

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_04

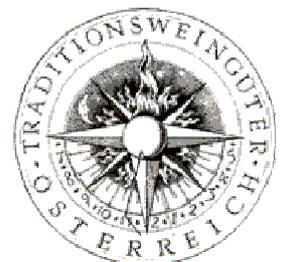
19. FEBRUAR 2020

Die Themen:

- ÖWM hat einen neuen Chef: Chris *Yorke*
– das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- WINZER KREMS nach Führungswechsel mit Exportrekord weiter auf Erfolgskurs 2
- ROSINAS ROSINEN: Lagerung..... 3
- Neuausrichtung des deutschen Weinbezeichnungsrechts..... 3
- 884. Geburtstag: Kloster Eberbach feiert mit Jubiläumsweinen 4
- Schon wieder Wein-Raub: Edle Tropfen für 240.000 Franken aus Restaurant gestohlen..... 5
- 3-Sterne-Restaurant Victor's Fine Dining by Christian *Bau*:
Schluss mit No-Shows – Reservierungen nur noch gegen Vorkasse 6
- „Brangelina“ bringen Rosé-Champagner auf den Markt 6
- Italiens Winzer schäumen über Prosecco-Automaten 7
- Flavonole im Wein reduzieren das Risiko, an Alzheimer zu erkranken 7
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Februar 8
- 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



***) ÖWM hat einen neuen Chef: Chris Yorke – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wein braucht Marketing und das erledigt seit dem Weinskandal 1985 die Österreich Weinmarketing GmbH. Der neue Geschäftsführer Chris Yorke lud zu einer Präsentation seines Marketingkonzepts in den Stadtwirt, 1030 Wien. Der Brite spricht nahezu perfekt Deutsch, hat einen bunten Lebenslauf in Marketing- und Weinesdingen und möchte die Positionierung des österreichischen Weines in den folgenden Jahren schärfen. „Das Weinland Österreich verfügt im internationalen Vergleich über eine hervorragende Durchschnittsqualität und einen unverkennbaren Stil seiner Weine.“ Dazu kommen hohes Umweltbewusstsein und ein nachhaltiges Wirtschaften der Winzer. So ist Österreich weltweit die Nummer zwei beim biologischen Weinbau – nach Italien. Eine Herausforderung sieht Yorke in der kleinstrukturierten „Weinlandschaft“. Einigen Großbetrieben mit professionellem Marketing stehen viele kleine Weinbaubetriebe gegenüber, die gemeinsame Aktionen erschweren. Dennoch ist Yorke von der positiven Zukunft des österreichischen Weines überzeugt. Wir von W&G Wein und Gesund übrigens auch. (hb) (www.wein-gesund.at)



ÖWM-GF Chris Yorke
© ÖWM/Anna Stöcher



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:

Sie waren nur zum Scheine wach,
so sehr hielt sie der Wein in Schach.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) WINZER KREMS nach Führungswechsel mit Exportrekord weiter auf Erfolgskurs**

Am 1. Oktober 2019 hat Ing. Ludwig Holzer, MSc die Geschäftsführung der WINZER KREMS – Sandgrube 13 von Dir. Franz Ehrenleitner übernommen und zieht eine erste positive Bilanz. Im Jahr 2019 konnte man erstmals den Flaschenwein-Export auf über 50 % des gesamten Flaschenwein-Umsatzes steigern: exakt 51,7 % wurden außerhalb Österreichs erwirtschaftet. Exportland Nummer 1 ist nach wie vor Deutschland, wo bereits 1972 in Passau eine Vertriebsniederlassung gegründet worden war, vor den Niederlanden und den USA.

„Darüber hinaus konzentrieren wir uns auf die Zukunftsmärkte in Fernost und Osteuropa, insbesondere Russland“, so Ludwig Holzer, der mit seiner über 30jährigen Exporterfahrung und einem ambitionierten Team viel Potential sieht.



Sichtlich erfreut über die Qualität des Weinjahrgangs 2019: Kellermeister Franz Arndorfer, Obmann Franz Bauer und Geschäftsführer Ludwig Holzer bei der Qualitätskontrolle (v.l.) © Gregor Semrad

Mit dem Weinjahrgang 2019 ist eine tolle Basis für die Fortsetzung des erfolgreichen Weges vorhanden. Der schöne Sommer sorgte für die Reife, der kühle und trockene Herbst für die nötige Säurestruktur und Fruchtigkeit der Weine. Für Kellermeister Ing. Franz *Arndorfer* ist der Jahrgang 2019 die Fortsetzung vieler erfolgreicher „9er-Jahre“. Davon zeugen beispielsweise edle Tropfen aus den Jahren 1969, 1979 und 2009 im Vinothekeller der WINZER KREMS, die die Herzen der Weinkenner höherschlagen lassen.

