euro.

Wie die Polizei Freiburg berichtet, seien die Täter bereits am 29.1.2020 zwischen 0.40 und 3.10 Uhr, in das bekannte Restaurant eingebrochen. Wie die Ordnungshüter mitteilen, brachen die Langfinger eine Tür zum Weinkeller auf und entwendeten eine große Anzahl hochpreisiger Weinflaschen. Der Polizei liegen Erkenntnisse vor, dass ein weißer Kombi oder Lieferwagen zum Abtransport des Diebesguts verwendet wurde, und ruft Zeugen auf, sich zu melden. Weinliebhaber, denen ungewöhnlich seltene und teure Weine angeboten würden, sollten sich ebenfalls an die Kriminalpolizei, unter Tel.: +49 (0)761 882-5777, wenden.

Bereits 2009 gab es einen vergleichbaren Einbruch im Schwarzen Adler. Dabei stahlen Unbekannte französische Grand-Cru-Weine im Wert von 100.000 bis 200.000 Euro. (bbj)

Quelle: Tageskarte online, 31. Januar 2020, 15:53 Uhr, <https://www.tageskarte.io/war-noch-was/detail/100-weinflaschen-fuer-100000-euro-diebe-pluendern-sternerrestaurant-von-dfb-praesident-fritz-keller.html>

*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Februar

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

- Dienstag, 4. Februar, 14:45 | 3sat
Die Rückkehr des Wiedehopfs
Tief aus den Savannen Afrikas kommend, besucht jedes Jahr ein besonders auffälliger Gast die idyllische Weinbauregion am österreichischen Wagram: der Wiedehopf. Der exotische Vogel ist in Europa zur bedrohten Art geworden, seine Population ist fast überall stark rückläufig. Nicht so am Wagram: Dank engagierter Naturschutzmaßnahmen und der Initiative einiger Naturliebhaber gibt es dort stolze 88 Brutnester mit 266 Jungvögeln. Das ist einmalig. Was aber treibt den Wiedehopf an den Wagram? Bis vor etwa 10 Jahren galt er in dieser Gegend praktisch als ausgestorben – bis sich der Tischler Manfred *Eckenfellner* eines kranken Wiedehopf-Jungvogels annahm und ihn wieder gesund pflegte. Nun zimmert er Jahr für Jahr Hunderte Nistkästen und hängt sie in Weingärten und Obstwiesen auf, um dem Wiedehopf optimale Brutmöglichkeiten zu schaffen. Der kleine Zugvogel mit dem frechen Kamm gilt als einer der scheuesten Vögel überhaupt. Dennoch: Die Weingärten am Wagram mit ihren vielen kleinen hölzernen Winzerhütten waren noch in den 1960er- und 1970er-Jahren ein perfekter Brut- und Lebensraum für den „Punk“ unter den Zugvögeln. Doch Flurbereinigungen, der Einsatz von Insektiziden und das Verschwinden der traditionellen Weinberghütten haben den Lebensraum des Wiedehopfs stark eingeschränkt und ihn aus den Weingärten des Wagrams verschwinden lassen.
- Dienstag, 4. Februar, 18:15 | NDR Fernsehen
NaturNah: Weinanbau im hohen Norden
Als Leon *Zijlstra* und Jörn *Andresen* von ihrem Traum erzählen, Wein im Kreis Stormarn anzubauen, sagten die Zweifler: zu flach, zu kalt, zu wenig Sonne. Doch der studierte Weinbauer und der Gärtnermeister erwarben 3,3 ha Land und bauten 7.000 Reben an. In Bargtheide entstand eines der größten Weinanbaugebiete Schleswig-Holsteins. Das war 2017. Im Herbst 2019 sollen zum ersten Mal die Trauben geerntet, Wein gekeltert und abgefüllt werden. Die Langzeitbeobachtung über ein Jahr zeigt die Schwierigkeiten, mit denen die Weinbauern und ihre Reben im norddeutschen Klima zu kämpfen haben und endet (hoffentlich) mit der Verkostung des Weines.
- Mittwoch, 5. Februar, 08:00 | ANIXE
Auf Reisen in South Australia mit Sigmar Solbach
Mit dem Schauspieler Sigmar *Solbach* und ANIXE geht es auf große Reise. 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 südlichen Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Donnerstag, 6. Februar, 14:15 | NDR Fernsehen
die nordstory - Lebenswege auf Föhr
Eine Auswirkung des Klimawandels macht sich Lenz *Roeloffs* (Anfang 20) zunutze. Er baut auf Föhr Wein an. Das Winzerhandwerk hat er erlernt und bewirtschaftet einen 2 ha großen Weinberg. Der Wein gelingt ihm so gut, dass die Anbaufläche demnächst vergrößert werden soll.
- Samstag, 8. Februar, 18:15 | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land – eine kulinarische Winterreise:
Christine *Bernhard* lädt auf ihr Weingut in der Pfalz
In der dritten Ausgabe führt der Weg der Landfrauen in die Pfalz zum Weingut von Christine *Bernhard*. Die Öko-Winzerin ist im Zellertal zuhause und hat sich ganz ihren Weinen und der Renovierung des über 250 Jahre alten Familienguts verschrieben. Bei ihrem Wintermenü kommen unter anderem Pfälzer Spezialitäten auf den festlich gedeckten Tisch.

