



250 Wein-Newsletter in 10 Jahren!

Wir danken allen Partnern, Lesern und Interessierten für die Unterstützung, die zahlreichen Anregungen und die vielen positiven Rückmeldungen!

Weiterhin viel Freude und Gesundheit!

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_05 5. MÄRZ 2020

Die Themen:

- Analyse versus Sensorik – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Neuer Grüner Veltliner Steinwerk der Domäne Wachau aus dem Spitzer Graben..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Vegan 3
- PROWEIN in Düsseldorf abgesagt! 3
- „losgeloes(s)t 2020“ – Präsentation der Löss-Winzer in Krems 4
- Dritter Wein-Raub des Jahres:
Diebe stehlen edle Tropfen im Wert von 135.000 Euro aus Restaurant 5
- Deutsche Konsumenten kaufen weniger Wein..... 5
- Die Wein-TV-Tipps bis Frühlingsanfang..... 5
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
(2) Seminare | Workshops | Trainings 17
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 19

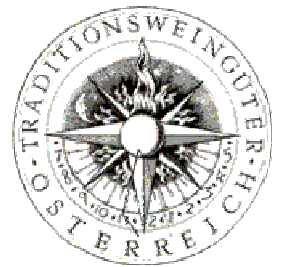
Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



glatzer
barnuntum



*) Analyse versus Sensorik – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*

Bisher war die Beurteilung eines Weines dem Gaumen von geschulten Kostexperten überlassen. Kostteams hatten in mehrstufigen Beurteilungen den Besten der Besten herauszufinden. Sie waren dann „Salonsieger, Falstaffsieger, ...“ mit Brief, Siegel und einem Plakat beim Eingang zum Heurigenlokal oder Winzer. Trotz allem blieb die Beurteilung subjektiv. Dann kam W&G Wein und Gesund und begann die Weine auf ihre gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe zu analysieren und auszuzeichnen. Dem Analysegerät ist egal was oben eingefüllt wird, unten erhält man ein Ergebnis, objektiv und jederzeit wiederholbar. Andererseits muss der Wein schmecken. Und da fällt mir der Ausspruch von Altpräsident Josef Pleil, auf die Analysewerte angesprochen, ein: „Was interessiert mich das Röntgenbild einer schönen Frau?“ Stimmt schon, aber gesund sollte sie (die Frau) schon sein, oder? Übrigens: W&G wird demnächst ca. 30 Weine mit Top – Analysewerten einem Sensoriktest unterziehen. Wir werden darüber berichten. (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:

Bin ich vom Wein auf Almen b'soffen,
dann bin ich auch für Psalmen offen!

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) Neuer Grüner Veltliner Steinwerk der Domäne Wachau aus dem Spitzer Graben

Eng mit der Region verbunden und dabei völlig einmalig! Der neue Grüner Veltliner Steinwerk 2018 entstand in einem eigens für die Domäne Wachau bearbeiteten Gesteinsblock aus Wachauer Marmor und einem Granit-Steinfass und ist ab sofort erstmalig erhältlich.

„Wein zu machen heißt für uns auch ab und zu Neuland zu betreten und über andere Herangehensweisen nachzudenken. Idealerweise mit einem direkten Bezug zu unserer unmittelbaren Umgebung“, so Roman *Horvath*, Weingutsleiter der Domäne Wachau. In der Backstage-Serie des Dürnsteiner Weinguts wird selten, oft alten Rebsorten auf den Grund gegangen und in Amphoren und Betonern vergärt. Man reizt die Spielarten des Grünen Veltliners aus und bleibt dabei doch stets der Region treu.

Die Idee für das jüngste Projekt der Domäne Wachau kam vor gut zwei Jahren, erzählt der Kellermeister Heinz *Frischengruber*: „Wir wollten einfach wissen, was passiert, wenn Grüner Veltliner nicht in Holz oder Stahl, sondern in Stein vergoren und gelagert wird. Marmor als Material zu verwenden war dabei ein naheliegender Gedanke. Marmor ist Teil der Wachauer Geologie und er wird bei uns in Spitz und im Spitzer Graben seit Jahrhunderten abgebaut.“ Heinz *Dissauer* (www.stein-werk.at), ein Steinmetz



Domäne Wachau-Kellermeister Heinz *Frischengruber* (li.) mit STEIN:WERK-Steinmetz Heinz *Dissauer* vor dem Marmorblock für den neuen „Backstage“-Veltliner 2018 Steinwerk © Domäne Wachau

aus Perwang und Freund von Heinz *Frischengruber* unterstützte dieses Projekt maßgebend. Ein 6 t schwerer Felsbrocken wurde in einen 2,7 m hohen Steinkegel mit einem Fassungsvermögen von 700 Liter verarbeitet. Neben dem Marmorblock hat auch noch ein 1130 l fassendes und 10 t schweres Steinbecken aus Granit für den neuen Grünen Veltliner als Gärbehälter hergehalten.

Befüllt wurden die beiden Steinbehältnisse mit Grünem Veltliner, dessen handgelesene Trauben von Steillagen aus dem Spitzer Graben stammen. „Aufgrund feiner Unebenheiten im Stein kam es zu einer leichten, aber spürbaren Mikrooxidation. Zudem startete die Gärung schnell und spontan beziehungsweise lief aufgrund der hohen Temperatur-Aufnahmefähigkeit des Steines gleichmäßig und langsam ab“, erklärt Heinz *Frischengruber*. All das wirkt sich entsprechend positiv auf den Wein aus, der unfiltriert, ungeschönt und mit einer geringen Schwefelgabe abgefüllt wurde.