Der Vorstandsvorsitzende Obmann ÖkR Franz *Bauer* zeigt sich sehr zufrieden mit den im Spätsommer 2019 gestarteten Investitionen in Keller- und Abfülltechnik. „Das zukunftsweisende Bauvorhaben befindet sich aufgrund der guten Planung und der professionellen Zusammenarbeit aller Bauteams sehr gut im Zeitplan.“ Durch den Umbau werden Gärkeller, Abfüllanlage und das Flaschenlager erneuert und ein wesentlicher Schritt für die Zukunft gesetzt, um das Qualitätsniveau der WINZER KREMS weiter zu steigern. Der Gärkeller als erster Bauabschnitt wird bereits zur Ernte 2020 fertiggestellt sein. (*bbj*)

***) Neuausrichtung des deutschen Weinbezeichnungsrechts**

Der deutsche Weinbauverband schlägt ein vierstufiges Herkunftssystem vor, bei dem die Großlagen eine eigene Stufe bilden.

In einer heute dem Bundeslandwirtschaftsministerium zugeleiteten Stellungnahme zur anstehenden Reform des Weingesetzes hat der Deutsche Weinbauverband e.V. (DWV) eine klare Position zur künftigen Gestaltung des deutschen Weinbezeichnungsrechts bezogen.

Grundsätzlich bekräftigt der DWV die Ziele der Reform, das alte Qualitäts- und Bezeichnungssystem in ein neues, vereinfachtes und transparenteres System zu überführen. Die Profilierung der geschützten Herkunft soll sich dabei an folgenden zwei Leitsätzen orientieren: „Die Angabe einer Herkunft beinhaltet ein Qualitätsversprechen.“ „Kleinere Herkünfte müssen ein größeres Qualitätsversprechen beinhalten.“

Die in den Anbaugebieten gegründeten Schutzgemeinschaften sollen für die Profilierung ihres Anbaugebietes zuständig sein. Um regionale Bedürfnisse und Besonderheiten in die Profilierung mit einzubringen, sollten die Schutzgemeinschaft jedoch weitgehend flexibel gestalten können. Dem Anliegen des Bundesministeriums nach gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien

Rosinas Rosinen: Lagerung



Ganze Bände wurden bereits über die richtige Weinlagerung geschrieben und haben durchaus ihre Berechtigung, sind aber in erster Linie für Experten oder Weinsammler von teuren Weinen mit langer Reifezeit gedacht. Ich will mich hier allerdings von der praktischen Seite für Otto Normalverbraucher annähern.

Ganz grundsätzlich sind sowohl Rot-, als auch Weißweine lagerfähig, abhängig von ihrer Beschaffenheit. Ein hoher Alkoholgehalt ist bei beiden wichtig. Rotweine brauchen zudem genügend Tannine. Bei Weißweinen indizieren hohe Säure- und/oder Zuckerwerte deren gutes Reifepotenzial. Ein perfekter Lagerplatz hat zwischen 10 und 12 Grad, wenig Temperaturschwankung, ist dunkel, frei von starken Gerüchen, keiner ständigen Vibration ausgesetzt, und relativ feucht. Brrrrrrrr!!! Wer will in so einer Umgebung schon wohnen?! Folglich bieten moderne Behausungen selten ein derartiges Weinparadies. Trotzdem kann man auch hier ganz gute, wenn auch nicht ideale Bedingungen vorfinden. Es gilt einfach, ein paar Dinge zu beachten: Flaschen immer liegend lagern. Das verhindert das Austrocknen des Korkens. Eine gleichmäßige Temperatur ist wichtiger als die absolute Kühle, sollte aber 17 Grad unter keinen Umständen überschreiten. Die Flaschen niemals unmittelbar neben der Waschmaschine aufbewahren. Das vermehrte Schütteln lässt den Wein nicht ruhen. Schließlich noch direktes Sonnenlicht und starke Gerüche vermeiden und auf eine gewisse Luftfeuchtigkeit im Raum achten. Das war's! Ein recht passabler Platz für kleinere Weinvorräte, die man kurz- bis mittelfristig lagern möchte, bietet sich also beispielsweise zumeist unter einer Stiege.

Wie lange man einen Wein am besten weglegt, erfährt man immer öfters auf den Weinflaschen selbst, aus etwaigen Kostnotizen oder vom Winzer bzw. Weinhändler. Durch Verkostungen und Vergleiche schult man zudem den eigenen Gaumen, erweitert seinen Horizont und erhöht die Motivation, selbst einmal zum Lagermeister in großem Stile zu werden und sich einschlägige Fachliteratur zu besorgen. Fehlt dann nur noch der Keller ...

www.rosina-bruckner.com

en, um ein gewisses Qualitätsniveau, eine gewisse Einheitlichkeit und damit eine bessere Orientierung des Verbrauchers zu garantieren, soll jedoch auch Rechnung getragen werden.

