

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_13

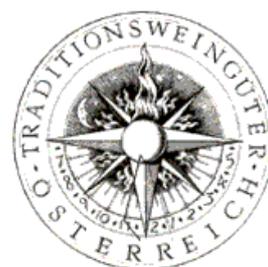
30. JUNI 2020

Die Themen:

- W&G – Wein und Gesund kommt wieder
– das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Wein-Jahres-Highlight in Kärnten: 16 x 100 Punkte an einem Abend 2
- VieVinum 2020 – Der Ersatztermin steht fest! 6
- Weinsommer Kamptal Kremstal Traisental 6
- *Weinrieder* EXTREM im neuen Format 7
- Nanas Bioladen im Weingut Sepp *Moser* 8
- Erstmals 20 von 20 Punkten von René *Gabriel* für einen österreichischen Rotwein.. 8
- „Bring das Weinviertel in Dein Viertel“ in München, Hamburg und Berlin 9
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Juli..... 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 17
(2) Seminare | Workshops | Trainings 19
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 20
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 21



glatzer
barnuntum



***) W&G – Wein und Gesund kommt wieder – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Als wir vor nunmehr zehn Jahren den BBJ Wein-Newsletter starteten, war der gesundheitliche Aspekt des Weines nicht einmal angedacht. Jetzt – in der Corona Krise – erscheint unser BBJ Newsletter in dieser Form zum letzten Mal. Da die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe, Phenole im Rotwein, auch das Immunsystem stärken, hätte die Empfehlung des Gesundheitsministers wie folgt ergänzt werden können: Abstand halten, Maske tragen, Hände waschen, täglich ein bis zwei Gläser Rotwein trinken. Immer neue Erkenntnisse und Forschungsberichte erfordern auch eine laufende Berichterstattung. Wir werden einen Weg finden, um Sie, liebe Leser unseres BBJ Newsletters, auch in Zukunft über W&G zu informieren. Bis dahin besuchen Sie www.wein-gesund.at. Dort finden Sie die neuesten Erkenntnisse der Forschung und die getesteten und von W&G ausgezeichneten Weine. Ich danke für Ihr Interesse, bleiben wir in Kontakt, Ihr Herbert Braunöck. (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:

Manch Stunde ist alleine wert,
dass man sehr viele Weine leert.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Wein-Jahres-Highlight in Kärnten: 16 x 100 Punkte an einem Abend**

Immer wieder einmal, unregelmäßig, ergibt sich eine besondere Gelegenheit, seltene und hochwertige Weine gemeinsam mit Weinbegeisterten zu verkosten. Ein derartiger Abend, allerdings, wie es ihn am 19. Juni in Völkermarkt in Kärnten gab, ist wirklich einzigartig. Aber der Reihe nach. Schon seit einiger Zeit habe ich das Vergnügen, für eine Gruppe von Kärntner Weinfreunden einmal jährlich einen Weinabend zu einem bestimmten Thema zu gestalten. Italien, Frankreich, Spanien, Australien und Reife Weiße aus Österreich waren schon bearbeitet. Ein paar Weine mit 100 Punkten (von Falstaff oder Robert Parker) waren da schon mal dabei.

Nun aber wollten wir es wissen: Ein Abend nur mit „Hundertern“, also ausschließlich mit Weinen, die die maximalen Punktezahl von 100 erhalten haben, sollte es sein. Gesagt, getan. Der Weg in den Keller war erfolgreich, die Auswahl der richtigen Weine dann doch schwieriger als gedacht, aber schlussendlich standen sie da: 1 Champagner, 4 Weißweine, 10 Rotweine und 1 Süßwein. Es wurden also 16 Weine – 3 Falstaff- (FP) und 13 Parker-Hunderter (PP) – und natürlich der zur geliebten Gewohnheit gewordene „Reparaturwein“ (Österreich weiß reif) aus der Großflasche.



Begonnen haben wir mit **Champagne Dom Pérignon 2008** – sicherheitshalber gleich mit 2 Flaschen –, damit schon anfangs des Abends wirklich ausreichend verkostet und geschmacklich geiecht werden konnte. Der präsentierte sich mit dem für ihn typischen Biskuit- und Brioche-Ton gepaart mit einem bereits sanften mousseux und einer unnachahmlich reifen und cremigen Birnenfrucht. Sicher erst am Anfang seiner Entwicklung aber ein gelungener Einstieg und die 100 FP hat er in ein paar Jahren zurecht.

Die folgenden beiden Weine, ebenfalls beide 100 FP, kamen von **F.X. Pichler** aus der Wachau. Der **Grüne Veltliner Smaragd Kellerberg 2008** hatte seine Primärfrucht bereits abgelegt und zeigte sich von einer großartigen Seite: Respekt einflößende Ruhe und Harmonie, herrliche Balance, tabakige Würze und schwarzer Pfeffer, getrocknete Früchte, etwas Nektar, seidige Textur, unglaubliche Länge im Abgang, unauffällige Tiefe und Komplexität. Groß! Beim **Grünen Veltliner Smaragd Unendlich 2017** waren wir aus den Kostnotizen vorgewarnt: Ein schlafender Riese, ein Kraftpaket, druckvoll und ungestüm, aber mit Anlagen für Jahrzehnte! Der Wein tapeziert den Gaumen und macht derzeit Diskussionen über Eleganz und Finesse überflüssig. Aber ganz im Hintergrund, wenn der minutenlange Abgang nachklingt, finden sich die Anlagen dafür, was diesen Wein zu einem der ganz großen Weißen der Welt macht!



Zwei ganz große Sortenvertreter der besten Weißwein-Reben des Rhône-Tals in Südfrankreich – beide 100 PP – konnten wir danach genießen: Ein aus 100 % Roussanne bestehender **Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes 2009** von **Château de Beaucastel** brillierte mit einer reifen, dunklen Zitrusfrucht (fast wie Blutorangen) und einer cremigen Fülle, die nur durch einen spürbaren Gerbstoff-Rest im Abgang ein wenig getrübt wurde. Der wird sich aber im Laufe der nächsten Jahre verflüchtigen und einen brillanten, unglaublich komplexen und zugleich druckvollen Weißwein zurücklassen.

Der **Ermitage Ex Voto blanc 2010** der **Domaine E. Guigal** (90 % Marsanne und 10 % Roussanne) ließ noch spürbare Barrique-Noten durchblitzen, war aber geprägt von einer feinen Cremigkeit und einem an Vanille und Südfrüchte erinnernden Gaumen. Charmant und dennoch kraftvoll, mit Länge und robuster Struktur hat auch er noch ein langes Leben vor sich!

Auf nach Italien zu den jüngeren Vertretern der roten „Hunderter“, die wir – wie auch alle anderen Roten – bereits am Nachmittag dekantiert, die Flaschen vom Depot befreit und den Wein wieder zurück in die Flasche gegossen haben. Alle Weine waren also bereits vier bis sechs Stunden vor der Verkostung geöffnet und belüftet worden.

Mit dem **Flaccianello della Pieve 2016** der **Tenuta Fontodi** aus dem Chianti classico stand ein unfertiger, aber unglaublich reichhaltiger Wein auf dem Tisch. Wahrscheinlich hätten wir den Wein auch über ein paar Tage verteilt verkosten sollen, wie **Monica Larner**, die ihm – und dem folgenden Wein – die 100 PP verliehen hat, denn die Tannine waren noch sehr mächtig und präsent, wengleich hochwertig, reif, feinkörnig. Aber dunkle Schokolade und Lakritze prägten die ersten Eindrücke und die Frucht zeigt sich noch sehr versteckt. Ein großer Wein, reinsortig Sangiovese, der aber viel zu früh geöffnet worden war. Da konnte der nachfolgende **Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010** von **Casanova di Neri** mit Charme, Eleganz und beginnender Harmonie schon eher überzeugen. Nach 10 Jahren immer noch sehr früh in seiner Entwicklung, zeigt er sich aber in seiner Stilistik doch ein wenig weniger modern, weniger druckvoll und holzbetont als



der Vorgänger, mit herrlich saftigen roten Beeren und Koniferen-Würze, weitgehend eingebundenen Tanninen und einer feinen Textur.