Fragt sich nur noch, wie er schmeckt, der neue Wein? „Markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln. Am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.“ So liest man es in der offiziellen Kostnotiz der Domäne Wachau (www.domaene-wachau.at), was das Interesse an eigenen Kostindrücken erhöht. Sie, werte Leserinnen und Leser des BBJ Wein-Newsletters, dürfen gespannt sein. Eine Nachlese mit eigener Kostnotiz folgt in der nächsten Ausgabe! (*bbj*)

*) PROWEIN in Düsseldorf abgesagt!

Offiziell ist sie verschoben, aber noch ohne einen Ersatztermin. Vorläufig ist sie somit abgesagt, die weltweit größte Weinfachmesse PROWEIN 2020, die von 15. bis 17. März in Düsseldorf hätte stattfinden sollen; mit 6.900 Ausstellern und rund 60.000 Besuchern aus aller Welt. Der Ausbruch der Coronavirus-Infektionen in Deutschland und vielen europäischen Ländern und die Unsicherheit, ob die Messe unter den gegebenen Umständen wie geplant stattfinden kann, hat die Messeleitung dazu bewogen, den Termin zu verschieben.

Davon sind auch 331 österreichische Winzer betroffen, die traditionell eine der stärksten Länderdelegationen der PROWEIN gestellt hätten. Die gesamte Halle 17 hätte Österreichs Weinszene beherbergen sollen. Die Österreichische Weinmarketing plante zudem 16 Masterclasses und Fach-Workshops.

Rosinas Rosinen: Vegan



Spätestens seit den 1990ern sind in unseren Breiten Ernährungstrends ein Thema für alle Altersgruppen. Das macht sich sogar in der Fastenzeit bemerkbar, die uns wieder einmal mehr oder weniger fest im Griff hat. Früher reichte der Verzicht auf Fleisch. Heute muss man noch was draufsetzen und generell auf tierische Produkte verzichten, will man *en vogue* sein. Diese Welle hat auch vor unserem Töchterchen nicht haltgemacht. Der Zeitgeist gebietet zudem, schlank und fit zu sein. Das führt dazu, dass sich Jugendliche und jüngst erwachsen Gewordene - ich, persönlich, spreche aus diversen Gründen ja lieber von „Volljährigen“ - erstaunlich gut ernähren, auf ihre Fitness bedacht sind und insgesamt ein recht gesundes Leben führen. Selfies machen sich eben besser, wenn man knackig und frisch, statt schlappig und fahl, aussieht. Das ständige Nachbessern der Fotos geht mit der Zeit eben auf die Nerven.

Unser Töchterchen, also, noch nicht ganz volljährig, versucht sich heuer erstmals als Veganerin. Ein lieber Freund hat ihr nicht nur eines seiner „veganen“ Kochbücher geliehen, sondern kann ihr viele praktische Tipps geben. Er und sein Freund ernähren sich schon seit Jahren vegan. Anfangs war ich ja dagegen, weil ich verhindern wollte, dass sie sich mangelhaft ernährt oder gar auf den Zug der Essstörungen aufspringt. Mittlerweile kann ich der Sache immer mehr abgewinnen, zumal ich mein liebes Töchterchen noch nie freiwillig so engagiert in der Küche gesehen habe. (Ob das auch nach Ostern noch anhält???) Das Kochbuch ist außerdem sehr ansprechend gestaltet und macht Lust aufs Ausprobieren. Auch nach der Fastenzeit.

Was allerdings bleibt, ist die Frage nach der unabwendbaren Steigerung in der Zukunft. Frutarier? Da darf man im Wesentlichen nur Fallobst, Nüsse und Samen essen. Spannend gerade im Frühjahr! Aber, na ja. Nicht-Existenz oder - korrekterweise - Nicht-mehr-Existenz hat ohnehin den besten ökologischen Fußabdruck. Da tut man dann gleichzeitig etwas fürs Klima und liegt damit wieder voll im Trend.

www.rosina-bruckner.com

Die für die Zeit der Messe und davor geplanten Events des Falstaff-Event-Teams (inkl. der Big Bottle Party am 14. März im Düsseldorfer Stahlwerk) werden ebenso einer kritischen Analyse unterzogen wie die zahlreichen Events für ausgewählte Händler, Gastronomen, Sommeliers und Presse von Winzervereinigungen, Weingütern und Markenwein-Erzeugern.

Seit gestern, 4. März, ist nun endgültig klar, dass auch die größte Weinmesse Italiens, die VIN-ITALY, die von 19. bis 22. April 2020 in Verona stattfinden sollte, wegen des in Norditalien besonders häufig aufgetretenen Coronavirus, verschoben wurde. Im Gegensatz zur PROWEIN haben die Italiener aber schon einen Ersatztermin fixiert: 14. bis 17. Juni 2020, ebenfalls am Messegelände in Verona. Neben der großen VinItaly verschob Veronafiere auch einige kleinere Fachmessen rund um den Wein. Die neuen Termine:

- Vinitaly Design International Packaging Competition. 25 March 2020
- 5 StarWines / Wine Without Walls 15-17 April 2020
- VIA-Vinitaly International Academy 8-12 June 2020
- Vinitaly and the City 12-15 June 2020
- OperaWine 13-15 June 2020
- Vinitaly - Sol&Agrifood - Enolitech 14-17 June 2020 (*bbj*)

Quellen: ProWein online, 28.02.2020,

https://www.prowein.de/de/Für_Presse/Pressematerial/Pressemeldungen/ProWein_2020_wird_verschoben,
 Vinaria online, 29.02.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3930, Falstaff online, Ulrich Sautter, Philipp Elsbrock, 29. Februar 2020, <https://www.falstaff.at/nd/die-prowein-faellt-aus/>, Gourmetwelten online, 29. Februar 2020, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/prowein_der_messe_duesseldorf_absage_bestaetigt/,
 Vinaria online, 04.03.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3941

*) „losgeloes(s)t 2020“ – Präsentation der Löss-Winzer in Krems

Der Frühling naht, und damit auch die Verkostungen des aktuellen Weinjahrgangs. Die 16 losgelös(s)t-Winzer aus Geadersdorf und Rohrendorf sind traditionell unter den ersten der Region, die ihre Weine vorstellen. Am Samstag, 4. April 2020, kann man ihre Weine vom Lössboden im Kloster Und in Krems probieren.



