

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_03

## 8. FEBRUAR 2018

### Die Themen:

- Weinfasten, wozu?– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- ÖWM Marketingtag 2018: Die Weinwelt im Fluss ..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Weinfehler ..... 3
- Steiermark empfängt „Concours Mondial du Sauvignon 2018“ ..... 3
- Aus der Wirtschaftsredaktion:  
Schmeckt Champagner in 10.000 Meter Höhe wirklich besser?..... 4
- Wiener Restaurantwoche 2018..... 5
- Österreichs bester Hobbykoch oder beste Hobbyköchin gesucht ..... 6
- Buchhinweis: Weinführer mit surrealistischen Bildern –  
– Salvador *Dalís* Standardwerk über Weine wurde wieder aufgelegt..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für den Februar..... 8
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 18

Herausgegeben von:

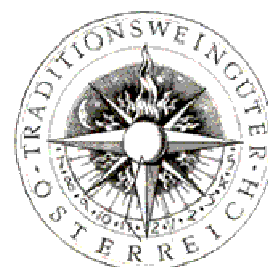
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



**\*) Weinfasten, wozu? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Ich habe Freunde, die die Zeit zwischen Aschermittwoch und Ostern abstinert verbringen. Konsequenz, ohne Wenn und Aber. Sie meiden instinktiv Einladungen bei denen der Wein eine zentrale Rolle spielt. Verkostungen nennt man das, etwas weniger kompliziert ausgedrückt. Je nach Konsumverhalten über das Jahr, reagiert auch der Organismus. Die moderaten Genießer mit 1/8 bis 3/8 werden keinen besonderen Unterschied merken. Für Personen, die regelmäßig  $\frac{3}{4}$  und mehr pro Tag/Abend trinken, bedeutet Weinfasten einfach Alkoholentzug mit allem was dazugehört. Sie müssen sich anstrengen um ihrem Vorsatz zu entsprechen und leiden unter leichten bis mittleren Entzugserscheinungen. Alle berichten darüber, dass sie in dieser Zeit aber auch Gewicht verlieren. Alkohol ist kalorienreich und auch appetitanregend. Der Schritt auf die Waage ist dann eine hohe Motivation durchzuhalten. Fasten ist immer ein Prozess der körperlichen und geistigen Reinigung, aus dem man gestärkt und gesund hervorgeht. Achtung! Die meisten beginnen am Ostersonntag mit dem ersten Schluck, der übrigens gar nicht so schmeckt. Und am Ostermontag trinken sie bereits wie gewohnt. Da wäre ein guter Zeitpunkt sein Trinkverhalten zu ändern und auf gesunde Weine in der richtigen Dosierung umzusteigen. Doch davon später. Genießen Sie den Faschingsrest in gewohnter Manier. Prost! (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



Des *Weinprofessors* aktueller Schüttelreim:

„Bei schlechterem Wein werd‘ ich süffeln und schnaufen,  
bei besserem Wein werd‘ ich schnüffeln und saufen.“

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

**\*) ÖWM Marketingtag 2018: Die Weinwelt im Fluss**

Am Mittwoch, den 17. Jänner, lud die Österreich Wein Marketing zum Marketingtag ins Austria Center Vienna. Rund 400 interessierte Besucher aus allen Sparten der Weinbranche konnten hochkarätigen Referenten lauschen. Als Einleitung zum Marketingtag 2018 empfahl Willi *Klinger* (Geschäftsführer ÖWM) in der derzeitigen Situation rasanter Entwicklungen im Weinsektor etwas mehr Flexibilität statt starrer Dogmen, ohne das Erreichte aufs Spiel zu setzen. Dies betreffe sowohl die Entwicklung der ausständigen DACs, den Umgang mit der Umweltthematik und auch die Frage der Weinstile und Produktionsmethoden. Einen Meilenstein beim DAC-Herkunftsmarketing erwartet *Klinger* 2018 in der Steiermark. Schließlich plädierte *Klinger* auch für die Abschaffung der kontraproduktiven Sektsteuer.