- Sonntag, 9. Februar, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Hauptstraße in Leistadt
Leistadt ist ein Ortsteil der vorderpfälzischen Kreisstadt Bad Dürkheim. Er liegt am Rand der Haardt, unterhalb des Pfälzerwaldes und oberhalb der Rheinebene. Der Ort ist von einem Naturschutzgebiet umgeben. Früher wurde Leistadt vom Weinbau geprägt. Der spielt auch heute noch eine Rolle. Ganz und gar nicht neu, sondern schon 400 Jahre alt ist einer der fünf Winzerbetriebe in der Hauptstraße.
- Montag, 10. Februar, 07:00 | ARD-alpha
Ich mach's! Winzer/-in – Vorstellung eines Ausbildungsberufs
Winzer pflanzen und pflegen Weinstöcke. Die Trauben verarbeiten sie zu Wein, Sekt und Traubensaft. Die Vermarktung der Getränke gehört ebenfalls zum Job der Weinbauern. Der frühe Herbst zählt zur anstrengendsten Zeit. In nur wenigen Tagen müssen alle Trauben vom Stock. Handarbeit – oft ein wahrer Knochenjob: Immer schräg am Hang, mal sengende Sonne, mal Regen und Wind. Doch das alles schreckt die Winzer nicht. Die Arbeit im Weinberg zieht sich über das ganze Jahr: der Schnitt, das Biegen und Binden der Reben, die Bearbeitung des Bodens, der Schutz der Pflanzen, der Laubschnitt - nicht zuletzt die Lese. Die Weiterverarbeitung im Keller ist ebenso wichtig wie die Arbeit im Weinberg. Das macht den Beruf so abwechslungsreich und so anspruchsvoll. Während der Ausbildung lernen die Azubis unter anderem alles über die Arbeit im Weinberg, das Herstellen von Wein, wie Wein sensorisch beurteilt und wie Wein vermarktet wird. Viele der Azubis stammen aus Winzerfamilien. Aber wer Talent und Spaß am Weinmachen mitbringt, der kann auch ganz ohne Winzerwurzeln in diesem Beruf Fuß fassen. Entweder betreiben Winzer ein eigenes Weingut, oder sie arbeiten in Genossenschaften oder in anderen Fremdbetrieben. Manchmal auch in der Gastronomie. Die Ausbildung dauert drei Jahre.
- Dienstag, 11. Februar, 15:15 | SWR Fernsehen
Südtirol – Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Mittwoch, 12. Februar, 21:05 | ORF III
Südtirol – Berge und Traditionen
Das Kamerateam besucht einen historischen Bauernmarkt in der Altstadt Bozens und hilft mit bei der traditionellen Weinlese weltbekannter Marken wie Lagrein oder Gewürztraminer.
- Donnerstag, 13. Februar, 12:50 | hr fernsehen
Verrückt nach Fluss – Doku-Serie vom Flusskreuzfahrtschiff „MS Anesha“
Das Riverboat hat am Schiffsanleger in dem Weinort Pinhao festgemacht. Dort entern Hochsee-Küchenschef Fritz *Pichler* und Hotelmanager Rudolph *van der Meulen* eine alte Portwein-Kellerei.
- Donnerstag, 13. Februar, 15:20 | Bayerisches Fernsehen
Frech & Frei – Das Beste aus der Närrischen Weinprobe 2019
Die Franken gehen zum Lachen in den Keller: Im Fall der „Närrischen Weinprobe“ stimmt das sogar, denn hier wird zwischen jahrhundertealten Weinfässern gefeiert und gelacht. Gemeinsam mit Wortakrobat Oliver *Tissot* wird zurückgeblickt auf die lustigsten Momente der Weinprobe 2019. Gezeigt werden unter anderem Ausschnitte der Auftritte von Martin *Rassau*, Newcomer Thomas *Väth* sowie Weinbäuerle Günter *Stock*.
- Sonntag, 16. Februar, 14:45 | hr fernsehen
Mallorcas stille Seiten – Insel Touren abseits des Sommertrubels
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren. Das geht konventionell in den Bodegas, aber auch mal ganz anders während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzbug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.