Vor diesem Hintergrund spricht sich der DWV dafür aus, zur Profilierung der Herkunft folgende Regelungen im Weingesetz festzulegen: Im Weingesetz werden die 4 Herkunftsstufen Anbaugebiet (= g.U., geschützte Ursprungsbezeichnung), Großlage/Bereich, Ort (= Gemeinde) und Einzellage verankert (vgl. Bild).

Die Schutzgemeinschaften können selbst darüber entscheiden, ob sie alle Stufen für die Profilierung verwenden oder ob in ihrem Anbaugebiet nur ein dreistufiges System (ohne Bereich und Großlage) angestrebt wird.

Für die niedrigste 1. Stufe – Herkunftsstufe g.U. (Anbaugebiet) – bleiben die bisher festgesetzten Produktspezifikationen in den Lastenheften erhalten. Weitere gesetzliche Mindestkriterien sind nicht vorgesehen.

Für die Stufe 2 – Bereich/Großlage – wird der verpflichtende Namenszusatz „Bereich“ oder „Region“ in Voranstellung zum Großlagenamen (Gemeinde + Lagename) bzw. Bereichsnamen nach einer Übergangsfrist von 3 Jahren ab Inkrafttreten dieser Weingesetzänderung vorgeschrieben. Nach weiteren 5 Jahren soll geprüft werden, ob auf diese Stufe ganz verzichtet werden kann oder ob die Großlagenbezeichnung ähnlich wie ein Bereich (also ohne Gemeinidenamen) gestaltet werden kann. Die bisher in den Lastenheften festgesetzten Produktspezifikationen bleiben erhalten. Es werden keine weiteren gesetzlichen Mindestkriterien vorgesehen.

Für die 3. Stufe – Ortsweine (Bezeichnung mit dem Gemeinidenamen) – sollen folgende Mindestkriterien gesetzlich vorgeschrieben werden:

- Mindestmostgewicht Prädikat
- Frühester Vermarktungstermin ab 1. Januar des der Ernte folgenden Jahres

Für die höchste, die 4. Stufe – Einzellage (Gemeinde + Lagennamen) – sollen folgende Mindestkriterien gesetzlich festgelegt werden:

- Mindestmostgewicht Prädikat
- Frühester Vermarktungstermin ab 1. März des der Ernte folgenden Jahres
- Beschränkung auf maximal 12 Rebsorten pro g.U.
- Restsüße Lagenweine (mehr als 20 g/l) tragen Prädikatsbezeichnungen.

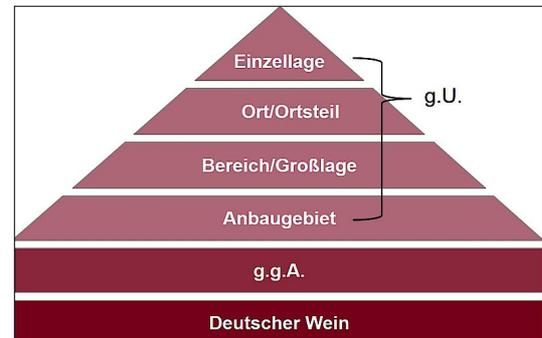
In allen 4 Herkunftsstufen steht es den Schutzgemeinschaften frei, für die festgelegten Kriterien strengere Werte bzw. weitere Kriterien festzulegen. (bbj)

Quellen: Meininger.de online, Donnerstag, 13. Februar 2020, 10:45, <https://www.meininger.de/de/der-deutsche-weinbau/news/neuausrichtung-des-weinbezeichnungsrechts>, DWV online, Deutscher Weinbauverband (DWV) für Neuausrichtung des Weinbezeichnungsrechts, Pressemitteilung vom 13.02.2020, <https://www.dwv-online.de/startseite0/details/deutscher-weinbauverband-dwv-fuer-neuausrichtung-des-weinbezeichnungsrechts-1581598894.html>

*) 884. Geburtstag: Kloster Eberbach feiert mit Jubiläumsweinen

Als Abt Bernhard von Clairvaux (1090-1153) am 13. Februar 1136 das Zisterzienserkloster im Rheingau gründete, ahnte der Mönch, der später heiliggesprochen wurde, sicher nicht, welchen Meilenstein für die Ewigkeit er damit legte. Um dieses fantastische Jubiläum zu feiern, sind Weingut-Geschäftsführer Dieter Greiner und sein Team in die Schatzkammer hinabgestiegen und haben einige der edelsten Tropfen ausgewählt. In diesem Gewölbe lagern Jahrgänge ab 1706! „Wir möchten allen Weinliebhabern die Möglichkeit geben, historische Jahrgänge zu erwerben, die sonst nicht mehr ohne weiteres im Handel erhältlich sind und sie so an unserer Tradition teilhaben lassen“, erläutert der Chef des Kloster-Weingutes, das mit 240 ha das größte Deutschlands ist.