Obwohl nochmals sechs Jahre älter, waren die beiden Spanier, beide aus dem Rioja, deutlich jugendlicher, frischer und wiederum reichlich druckvoller. Der ***Viña el Pisón 2004*** von ***Bodegas Artadi*** verfügte aber dazu noch über einen derart süßen Fruchtschmelz, dass er die kräftigen Tannine fast vergessen ließ. Einige Kenner der Region bezeichnen diese ca. 2,4 ha große Einzellage als eine der besten – wenn nicht der besten überhaupt – des gesamten Rioja. Und der folgende ***Gran Reserva 2004*** von ***Fernando Remírez de Ganuza*** war überirdisch! Derartig mächtig, tapezierend, einnehmend und zugleich betörend, dunkelbeerig und saftig war mir bisher noch nicht untergekommen. Beide Weine ganz klare 100 PP wert, der zweite sogar noch mit einem „Plus“. Und beide Weine können problemlos (besser: sollten) noch weitere 20 bis 30 Jahre reifen, um all ihre Anlagen einzubauen und sich zu harmonisieren. Beide Weine sind – wie ich es mir zu formulieren erlaubt habe – „unkaputtbar“!



Lustig in diesem Zusammenhang ist allemal die Tatsache, dass René *Gabriel* den *Viña el Pisón 2004* im Jahr 2007 mit einem Burgunder (Chambertin) vergleicht und ihm eine Lebensspanne bis 2018 voraussagt. Würde mich interessieren, was er jetzt dazu meint ... !

Der nächste Weg führte uns nach Frankreich, genauer gesagt zunächst einmal ins Bordelais. Insbesondere in den letzten Jahren seines Wirkens hat Robert *Parker* dort höchstpersönlich tief in die Punktebox gegriffen und die Bemühungen „belohnt“, zunehmend Weine zu produzieren, die ihm schmeckten und die sich dadurch vor allem in den USA und in Asien sehr gut und zu sehr hohen Preisen verkaufen ließen.

Begonnen haben wir mit einem Wein, für dessen Erstbewertung der Fassprobe er sich bei der Verkostung des abgefüllten Weines zwei Jahre später sogar entschuldigte und anmerkte, dass er dessen Größe nicht gleich erkannt hatte. Der ***Château Pape-Clément 2010*** aus Pessac, gleich südlich der Stadt Bordeaux, praktisch in den Vororten, zeigt sich dann auch an diesem Tag von seiner besten Seite. Deutlich geprägt von den Fluss-Schotter-Böden der Region war die fast staubige Mineralik in Nase und Gaumen begleitet von einer klaren, strukturierten, perfekt gereiften Frucht. Die Klasse des Jahrgangs war durch und durch zu erkennen, der Wein hatte Tiefgang und ist tatsächlich am Beginn seiner Trinkreife. Diese Phase hält locker noch 10 bis 15 Jahre,



es besteht also keinerlei Eile den Wein jetzt schon zu trinken – auch wenn's ein großes Vergnügen ist. Der nachfolgende Wein, der ***Château Smith Haut Lafitte 2009***, stammt aus der gleichen Region, allerdings aus dem noch ein kleines Stück weiter südlich liegenden Dorf Martillac. Wiederum war eine leicht staubige Mineralik zu erkennen, allerdings war die Frucht-Opulenz diesmal dem fast überreifen Traubenmaterial dieses herausragenden Jahrgangs geschuldet. Trockenfrüchte, überreife, saftige dunkle Beeren, etwas Lakritze und rauchige Aromen, schmelzig und üppig im Finale. Beide Weine eindeutig zurecht in der „Hunderter-Liga“. Der dritte Wein im Bunde, der ***Château Pontet-Canet 2009*** aus Pauillac, stellte die beiden aber noch einmal in den Schatten. Der zweite an diesem Abend mit „100+“, weil ja eigentlich schon das Maximum erreicht ist. Aber auch die Qualität dieses Weines ist als überirdisch zu bezeichnen. Das Weingut wird seit dem Jahr 2000 vollkommen biodynamisch bewirtschaftet und produziert mit zunehmender Regelmäßigkeit Weine auf dem Niveau der allerbesten Weingüter des Bordelais. Druck und Kraft der Pauillac-Frucht in Kombination mit einer seidig-weichen, fast cremigen Tanninstruktur, reife und überreife Beerenfrucht in einer Reichhaltigkeit und Fülle, dass man einfach überwältigt ist. Ebenfalls bereits antrinkbar, aber noch viele Jahrzehnte vor sich!



Der vierte und letzte Rotwein-Durchgang brachte uns wieder an die Rhône, von wo wir drei Weine aus unterschiedlichen Gebieten und unterschiedlichen Jahrgängen verkosteten. Beginnen wollten wir mit dem am weitesten nördlich gewachsenen und jüngsten Wein, dem **Côte-Rôtie La Mouline 2010** von der **Domaine E. Guigal**. Der zeigte allerdings bereits beim Dekantieren am Nachmittag erkennbare Korknoten, die sich durch das Lüften verstärkten und sich dann bis zum Abend hin zu einem „Bilderbuch-Korkton“ ausgewachsen hatten. Leider! Auch die besten Winzer, die die teuersten Korken kaufen, können nicht verhindern, dass der Verschluss den Wein ruiniert. Da hilft alles nix, außer ein Drehverschluss ... aber da bin ich mit meinem schon seit Jahren wiederholt geäußerten Wunsch ziemlich allein

auf weiter Flur. Zum Weinen, wenn man dann einen derartigen Wein, der durchaus das Zeug zum Star des Abends gehabt hätte, wegschütten muss!

Der zweite im Bunde war der einzige bislang mit 100 PP bewertet Wein aus dem weiter südlich gelegenen Gebiet Gigondas. Üblicherweise sind die Weine der Region Grenache-basierte Cuvées und gelten eher als unkomplizierte Tischweine, denn als Top-Qualitäten. Der **Gigondas Hominis Fides 2007** vom **Château de Saint Cosme** ist allerdings ein reinsortiger Grenache aus Reben, die um das Jahr 1900 gepflanzt worden waren. Der köstliche Duft frischer Waldbeeren gepaart mit einer kalkig-sandigen Mineralik in der Nase sowie ein einschmeichelndes, seidenweiches Tanningerüst, süße Extrakte und eine reife Säure machen diesen Wein zum nicht enden wollenden Trinkvergnügen. Perfekte Balance und vollendete Harmonie! ... Doch dann kam die Königin!

Noch ein Stückchen weiter südlich, kurz vor Avignon, findet sich die Heimat des letzten Rotweines des Abends, des **Châteauneuf-du-Pape Cuvée de la Reine des Bois 2001** von der **Domaine de la Mordorée**. Die „Königin der Wälder“ (reine des bois) ist eigentlich die Waldschneepfe, der dieser Wein huldigen soll. Und das war der dritte überirdische Wein des Abends, der getrost mit „100+“ in die Wertung kommen kann. Der Wein ist eine Grenache-dominierte Cuvée (knapp 80%) mit Mourvèdre (10%) und kleinen Mengen an Cinsault, Cunoise, Syrah und Vaccarese. Schon früh, im Jahr 2004, mit dem begehrten „100er“ ausgezeichnet, hat zunächst Robert Parker „himsel“ und danach, 2014, der von ihm mit der Verkostung der Weine der Region Südfrankreich betraute Jeb Dunnuck diesen Wein mit 100 PP bestätigt. Er ist derzeit auf dem Genuss-Höhepunkt, manchmal findet man noch eine Flasche bei einer Versteigerung oder bei der Auflösung eines Sammler-Kellers. Das ist mit Sicherheit einer der besten jemals erzeugten Weine auf diesem Planeten. Und selbst René Gabriel vergibt 2014 sein Maximum von 20 Punkten schreibt: „Diesem Wein möchte ich unbedingt noch einmal begegnen.“ Wer weiß, ob er das schon geschafft hat?



Beendet haben wir den 100-Punkte-Reigen mit zwei kleinen Flaschen von einem Süßwein aus Südspanien, dem **Pedro Ximénez de Añada 2011** von den **Bodegas Alvear** in Montilla-Moriles, dem bergig-hügeligen Hinterland an der andalusischen Mittelmeerküste. Aufgespritet, wie die meisten Weine der Region, auf 17 % und mit mehreren (!) hundert Gramm Restzucker pro Liter schreibt Parker 2013: „the most amazing Pedro Ximenez I have ever tasted“ und „[it] will last as long as any reader of this newsletter.“ Dem konnten wir beipflichten, den 100 Punkten allerdings nicht ganz, da sind wir mit den Süßweinen rund um den Neusiedlersee und anderen Top-Qualitäten aus Österreich ziemlich verwöhnt.

Beschlossen haben wir den tatsächlich anstrengenden, herausfordernden und qualitativ überragenden Weinabend mit einer Magnumflasche vom **Grünen Veltliner Smaragd Achleiten Stockkultur 2009** aus der Hand von Toni Bodenstein vom **Weingut Prager** in Weißenkirchen in der Wachau.