- Sonntag, 16. Februar, 15:45 | SWR Fernsehen
Bauernwelten im Südwesten – Leben zwischen Wein und Weide
Die Landwirtschaft im Südwesten lebt von ihrer Vielfalt – von kleinen Bergweiden in Schwarz- und Westerwald, Obstplantagen am Bodensee und in Rheinhessen, Weinbergen zwischen Kaiserstuhl und Ahr, Schaf- und Ziegenzuchten zwischen Schwäbischer Alb und Hunsrück. So vielfältig die Landschaften im Südwesten sind, so unterschiedlich ist die Geschichte der Höfe. Die Winzertochter und ehemalige Weinkönigin Julia *Bertram* hat ihr eigenes Weingut gegründet. Ihre Spätburgunder von der Ahr sind preisgekrönt – und werden mittlerweile in Skandinavien zum Hering und in Japan zum Kobe-Rind genossen. In ihren Weinbergen wird alles in Handarbeit erledigt, denn die Schieferhänge sind für Maschineneinsatz zu steil. Neben dem Geschmack ist es genau das, was ihren Wein so beliebt macht.
- Montag, 17. Februar, 01:00 | 3sat
unterwegs - La Réunion: Weinreben, Vulkane und Steilküsten
Man nennt sie „die Insel mit den 100 Gesichtern“: L'Île de la Réunion, das etwas andere Stück Frankreich mitten im Indischen Ozean, ist mehr als nur eine Badeinsel. La Réunion besticht durch seine Vielfalt: Vom Sandstrand bis zum Vulkankrater, vom tropischen Regenwald bis zu 3000 m hohen Bergen hat das französische Überseedepartement einiges zu bieten. Moderatorin Wasiliki *Goutziomitros* nimmt die Insel unter die Lupe. Zu Beginn ihrer Reise hilft sie einem Winzer bei der Traubenernte.
- Montag, 17. Februar, 13:10 | N24 DOKU
Welt der Wunder: Korkenzieher, Karaffe, Dekantierungsausgießer – welches Weinzubehör macht tatsächlich Sinn?
- Montag, 17. Februar, 16:15 | 3sat
Zu Gast in Frankreich: Von der Loire bis zum Atlantik
Entlang der Loire locken berühmte Weinregionen wie die des Sancerre.
- Sonntag, 17. Februar, 17:00 | 3sat
Auf dem Canal du Midi zum Mittelmeer – Unterwegs mit Tamina *Kallert*
Tamina *Kallert* und ihre Freundin Franziska mieten sich ein Hausboot. Ihre Reiseroute streift mittelalterliche Orte wie Carcassonne, führt mitten durch die Weinanbaugebiete des Minervois und des Corbières und durch charmante Städte wie Narbonne und Béziers. Der Kanal du Midi, eine der ältesten Wasserstraßen Europas, ist ein Meisterwerk der Technik: 1666 begonnen und in nur 14 Jahren Bauzeit realisiert, hat er 328 Schleusen, Brücken und Tunnel. Einst wichtig für den Weintransport, ist er heute Frankreichs beliebtester Kanal für den Hausbooturlaub.
- Montag, 17. Februar, 21:00 | 3sat
Südtirol – Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Zahlreiche Ansitze und Schlösser prägen die Landschaft. Italienisches Flair spürt man besonders in Bozen. Während die Mehrheit der Südtiroler Deutsch spricht, sind die meisten Bozener italienischer Muttersprache. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt mit der zeitgenössischen Architektur seiner Kellereigenossenschaft und einem der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum für Aufsehen.
- Montag, 17. Februar, 22:00 | Bayerisches Fernsehen
Lebenslinien: Kommt ein Winzer zur Fastnacht ...
Oti *Schmelzer* ist leidenschaftlicher Winzer, Kabarettist und Straßenwärter bei der Autobahnmeisterei Knetzgau in Unterfranken. Seit 2011 gehört er zum festen Künstlerstamm der „Fastnacht in Franken“ und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Doch zu Hause dauert es lange, bis er von den Eltern die ersehnte Anerkennung als Komödiant und für seine radikale Modernisierung des geerbten Betriebes erhält. Als die älteren Brüder den Hof mit Landwirtschaft und Weinberg nicht übernehmen, wird Oti der Hoferbe. Und er bringt neue Ideen mit und strukturiert gegen den Widerstand der Eltern den Betrieb radikal um: Er verkauft das Vieh und setzt ganz auf den Weinanbau. Um seine Familie zu ernähren, nimmt er zusätzlich eine Stelle als Straßenwärter bei der Autobahnmeisterei Knetzgau an. Gleichzeitig lässt ihn seine „Sucht“,

die Menschen als Humorist zu unterhalten, nie los. Nach einem kurzen Debüt bei der „Fastnacht in Franken“ 1999 wird es noch 12 Jahre dauern, bis er einen festen Platz im „Olymp des Faschings“ in Veitshöchheim bekommt. Und auch das so sehnlich vermisste Lob der Eltern stellt sich schließlich ein. Doch am wichtigsten ist Oti längst sein Weinbau geworden. Seine über 90-jährige Mutter sagt: "A weng a Deiff ist er scho, der Otmar", und meint damit den Winzer Oti – und a weng den Komödianten.