Im tollen Ambiente des Kirchenschiffs gibt es ab 14 Uhr

nicht nur frische 2019er-Weine, sondern auch gereifte Raritäten zu verkosten. Als Konterpart zu den vorwiegend Weißen ist Winzer Michael Auer mit seinen Rotweinen aus Carnuntum zu Gast. Die Moderation der Eröffnung übernimmt ORF-Dame und Rohrendorferin Birgit Brunner. Gegen aufkommenden Hunger sorgt das Catering der Fleischerei Ellinger aus Krems. Wer sich für manchen Wein so begeistert, dass er ihn auch zu Hause nicht missen will: Das Gratis-Lieferservice macht das ganz einfach möglich. Vor Ort zu Ab Hof-Preisen bestellt und bezahlt, erfolgt die Lieferung innerhalb weniger Tage persönlich oder per Post.

Ab 20 Uhr heißt es wieder: Partytime! DJ Alex J. Lengauer sorgt für chillige Sounds, Wein- und Cocktailbar sind geöffnet – gute Stimmung ist garantiert!

Der Eintritt kostet an der Tageskassa € 15,- p.P. € 2,- spart man im Vorverkauf online unter www.losgeloesst.at/tickets und in den Geschäftsstellen der Kremser Bank. (*bbj*)

„losgeloes(s)t 2020“ | Samstag, 4. April 2020, ab 14 Uhr | Kloster Und, Undstraße 6, 3500 Krems
 Weinverkostung € 15,- | Clubbing € 7,- | Info: office@losgeloesst.at, Tel. +43 (0)664 / 201 94 79

) Dritter Wein-Raub des Jahres:*Diebe stehlen edle Tropfen im Wert von 135.000 Euro aus Restaurant**

Teure Weine aus Spitzenrestaurants zu klauen, scheint unter Europas Langfingern derzeit eine beliebte Masche zu sein. In Manier der Olsenbande haben Diebe jetzt ein Nobelrestaurant in Dänemark um edle Tropfen im Wert von rund 135.000 Euro erleichtert. Erst kürzlich hatten Räuber den Weinkeller des Gourmetrestaurants L'Ermitage am Genfersee und den des Sternerestaurant von DFB-Präsident Fritz *Keller* geplündert.

Die Diebe hätten es explizit auf die seltenen Weine mit hohem Marktwert abgesehen gehabt, als sie in der Nacht zum Sonntag in den Weinkeller eingebrochen seien, schrieben die Inhaber Rune *Jochumsen* und Kristian *Arpe-Møller* am Montag, 24.02.2020, auf Facebook.

Es handele sich um eine unersetzliche Sammlung, deren Aufbau Jahre gedauert habe. Gestohlen worden seien 50 bis 60 Flaschen. Von den Dieben fehle bislang jede Spur. Ein Sprecher der Kopenhagener Polizei bestätigte den Vorfall.

Fotos zeigten ein riesiges Loch in der Wand des Weinkellers des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants Formel B in der Kopenhagener Nachbarkommune Frederiksberg. Dänischen Medienberichten zufolge verschafften sich die Diebe über ein neben dem Restaurant liegendes Weingeschäft Zugang zu dem noblen Vorrat. Facebook-Nutzer fühlten sich sofort an Methoden der Olsenbande aus der gleichnamigen dänischen Filmserie erinnert.

In der Großstadtregion Kopenhagen gibt es eine ganze Reihe nobler Restaurants. Das bekannteste unter ihnen ist das Noma, das in den vergangenen Jahren mehrmals als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet wurde. (*bbj*)

Quelle: Tageskarte online, 24. Februar 2020, 17:02, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/dritter-wein-raub-des-jahres-diebe-stehlen-edle-tropfen-im-wert-von-135000-euro-aus-restaurant.html>

***) Deutsche Konsumenten kaufen weniger Wein**

Bei den Verbrauchern in Deutschland ist die Nachfrage nach Wein leicht rückläufig: Pro Kopf wurden im vergangenen Weinwirtschaftsjahr zwei Gläser weniger getrunken als ein Jahr zuvor.

Der rechnerische Pro-Kopf-Verbrauch ging um 0,4 Liter auf 20,1 Liter zurück, wie das Deutsche Weininstitut bei Mainz mitteilte. Beim Sekt blieb der Pro-Kopf-Verbrauch mit 3,3 Litern unverändert. Der Gesamtkonsum von Wein, also auch das, was außer Haus konsumiert wurde, sank um 1,9 % auf 16,7 Mio. hl Wein. (*bbj*)

Quelle: zdf.de online, 17. Februar 2020, 17:00 Uhr, <https://www.zdf.de/nachrichten/heute/deutsches-weininstitut-verbraucher-kaufen-weniger-wein-100.html>