„Alle unsere Weine werden regelmäßig bezüglich ihrer Qualität kontrolliert und umgekorkt“, erklärt Dieter Greiner. „Sämtliche Flaschen sind in einem perfekten Zustand.“ Durch die Einrichtung



des Cabinetkellers entstanden schon im 18. Jahrhundert vinifizierte Kostbarkeiten, die bis zum heutigen Tag in der Schatzkammer des Klosters zu finden sind und eine der wertvollsten Sammlungen deutscher Weine in der ganzen Welt darstellt. Der Preis des ältesten Kloster Eberbach Geburtstagsweins, einer hundertjährigen Rauenthaler Baiken Riesling Trockenbeerenauslese von 1920, wird auf Anfrage mitgeteilt. Für alle anderen „runden“ Jahrgänge gibt es Fixpreise zwischen € 59,-- (Steinberger Riesling 2015 „aus dem Cabinetkeller“ trocken) und € 4.020,-- (Rauenthaler Gehr Riesling Cabinet 1940). Die Jubiläumsweine sind ab morgen, Donnerstag, 20. Februar, im online-shop gelistet.



Kloster Eberbach in Eltville im Rheingau

Wer den Klostergeburtstag vor Ort feiern möchte: Unsere Türen sind von 11 - 18 Uhr für Besucher geöffnet. Dazu kann ein Großteil des Weinportfolios in der Vinothek im Kloster Eberbach verkostet werden. Stiftungsvorstand Martin *Blach*: „Jeder Geburtstag ist für das Kloster Eberbach ein besonderer, da wir uns stets unserer Wurzeln erinnern! In diesem Jahr freuen wir uns sehr auf die Eröffnung unseres spendenfinanzierten Herzensprojekts, des Hortus Ludi, eine generationsübergreifende Erlebniswelt in einzigartiger Atmosphäre.“

Das nächste große Wein-Ereignis findet am 29. Februar im Laiendormitorium des Klosters statt. Tickets für die Vorprobe zur großen VDP.AUKTION.RÉSERVE-Weinversteigerung (€ 30,--) können noch bestellt werden: weinhold@weingut-kloster-eberbach.de.

Die anschließende Veranstaltung ist seit vielen Tagen bereits ausverkauft, es gibt eine Warteliste. Pressevertreter und -vertreterinnen sind herzlich willkommen. Wer die Weine außerhalb der Vinothek probieren möchte: Regelmäßig laden öffentliche Schlenderproben zu einer Reise in die Welt des Weins ein. Zu den Jubiläumsweinen: <https://www.weingut-kloster-eberbach.de/weine/weine-fuer-momente/anspruchsvolle-weinkenner>. (*bbj*)

Quelle: Gourmetwelten online, 15. Februar 2020, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/884_geburtstag_kloster_eberbach_feiert_mit_jubilaeumsweinen/

***) Schon wieder Wein-Raub: Edle Tropfen für 240.000 Franken aus Restaurant gestohlen**

Schon wieder haben Diebe in einem Weinkeller zugeschlagen: Diesmal traf es den Weinkeller des Schweizer Gourmetrestaurants L'Ermitage in Vufflens-le-Château am Genfersee. Wie blick.ch berichtet, sollen mehr als 100 Weine im Wert von 240.000 Franken (rund 225.000 Euro) gestohlen worden sein. Für den Besitzer, Sternekoch Bernard *Ravet*, ein herber Verlust.

Die Diebe kamen mitten in der Nacht und verschafften sich Zugang zum Weinkeller des Spitzenrestaurants. Wie die Zeitung berichtet, erwiesen sich die Diebe als echte Weinkenner und nahmen nur die 120 teuersten Flaschen mit. Darunter zwei Flaschen „La Romanée Conti im Wert von je 25.000 Franken (rund 23.000 Euro).

Während der Betrieb im Restaurant wie gewohnt weitergeht, hat Bernard *Ravet* bereits Anzeige erstattet. Hoffnungen, dass er die Flaschen zurückbekommt, hat er aber keine. Trotzdem will sich *Ravet*, dessen Familie seit 30 Jahren Wein sammelt, vor dem nächsten Einbruch schützen und hat die Sicherheitsvorkehrungen verstärkt.