- Dienstag, 18. Februar, 00:45 | ANIXE
So schmeckt die Welt: Bordeaux
Was das Piemont für den Trüffel, Bayern für das Bier, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der damit verbundene Genuss ist Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleiht ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.
- Dienstag, 18. Februar, 15:25 | ANIXE
Auf Reisen: Zypern mit Falk-Willy *Wild*
Schauspieler Falk-Willy *Wild* erkundet traditionelle Dörfer, idyllische Weinberge, mit Fresken geschmückte Kapellen, entlegene Klöster, alte Kirchen. Und er trifft Einwohner, die ihren Gast mit offenen Armen empfangen. Natürlich kommt auch die Weinverkostung auf einem der bekanntesten Weingüter, Zambartas, nicht zu kurz.
- Mittwoch, 19. Februar, 14:00 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Ätna – Leben mit der Lava
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 die besten Orangen und vorzüglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie.
- Mittwoch, 19. Februar, 15:30 | 3sat
Im Schatten der Vulkane: Lanzarote – Wie Asche zu Geld wird
Die Landschaft der Kanaren-Insel Lanzarote ist gezeichnet von vulkanischen Zylindern, die vom Kampf zwischen Feuer und Wasser zeugen. Wind und Asche haben das Land extrem fruchtbar gemacht. Es ist aber nicht leicht zu bewirtschaften. Die ausgezeichneten Weine sind ein Beweis dafür, wie widerstandsfähig Mensch und Natur sind.
- Donnerstag, 20. Februar, 20:15 | SWR Fernsehen
Närrische Wochen im Südwesten: Stockacher Narrengericht
Seit 1351, also seit 669 Jahren, dürfen die Stockacher Narren im Gedenken an ihren Gründervater, Erz-narr „Hans *Kuony* von Stocken“, einmal im Jahr ein Narrengericht abhalten. Die Strafe von SWR Moderatorin Kristin *Haub* und dem Stockacher Gerichtsnarren Rainer *Vollmer* wird traditionell in „Eimern Wein“ bemessen. Dabei fasst ein „Eimer“ laut einem alten österreichischen Hohlmaß sage und schreibe 60 Liter. Das SWR Fernsehen überträgt diesen Höhepunkt der schwäbisch-alemannischen Fastnacht am „Schmotzigen Dunschtig“, fachkundig und humorvoll kommentiert.
- Freitag, 21. Februar, 08:00 | ANIXE
Auf Reisen: Steiermark mit Johann *Lafer*
Der bekannte Fernsehkoch Johann *Lafer* geht mit Anixe auf Entdeckungsreise in seine wunderschöne Heimat – die Steiermark. Das wunderschöne Weinland beeindruckt den Koch mit seiner Schönheit.
- Samstag, 22. Februar, 16:45 | 3sat
Georgien – Von Null auf 5000
Georgien liegt eingebettet zwischen Schwarzem und Kaspischem Meer, zwischen Großem und Kleinem Kaukasus. Der Film porträtiert den Alltag der dort lebenden Menschen. In der Hafenstadt Batumi träumen sie davon, das Las Vegas des Ostens zu werden, während in Kachetien der Wein noch immer in riesigen Tongefäßen, den Kvevris, gekeltert wird.