Das war einer der Abende, an die ich mich sehr gerne und sehr lange erinnern werde! Danke für die Idee und die Beteiligung der Kärntner Weinfreunde! Prost und auf bald wieder! (bbj)

*) **VieVinum 2020 – Der Ersatztermin steht fest!**

Nach einem umfassenden Prozess der Evaluierung freut sich Messeveranstalter M.A.C. *Hoffmann* den Ersatztermin für die Weinfachmesse VieVinum 2020 bekannt zu geben. Von 29. bis 31. Mai 2021 wird die Wiener Hofburg wieder zum internationalen Marktplatz des Weinlands Österreich. Das Geschehen in der österreichischen Weinmesselandschaft nimmt wieder Fahrt auf. Gemeinsam mit dem Kooperationspartner Österreich Wein Marketing (ÖWM) werden nun die Segel für eine neue Zukunft des erfolgreichen österreichischen Messeformats VieVinum gesetzt. Bereits für 2020 hatte Messeveranstalter M.A.C. *Hoffmann* zusätzliche digitale Angebote geplant, diese werden für 2021 noch deutlich ausgeweitet. „Wir haben intensiv an neuen Konzepten gearbeitet. COVID-19 hat vieles nachhaltig verändert, daraus wollen wir für unsere Aussteller und Besucher etwas Positives machen und die Möglichkeiten für das Zusammenfinden der richtigen Handelspartner noch ausbauen“, so M.A.C. *Hoffmann* Geschäftsführerin Mag. *Alexandra Graski-Hoffmann*.



Im Zuge der Terminverschiebung bleibt der Zweijahres-Rhythmus der VieVinum bestehen, verlagert sich aber hinkünftig in die ungeraden Jahre. Somit gilt es sich nach 2021 die Jahre 2023, 2025 und so weiter für die VieVinum vorzumerken. (www.vievinum.at) (*bbj*)

*) **Weinsommer Kamptal Kremstal Traisental**

In den Monaten Juli und August 2020 zelebrieren die drei Weintäler Kamptal, Kremstal und Traisental den Weinsommer – eine Reihe von kleineren und mittelgroßen Veranstaltungen, viele davon unter freiem Himmel in den Weingärten. Die Themen, um die sich alles dreht: Wein, Kulinarik und (Natur-)Genuss.

„Unsere Weinsommer-Events sollen eine sehr lockere und entspannte Atmosphäre vermitteln“, betonen die Verantwortlichen. Sie verweisen darauf, dass mit „locker“ nicht nur die Stimmung gemeint ist, sondern auch die Gästeverteilung bei den diversen Veranstaltungen. Platz genug hat man ja: Auf rund 7.000 ha Weingärten bringen es die drei Weinbaugebiete insgesamt und überall warten Genussplätze.

So laden am Wochenende von 17. bis 19. Juli Winzer, Gastronomen und Produzenten regionaler Spezialitäten von Schönberg am Kamp im **KAMPTAL** zur „**Schönberger Sommerfrische**“, einem genussvollen und erlebnisreichen Wochenende. Der aktuelle Jahrgang kann dabei verkostet werden, geführte Riedenwanderung werden angeboten. Weitere Erlebnisse wie eine Ausstellung in der Alten Schmiede, der Flohmarkt der Schönberger Jungmusikanten und Führungen im Straußenland warten auf die Weinsommer-Gäste. Auch die Schönberger Gastronomie hat einiges an diesem Wochenende zu bieten: Das Lokal „Papperl a Pub“ veranstaltet ein Wiesenfest mit Grillhuhn und Bratwürstel, die Weingärtnerei *Aichinger* lädt zum Grillabend mit regionalen Produkten, das Strandbad *Bachmann* in Plank am Kamp gestaltet einen Abend „aus dem Smoker“. Täglich den ganzen Weinsommer lang kann man sich in der Schönberger Vinothek Alte Schmiede den „Schönberger Schmankerl-Rucksack“ holen: Ausgestattet mit Hauerjause, Wein, Wasser, Traubensaft, Decke und Tipps für die schönsten „Bankerl-Plätze“ kann so der Weinsommer-Wanderer die Gegend erkunden.

„**Angenehm-chillig**“ will es der Langenloiser Winzer *Fred Loimer* seinen Gästen gleich an zwei Wochenenden machen und verwöhnt sie mit Verkostungen, Barbecue und einer mehrstündigen Riedenwanderung (3. bis 5. Juli, 31. Juli bis 2. August).

Wer den **Mythos „Heiligenstein“** auf den Grund gehen will, schließt sich am 11. Juli der Riedenwanderung mit dem Zöbinger Winzer *Günter Brandl* an. Am Vormittag wird der Berg erkundet, am Nachmittag der Wein vom Heiligenstein im Weinkeller verkostet. Und mit „**Die schönsten Plätze am Kogelberg**“ findet dieses Event am 1. August eine Fortsetzung in ähnlichem Format, wenn *Günter Brandl* auf den dem Heiligenstein gegenüberliegenden Weinberg führt und auf die unter-

schiedlichen geologischen, mikro-klimatischen und biologischen Unterschiede der beiden Lagen hinweist, bevor auch diese wieder ausführlich verkostet werden.

Mit sommerlichen Snacks als Begleitung präsentieren Christina *Hugl* und die Schwestern Julia und Anna-Maria *Grillmaier* am 24. Juli ihre Weine, Sekte und Pet Nats. Das Motto der Veranstaltung mitten in der Langenloiser Riede Schenkenbichl: „**Assemblage – gef[w]einsam statt einsam**“.

Die Weinstadt Langenlois startet unter dem Titel „**Köstlich.Regional.Holzplatz**“ einen Genussmarkt mitten im Herzen der Stadt. Lokale WinzerInnen, ProduzentInnen regionaler Lebensmittel, FeinkostherstellerInnen sowie HandwerkerInnen und KünstlerInnen können hier an vier Samstagen im Sommer (4. und 18. Juli sowie 1. und 22. August 2020 jeweils von 8:30 bis 12:30 Uhr) ihre Köstlichkeiten und Werke präsentieren.

Im **KREMSTAL** bietet Winzerin Diana *Müller* vom kreative Krustettner Weingut *Müller* am 4. und 5. Juli ein „Frühstück mit Riedenblick“.

Unter dem Titel „**CHIC NIC 2020**“ präsentiert die Stratzinger Reinhard *Winiwarter* Winery am Freitag, 17. Juli, ein Picknick der anderen Art: Ein hochklassiges Menü mit feinen Weinen im Weingarten mit Donaublick.

Das Weingut Rainer *Wess* mit der legendären Adresse „Sandgrube“ in Krems hat sich einen **Pop-up-Heurigen** einfallen lassen: tolle Weine und bewährte Heurigengerichte mit Produkten aus der Familienfleischerei. Und das alles zwischen den Weingartenzeilen (3. bis 5. Juli).

So sind sie wohl noch nie in den Weingärten unterwegs gewesen: Der Kremser Winzer Wolfgang *Aigner* lässt in seinem **Steyr Daimler Puch Pinzgauer**, Baujahr 1978 Platz nehmen und lädt zur **Weinriedenfahrt**. Natürlich erfährt man dabei Wissenswertes über die Top-Lagen Ried Obere Sandgrube, Ried Frechau und Ried Weinzierlberg und geht danach im Weingut bei Wein und kleinen Imbissen in die Verkostungspraxis über.

Für den Weinsommer zeigt sich das **TRAISENTAL** besonders kreativ und haben Genusspakete rund um das Thema **WeinBergSchmecken** geschnürt. An lässig gestalteten Genussplätzen in den Topweingärten des Traisentals verschmelzen so Natur, Kulinarik und Wein zum Weinsommer-Gesamterlebnis. Je nach individuellen Ansprüchen kann das „WeinBergSchmecken Bschoad-Binkerl“ vom Direktvermarkter oder das „WeinBergSchmecken Überraschungsmenü“ von Haubenkoch Michael *Nährer* geordert werden. Reservierungen für Traisentaler Genussplätze sowie die Vorbestellung der WeinBergSchmecken-Genusspakete werden von der WeinArtZone im Schloss Traismauer sowie von den teilnehmenden Betrieben entgegengenommen.

Wer schon immer mehr wissen wollte über die Geschichte der Weinlandschaft, die Erzählungen der alten Winzer und die Entstehung des Weines, der schließt sich einer **Weinbegleiter-Tour** der Winzerhöfe Markus *Müller* (Reichersdorf) und Wolfgang *Müllner* (Nußdorf an).