Erst kürzlich haben Diebe den Keller des Sternerestaurants „Schwarzer Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen von Winzer und DFB-Präsident Fritz Keller ausgeräumt. Dabei sollen viele hochpreisige Weine gestohlen worden sein. (*bbj*)

Quelle: Tageskarte online, 16. Februar 2020, 09:35 Uhr, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/schon-wieder-wein-raub-edle-tropfen-fuer-240000-franken-aus-restaurant-gestohlen.html>, Original-Artikel in [blick.ch: https://www.blick.ch/news/schweiz/westschweiz/einbruch-beim-schweizer-sternekoch-bernard-ravet-diebe-klaunen-spitzenweine-im-wert-von-240000-franken-id15746163.html](https://www.blick.ch/news/schweiz/westschweiz/einbruch-beim-schweizer-sternekoch-bernard-ravet-diebe-klaunen-spitzenweine-im-wert-von-240000-franken-id15746163.html)

***) 3-Sterne-Restaurant Victor's Fine Dining by Christian Bau:**

Schluss mit No-Shows – Reservierungen nur noch gegen Vorkasse

Schluss mit „No-Shows“ und der Verschwendung wertvoller Lebensmittel: Christian *Bau* führt als erster Drei-Sternekoch bei Tischbuchungen eine Vorkasse ein und möchte damit auch Kollegen den Weg bereiten. Das Nicht-Erscheinen von Gästen macht die täglich notwendige Kalkulation von den in der Sterneküche benötigten hochwertigen Zutaten zunichte. Die Verschwendung dieser zu 100 % frischen Lebensmitteln bewirkt ideell und betriebswirtschaftlich einen hohen Schaden.

Die Konsequenz für Christian *Bau* daraus ist: An Freitagen und Samstagen sowie am Vorabend eines Feiertags und am Feiertag selbst zieht das Victor's Fine Dining by Christian *Bau* ab 1. März 2020 pro Gast per Kreditkarte 200 Euro vorab ein. Erscheinen die Gäste nicht zum gebuchten Termin und kann der Tisch kurzfristig nicht nachbesetzt werden, behält das Restaurant die Pauschale ein. Erleichtert wird das Buchungsprozedere seit 15. Februar 2020 über das online Reservierungssystem Seatrix.

„Leider zwingen uns die Erfahrungen aus dem vergangenen Jahr zu diesem Schritt, denn die Rate an No-Shows und kurzfristigen Absagen haben über die letzten Monate weiter zugenommen. In unserem kleinen Restaurant entstehen mit jedem freien Tisch rund 10 % Umsatzeinbußen“, erklärt Christian *Bau*. „Nachdem wir gleichzeitig für Reservierungen eine Vorlaufzeit von rund 3 Monaten und lange Wartelisten haben, ist es umso ärgerlicher, wenn ein Tisch an begehrten Wochenend- oder Feiertagsterminen trotz Buchung leer oder unterbesetzt bleibt.“ Er bedauert die Notwendigkeit seines Vorgehens, rechnet aber mit Verständnis, denn der Trend trifft die gesamte Branche. „Mit der Vorkasse möchte ich auch Kollegen motivieren, ähnliche Vereinbarungen einzuführen.“

Seit 2005 ist Christian *Bau* von Michelin als Drei-Sternekoch ausgezeichnet, 2018 war er Gault & Millau „Koch des Jahres“ und seit 2019 trägt er zudem den Titel „Botschafter der japanischen Küche“. Er geht mit dem höchsten Anspruch täglich an seine Arbeit, die mit der Auswahl der frischesten und qualitativ besten Zutaten beginnt für eine außerordentlich umfangreiche Produktpalette. Selbstverständlich kauft er in den Mengen ein, die den vorliegenden Buchungen entsprechen. „Wenn schließlich weniger Gäste da sind, als ursprünglich kalkuliert, wirkt sich das betriebswirtschaftlich aus Sicht von Einkauf, Personalplanung und Betriebskosten spürbar negativ aus“, erläutert Christian *Bau*. „Außerdem ist es für mich untragbar, wenn wir in Zeiten des nachhaltigen Denkens und bewussteren Verbrauchs so wertvolle Lebensmittel verschwenden.“ (bbj)

Quellen: Gourmetwelten online, 13. Februar 2020,

https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/victors_fine_dining_by_christian_bau_schluss_mit_no_shows/,
Tageskarte online, 13. Februar 2020 07:26 Uhr, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/drei-sterne-essen-nur-noch-gegen-vorkasse-im-victors-fine-dining-von-christian-bau.html>

***) „Brangelina“ bringen Rosé-Champagner auf den Markt**

Nach dem Erfolg seines Rose-Weins will das Hollywood-Ex-Traumpaar Angelina *Jolie* und Brad *Pitt* nun Rosé-Champagner auf den Markt bringen. Das Chateau Miraval in der französischen Provence schließt sich dazu mit dem Champagner-Produzenten Pierre *Peters* zusammen. *Jolie* und *Pitt* sind am Weingut Miraval der Winzerfamilie *Perrin* beteiligt. „Das ist ein Familienprojekt zwischen Angelina *Jolie*, Brad *Pitt* und ihren Kindern mit den Winzerfamilien *Perrin* und *Peters*, letztere kennen einander schon lange“, sagt Guillaume *Jourdan* von der Agentur Vitabella, die für Miraval die PR-Arbeit macht. An dem Vorhaben werde schon seit drei oder vier Jahren gearbeitet.