***) Die Wein-TV-Tipps bis zum Frühlingsanfang**

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

- Freitag, 6. März, 06:00 | ARD-alpha
Spanien – Sprache, Land und Leute
Spanien bedeutet Sonne, Meer, Flamenco, Wein und Urlaub. Die Sendung will unsere Kenntnisse über dieses bekannte und in vielen Dingen doch fremde Land noch vertiefen.
- Samstag, 7. März, 15:15 | WDR Fernsehen
Wunderschön! Rheinreise
Warum ist es am Rhein so schön? Tamina *Kallert* und Stefan *Pinnow* wissen es: Sie erkundeten die schönsten Schlösser und Burgen, genossen Wein und gutes Essen und besuchten romantische Städte wie Rüdesheim. Sie begegneten sagenhaften Gestalten wie der Loreley, wanderten auf dem Rheinsteig, schwebten über Weinberge, blickten vom Drachenfels auf das Siebengebirge und tranken Kölsch im Schatten des Doms. Die beiden Moderatoren stellen ihre persönlichen Highlights zwischen Rheingau und Köln vor und geben Ausflugstipps. Wein und Lebenslust im Rheingau Wein und gutes Essen, malerische

Dörfer und alte Schlösser, Romantik und Geselligkeit – all das fand Stefan *Pinnow* im Rheingau. Er wanderte ein Stück auf dem Rheinsteig, besuchte Heilbäder in Wiesbaden und tauchte ein in den Trubel von Rüdesheim, bevor er mit einer Seilbahn über die Weinreben schwebte. Kloster Eberbach bei Eltville ist ein Gesamtkunstwerk aus Geschichte, Architektur, Kultur und Wein – und war Kulisse für den Film „Der Name der Rose“.

- Samstag, 7. März, 20:15 | MDR Fernsehen
So schön ist die Sächsische Schweiz
Auf dem Weg durch die Sächsische Schweiz steht auch ein Glas köstlicher Wein bei einem Pirnaer Winzer auf dem Programm.
- Sonntag, 8. März, 13:45 | Bayerisches Fernsehen
Bayern erleben: Winzerinnen - Die Erbinnen des Bocksbeutel
Andrea *Wirsching*, Ilonka *Scheuring* und Christine *Pröstler* sind Namen, die man sich merken sollte: Sie stehen für spritzigen edlen Wein aus Franken, gekeltert von weiblicher Hand, der sich auf dem internationalen Markt sehen und schmecken lassen kann. Ob trockene Sommer oder Veränderung der Bedingungen auf dem Weltmarkt – die fränkischen Winzerinnen nehmen jede Herausforderung an. Andrea *Wirsching* steht als Geschäftsführerin und Managerin dem größten privaten Weingut Bayerns vor, als erste Frau in vierhundertjähriger Familiengeschichte. Christine *Pröstler* hat sich ihren großen Traum erfüllt, Önologie an der Universität in Geisenheim studiert, als Winemaker in Übersee gearbeitet – und gleichzeitig mit einer eigenen Familie ihr eigenes Weingut gegründet. Ilonka *Scheuring* schwört auf Nachhaltigkeit und Berufsethos: Ihre Leidenschaft gehört dem Weinanbau uralter Rebsorten auf den extremen Steilhängen Mainfrankens – zum Erhalt des ökologischen Gleichgewichts.
- Sonntag, 8. März, 18:25 | arte (online verfügbar von 07.03. bis 07.04.)
Zu Tisch im Burgenland
Das Burgenland ist das östlichste Bundesland Österreichs und besitzt den größten See des Landes, den Neusiedlersee. Nirgendwo sonst in Österreich gibt es so viele Sonnentage, sie lassen besondere Weinsorten reifen und auch Gemüse prächtig gedeihen.
- Montag, 9. März, 13:00 | arte (online verfügbar von 02.03. bis 08.05.)
Stadt Land Kunst: Bergheim, elsässischer Touristenmagnet
Zwischen den Vogesen und dem französischen Rheinufer erstrecken sich Weinberge soweit das Auge reicht. Jahr für Jahr finden sich Weinliebhaber aus aller Welt hier ein, um sich in den Weinkellern mit edlen elsässischen Tropfen einzudecken. Auch das Dörfchen Bergheim lockt seit dem 14. Jahrhundert Menschen von nah und fern – und braucht dafür nicht einmal Rebensaft ...
- Dienstag, 10. März, 07:50 | WDR Fernsehen
Planet Schule: Geo-Tour – Der Kaiserstuhl
Der Kaiserstuhl – eine kleine inselartige Erhebung in der Mitte des Oberrheingrabens, bekannt für gute Weine und sonniges Wetter. Unter seiner Oberfläche verbirgt der Kaiserstuhl eine ungewöhnliche Entstehungsgeschichte. Selbst bei einer entspannenden Fango-Behandlung ist die Geologie im Spiel. Doch das Vulkangestein Phonolith liefert nicht nur den Grundstoff für Wellness-Behandlungen, es bringt auch mystische Klänge hervor. Im Boden des Kaiserstuhls warten weitere Schätze auf ihre Entdeckung: von aromatischen Trüffeln bis zu wunderschönen Kristallen. Vögel reisen aus den Savannen Afrikas hierher, um ihre Bruthöhlen im Lössboden anzulegen. Doch wie ist der Löss überhaupt entstanden?
- Mittwoch, 11. März, 18:15 | SWR Fernsehen
MENSCH LEUTE
Dr. Alexander *Mittlmeier* ist Landarzt. Er hat in Freiburg studiert und liebt die Weinregion Markgräflerland. Schließlich ist Winzer sein Zweitberuf.
- Donnerstag, 12. März, 12:15 | ZDFinfo
ZDF.reportage: Brücke XXL
Ein Koloss aus Stahl und Beton, höher als der Kölner Dom. Die Hochmoselbrücke ist Deutschlands größtes Brückenbauprojekt: 1,7 km lang und 160 m hoch. Ein Meisterwerk deutscher Ingenieurskunst und

dringend benötigte Infrastrukturmaßnahme für die einen. Ein Riesenärgernis, das die Landschaft verschandelt, für die anderen. Gar ein Monstrum, das die Qualität des weltweit berühmten Mosel-Rieslings gefährde. Für Ernst *Loosen* ist die Hochmoselbrücke schlichtweg eine Abscheulichkeit. Der Winzer ist Chef eines großen Weinguts, das seine Erzeugnisse auf dem internationalen Markt bis nach Amerika und Asien vertreibt. Nicht nur, dass die Brücke den schönsten Abschnitt der Mittelmosel verschandele, auch die Streckenführung der neuen Bundesstraße sei für die Winzer rundherum ein großes Problem. Die asphaltierten Flächen auf den Bergkämmen störten den Wasserhaushalt der Weinberge nachhaltig.