Ein sommerlicher Brunch im Weingarten darf natürlich auch nicht fehlen: Im idyllischen Weingarten der Familien *Schildberger* und Böck in Getzersdorf warten beim **Weingarten-Brunch** regionale Köstlichkeiten und eine Weinverkostung des 2019-er Jahrganges auf die WeinSommer-Gäste.

Das volle WeinSommer-Programm: www.donau.com/weinsommer. (bbj)

*) **Weinrieder EXTREM im neuen Format**

Nachdem dieses einmalige Event in Kleinhadersdorf bei Poysdorf alljährlich stattfindende Top-Event, das bereits mehrfach im BBJ Wein-Newsletter besprochen wurde, in diesem Jahr leider nicht in der gewohnten Form stattfinden kann, haben sich die *Rieders* etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Durch ein auf fünf Samstage im August und September verteiltes Format kann im lockeren Ambiente jener genussvolle Rahmen geschaffen werden, in dem mit ABSTAND und SICHERHEIT



die besten Weine genossen werden können. An diesen Samstagen gibt's eine Selektion aus den Highlights der letzten Jahre und die spannendsten Weine aus jeder Kategorie im herrlichen Ambiente des Innenhofs des Weinguts zu verkosten; sozusagen ein „Best of *Weinrieder* EXTREM“!

Weinrieder's EXTREME Highlights 2020 | Samstag 08.08., 22.08., 29.08., 05.09. und 12.09.
Jeweils 14 – 18 Uhr | Weingut *Weinrieder* | 2170 Kleinhadersdorf, Untere Ortsstraße 44
Verkostungsbeitrag € 19,- p.P. (kostenfrei bei Weineinkauf von € 150,-)

ACHTUNG: Limitierte Plätze! | Anmeldung unbedingt erforderlich! | First come, first serve!
Anmeldung per Tel.: +43 2552 - 2241 oder E-Mail: office@weinrieder.at (*bbj*)

*) **Nanas Bioladen im Weingut Sepp Moser**

Ein lang gehegter Gedanke wurde im Weingut Sepp Moser während der Corona-Shutdown-Zeit in die Realität umgesetzt: Ende Mai eröffneten die Mosers im imposanten Atriumhaus am Rohrendorfer Berghang Nanas Bioladen.

„Unser Wein verlangt förmlich nach hochwertigen biologischen Lebensmitteln“, sagt Mariana „Nana“ Moser, Tochter des Hauses und Neo-Greißlerin. „Es ist uns ein Bedürfnis, den Weinfreunden, die unsere Weine schätzen, zu zeigen, welche großartige Produkte die biologische Landwirtschaft zu bieten hat!“.

In stilvollem Ambiente wird ein Vollsortiment an Lebensmitteln angeboten, das zum Großteil aus Österreich stammt. Milchprodukte, Brot, Eier, Fleischwaren, Säfte, Gemüse, Obst, Naturkosmetik und viele andere Köstlichkeiten kommen von Produzenten und Verarbeitern, die man persönlich kennt und schätzt. „Wir verkaufen nur Produkte, die wir selber mit großer Wonne genießen!“,



© Nanas Bioladen / Weingut Sepp Moser

meinen die *Mosers* unisono. Der Anteil an Demeter-Produkten ist bei Nana so hoch wie nirgendwo sonst. Kein Wunder, zumal sich die Familie *Moser* bereits seit Anfang der 2000er-Jahre mit Herz und Seele der biodynamischen Wirtschaftsweise verschrieben hat.

Nanas Bioladen im Weingut Sepp Moser | 3495 Rohrendorf, Untere Wienerstraße 1

Tel.: +43 2732 70531 | E-Mail: office@nanas-bioladen.at

Öffnungszeiten: Dienstag 15 - 19 Uhr | Freitag 15 - 19 Uhr | Samstag 9 - 12 Uhr

Die *Sepp Moser*-Weine sowie spannende Europäische Bioweine werden glasweise an der Weinbar angeboten. Außerdem gibt's immer frischen Kaffee und am Samstagvormittag auch Kuchen! (*bbj*)

*) **Erstmals 20 von 20 Punkten von René Gabriel für einen österreichischen Rotwein**

Der renommierte Schweizer Weinkritiker René *Gabriel* hat erstmals einem Rotwein aus Österreich seine Höchstnote 20 (von 20) Punkten verliehen: dem 2011 Blaufränkisch Reihburg Reserve des südburgenländischen Ausnahmewinzers Uwe *Schiefer*.

René *Gabriel* verkostet – wie die österreichische Weinzeitschrift *Vinaria*, die Schweizer Fachzeitschrift *Vinum*, das führende französische Weinmedium „*La Revue du Vin de France*“ oder die weltweit renommierte Kritikerin und *Financial Times*-Kolumnistin Jancis *Robinson* – im 20 Punkte-System.

Auf seiner Homepage liest man unter „Aktuelles“ dann von René *Gabriel* im O-Ton:

„Im Norden von Burgenland sind die Blaufränkisch sehr gross und so populär, dass diese kommerziell mehrheitsfähig sind. Je südlicher das Anbaugebiet, desto grösser wird das Freak-Potential. Hier wirken die Blaufränkisch' autochthoner für mich, gehen mehr in die Tiefe und werden zu vinösen Weltklasse Persönlichkeiten. Wenn auch letzteres eigentlich aus „Local-Hero-Gründen“ gar nicht möglich ist ...

Eigentlich wollte ich warten bis er nächstes Jahr. Dann wäre er 10jährig geworden. Die Fassprobe war damals so emotionell, dass ich mir einen wunderschönen Stock zulegte. Ich liess ihn aber in Ruhe. Entkorkte ihn nie. Bis heute. Ein Jahr zu früh? Zum Glück nicht. Es ist der allererste Rotwein aus Österreich, der von mir 20 von 20 Punkten bekommt!

2011 Blaufränkisch Reihburg, Schiefer, Welgersdorf: Die Farbe ist immer noch unglaublich jung. Aussen ins rubine drehend – innen schier Violett. Das Bouquet zeigt dunkle Frucht; so in Richtung Brombeeren und Heidelbeeren. Die Würze ist pfeffrig, fein mineralisch und deutet auf frisch geknackte Rosmarinzwige hin. Und da ist auch die berühmte Kombination von dunkler Schokolade und Minzespuren reichlich zu finden. Dies ist oft eine Indikation für legendäre Klasseweine. Bevor ich einen Schluck nahm, verfolgte ich ihn gut 20 Minuten lang in der Nase. Die Evolution lag im Bereich zwischen «höchst interessant bis berauschend». Unterlegt ist diese Reihburg mit Pumpernickel und schwarzen Oliven. Im Gaumen satt auftretend, was seine Konzentration dokumentiert. Die Adstringenz ist noch erheblich, hat aber die Harmonie gefunden und proklamiert ein weiteres Reifepotential. Intensives, gebündeltes nach schwarzen Kirschen schmeckendes Finale mit dramatischer Länge. Aufgrund seiner Komplexität und Grösse ist dies der allerbeste, reife Blaufränkisch den ich je im Glas hatte. Schade, dass es in anderen Teilen der Weinwelt so wenige Blaufränkisch gibt und schon gar nicht in dieser Liga. Bravo Uwe! 20/20 Punkte.“ Wir gratulieren aufs Allerherzlichste! (bbj)

Quellen: WeinGabriel online, <https://www.weingabriel.ch/aktuell-2020.shtml>,
 Vinaria online, 15.06.2020, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=4151,
 Wein&Partners online, 18.06.2020, <https://www.wine-partners.at/20-20-gabriel-punkte-fuer-uwe-schiefer/>

***) „Bring das Weinviertel in Dein Viertel“ in München, Hamburg und Berlin**

Das Weinviertel bringt vom 1. bis 31. Juli 2020 Urlaubsfeeling mit Sehnsuchtsfaktor in die drei größten Städte Deutschlands. Einen ganzen Monat gibt's beim Weinhändler des Vertrauens, im Lieblings-Restaurant oder in der „favourite wine bar“ die besten Grünen Veltliner, Weinviertel DAC, für den entspannten Abend zu Hause oder für das Grillfest mit Freunden.

In ausgewählten Restaurants in München, Hamburg und Berlin im glasweisen Ausschank und – natürlich – bei den Weinhändlern wird der frische, knackige Grüne Veltliner, Weinviertel DAC, mit seinem typischen Pfefferl, zum idealen Sommerwein und zeigt die ganze Bandbreite und Stilistik der schönen Urlaubsregion nördlich von Wien. Daneben schenken die Weinfachhändler, Sommeliers und Wirte auch Weißburgunder, Muskateller, Frühroter Veltliner und Winzersekt aus dem größten österreichischen Weinanbaugebiet aus. Es gilt, die Region mit spannenden Weinen für Weinliebhaber und Weinprofis zu entdecken – großes Gaumenkino garantiert.