Nach Angaben von Rodolphe *Peters* sollen zunächst 10.000 Flaschen pro Jahr produziert werden, später dann mehr als 25.000. Ziel sei es, „wirklich einen Referenz-Rosé-Champagner zu entwickeln“, sagt der Chef des in Mesnil-sur-Oger ansässigen Champagner-Hauses Pierre *Peters*.

Der Rose-Wein des Weingutes Miraval ist insbesondere in den USA sehr gefragt. Mittlerweile produziert das Unternehmen außerdem Bioolivenöl. *Jolie* und *Pitt* hatten das Chateau Miraval 2008 für 40 Mio. Euro erstanden, 2014 heirateten sie dort. Im September 2016 reichte *Jolie* nach insge-

samt elfjähriger Beziehung mit *Pitt* die Scheidung ein. Nach einem Rosenkrieg erzielten die beiden US-Schauspieler Ende 2018 schließlich eine Sorgerechtsvereinbarung für ihre 6 Kinder. (*pcj*)

***) Italiens Winzer schäumen über Prosecco-Automaten**

Ein „Prosecco-Automat“, der Gläser mit dem bekannten italienischen Schaumwein in einer zentralen Londoner Straße ausschenkt, sorgt für Empörung in Italien. Konkret treibt der Automat, der von der renommierten Weinbar „Vagabond Wine“ installiert wurde, das norditalienische Konsortium zum Schutz des Prosecco auf die Barrikaden. Der Verband kündigte eine Klage zum Schutz der britischen Konsumenten an. Die „Automatic Prosecco Machine“ (APM) ist vorerst ein Unikum in London, weitere könnten jedoch bald folgen. Der gelbe Automat schenkt Gläser mit Prosecco aus. Laut den italienischen Weinproduzenten darf Prosecco nur aus der Flasche ausgeschenkt werden. Kunden, die vom Automaten Prosecco trinken, könnten die Etikette des Weins nicht lesen und die Qualität des Produkts nicht bewerten. Der Präsident des Konsortiums zum Schutz der Prosecco-Qualität, Stefano *Zanette*, beklagte einen „Betrug auf Kosten englischer Konsumenten“ sowie einen schweren Imageschaden für den echten italienischen Prosecco. Die Herkunftsregion des norditalienischen Schaumweins war im vergangenen Juli zum Weltnaturerbe der UNESCO erklärt worden. Seit dem Jahr 2010 gilt Prosecco als geschützte Herkunftsbezeichnung für italienische Schaumweine („Spumante“) und Perlweine („Frizzante“) aus den italienischen Provinzen Venetien und Friaul-Julisch Venetien. Das Spitzenprodukt unter den Proseccos mit DOCG-Siegel wird in 15 Gemeinden im hügeligen Dreieck zwischen Vittorio Veneto, Conegliano und Valdobbiadene in der Provinz Treviso angebaut. Auf 6.500 ha arbeiten 3.200 Winzer und 170 abfüllende Betriebe. (*pcj*)

***) Flavonole im Wein reduzieren das Risiko, an Alzheimer zu erkranken**

Die Autoren einer kürzlich in der Fachzeitschrift *Neurology* veröffentlichten Studie der Rush University in Chicago fanden heraus, dass moderater Weinkonsum als Teil einer antioxidantienreichen Ernährungsweise nachweislich das Risiko reduziert, an Alzheimer zu erkranken.

Die mit dem fortschreitenden Alter zunehmende Menge an zu sich genommenen Flavonolen, einer in vielen Früchten, Gemüsen und Wein vorkommenden Untergruppe der bioaktiven Polyphenole (Flavonoide), konnte eindeutig mit dem sich verringernden Risiko einer Alzheimererkrankung in Zusammenhang gebracht werden.

Die Studie analysierte die Daten des Rush Memory and Aging Project (MAP), einer Langzeitstudie in Chicago, in deren Rahmen seit 2004 das Team um den Studienleiter Dr. Thomas *Holland* jährliche Überprüfungen der neurologischen Entwicklung und der Ernährungsgewohnheiten von 921 Teilnehmern ohne Demenzerkrankung durchführten.

Dabei konzentrierten sie sich anhand der Struktur des Harvard Food Frequency Questionnaire (FFQ) auf 4 Flavonole, die oft in Obst und Gemüse vorgefunden werden können: Isorhamnetin, Myricetin, Kaempferol and Quercetin. Die Teilnehmer der Studie wurden danach in fünf gleich große Gruppen (Quintile) entsprechend ihres Flavonol-Konsums geteilt.

Die Diagnose einer möglichen Alzheimererkrankung wurde jährlich anhand einer dreistufigen Untersuchungsserie vorgenommen: Die Ergebnisse aus 19 kognitiven Tests, eine klinische Beurteilung der Teilnehmer und eine finale diagnostische Einstufung durch einen erfahrenen Neurologen bzw. klinischen Psychologen. Von den 921 Teilnehmern, die ursprünglich keine Demenz- oder Alzheimer-Erkrankung aufwiesen, wurde im Verlauf der letzten 15 Jahre bei insgesamt 220 Personen eine entsprechende Erkrankung diagnostiziert.