- Donnerstag, 12. März, 17:50 | arte (online verfügbar von 11.03. bis 11.04.)
Das Schwarze Meer: Georgien
Das Schwarze Meer am Rande Europas ist umgeben von faszinierenden Küsten. Im Norden europäisch und im Süden asiatisch sind dort sechs sehr unterschiedliche Länder als Nachbarn verbunden und bilden eine Region voller Spannungen und Kontraste. Grüne Oasen am Schwarzen Meer, Gebirgsketten an der Küste und eine schillernde Metropole: Georgien ist unverwechselbar. Das Land hat nur 3,7 Mio. Einwohner, aber einzigartige Traditionen und Bräuche, die es so nirgends auf der Welt noch einmal gibt. Die Dokumentation zeigt trinkfreudige Familienfeiern, tapfere Seilbahnführer und tanzende Drillinge. Im Schawtschet-Gebirge wachsen die ältesten Weinsorten der Welt.
- Donnerstag, 12. März, 18:30 | arte (online verfügbar von 11.03. bis 11.04.)
Das Schwarze Meer: Russland
Russlands sonniger Süden, von der Krim bis nach Sotschi, dem berühmtesten Badeort an der russischen Schwarzmeerküste: Steilküsten, endlose Strände, mediterranes Klima – die russische Riviera kann sich mit der französischen messen. In Abrau Durso steht Russland größte Schaumweinkellerei. In kilometerlangen Tunneln lagert dort „Schampanskoje“, die russische Variante von Champagner.
- Freitag, 13. März, 13:00 | arte (online verfügbar von 06.03. bis 12.05.)
Stadt Land Kunst: Spanien, das rote Gold der Rioja
Im Norden Spaniens erstrecken sich in den sanften Tälern der Rioja riesige Weingüter mit imposanten Bodegas. In dieser sonnendurchfluteten Provinz gilt der Wein als wertvollstes Gut. Schon die Römer bauten hier Wein an, legten damit die Grundlage für Entwicklung und Wohlstand und prägten so die Kultur und Lebensart einer ganzen Region – bis heute.
- Samstag, 14. März, 16:45 | 3sat
Weiße Pferde, blaue Reben: In der Heimat der Lipizzaner und des Schilchers
Weitläufige Almen, unberührte Flusslandschaften, liebliche Weinhänge und Winzerhäuser: Das ist die Weststeiermark. Der Film stellt die westlich der Mur gelegene Region in Österreich vor. Hier werden die weltberühmten Tiere für die Spanische Hofreitschule in Wien gezüchtet, aufgezogen und trainiert. Daneben wächst der Schilcher, jener unverwechselbare Roséwein, der aus der Blauen Wildbachertraube gewonnen wird. Es war der steirische Prinz, Erzherzog Johann, der diese Reben in großem Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland, von Ligist über Stainz bis nach Eibiswald, findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima.
- Sonntag, 15. März, 18:25 | arte
Zu Tisch in Umbrien
Michele *Durello*, Nicholas *Perla* und Matteo *Falchetti* sind angehende Abiturienten am traditionsreichen Landwirtschaftsgymnasium Augusto *Ciuffelli* in Todi, im Herzen Umbriens. Am ältesten Institut dieser Art in Italien wird neben den üblichen Schulfächern alles gelehrt, was man dort als Landwirt braucht: Käseproduktion, Weinherstellung und die Gewinnung von Olivenöl.
- Montag, 16. März, 18:30 | arte
Märkte - Im Bauch von Freiburg: Der Münstermarkt
Freiburg im Breisgau gilt als die „grüne“ Stadt Deutschlands. Rund um die imposante gotische Kathedrale befindet sich der Münstermarkt, auf dem heimische Lebensmittel angeboten werden. An 6 Tagen in der Woche fahren Anbieter aus dem nahegelegenen Kaiserstuhl heran, an dessen Hängen aufgrund eines milden Klimas einer der berühmtesten Weißweine Deutschlands angebaut wird und wo der bei Genießern beliebte weiße Spargel sprießt.