- Sonntag, 23. Februar, 13:30 | 3sat
Meran – Glamour, Gletscher und Geheimtipps
„Die Perle Südtirols“ wird Meran genannt; mediterranes Lebensgefühl vereint sich mit der Tradition als Nobel-Kurort. Kaiserin Sisi machte Meran einst durch ihre Aufenthalte berühmt. Franz Graf *Pfeil* etwa, Winzer aus Passion, verbindet auf seinem alten Gut Wein und Kunst.
- Sonntag, 23. Februar, 14:30 | 3sat
San Francisco von oben
Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- Dienstag, 25. Februar, 17:20 | arte
London – Weihnachtsinsel
London ist die Hauptsiedlung von Kiritimati, der größten Koralleninsel der Welt. Die sogenannte Weihnachtsinsel mitten im Pazifik ist vom Klimawandel und atomaren Altlasten bedroht – doch sie ist auch die Heimat einer lösungsorientierten Bevölkerung, die sich nicht kleinkriegen lässt. Dem Einwohner *Tokobe*a zufolge ist die Kokospalme eine der wichtigsten Lebensquellen der Insel, weil sie vielseitig verwertbar ist. Da das Land der Weihnachtsinsel allen Einwohnern gehört, kann *Tokobe*a jede Palme für die Herstellung seines süßen Palmweins nutzen.
- Mittwoch, 26. Februar, 00:45 | ANIXE
Entdecke die Welt: Kapstadt
Natürlich gehen wir auch auf kulinarische Expedition am Kap und hier darf der traditionsreiche Wein aus Südafrika nicht fehlen.
- Donnerstag, 27. Februar, 15:35 | 3sat
Neuseeland von oben - Ein Paradies auf Erden: Die Südalpen
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Freitag, 28. Februar, 13:20 | 3sat
Magie der Jahreszeiten: Herbst
Unterschiedliche Jahreszeiten prägen das Leben auf unserem Planeten. Ihr immerwährender Zyklus bestimmt im Herbst das Leben auf den Weinbergen, bringt neue Chancen und Gefahren.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Montag, 10., bis Mittwoch, 12. Februar 2019: **VINEXPO 2020 (Paris)**
Auf der VINEXPO Paris treffen sich innovative Produzenten der ganzen Welt und präsentieren ihre Produkte dem französischen Markt. Drei Tage lang finden Meetings, Verkostungen und Seminare zu den neuesten Wein- und Spirituostrends statt. Als Portal zum weltweit größten Konsumentenmarkt stellt VINEXPO Paris eine großartige Chance zum Einstieg in diesen Markt dar. In Kooperation mit der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) wird die Österreich Wein Marketing (ÖWM) an der Vinexpo Paris in Februar 2020 teilnehmen.
Infos & Anmeldung: <https://www.oesterreichwein.at/events/vinexpo-paris/vinexpo-paris-2020>
- Dienstag, 11. Februar 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 4“: Michael *Strohmeier*, Peiserhof, Eibiswald, Weststeiermark
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

- Freitag, 14., und Samstag, 15. Februar 2020, 13 - 20 Uhr: **WEIN & GENUSS Linz**

Auch im Jahr 2020 bringt VINARIA, Österreichs führende Weinzeitschrift, wieder beste Weine und Winzer sowie edle Lebensmittel in das Design Center Linz und eröffnet das neue Weinjahr in Oberösterreich.



Weitere Infos, Winzerliste und Verkostungskatalog, sowie Anmelde-möglichkeiten für Winzer und Kulinarik unter www.weingenusslinz.at.

TICKETS im **VORVERKAUF** (bis 13.02.2020, 16 Uhr) erhältlich bei LWmedia: office@lwmedia.at, +43 2732 82000, über den Vinaria Online-Shop (<http://vinaria.at/Artikel.aspx?id=69>) bzw. über die Systeme von Ö-Ticket (<https://www.oeticket.com/artist/wein-genuss-linz/?affiliate=B38>):

- 1-Tageskarte: € 17,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 12,--)
- 2-Tageskarte: € 25,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 20,--)

TICKETS an der **TAGESKASSE** (keine Bankomatzahlung; nächste Bank gegenüber des Design Centers)

- 1-Tageskarte: € 21,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 16,--)
- 2-Tageskarte: € 31,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 26,--)

Glaseinsatz € 20,-- (bei Rückgabe des unbeschädigten Glases wird die Kautions wieder retourniert)

- Dienstag, 18. Februar 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers Weinfest am Tegernsee (D)**

Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 33 Winzern aus 6 Ländern im Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern (<https://www.althoffcollection.com/de/althoff-seehotel-ueberfahrt>) am Tegernsee mit 183 Weinsorten in 786 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfgängige Winzer-Galadiner weiter, von dem die Weinbegleitung in Kürze bekannt gegeben wird, die Speisenfolge jedoch schon feststeht. Alle Infos, Winzerpartner und Tickets unter: <https://www.doellerer.at/weinfest-tegernsee>.

Weindegustation mit mindestens 33 Winzerpersönlichkeiten: € 29,-- p.P. Bei Buchung des Winzer-Galadiners werden Sie eingeladen, die Weindegustation kostenlos zu besuchen! Winzer-Galadiner (inkl. 5-Gang-Menü, Aperitif, großer Weinbegleitung & Mineralwasser): € 179,-- p.P.