Auf www.weinviertel-in-deinem-viertel.de findet man mithilfe der jeweiligen Stadtkarte die teilnehmenden Lieblingsweinhändler, Weinbars und Restaurants. Und dort gibt es auch in diesem Jahr wieder ein Gewinnspiel, bei dem man einen Kurzurlaub für 2 Personen ins Weinviertel und viele ausgezeichnete Weine für Zuhause gewinnen kann. (bbj)

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

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

- Dienstag, 9. Juni, 17:20 | arte (online verfügbar von 08.06. bis 09.07.)
 Schwerpunkt: Gaumenfreuden – Die Lust am guten Geschmack: Zu Tisch in der Region Emilia
 Aus der norditalienischen Region Emilia stammen Parmaschinken, Parmesankäse, *Pavarotti* und Ferrari.
 Seit Jahrhunderten wird hier aus den Weintrauben aber auch der kostbarste Essig der Welt hergestellt, der Aceto Balsamico Tradizionale.

- Dienstag, 30. Juni, 13:15 | 3sat
Zu Gast in Frankreich: Von der Loire bis zum Atlantik
Die Schlösser und Gartenanlagen an der Loire sind Hauptanziehungspunkte für Urlauber. Dazu gehören die Gärten des Château de Villandry oder die des Château de la Bourdaisière bei Tours. Dort sind über 600 verschiedene Arten Tomaten zu bestaunen. Entlang der Loire locken aber auch berühmte Weinregionen wie die des Sancerre.
- Dienstag, 30. Juni, 17:30 | 3sat
Mallorcas stille Seiten: Wandern, Wein und Mandelblüte
Außerhalb der sommerlichen Hochsaison lässt sich Mallorca am besten kennenlernen. Die Temperaturen sind angenehm, die Strände nicht überfüllt und die Hotelpreise oft günstiger. Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Mittwoch, 1. Juli, 05:10 | 3sat
Zu Gast in Frankreich – Von der Loire bis zum Atlantik
Entlang der Loire locken berühmte Weinregionen wie die des Sancerre.
- Mittwoch, 1. Juli, 10:20 | 3sat
Mallorcas stille Seiten: Wandern, Wein und Mandelblüte
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Donnerstag, 2. Juli, 16:15 | Anixe
Auf Reisen: Kaltern
Kaltern am See in Südtirol. Hier treffen italienisches „dolce vita“ und Südtiroler Bodenständigkeit aufeinander und verleihen dem Landstrich, aber auch seinen Menschen, einen ganz besonderen Charme. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbauggebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Freitag, 3. Juli, 12:15 | arte (online verfügbar von 03.07. bis 01.10.)
Südtirol – Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Außerdem führt die Reise in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft für Aufsehen und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Freitag, 3. Juli, 13:00 | arte (online verfügbar von 26.06. bis 13.07.)
Stadt Land Kunst – Das Languedoc, Land der Winzer
In Südfrankreich erstreckt sich auf einem breiten Landstreifen von Montpellier bis Perpignan das größte Weinbaugebiet der Welt. Im Languedoc ist die Rebe seit Jahrhunderten fester Bestandteil des Lebens. Die Winzer haben mit ihrer Arbeit und ihrem Wissen die Landschaft geformt, ihre Güter erweitert und zum Wohlstand der ganzen Region beigetragen.
- Freitag, 3. Juli, 16:30 | ARD-alpha
Franz *Gernstls* kulinarische Ermittlungen: Veneto
Prosecco – der Perlwein hat im Veneto seine Heimat. Auf der Friedhofsinsel San Michele vor Venedig bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostersgartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Der Wein schmeckt leicht salzig, da er durch die Böden das Salz der Lagune aufnimmt. Die „leichte und bekömmliche Küche“, die dem Veneto nachgesagt wird, hat Franz *Gernstl* nicht ent-

deckt. Doch gefunden hat er etwas ebenso Wertvolles: Gastfreundschaft. Raffinierte Gerichte mit wenigen Zutaten. Und Wein, der nach Salz schmeckt. Das gibt es so wohl sonst nirgendwo.

- Freitag, 3. Juli, 18:15 | SWR Fernsehen
Mensch Heimat – Wir vom Mittelrhein
Der Mittelrhein als sagenumwobene Gegend und Welterbe soll besondere Menschen beheimaten. Drei von ihnen stellen ihr Zuhause zwischen Burgen und Reben vor: Horst *Maurer* ist eher der romantische Typ. Der Welterbe-Gästeführer stammt aus einer Winzerfamilie und kennt sämtliche Sagen und Legenden aus der Gegend.
- Freitag, 3. Juli, 21:00 | hr fernsehen
Südafrikas Kap-Region – Unterwegs am schönsten Ende der Welt
Im Osten Kapstadts wachsen Weine von Weltruf vor einer atemberaubenden Kulisse, weshalb man den Winelands und ihren Farmen unbedingt einen Besuch abstatten sollte.
- Sonntag, 5. Juli, 09:45 | ARD-alpha
Deutschlands schönste Urlaubsziele - Südheide, Pfälzer Weinstraße und der Harz
Fast mediterran präsentiert sich die Südliche Weinstraße. Sie beginnt etwa auf der Höhe von Landau in der Pfalz, wo sich die Deutsche Weinstraße durch sanft-hügelige Weinberge schlängelt. Wie an einer Schnur aufgereiht, ziehen sich die beschaulichen Winzerdörfer von der Rheinebene bis zur französischen Grenze hin. Und nirgendwo fehlt der Pfälzer Schoppen, serviert im typischen Dubbeglas.
- Montag, 6. Juli, 14:45 | 3sat
unterwegs – Kroatien: Wein, Winnetou und Meeresbuchten
Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten, Weinberge, große Wälder, Seen und kulturhistorisch wertvolle Bauten sind dafür verantwortlich. Auf den Spuren von Winnetou zeigt sich das grüne Herz des Landes an der Adriaküste. Weinstraßen, Tradition und alte Handwerkskunst sowie ein reichhaltiges gastronomisches Angebot prägen Kroatien von Zagreb aus, über die Plitvicer Seen bis hin zur Küste Istriens.
- Montag, 6. Juli, 15:15 | SWR Fernsehen
Bauernwelten im Südwesten (1/2)
Die Landwirtschaft im Südwesten lebt von ihrer Vielfalt – von den kleinen Bergweiden in Schwarz- und Westerwald, den Obstplantagen am Bodensee und in Rheinhessen, den Weinbergen zwischen Kaiserstuhl und Ahr, Schaf- und Ziegenzuchten zwischen Schwäbischer Alb und Hunsrück. So vielfältig die Landschaften im Südwesten sind, so unterschiedlich ist auch die Geschichte der Höfe. [...] Familie *Kiefer* im Kaiserstuhl setzt in dem 2007 gegründeten Weingut voll und ganz auf ökologisches Wirtschaften. Zwischen den Reben haben Mutter, Tochter und Sohn Saatstreifen angelegt, die in Trockenzeiten die Feuchtigkeit im Boden halten und gleichzeitig zahlreichen Insekten Lebensraum bieten.
- Montag, 6. Juli, 20:15 | ARD-alpha
Deutschlands schönste Urlaubsziele – Mosel, Regensburg und die Lüneburger Heide
Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jede Menge Burgen. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten.
- Dienstag, 7. Juli, 15:15 | SWR Fernsehen
Bauernwelten im Südwesten (2/2): Leben zwischen Wein und Weide
Die Winzertochter und ehemalige Weinkönigin Julia *Bertram* hat ihr eigenes Weingut gegründet. Ihre Spätburgunder von der Ahr sind preisgekrönt – und werden mittlerweile in Skandinavien zum Hering und in Japan zum Kobe-Rind genossen. In ihren Weinbergen wird alles in Handarbeit erledigt, denn die Schieferhänge sind für Maschineneinsatz zu steil. Neben dem Geschmack ist es genau das, was ihren Wein so beliebt macht.