- Dienstag, 17. März, 11:45 | 3sat
Hessen à la carte: Köstliches aus Rheingauer Kellern
Nicht nur Wein reift in den Kellern unter der Erde des Rheingaus: In einem Gewölbekeller von Schloss Reinhartshausen duftet es nach ganz etwas anderem: Der Rheingau-Affineur ist hier tätig. Käsemeister Reiner *Wechs* veredelt dort die feinsten Käse. Hier reifen der Rheingauer Runde, der Rheingauer Zisterzienserkäse, der Rheintaler und viele mehr – köstlich zum Rheingauer Wein. Im Schloss Vaux geht es währenddessen um ein spritziges Vergnügen – Sekt. „Sekt ist das Beste, was aus Wein werden kann“, so ein Slogan der Sektmanufaktur. Bei einer Veranstaltung des „Rheingau Gourmet & Wein Festival“ werden die Gäste im Keller mit einem Aperitif empfangen und können einen Blick hinter die Kulissen der Sektherstellung werfen. Beim anschließenden Menü von Sternekoch Sebastian *Lühr* erleben sie, wie gut der exquisite Sekt zum Essen passt. Ein kulinarischer, vergnüglicher und interessanter Lunch in der Bel Etage der schönen Villa.
- Dienstag, 17. März, 16:15 | ANIXE
Auf Reisen: Andalusien
In der südlichsten Region Spaniens begleitet Anixe eine Sprachstudentin auf Ihrer Reise. Malaga ist nach Sevilla die zweitgrößte Stadt Andalusiens. Malagas berühmtester Sohn und Künstler ist Pablo *Picasso*, dessen Geburtshaus besichtigt werden kann. In einer alten Bodega kostet unsere Sprachschülerin *Picassos* geliebten süßen Wein. In Granada steht dann die Besichtigung der berühmtesten Sehenswürdigkeit Andalusiens, der Alhambra auf dem Programm. Sie ist eine bedeutende Stadtburg im maurischen Stil auf dem Sabikah-Hügel der Stadt. Herzstücke der Alhambra sind die Sultan Paläste, die aus Marmor und Alabaster bestehen. Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein. Anixe ist auch dabei, wenn in einer Tapas-Bar Flamenco gesungen und getanzt wird.
- Mittwoch, 18. März, 17:00 | 3sat
Die Mosel
Steile Hänge und grandiose Aussichten: Die Mosel ist einer der atemberaubendsten Flüsse Deutschlands. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Menschen wieder für ein Leben an der Mosel – in Frankreich, Luxemburg und Deutschland. Zu ihnen gehören auch Rebecca Materne und Janina Schmitt, die einer neuen Generation von Winzern angehören. Rebecca Materne *kommt* aus dem Ruhrgebiet, Janina *Schmitt* aus Hessen. 2012 haben die Freundinnen ein Weingut in Winnigen bei Koblenz gepachtet. Seither bauen sie an den Steilhängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide. Im französischen Contz-les-Bains, im Dreiländereck von Frankreich, Luxemburg und Deutschland, bereiten junge Männer zum Johannistag ein grandioses Spektakel vor: Ein riesiges Holzrad soll brennend von einem Berg bis hinunter in den Fluss rollen. Klappt das, dann verheißt es eine gute Ernte. In Traben-Trarbach schleppen die „Stadtschröter“ einen Baumstamm durch den Ort, um ihn als Zunftbaum am Moselufer aufzustellen. Lothringen ist berühmt für Mirabellen. Der größte Teil der europäischen Produktion stammt aus dem Moseltal südlich von Metz. Mélanie *Bigeard-Demange* destilliert die Früchte zu „Eau de Mirabelle“, Mirabellenbrand. Zur Destillerie gehören 1.500 Mirabellenbäume, alle müssen in nur wenigen Tagen abgeerntet und sortiert sein. Sonst verlieren die Früchte Geschmack und Aroma.
- Freitag, 20. März, 06:05 | 3sat
Ätna – Höllenschlund im Mittelmeer
Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkanen der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3.300 m dominiert er Sizilien. Es ist das Porträt eines der faszinierendsten Naturwunder Europas. Fast jedes Jahr bricht er, respektive sie, einmal aus. Die Gefahren für die Anwohner halten sich zwar in Grenzen, seit der obere Teil des Ätna zum Nationalpark erklärt wurde, der nicht bebaut werden darf. Reißen jedoch Flanken in tieferen Regionen auf, gibt es fast nichts, was den Lavafluss stoppen kann. Winzerin Chiara *Vigo* erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete: eine Katastrophe, denn versichern kann man sich am Ätna bis heute nicht dagegen. Dass der Lavastrom einen Rest der Habe übrigließ und „wie durch ein Wunder“ urplötzlich die Richtung änderte, wie Chiara im Film erzählt, wird sie nie vergessen. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna. Dass der Vulkan nicht nur nimmt, sondern auch gibt, weiß sie zu schätzen.

Der fruchtbare und mineralreiche Vulkanboden ermöglicht den Anbau von Wein, Oliven, Pistazien und vielem, was die sizilianische Küche ausmacht.

- Freitag, 20. März, 19:40 | arte
Obst ohne Gift: Wenn Natur die Chemie ersetzt
Äpfel und Wein zählen zu den Lebensmitteln, bei denen am meisten Pestizide eingesetzt werden. Dabei geht es auch anders. Klaus *Rummel* aus Nußdorf in der Pfalz sieht die Zukunft des Weinanbaus in neuen Sorten. Auf eigenes Risiko züchtet er seit 30 Jahren pilzwiderstandsfähige Reben. Jetzt könnte ihm der Durchbruch gelungen sein. Mit einer Sorte, die viele Trauben hervorbringt, hat er einen fruchtigen Weißwein gekeltert. Trotzdem züchtet er weiter.
- Freitag, 20. März, 21:00 | hr fernsehen
Bordeaux und Frankreichs Südwesten: Wo Genießer zu Hause sind
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich male- risch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruder- schaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.
- Samstag, 21. März, 11:30 | 3sat
Exotische Gärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt die Zuschauer mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. *Ploberger* besucht den berühmten Botanischen Garten Kirstenbosch, zwei Weingüter, ein Sozialprojekt, eine Gemüse- und Obstplantage sowie das historische Garten-Denkmal Old Nectar. Ein abwechslungsreicher Streifzug durch die südafrikanische Flora. An Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern Vergelegen und Rusten- berg einen Besuch ab.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Noch 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-Arrange- ments im Kronenschlösschen (www.kronenschloesschen.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 bes- ten und rarsten Weinen der Welt (manchmal sogar gemeinsam mit Winzer oder Weinmacher), begleitet von mehrgängigen Speisenfolgen von höchstdekorierten Köchen aus aller Welt (Miche- lin-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!
- Noch 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 Geld- beutel leisten? Mit diesem Vorurteil räumt die Wiener Restaurantwoche auf. Zweimal jährlich



ermöglicht der 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. Haubenchefs 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>.