- Donnerstag, 20. Februar, bis Sonntag, 8. März 2020: **24. Rheingau Gourmet & Wein Festival**

Knapp 60 Veranstaltungen in 18 Tagen! Das Programm des diesjährigen Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville und Umgebung lässt keine Wünsche offen. Übernachtungs-Arrangements im Kronenschlösschen (www.kronenschloessen.de) in Kombination mit der Teilnahme an mehreren Events zum Pauschalpreis oder die Einzelbuchung von reinen Weinverkostungen bis hin zu einzigartigen, vermutlich nicht mehr wiederholbaren Verkostungs-Diners mit den besten und rarsten Weinen der Welt (manchmal sogar gemeinsam mit Winzer oder Weinmacher), begleitet von mehrgängigen Speisenfolgen von höchstdekorierten Köchen aus aller Welt (Michelin-Sterne und Gault&Millau-Hauben im Überfluss) zeichnen dieses vielfältige und über die Jahre zum kulinarischen Leuchtturm Deutschlands (und vermutlich darüber hinaus) entwickelten Festival (www.rheingau-gourmet-festival.de). Teilnahmepflicht für Gourmets und Weinkenner!

- Donnerstag, 27. Februar 2020, 15 – 20:30 Uhr: **Wein Burgenland Präsentation 2020 – Linz**

Die große Jahrgangspräsentation des burgenländischen Weins im Linzer Design Center ist einer der Höhepunkte des „Weinfrühlings“ in der oberösterreichischen Landeshauptstadt. Heuer werden die roten Reserven der hervorragenden Jahrgänge 2017 & 2018 sowie erste fruchtbetonte Weine aus 2019 zu kosten sein. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf unter www.weinburgenland.at (ab 14:30 Uhr für Fachpublikum, ab 15:30 Uhr allgemeiner Einlass).



○ Montag, 2. März 2020, 15:30 – 20:30 Uhr: **Wein Burgenland Präsentation 2020 – Wien**

Die große Jahrgangspräsentation des burgenländischen Weins in der Wiener Hofburg ist einer der Höhepunkte des „Weinfrühlings“ in der Bundeshauptstadt. Heuer werden die Reserven der hervorragenden Jahrgänge 2017 und 2018 sowie die ersten fruchtbetonten Weine aus 2019 zu kosten sein.

Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf unter www.weinburgenland.at (ab 14:30 Uhr für Fachpublikum, ab 15:30 Uhr allgemeiner Einlass).



○ Donnerstag, 5. März 2020, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2020 – Linz**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.

Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2020 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im Design-Center in Linz die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung & Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.



○ Dienstag, 10. März 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Doellerers Weinfest in Kitzbühel**

Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 34 Winzern aus 7 Ländern im Kitzhof Mountain Resort (<https://www.hotel-kitzhof.com/>) in Kitzbühel mit 163 Weinsorten in 480 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfgängige Winzer-Galadiner weiter, von dem die Weinbegleitung und die Speisenfolge in Kürze bekannt gegeben werden. Alle Infos, Winzerpartner und Tickets unter: <https://www.doellerer.at/weinfest-kitzbuehel>.

Weindegustation mit mindestens 34 Winzerpersönlichkeiten: € 29,-- p.P. Bei Buchung des Winzer-Galadiners werden Sie eingeladen, die Weindegustation kostenlos zu besuchen! Winzer-Galadiner (inkl. 5-Gang-Menü, Aperitif, großer Weinbegleitung & Mineralwasser): € 179,-- p.P.

○ Dienstag, 10. März 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**

„FOLGE 5“: Daniel Jungmayr, Weingut Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel

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, 14., bis Samstag, 21. März 2020: **TASTE SKI AMADÉ (Salzburg & Steiermark)**

5 Regionen, 760 km Pisten, 270 Lifтанlagen und 260 Skihütten und Bergrestaurants mit nur 1 Skipass. Die Salzburger Sportwelt, Schladming-Dachstein, Gastein, Hochkönig und das Großarlal gehören zu Österreichs größtem Skivergnügen.

Bereits seit 10 Jahren etabliert ist die Ski- und Weingenusswoche, die in dieser Saison vom 14. bis 21. März 2020 den Fokus auf das leibliche Wohl noch einmal verstärkt. Neben zahlreichen Weinverkostungen auf den Skihütten und in den Hotels im Tal locken beispielsweise in Großarl, Gastein und am Hochkönig Gondeldinner mit Weinbegleitung Feinspitze an. Am Hochkönig fahren sogar eigene Winzergondeln: Einsteigen zu einem österreichischen Winzer und während der Bergfahrt beste Weine verkosten. (<https://www.skiamade.com/de/Winter/Kulinarik>)



○ Samstag, 14. März 2020: **FALSTAFF BIG BOTTLE PARTY '20 (Düsseldorf)**

Zur perfekten Einstimmung auf die PROWEIN 2020 lädt Falstaff am 14. März zum Verkosten und Feiern ins Stahlwerk nach Düsseldorf.

Verkosten Sie Spitzenweine von mehr als 130 internationalen Top-Winzern und feiern Sie mit uns zu Live-Musik und DJs! Bereits im Vorjahr konnten wir bekannte Winzer aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich begrüßen. Für das kulinarische Wohl ist gesorgt, nach der Verkostung gibt es Free Flow aus den Magnumflaschen!