- Dienstag, 7. Juli, 19:40 | arte (online verfügbar von 07.07. bis 05.10.)
Drei Länder, ein Fluss: Die Mosel – Von der Quelle bis zur Mündung
Die Luxemburger Mosel ist zwischen den beiden Grenzorten Wasserbillig und Schengen gerade einmal 39 Flusskilometer lang. Die Mosel ist hier dicht besiedelt und doch vielerorts ein Naturparadies mit Weinbergen soweit das Auge reicht. Hier lebt Henri *Ruppert*, Winzer in der achten Generation, in seinem Weinberg, wo er Riesling, Grau- und Weißburgunder anbaut.
- Mittwoch, 8. Juli, 07:30 | ARD-alpha
Willi wills wissen: Wie wird aus Trauben Wein gemacht?
Wie wird eigentlich aus Trauben Wein gemacht? Willi wills wissen und verfolgt den Weg der Trauben von der Lese bis in die Flasche. Selbstverständlich hilft Willi bei der Lese mit und auch die nächsten Arbeitsschritte schaut sich Willi ganz genau an: Die Trauben werden in einer Bütte gesammelt, gewogen und in die Kelterhalle transportiert. Und dann kommt der große Moment – das Pressen. Der so gewonnene Saft wird gefiltert, in große Tanks umgefüllt und zum Gären in große Fässer umgefüllt. Jetzt endlich entsteht der Wein! Aber wie kommt er in die Flasche? Dazu wird er in eine Fabrik transportiert. Hier sieht Willi auch ein Stück Korkeiche, aus dem der Korken für die Weinflaschen gemacht wird. Und beim letzten Arbeitsgang, dem Etikettieren der Weinflasche, wartet noch eine Überraschung auf den Reporter: Die ganz spezielle Willi-Weinflasche!
- Mittwoch, 8. Juli, 17:00 | 3sat
Georgien – Von Null auf 5000
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. Überall beweisen Georgier ihre Gastfreundschaft, Kochkunst und Trinkfestigkeit.
- Mittwoch, 8. Juli, 19:40 | arte (Online verfügbar von 08.07. bis 06.10.)
Die Mosel – Von der Quelle bis zur Mündung: Von Trier bis nach Koblenz
In Deutschland verbindet man mit der Mosel vor allem eins: Wein. Nachdem jahrelang der Ruf des Moselweins sehr schlecht war, zählen inzwischen einige hiesige Winzer zu den Besten ihres Fachs. Wie zum Beispiel der erst 26-jährige Kilian *Franzen* und seine Lebensgefährtin Angelina *Lenz*. Für ihre edelsten Tropfen müssen sie hinauf in den steilsten Weinberg Europas. Bis zu 65 Grad Hangneigung machen die Arbeit im Calmont zu einer wahrhaft alpinen Herausforderung.
- Donnerstag, 9. Juli, 11:50 | 3sat
Der Geschmack Europas: Montenegro
An der Grenze zu Albanien befahren Lojze *Wieser* und Martin *Traxl* das größte Binnengewässer des Balkans, den Skutarisee, an dessen Ufern der autochthone Crmnicko-Wein gedeiht. Und zwischen Bar und Ulcinj wandern die beiden durch Olivenhaine mit 1000- bis 2000-jährigen Beständen.
- Freitag, 10. Juli, 19:40 | arte
Lebensader Dordogne – Von Marqueyssac bis zur Gironde
Noch heute wird Saint-Emilion die Tradition der Jurade gepflegt, ein Relikt aus der Zeit, als der weltberühmte Weinort noch zum Königreich England gehörte.
- Samstag, 11. Juli, 14:45 | MDR Fernsehen
Im Bann der Jahreszeiten – Sommer: Herbstboten
In Rheinland-Pfalz beginnt für die Winzer-Familie Volk die Weinlese und damit die anstrengendste Zeit des Jahres.
- Samstag, 11. Juli, 16:00 | hr fernsehen
Hessen à la carte: Schlemmerreise mit Freunden
Bastian *Fiebig* und Stefan *Maxeiner*, zwei Kollegen der Frankfurter Genussakademie, unternehmen eine Reise nach Chablis im Norden von Burgund. *Fiebig* und *Maxeiner* lieben das „Savoir vivre“ und machen wunderbare kulinarische Entdeckungen. So schauen sie sich auf dem Markt burgundische Spezialitäten an, wie etwa das Gewürzbrot und die Kuttelwurst. Beim französischen Zwei-Sternekoch Patrick *Gauthier* probieren sie Schnecken mit Champignons und Zander auf Rotweibutter. Natürlich darf auch der

Besuch im Weinberg nicht fehlen. Bastian *Fiebig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.

- Samstag, 11. Juli, 19:30 | ZDF neo
No-Name oder Marke?
Der große Lebensmittel-Test mit Nelson *Müller*: Lachs, Champagner und Sushi
Was edel klingt, kann sogar besonders billig sein. Lebensmitteltechniker Sebastian *Lege* zeigt, wie man aus billigstem Wein aus dem Tetra Pak einen bizzeligen Edel-Tropfen zaubert. Verkauft wird das am Ende als wohlklingender Secco Rosato – ein weiterer Trick der Lebensmittelindustrie. Nelson *Müller* bittet 100 Tester zur Verkostung: Lachs, Champagner und Serrano-Schinken, alles einmal von einem großen Markenhersteller und einmal in der Billig-Variante. Dabei zeigt sich in der Studie: Die No-Names können meist mithalten. Bei bestimmten Produkten hat die Marke aber die Nase geschmacklich vorn.
- Sonntag, 12. Juli, 05:45 | ZDFinfo
Im Schatten der Vulkane Ätna – Leben mit der Lava
Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort die besten Orangen und vorzüglichen Wein. „Ein Vulkan, der raucht, explodiert nicht“, sagen sie. Experten hingegen warnen vor giftigen Gasen, die immer wieder entstehen.
- Montag, 13. Juli, 10:05 | ANIXE
So schmeckt die Welt: Bordeaux
Was das Piemont für den Trüffel, Bayern für das Bier, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der damit verbundene Genuss sind Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleiht ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.
- Montag, 13. Juli, 21:05 | 3sat
Traumseen der Schweiz – Sommergeschichten am Wasser
Der ehemalige Tunnelbauer Hampi Cadonau hat sich mit seinem Weinanbau oberhalb von Quinten ein kleines Paradies geschaffen. Nun möchte die Eigentümerin seines Pachtlandes die Liegenschaft zum Verkauf ausschreiben.
- Dienstag, 14. Juli, 13:00 | arte
Stadt Land Kunst: Bergheim, elsässischer Touristenmagnet
Zwischen den Vogesen und dem französischen Rheinufer erstrecken sich Weinberge so weit 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 ...
- Mittwoch, 15. Juli, 13:55 | 3sat
Uruguay (1/2): Gauchos, Tango und Grandeza
Die Reise beginnt in der Hauptstadt und Art-Déco-Metropole Montevideo und führt von dort in die Weiten des Landesinneren. Stationen der Reise sind die größte Freilichtgalerie des Landes, eines der ältesten Weingüter und die Kolonialstadt Colonia del Sacramento.
- Mittwoch, 15. Juli, 14:00 | Bayerisches Fernsehen
Daheim in ... Sommerach
Die Reihe „Daheim in ...“ ergründet, was sich die Menschen auf den Dörfern einfallen lassen, um sich für die Zukunft zu rüsten. Vor welchen Herausforderungen stehen die Gemeinden? Wie stark sind die Menschen mit ihrem Dorf tatsächlich verwurzelt? Antworten auf diese und noch viel mehr Fragen gibt es diesmal auf einer spannenden Entdeckungsreise in das Winzerdorf Sommerach in Unterfranken. Sommerach ist ein kleiner, historisch gewachsener Weinort mit 1.450 Einwohnern, 30 km von Würzburg entfernt.

Schätzungsweise drei Viertel der Menschen hier leben direkt oder indirekt vom Wein und immer mehr auch vom Tourismus – eine der Überlebensstrategien, die die Sommeracher seit zwei Jahrzehnten ehrgeizig verfolgen.