Studienteilnehmer aus der Gruppe mit dem höchsten Flavonolkonsum hatten nach eingehender Datenanalyse ein um 48 % geringeres Risiko an Alzheimer zu erkranken als Teilnehmer aus der Gruppe mit dem niedrigsten.

Betrachtet man die Wirkstoffe einzeln, dann sieht das Ergebnis wie folgt aus: Kaempferol, das in Grünkohl, Bohnen, Tee, Spinat und Broccoli zu finden ist, reduziert das Risiko um 51 %. Myrici-

tin, das in Wein, Tee, Grünkohl, Orangen und Tomaten vorkommt, erzielt ebenso eine 38 % risikomindernde Wirkung wie Isorhamnetin, das in Wein, Birnen, Olivenöl und Tomatensauce enthalten ist. Für Quercetin konnte keine risikoreduzierende Wirkung festgestellt werden.

Dr. *Holland*, der die Ernährungsweise an die erste Stelle der Faktoren für einen gesunden Lebensstil setzt, argumentiert zwar, dass blättrige Gemüse die wichtigsten Flavonol-Spender sind, unterstreicht aber auch weiterhin vehement, dass ein Glas Wein pro Tag als eine vorzügliche Flavonol-Quelle darstellt. „Ganz generell werden wir über eine Änderung des Lebensstils zur Alzheimer-Vorbeugung nachdenken müssen.“ sagte er in einem Interview gegenüber *Wine Spectator*. Die Resultate der Studie zeigten nämlich auch, dass die Teilnehmer der Gruppe mit dem höchsten Flavonolkonsum einen höheren Bildungsstand hatten und mit einer höheren Wahrscheinlichkeit an körperlichen und geistigen Aktivitäten teilnahmen als die Teilnehmer der anderen vier Gruppen mit niedrigerem Flavonolkonsum. (*bbj*)

Quelle: *Wine Spectator* online, Shawn Zylberberg, Feb 4, 2020, <https://www.winespectator.com/articles/flavonols-found-in-wine-linked-to-lower-risk-of-alzheimers-disease>, Original-Studie: Holland T. M., Agarwal P., Wang Y., Leurgans S. E., Bennett D. A., Booth S. L., Morris M. C. (2020): *Dietary flavonols and risk of Alzheimer dementia*. in: *Neurology*. Jan. 29, 2020, <https://doi.org/10.1212/WNL.0000000000008981>

*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Februar

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

- 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 *Tokobea* zufolge ist die Kokospalme eine der wichtigsten Lebensquellen der Insel, weil sie vielseitig verwertbar ist. Da das Land der Weihnachtsinsel allen Einwohnern gehört, kann *Tokobea* 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

- 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!
- Freitag, 21. Februar, bis Mittwoch, 26. Februar 2020: **Heringsschmaus & Fischwoche**
6 Tage lang steht beim Wiener Sieger 2019 der beliebten Kabel 1-TV-Serie „Mein Lokal, Dein Lokal“ alles im Zeichen von Fisch ... und das hat weniger etwas mit dem Sternzeichen zu tun als mit einer tollen Auswahl aus Meer, Fluss und Seen: Forelle, Zander, Donaulachs, Garnelen, Muschel, Fischsuppe und klassischer Heringsschmaus in Top-Qualität und 1a-Zubereitung! Neustiftgasse 16, A-1070 Wien, +43 (0)1 526 9448 (www.durchhaus.at).



○ 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., bis Sonntag, 8. März 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Wiener Restaurantwoche 2020**

Ein Drei-Gänge-Menü im Haubenrestaurant – das können sich nur Gourmets mit großem Geldbeutel leisten? Mit diesem Vorurteil räumt die Wiener Restaurantwoche auf. Zweimal jährlich ermöglicht der Veranstalter Culinarius in Kooperation mit Wiens Toprestaurants einem großen Publikum, exzellente Küche außerordentlich preiswert zu genießen.

Das Konzept der Wiener Restaurantwoche ermöglicht auch Gästen mit kleinerem Budget, in die Welt der Spitzenküche einzutauchen. Die Menüs haben jeweils einen Fixpreis und sind weitaus günstiger als sonst. Ein 3-Gänge-Dinner ist ab € 29,50 zu haben, ein 2-Gänge-Lunch schon ab € 14,50. Restaurants mit mehr als 1 Haube können je zusätzlicher Haube einen Aufpreis von € 10,-- für das Dinner und € 5,-- für den Lunch verlangen.