Ort: Stahlwerk Düsseldorf, Ronsdorfer Str. 134, D-40233 Düsseldorf

Zeit: Samstag, 14. März 2020 Verkostung: 16.30 - 20 Uhr; Big Bottle Party: 20 - 23.30 Uhr

Karten: € 59,- VVK Normalpreis (<https://www.falstaff.at/ed/die-falstaff-big-bottle-party-3/>)

€ 49,- für Abonnenten und Gourmetclub-Mitglieder | Abendkasse: € 69,-

○ Sonntag, 15., bis Dienstag, 17. März 2020, 9 - 18 Uhr: **PROWEIN 2020 (Düsseldorf)**

Mit Sicherheit Europas bedeutendste Weinmesse, die ProWein, findet ein Jahr nach ihrem 25-jährigen Jubiläum im letzten Jahr auch heuer wieder in Düsseldorf statt. Die Messe entwickelte sich konsequent von einer kleinen Winzermesse zur internationalen Nr. 1 der Wein- und Spirituosenbranche. Mit etwa 6.900 Ausstellern und ca. 61.500 Besuchern auf über 74.000 m² im Jahr 2019 liegt die Latte für 2020 zwar hoch, die Veranstalter sind aber überzeugt, noch mehr Aussteller und noch mehr Besucher an den 3 Tagen nach Düsseldorf zu bringen. Österreich wird heuer die ersten Weine des grandiosen Jahrgangs 2019 sowie die Reserven aus dem Rekord-Jahrgang 2018 präsentieren und mit rund 350 Winzern in Halle 17 ein Programm der Extraklasse bieten. Weitere Infos und Tickets unter: <https://www.prowein.de/>.

○ Donnerstag, 19., bis Samstag, 21. März 2020: **20. Internationale Weinmesse Innsbruck**

Verkosten, Genießen, Erleben & Einkaufen: seit dem Jahr 2000 zählt die Weinmesse Innsbruck im Messe Innsbruck „Messeforum“ zu einer der wichtigsten Plattformen für anspruchsvolle Weingenießer. So unterschiedlich die Vorlieben der Besucher auch sind, eines haben sie alle als Ziel: „Verkosten, genießen und direkt bei Topwinzern einkaufen!“ Dafür reisen private Weinliebhaber, aber auch Wiederverkäufer sogar bis weit über die Grenzen Tirols an. Schließlich soll das persönliche Weinlager nur mit den besten Tropfen gefüllt sein.

Treten Sie ein in das „Reich der edlen Tropfen“ und lassen Sie sich von einzigartigen Geschmackserlebnissen auf der Jubiläumsmesse 20 Jahre Weinmesse Innsbruck überraschen. Rund 180 Aussteller machen diese Messe zu dem was sie ist: Westösterreichs größte Weinmesse!

Weitere Infos: https://www.cmw.at/de/messekalender/20_int_weinmesse_innsbruck_2020/

Tageseintritt an der Messekassa: € 25,- | VVK-Ticket im Onlineticketshop: € 22,- / € 23,- (<https://tickets.cmw.at/index.php>) | Öffnungszeiten: Do.: 16 - 21 Uhr | Fr. + Sa. 14 - 20 Uhr

○ Donnerstag, 19. März, bis Donnerstag, 2. April 2020: **wachau GOURMET festival 2020**

Zum 13. Mal findet in der Tourismusregion Wachau (zwischen Maria Taferl und dem Göttweiger Berg) das wachau GOURMET festival statt. Die ersten Events stehen schon fest, laufend kommen neue kulinarische Highlights dazu: www.wachau-gourmet-festival.at.

• Freitag, 20. März, 14:30 - 17:00 Uhr. 111 Weine aus Österreich

Wie der Titel des Buches der Weinjournalistinnen Daniela *Dejnega* und Luzia *Schrampf* verheißt – sind an einem Nachmittag nur ganz schwer zu schaffen. Daher präsentieren die Autorinnen eine Auswahl von 18 Weinen, die zeigen, wie inspirierend, vielfältig, lebendig und hochklassig die Weine der aktuellen Winzer-Generation sind. Fixstarter sind die Wachauer Weine aus dem Buch. Ergänzt wird Dazupassendes, Gegensätzliches, Unerwartetes – in jedem Fall Köstliches – in allen gängigen Weinfarben. Ein kurzweiliger, abwechslungsreicher Nachmittag mit einigen der spannendsten Weine aus Österreich und entsprechenden Hintergrund-Geschichten sei versprochen. Treffpunkt: Kellerschlüssel der Domäne Wachau.

Kosten € 105,- p. P. | Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at.