- Mittwoch, 15. Juli, 16:45 | 3sat
Magische Anden: Argentinien und Chile – Der Norden
Auf sanften Hügeln der argentinischen Provinz Mendoza recken sich Millionen Weinreben gen Himmel. Die Inka legten hier schon vor Jahrhunderten Bewässerungssysteme an.
- Donnerstag, 16. Juli, 11:45 | 3sat
Der Geschmack Europas: Mähren
In den Kellern des erzbischöflichen Palais von Kromeríz (deutsch: Kremsier) werden neben dem Wein des Olmützer Bischofs auch Weinbestände für den Vatikan gelagert.
- Freitag, 17. Juli, 07:00 und 09:50 | 3sat
Marokko – Land der Träume
Natalie Steger und ihr Team stellen das orientalische „Land der Träume“ vor. Sie wandeln auf den Spuren von Humphrey Bogart und Ingrid Bergman in „Casablanca“ und zeigen Weinanbau in einem muslimischen Land.
- Freitag, 17. Juli, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Vom Neckar auf den Katzenbuckel
Einen sehr ungewöhnlichen Weinberg besitzt Norbert Greiss, er heißt Himmelreich. Dort baut der Winzer eine eigentlich ausgestorbene Rebsorte an, den Urban, und träumt davon, eines Tages einen Friedhof der besonderen Art daraus zu machen. Einen Fried-Weinberg, bei dem man unter den Rebstöcken beerdigt wird.
- Sonntag, 19. Juli, 18:40 | arte (online verfügbar von 18.07. bis 18.08.)
Zu Tisch in der Südpfalz
Die Südpfalz liegt zwischen Rhein und Pfälzer Wald, im südöstlichen Zipfel von Rheinland-Pfalz. Viele Sonnentage und ein mildes Klima lassen Wein und vor allem Obst und Gemüse wachsen.
- Montag, 20. Juli, 20:15 | 3sat
Traumseen der Schweiz – Herbstgeschichten am Wasser
An den Hängen hoch über dem Genfersee werden seit Generationen Reben kultiviert. Die Weinterrassen des Lavaux im Kanton Waadt mit Blick auf den See und die Alpen zählen zum UNESCO-Welterbe. Der Weinbauer Gilles Wannaz ist sich seiner Verantwortung bewusst und möchte den Genfersee als größten Süßwasserspeicher Westeuropas vor chemischer Verunreinigung bewahren. Statt mit Kunstdünger werden seine Reben mit Kuhmist untergraben. Auf Pestizide wird verzichtet. Das Weingut wird biodynamisch, sprich naturnah und nachhaltig, betrieben.
- Dienstag, 21. Juli, 11:45 | 3sat
Hessen à la carte: Inselwein und Winzersteak
Die Rheininsel Mariennaue gehört zu Schloss Reinhartshausen. Dort wächst im speziellen Klima ganz besonderer Wein. Und aus dem wilden Hopfen, der dort wächst, wird ein Winzerbier gebraut. Ganz in der Nähe liegt die Klostermühle in Kiedrich – mit bodenständiger Küche und langer Rheingauer Tradition.
- Mittwoch, 22. Juli, 11:00 | 3sat
Faszinierender Bodensee
Natürlich und ursprünglich ist die Landschaft auf der österreichischen Seite. Sanfte Hügel, Obst- und Weinbau prägen das deutsche Bodenseeufer, Klöster und Schlösser findet man in der Schweiz.
- Mittwoch, 22. Juli, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Südtirol - Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben.

Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Zahlreiche Anitze und Schlösser prägen die Landschaft. Italienisches Flair spürt man vor allem in der Provinzhauptstadt Bozen. Während die Mehrheit der Südtiroler Deutsch spricht, ist die Muttersprache der meisten Bozener Italienisch. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer.

- Mittwoch, 22. Juli, 20:15 | SWR Fernsehen
Das sagenhafte Land (1/2): Eine Sommerreise durch den Südwesten
An der malerischen Moselschleife in Cochem-Zell in Rheinland-Pfalz betreiben Angelina und Kilian *Franzen* Weinanbau in schwieriger, aber wunderschöner Steillage. Das Winzerpaar aus dem Örtchen Bremm nutzt eine wackelig aussehende Monorackbahn (Einschiene-Zahnradbahn), die sich in abenteuerlichen Windungen 500 m lang den Weinberg hinaufschlingelt, um die Sonnenlage ihres handgemachten Weines bearbeiten zu können. Das dauert drei- bis viermal so lange wie in flachen Lagen. Trotzdem gelingt es ihnen, jährlich 90.000 Flaschen abzufüllen.
- Mittwoch, 22. Juli, 21:00 | SWR Fernsehen
Land – Liebe – Luft: Der Prinz auf dem Traktor
„Ich will auf keinen Fall Winzer werden“ – da war sich Prinz Felix sicher. Dann beginnt er doch, Weinbau zu studieren und übernimmt schließlich das elterliche Familienweingut in Wallhausen im Landkreis Bad Kreuznach in der 32. Generation. Jetzt will er es sogar wieder an die Spitze der deutschen Weinbaubetriebe führen. Der Weg dahin wird eine Gratwanderung zwischen einer mehr als 800 Jahre alten adligen Familientradition und dem wirtschaftlichen Überleben. Tatsächlich kommt er dem Ziel einen ganzen Schritt näher: Seine Frau Prinzessin Victoria steigt in den Betrieb ein. Sie hilft mit, wo sie kann und das, obwohl sie hochschwanger ist und von Weinbau zunächst kaum etwas versteht. Im Herbst fahren die beiden dann eine Rekordernte ein und müssen feststellen, dass dieses Jahr für sie wie ein Neustart war. Fast nebenbei gründen sie eine Familie, eröffnen eine neue Vinothek und bekommen auch noch einen Hund.
- Donnerstag, 23. Juli, 11:40 | 3sat
Der Geschmack Europas: Das westliche Friaul
Die Ufer des Tagliamento sind idealer Nährboden für Wein. Gerade in den letzten Jahrzehnten gab es im Friaul Bestrebungen, die Vielfalt der autochthonen Rebsorten wiederzubeleben und vielen in Vergessenheit geratenen Weinsorten eine neue Zukunft zu geben, wie z.B. durch den Winzer Emilio *Bulfon*.
- Donnerstag, 23. Juli, 16:25 | 3sat
Inseln der Schweiz: Ufenau – Paradies im Zürichsee
Die Ufenau im Zürichsee misst nur 11 ha, und doch ist sie die größte Insel der Schweiz, die nicht über eine Brücke mit dem Festland verbunden ist. Ein idyllisches Kleinod. Fast zwei Jahre blieb die „Gaststätte zu den zwei Raben“ wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. Im April 2018 öffnete sie im neuen Glanze. Rösli *Lötscher* führt die Geschäfte schon seit elf Jahren. Für viele ist sie das Gesicht der Ufenau, immer freundlich, immer offen für ein kurzes Gespräch. In ihrer Gaststätte serviert sie den St.-Martins-Federweißen, einen erfrischenden Rotwein, der aus Trauben von der Ufenau gekeltert wird, sowie ihre Fischknusperli, die über die Insel hinaus in der ganzen Region einen exzellenten Ruf genießen.
- Freitag, 24. Juli, 19:30 | ZDFinfo
ZDFzeit: Die Tricks der Lebensmittelindustrie
Sebastian *Lege* lüftet die Geheimnisse, die hinter herzhaften Speisen, vollmundigen Weinen und knusprigen Snacks stecken. Manch cleverer Industrie-Trick schont sogar die Umwelt. Der Wettbewerb im Supermarktregal tobt gnadenlos. Im Kampf um den Kunden ist den Lebensmittelherstellern jedes legale Mittel recht. Die Folge sind immer neue Hightechprodukte und -Produktionsverfahren. Traditionell hergestellte, hochwertige Lebensmittel gibt es zwar nach wie vor zu kaufen, doch nicht zum Niedrigpreis der Massensware, mit der die Industrie ihre Kundschaft ködert. Ein Barrique-Wein für vier Euro oder Bourbonvanille-Creme für Centbeträge? Eigentlich unmöglich.
- Samstag, 25. Juli, 06:05 | 3sat
ÄTNA - Höllenschlund im Mittelmeer
Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkanen der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3300 m dominiert er Sizilien. Es ist das Porträt eines der faszinierendsten Naturwunder Europas. 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 übrig ließ 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.