- o 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.

- o Dienstag, 10. März 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers 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.

- o 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

- o Samstag, 14. März 2020, 18:30 Uhr: **Veltliner Vertikale Herzstück vom Kirchenberg, Nigl**

Acht Jahrgänge eines der feinsten Grünen Veltliners aus dem Kremstal, Martin *Nigls* Herzstück vom Kirchenberg, an einem Abend als Begleitung zu einem großartigen 5-Gang-Menü beim Wein.Gut *Nigl* in Senftenberg.

Zusammentreffen um 18:30 Uhr mit einem Glas Sekt Rosé und ein paar Häppchen.

1. Herzstück vom Kirchenberg 2018 & 2017 zu gebratener Jakobsmuschel, Kaviar, marinierten Süßwasserfischen mit asiatischer Vinaigrette, Artischocken und hausgemachter Mayonnaise
2. Herzstück vom Kirchenberg 2016 & 2015 zur Geschäumten Maissuppe mit Blätterteigfrischkäsekipferl

3. Herzstück vom Kirchenberg 2013 & 2012 zum knusprig gebratenen Seesaibling auf Erbsenrisotto und Beurre Blanc Sauce
 4. Herzstück vom Kirchenberg 2011 & 2010 zur rosa gebratenen Beiried mit Zwiebelkuchen und reduziertem Jus
 5. Grüner Veltliner Eiswein zum hausgemachten Vanilleeis mit Haselnusshippen und Kernöl
Gästezimmer verfügbar | Preis € 90,-- p.P. | Reservierung: www.weingutnigl.at
- 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>)
 - 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 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 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-Abbonnenten, Raiffeisencard-Inhaber und Club Ö1-Mitglieder (€ 23,- bzw. € 26,-). Weitere Infos und Tickets auch unter www.weingenusskrem.s.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 Messekasse: € 17,- | VVK-Ticket im Onlineticketshop: € 14,- / € 15,- (<https://tickets.cmw.at/index.php>) | Öffnungszeiten: Fr. 16 - 21 Uhr & Sa. 14 - 20 Uhr

- 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 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)



Weinstieg 2020 © Harry Winkelhofer

- 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 weinviertelisch.



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)

- Donnerstag, 2. April 2020, 16:30 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2020 – Berlin**

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 Berliner Freiheit in Berlin die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter www.weinvierteldac.at.

- Samstag, 4. April 2020, ab 14 Uhr: **losgeloes(s)t 2020 im Kloster Und (Krems/D.)**

Die 16 losgelös(s)t-Winzer aus Gedersdorf und Rohrendorf präsentieren ihre Weine vom Lössboden im Kloster Und in Krems/D. Es gibt nicht nur frische 2019er-Weine, sondern auch gereifte Raritäten zu verkosten. Gastwinzer Michael Auer aus Carnuntum präsentiert seine Rotweine. Der Gratis-Lieferservice ermöglicht die Weinbestellung an Ort und Stelle und die Lieferung erfolgt innerhalb weniger Tage persönlich oder per Post.



Ab 20 Uhr heißt es wieder: Partytime! DJ Alex J. Lengauer sorgt für chillige Sounds, Wein- und Cocktailbar sind geöffnet – gute Stimmung ist garantiert!

Samstag, 4. April 2020, ab 14 Uhr, Kloster Und, Undstraße 6, 3500 Krems

Weinverkostung € 15,- | Clubbing € 7,- | Info: office@losgeloest.at, +43 (0)664 / 201 94 79

Weinverkostung € 13,- (VVK in den Kremser Bank-Geschäftsstellen, online: www.losgeloest.at/tickets)

- Dienstag, 14. April 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**

„FOLGE 6“: Johannes Fritz, Weingut Fritz, Zausenberg, Wagram

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, 17. April 2020, 16 – 21 Uhr: **WIFI-Weinfrühling 2020 (St. Pölten)**

Trinken Sie gerne hin und wieder ein Glas guten Wein? Sind Sie Jung- oder Diplom-Sommelier/Sommelière? Oder haben Sie vor, zu heiraten und suchen nach dem richtigen Hochzeits-

wein? Das sind nur einige Gründe, warum Sie beim WIFI-Weinfrühling 2020 im WIFI St. Pölten genau richtig sind! Hier können Sie Weine von mehr als 70 Winzerinnen und Winzern aus ganz Österreich verkosten, die Ihnen vor Ort auch gerne Fragen zu ihren Produkten beantworten.

An diesem Abend wird in mehreren Kategorien der WIFI Wine-Award vergeben. Die von zahlreichen österreichischen Winzerinnen und Winzern eingesandten Weine werden dazu vom NÖ Sommelierverein und von Prominenten aus dem Raum St. Pölten verkostet und bewertet. Nutzen Sie diese Möglichkeit, unterschiedlichste tolle Weine aus ganz Österreich zu verkosten!

Anmeldung und nähere Informationen unter www.noe.wifi.at/weinfruehling oder im WIFI-Kundenservice unter +43 (0)2742 890-2000. | Unkostenbeitrag € 15,-- p.P. | Die aktuelle Winzerliste findet sich unter: <https://www.noe.wifi.at/kursinfo/79071/Winzerliste%202019.pdf>.