- Montag, 23. März, 18:30 - 22:30 Uhr. Authentisches Seoul-Food von HAN am Stadtpark

Geschmackstief, feurig aromatisch, aufregend. Die Küche Südkoreas ist abenteuerlich anders. Anspielungsreich Seoul-Food genannt, wärmt sie die Seele und führt gleichzeitig neue Geschmackswelten vor. Grund genug ihr beim Wachauer Gourmet Festival in Person von Bora Höllermeier und ihren kochenden Eltern Myungsoon Chong und Kwangsik Lim die



Bühne zu überlassen. Die drei versetzen im wohl besten Südkoreaner Wiens im HAN am Stadtpark mit Kimchi, umwerfenden Chongol-Suppen, Bokkum und Zzige ihr Publikum in Staunen und Begeisterung. Zu ihrer kompromisslos authentischen Küche öffnen wir eine Selektion unserer besten Weine, die sich – vielschichtig und facettenreich – ganz fantastisch mit den exotischen Köstlichkeiten ergänzen. | Treffpunkt: Kellerschlüssel der Domäne Wachau Kosten € 95,- p. P. | Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at.

- Montag, 23. März 2020, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2020 – Götzis**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2020 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Kulturbühne Ambach in Götzis die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Dienstag, 24. März 2019, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2020 – Salzburg**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2020 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag am Flughafen Amadeus, Terminal 2, die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Donnerstag, 26. März 2020, 16:30 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2019 – München**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2020 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im MVG Museum in München die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Freitag, 27., und Samstag, 28. März 2020: **7. Weinmesse „Wein im Schloss“ Mondsee**

Mehr als 60 Aussteller, darunter zahlreiche Topwinzer aus allen Weinbauregionen Österreichs sowie Weinhändler mit Weinen aus Italien, Frankreich und Portugal präsentieren sich auf der Weinmesse Mondsee und präsentieren rund 750 Weine und entsprechendes Weinzubehör sowie ein ausgesuchtes Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten. Das Angebot der „Wein im Schloss“-Messe reicht dabei von den Klassikern wie Salami, Speck und Käse bis zu Olivenöl, Essig,

Pasta, Antipasti, Nudeln und italienische Süßspeisen. Die Mondseer Weinmesse bietet Weinliebhabern die ideale Gelegenheit zum Verkosten, Genießen, Vergleichen und Weinkauf.

Weitere Infos: https://www.cmw.at/de/messekalender/7_weinmesse_wein_im_schloss_2020/

Tageseintritt an der Messekassa: € 17,-- | VVK-Ticket im Onlineticketshop: € 14,-- / € 15,--
(<https://tickets.cmw.at/index.php>) | Öffnungszeiten: Fr. 16 - 21 Uhr & Sa. 14 - 20 Uhr

○ Montag, 30. März 2020, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2020 – Wien**

Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel zeigt sich mit dem neuen Jahrgang von seiner besten Seite – Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserven mit feiner Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel, unverkennbar geprägt von ehrlicher Winzerhand, aber immer gebietstypisch weinviertlerisch.



Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2020 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Hofburg in Wien die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

○ Dienstag, 31. März 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers Weinfest in Lech am Arlberg**

Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 40 Winzern aus 9 Ländern im Hotel Sport Park Lech (<http://www.sport-park-lech.at/de/>) in Lech am Arlberg mit 198 Weinsorten in 572 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfgängige Winzer-Galadiner in zwei möglichen Orten weiter: Hotel Aurelio (<https://www.aureliolech.com/de/>) oder Hotel Arlberg (<https://arlberghotel.at/>) statt. Weinbegleitung und Speisenfolge werden in Kürze bekannt gegeben. Alle Infos, Winzerpartner und Tickets unter: <https://www.doellerer.at/weinfest-lech>.

Weindegustation mit mindestens 36 Winzerpersönlichkeiten: € 29,-- p.P. Bei Buchung des Winzer-Galadiners werden Sie eingeladen, die Weindegustation kostenlos zu besuchen! Winzer-Galadiner (inkl. 5-Gang-Menü, Aperitif, großer Weinbegleitung & Mineralwasser): € 199,-- p.P. (Hotel Aurelio) bzw. € 179,-- p.P. (Hotel Arlberg)

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS○ **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 21. März 2020 | 19. September 2020

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 17. Oktober 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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, 21. November 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- 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 2020:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 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 2020 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 2020 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (*bbj*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? Bernulf.Bruckner@LRTC.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 200 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

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

*** Mit der fünften Ausgabe 2020, Anfang März, wird der 250. BBJ Wein-Newsletter erscheinen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



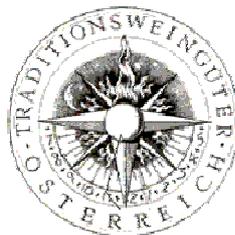
WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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