- Samstag, 25. Juli, 16:00 | hr fernsehen
Hessen à la carte: Genießen am Rhein
Die Genießer-Tour führt zunächst in den Rhein: auf die größte Rheininsel, die Mariannenaue. Hier wird schon seit Hunderten von Jahren Wein angebaut – ein leichter spritziger Chardonnay. Auch die Wildschweine schätzen den Geschmack der Trauben – und deshalb kommen viele in die Wurst. Bei einem romantischen Picknick auf der Insel verkostet Winzer Stefan *Lergemüller* mit seinen Freunden Wurst und Wein. Danach gibt es noch eine Exklusivführung in den riesigen Kellern von Schloss Reinhartshausen. Weiter geht es nach Rüdesheim. Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen.
- Sonntag, 26. Juli, 11:45 | arte (online verfügbar von 07.07. bis 05.10.)
Drei Länder, ein Fluss: Die Mosel – Von der Quelle bis zur Mündung
Die Luxemburger Mosel ist zwischen den beiden Grenzorten Wasserbillig und Schengen gerade einmal 39 Flusskilometer lang. Die Mosel ist hier dicht besiedelt und doch vielerorts ein Naturparadies mit Weinbergen soweit das Auge reicht. Hier lebt Henri *Ruppert*, Winzer in der achten Generation, in seinem Weinberg, wo er Riesling, Grau- und Weißburgunder anbaut.
- Sonntag, 26. Juli, 12:15 | arte (online verfügbar von 08.07. bis 06.10.)
Die Mosel – Von der Quelle bis zur Mündung: Von Trier bis nach Koblenz
In Deutschland verbindet man mit der Mosel vor allem eins: Wein. Nachdem jahrelang der Ruf des Moselweins sehr schlecht war, zählen inzwischen einige hiesige Winzer zu den Besten ihres Fachs. Wie zum Beispiel der erst 26-jährige Kilian *Franzen* und seine Lebensgefährtin Angelina *Lenz*. Für ihre edelsten Tropfen müssen sie hinauf in den steilsten Weinberg Europas. Bis zu 65 Grad Hangneigung machen die Arbeit im Calmont zu einer wahrhaft alpinen Herausforderung.
- Montag, 27. Juli, 12:50 | 3sat
Bilbao, da will ich hin! Mit Simin *Sadeghi*
Bilbao, die heimliche Hauptstadt des Baskenlandes, hat sich in den vergangenen 20 Jahren von einer schmutzigen Industriestadt in eine schillernde Kunst- und Kulturmetropole entwickelt. In der Altstadt probiert Simin die baskischen Spezialitäten Pintxos, eine Art Tapas, und den Wein Txakoli, sie lernt die baskische Ballsportart Pelota und fährt an die Atlantikküste vor den Toren der Stadt.
- Donnerstag, 30. Juli, 03:15 | 3sat
Auf nostalgischen Spuren: Eine Entdeckungsreise entlang des Reblaus-Express
Reisen wie in den 1950er-Jahren: Der „Reblaus Express“ mit seinen Spantenwagen und dem Heurigenwaggon entführt den Besucher in eine andere Zeit. Reisen kann man von Mai bis Ende Oktober. Ob man auf der offenen Plattform zwischen den Waggonen in gemächlichem Tempo die beeindruckende Landschaft des Wein- und Waldviertels vorbeiziehen lässt oder von einem Winzer aus der Gegend im Heurigenwaggon mit einem Achterl Wein und den Schmankerln der Region verwöhnt wird, hier erlebt man vor allem eines: Entschleunigung. Außerdem lernt er einen Weinkutscher in Weitersfeld kennen, der hervorragende vegane Bio-Weine erzeugt.
- Donnerstag, 30. Juli, 03:40 | 3sat
Edler Tropfen – Vom Werden des Weines
Wachau, Burgenland, Weinviertel, Südsteiermark, Wien und die Thermenregion: Die großen Weinbaugebiete Österreichs pflegen ihre kulturelle Weintradition. Vom Wachsen der Rebstöcke und Trauben über die Arbeit der Winzer mit dem reifenden Wein bis zur vielfältigen Kleintier- und Pflanzenwelt in den Weingärten und -kellern: Der Film zeigt Österreichs Weinkultur im Lauf der Jahreszeiten.

- Donnerstag, 30. Juli, 16:05 | 3sat
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden
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, 31. Juli, 01:30 | 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 eine Sprachschülerin *Picassos* geliebten süßen Wein. 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 10. Juli 2020, 16 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Zeitreise durch die Terrassen**
Begleiten Sie uns auf unserer Wanderung durch die sagenhaften Welten der Dürnsteiner Vergangenheit. Auf den Spuren von Richard Löwenherz wandern wir über den Kellerberg zur Ruine Dürnstein. Hinein in eine Sommernacht voller Geschichten und Wein.
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Dauer ca. 3,5 Stunden | € 27,-- p. P.
Festes Schuhwerk erforderlich!! Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2020/10-Juli-2020-Wein-Rieden-Wanderung.html> kaufen!
- Freitag, 31. Juli 2020, 13 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Tour de Wachau exklusiv**
Nach einer kurzen Zugfahrt mit der Wachaubahn von Dürnstein bis Weissenkirchen wandern wir mit Ihnen auf dem Achleitenweg durch die legendäre Riede. Per Zille geht es daraufhin weiter nach Spitz die Donau hinauf, ehe wir uns mit der Strömung die Rieden entlang zurück nach Dürnstein treiben lassen werden. Mit im Gepäck haben wir einen großen Fundus an Geschichten, ein Quartett exzellenter Weine und ausreichend Verpflegung.
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Dauer ca. 5 Stunden | € 52,-- p. P.
ACHTUNG: Streng limitierte Teilnehmeranzahl!! | Festes Schuhwerk erforderlich!!
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2020/31-Juli-2020-Wein-Rieden-Wanderung.html> kaufen!
- Mittwoch, 19., bis Montag, 24. August 2020, täglich ab 16 Uhr: **Kellerschlüssel-Heuriger**
Ausgesteckt ist im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte. Geboten werden bodenständige, klassische Heurigen Schmankerln und eine vielfältige Weinkarte: von eleganten Federspielen über aktuelle Smaragde bis hin zu Weinen aus dem Raritäten-Archiv. Auch das Ambiente ist nicht zu toppen: Unsere Gäste sitzen vor dem barocken „Lustschloss in den Wachauer Weinbergen“ und können ein gutes Glas Wein in der Wiese mit Blick auf die Ried Kellerberg genießen.
Am besten reservieren unter 0664/88227377.

- Samstag, 5., und Sonntag, 6. September 2020, 10 - 18 Uhr: **Wachauer Weinfrühling**
Die Wachau, ihre Weine und der Frühling: Rund 100 Winzer öffnen Anfang Mai ihre Pforten. Die Domäne Wachau ist mit von der Partie. Zur Verkostung bereit stehen die neuen Steinfedern und Federspiele, die Smaragde 2018 & 2019, Überraschungen und Raritäten.
Eintritt: € 25,- p. P. (gilt bei allen teilnehmenden Vinea Wachau-Weingütern)
(<https://www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling>)
- Samstag, 5. September 2020, 11 - 18 Uhr: **1^{er} Erste Lagen-Präsentation** (Schloss Grafenegg)
Alle 62 Mitgliedsbetriebe aus den 3 großen Regionen der Österreichischen Traditionsweingüter – Donau (36 aus Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram), Wien (6) und Carnuntum (20) – präsentieren ihre **1^{er} Erste Lage-Weine** aus den aktuellen Jahrgängen! Weitere Infos jeweils auf dem neuesten Stand unter: <https://www.traditionsweingueter.at/lagenpraesentation/>.
Eintritt: € 25,- (Tageskassa) bzw. € 15,- (Personen bis 26 Jahre) - € 20,- (VVK, oeticket.com)
Gratis mit Konzertkarte des Tages (Tickets unter www.grafenegg.com)
- Samstag, 5. September 2020, 13 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt**
Das Team der Domäne Wachau lichtet den Anker. Zwischen imposanten Rieden und Steinterrassen schippern sie die Donau hinauf und erzählen dabei von der Wachau und ihren Weinen. Für Proviant an Bord ist gesorgt!
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Dauer ca. 3,5 Stunden | € 52,- p. P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2020/05-September-2020-Donau-Rieden-Schiffahrt.html> kaufen!
- Samstag, 5. September 2020, 19 Uhr: **Große Hämmer Weinkulinarium** (Schönberg/Kamp)
Zwölf gereifte Weine der Schmiede-Winzer und dazu ein viergängiges Spätsommer-Menü von der Weinstube *Aichinger* in Schönberg beim Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (<https://www.alteschmiede-schoenberg.at/veranstaltungen/aktuelle-veranstaltungen.html>)
Eintritt: € 57,- | Reservierung (bis 28. Aug.) | T +43(0)2733/76476 | E: info@alteschmiede-schoenberg.at
- Samstag, 12. September 2020: **3. Österreichische Hobbykochmeisterschaft** (Wien)
Bewerben kann sich jede Amateur-/Hobbyköchin und jeder Amateur-/Hobbykoch mit Wohnsitz in Österreich und Mitgliedschaft im Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV-Mitgliedschaft ist gratis!). Der/Die Bewerberin darf den Beruf Koch weder zurzeit ausüben noch jemals diesen Beruf professionell ausgeübt haben.
Bewerbungen (bis 29. August 2020) unter: <https://www.oekgv.at/mein-profil/>

(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, 19. September 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

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 + 43 (0)2732 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