In diesem Jahr sind das über 80 Restaurants im Großraum Wien mit bis zu 3 Gault&Millau-Hauben, darunter das „Evard“ im Kempinski, zusätzlich mit 1 Michelin-Stern ausgezeichnet, „Das Schick“, das österreichisch-spanische Fusion-Gerichte zubereitet und das „Sakai“, das japanische Köstlichkeiten serviert. Haubenköche wie Toni *Mörwald*, Michael *Böhm* vom „Landgasthaus *Böhm*“, Oliver *Lucas* vom „Grace“ und Mario *Bernatovic* vom „Kussmaul“ öffnen ihre Türen und begrüßen jeden, der sich für die gehobene Küche und Wiens kulinarische Vielfalt interessiert. Restaurants, Termine und Reservierung unter: <https://restaurantwoche.wien>.



○ 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: **Döllers Weinfest in Kitzbühel**

Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weingustation 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 Liftanlagen 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, D)**
Mit Sicherheit Europas bedeutendste Weinmesse, die ProWein, findet ein Jahr nach ihrem 25jährigen 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: 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. Viele 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 *Höllnermeier* 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 2020 – 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, 14 – 20 Uhr: **WEIN & GENUSS Krems**

Im Rahmen des wachau GOURMET festival 2020 steigt in der Dominikanerkirche zu Krems wieder die feine VINARIA-Messe WEIN & GENUSS Krems. Rund 75 Spitzenwinzer präsentieren ihre besten Weine, viele davon mit ersten Weinen aus dem Traumjahrgang 2019 und schön gereiften Weinen aus 2018. Den Schwerpunkt bilden traditionell die besten Weingüter Niederösterreichs, die von VINARIA im Weinguide 2019/20 am höchsten bewertet wurden (3 - 5 Kronen).

Dazu spannende Gastwinzer aus den anderen Bundesländern und aus dem Ausland – diesmal: Barolo- und Barbaresco-Grande La Spinetta und Walter *Massa* aus dem Piemont. Letzterer gilt als „Missionar“ der gehypten weißen Piemontsorte Timorasso, einer autochthonen Rebe, die im Osten und Norden des Piemont gedeiht – ein spannender Vergleich mit den heimischen Grünen Veltlinern jedenfalls. Verkostet wird ausschließlich aus Zalto Universal-Gläsern der *Denk'* Art-Serie. Im Kreuzgang der Dominikanerkirche laden diverse Alimentari-Stände zum Gustieren ein. Tickets ab sofort erhältlich bei LWmedia: office@lwmedia.at, Tel. +43 (0)2732 82000 oder über den VINARIA Online-Shop (<http://vinaria.at/Shop.aspx>), in allen Raiffeisenbanken bzw. über die Systeme von Ö-Ticket (www.oeticket.com). Im Vorverkauf um € 27,-, an der Tageskasse um € 30,-. Ermäßigung für VINARIA-Abonnenten, Raiffeisencard-Inhaber und Club Ö1-Mitglieder (€ 23,- bzw. € 26,-). Weitere Infos und Tickets auch unter www.weingenusskREMS.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

o Samstag, 28., und Sonntag, 29. März 2020, 14 – 20 Uhr: **Weinstieg 2020 in Gumpoldskirchen**

Die Gumpoldskirchner Winzerfamilien öffnen zum „Weinstieg in den Frühling“ wieder ihre Tore und laden ein zum Verkosten, Fachsimpeln und zum Ab-Hof-Einkauf. „Das letzte März-Wochenende steht in Gumpoldskirchen ganz im Zeichen von Rotgipfler, Zierfandler und Co.“ betont Robert Grill, Obmann des Weinbauvereins Gumpoldskirchen, der sich wieder auf zahlreiche Besucher freut.



Besonders attraktiv für alle, die mit der Südbahn anreisen: Die Haltestelle der S-Bahn befindet sich mitten in Gumpoldskirchen und der erste teilnehmende Weinbaubetrieb ist nur wenige Minuten vom Bahnhof entfernt. DIE HIGHLIGHTS:

- 150 Weine aus Gumpoldskirchen zu verkosten
- € 20,- WEINKaufsgutschein im Eintrittsticket inkludiert
- Gratis Oldtimer-Traktor-Shuttledienst von Winzer zu Winzer
- Verlosung von Gumpoldskirchner Weinen
- Weinmenü am Freitag, den 27. März 2020, im Gasthof Keller, Gumpoldskirchen
- Kostenlose Riedenwanderung mit Wein-Experten am



Weinstieg 2020 © Harry Winkelhofer

Sonntag, 29. März 2020, 11 Uhr (Treffpunkt Tourismusbüro, u.A.w.g.: +43 (0)2252 / 63536)
Eintritt: 2-Tages-Ticket: € 35,- p. P. (inkl. € 20,- WEINKaufsgutschein) (www.weinstieg.at)

o 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.

o 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



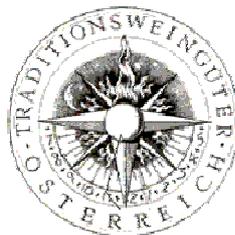
WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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