- Donnerstag, 23. April 2020, 16:30 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Präsentation 2020 – Hamburg**

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 Kaispeicher b (Deck 10) in Hamburg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf unter www.weinvierteldac.at.

- Donnerstag, 23., bis Sonntag, 26. April 2020: **„Wein am Berg“ – DAS CENTRAL (Sölden/Tirol)**

Söldens 5-Sterne Hotel DAS CENTRAL lädt heuer zum 19. Mal zum legendären Genuss-Gipfel-Treffen „Wein am Berg“. Dieses Jahr steht die Veranstaltung unter dem Motto „Österreich trifft Benelux“. Gemeinsam mit den anwesenden Winzerstars lassen die internationalen Gäste die Wintersaison auf über 3.000 m genussvoll ausklingen. Internationale Gäste genießen die feinsten Tropfen von Top-Winzern sowie einzigartige Geschmackskompositionen von namhaften Spitzenköchen aus Österreich und den Benelux-Ländern. „Die persönliche Anwesenheit der bekannten Winzer unterstreicht den großen Stellenwert unserer Veranstaltung“, freut sich Gastgeberin Angelika Falkner auf das bevorstehende Event.



Traditionell versammelt sich die Creme de la Creme der Weinbauszene in Sölden. Aus der Vereinigung „Renommierete Weingüter Burgenland“ sind 7 Winzer persönlich vor Ort: Paul Achs, Feiler-Artinger, Gesellmann, Hans Iglar, Kollwentz, Rittsteuer und Leberl. Darüber hinaus präsentieren weitere Top-Weingüter, wie das Weingut Franz Hirtzberger (Wachau), das Weingut Bründlmayer (Kamptal) sowie das Weingut Velich aus Apetlon (Neusiedlersee) Spitzenwein aus Österreich. Die Steiermark wird durch die Weingüter Tement, Neumeister, Winkler-Hermaden, Gross, Sattlerhof und Domäne Müller vertreten.

Als besonderes Highlight in diesem Jahr bringen folgende prominente Weinbauern aus Belgien und Luxemburg ihre preisgekrönten Tropfen in die Alpen: Weingut Clos Mon Vieux Moulin, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Weingut Château Bon Baron, Weingut Aldeneyck, Wijndomein Dappersveld-Woestijn und Weingut Entre-Deux-Monts.

Mit dabei sind außerdem folgende Top-Chefs und Genussproduzenten: Michael Kofler (AT, 3 Gault&Millau-Hauben), Martin Steinkellner (AT, 3 Gault&Millau-Hauben), Klaus Holzer (AT, 2 Gault&Millau-Hauben), Eveline Wild (AT, Gault&Millau-„Pâtissier des Jahres“), Maarten Bouckaert (BE, 1 Michelin-Stern, 3 Gault&Millau-Hauben), René Tichelaar (NL, 1 Michelin-Stern, 3 Gault&Millau-Hauben), Lievien Lootens (BE, 3 Gault&Millau-Hauben) und Dominique Persoone (BE, Chocolatier).

Arrangements zum 3-tägigen „Wein am Berg“-Programm mit Übernachtungen und Skipässen unter www.central-soelden.com. Alle Infos und Berichte unter www.weinamberg.at.

- Samstag, 25., und Sonntag, 26. April 2020: **Weinfrühling Kamptal | Kremstal | Traisental**
245 Winzer, 3 Täler, 2 Tage purer Genuss. Ein Ausflug zum Weinfrühling im Kamptal, Kremstal und Traisental ist eine lukullische Reise durch drei der schönsten Täler Niederösterreichs. An zwei Tagen, jeweils von 10 - 18 Uhr, kosten, flanieren und das Rahmenprogramm genießen. Die große Weinfrühling-Karte enthält alle Adressen der teilnehmenden Weingüter, die offenen Heurigen an diesem Wochenende, viele Gastrobetrieben, das genaue Rahmenprogramm und die ganz genauen Informationen, wie man seinen Start in den blau-gelben Weinfrühling am besten plant. Daneben gibt's auch tolle Urlaube im Kamptal, Kremstal und Traisental zu gewinnen. Erhältlich ist diese Karte unter Tel. +43 (0)2713 300 60-60 oder urlaub@donau.com.
Eintritt: € 25,-- an den Veranstaltungstagen bei den teilnehmenden Winzern bzw. € 20,-- online: <https://www.oeticket.com/eventseries/weinfruehling-2645371/>. Infos/Details: www.donau.com.
- Samstag, 25. April 2020, 11 - 20 Uhr: **„Tag der offenen Flaschen“ | Weingut Pferschy-Seper**
Am Samstag, den 25. April lädt Bio-Winzerin Birgit Pferschy-Seper und ihre Familie zum „Tag der offenen Flaschen“ auf ihr Weingut in Mödling (Thermenregion) ein. Von 11 - 20 Uhr erwartet die Besucher bei freiem Eintritt: Verkostung des Weinjahrgangs 2019, Kellerführung, kleine Imbisse, regionale Schmankerl und vieles mehr! (www.pferschy-seper.at)
- Montag, 27. April 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers Weinfest am Faaker See**
Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 33 Winzern aus 8 Ländern im Hotel Karnerhof in Egg am Faaker See (<https://www.karnerhof.com/de/>) mit 154 Weinsorten in 462 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfzügige 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-faakersee>.
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.

(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.

*** 250 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

*** Mit der 5. Ausgabe 2020 am 5. März ist der 250. BBJ Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



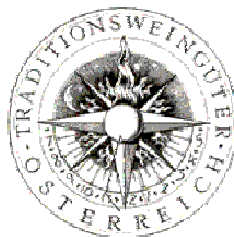
WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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