2017 war aus Sicht der ÖWM ein äußerst spannendes und erfolgreiches Jahr, in dem u. a. ein neues Corporate Design umgesetzt wurde. Höhepunkt war der Relaunch der ÖWM-Website, die sich seit dem Marketingtag im neuen Gewand präsentiert: [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

Erfolgreich ausgewiesen wurde die österreichweite „Wein als Geschenk“-Kampagne in der Vorweihnachtszeit, mit der mehr als 100 Mio. Kontakte erreicht wurden. Laut einer Wirksamkeitsstudie zur Plakatkampagne gaben 80 % der befragten Personen, die zu Weihnachten 2017 Wein verschenkten, an, österreichischen Wein verschenkt zu haben. Aus Veranstaltungssicht war 2017 außergewöhnlich: Neben dem Weingipfel stellte die erste Edition von Vinexpo Explorer das Weinland Österreich ins internationale Rampenlicht. 2018 startet die ÖWM mit „New Faces“ ein vollständig neues Format, das aufstrebenden österreichischen Weingütern die Möglichkeit bieten wird, gemeinsam mit der ÖWM internationale Märkte neu für sich zu erschließen.

Am 25. Mai tritt die neue Datenschutzgrundverordnung europaweit in Kraft. Zu diesem Thema präsentierte Mag. Nino *Tlapak*, LL.M., (DORDA Rechtsanwälte GmbH) Details in Bezug auf News-

letterversand, Internetauftritt und Webshop. Grundsätzlich empfahl *Tlapak* eine eingehende Beschäftigung mit der neuen Verordnung sowie Fingerspitzengefühl beim Umgang mit personenbezogenen Daten, um künftig nicht empfindlich finanziell abgestraft zu werden.

Auf mögliche Entwicklungen bei der Etikettierungspflicht nahm Prof. Dr. Monika *Christmann* (Hochschule Geisenheim, Präsidentin OIV) Bezug. Grund der Diskussion ist die Forderung der EU nach größtmöglicher Transparenz für den Verbraucher und das Zeitlimit für den Alkohorsektor, Vorschläge dazu zu entwickeln. Sie strich zusätzlich den Unterschied zwischen Wein- und Lebensmittelgesetz hervor. Während im Weingesetz alle neuen Technologien und Materialien vor Verwendung zugelassen werden müssen, gelten im Lebensmittelgesetz alle Technologien und Materialien als zulässig, solange sie nicht verboten werden.

Große Aufmerksamkeit erfuhr der Vortrag der Grande Dame des Weinjournalismus *Jancis Robinson*, MW. Den Titel ihres Vortrags: „Do we have to rethink our wine judging criteria?“ beantwortete sie mit einem: „Yes, definitely“. Nachdem sich die Weinwelt stärker im Fluss befinde denn je und eine Vielzahl neuer Weinstile hervorbringe, so *Robinson*, forderte sie mehr Flexibilität bei der Weinbeurteilung. Auch alternative Weine seien eine Bereicherung in der weltweiten Weinlandschaft. In der heutigen Zeit ließen sich vor allem junge Leute nicht mehr von dem Gaumen eines Weinkritikers vorschreiben, wie Wein zu schmecken habe. Was letztlich zähle, seien Sauberkeit und Qualität der Weine.

In der abschließenden Podiumsdiskussion behandelten *Willi Klinger*, *Jancis Robinson*, *Monika Christmann*, *Aldo Sohm* (Sommelier Aldo Sohm Bar, NY) und Winzer *Franz R. Weninger* die Frage: „Should tastings still define quality wine status?“ Grundtenor war, dass Beurteilungskriterien zur Feststellung der Qualität von Wein weiterentwickelt und nicht abgeschafft werden sollten. Auch ein im Saal durchgeführtes Online-Publikumsvoting bestätigte diese Meinung: 83 % befürworteten die Beibehaltung der Prüfverkostung.

#### \*) Steiermark empfängt „Concours

##### **Mondial du Sauvignon 2018“**

Große Ehre für Österreich: Für die diesjährige Ausgabe des Concours Mondial du Sauvignon, eines der einflussreichsten Weißweintwettbewerbe der Welt, wählten die Veranstalter Graz als Austragungsort. Am 2. & 3. März 2018 wird der Wettbewerb über die Bühne gehen und den Ruf der Steiermark als prestigeträchtige Sauvignon-Herkunft festigen.

## *Rosinas Rosinen* *Weinfehler*



Manchmal ist es besser, man sagt gar nichts. Auch dann nicht, wenn man genaugenommen im Recht ist bzw. recht hat. Dafür gibt es mehrere Gründe:

- 1) Man erntet ungläubige Blicke und Kommentare.
- 2) Man steht als besserwischerisch oder schlichtweg unkundig da.
- 3) Man stößt die Gastgeber vor den Kopf, die ganz offensichtlich ebenso wenig erkannt haben, dass es sich beim gerade geöffneten Wein nicht einfach nur um einen „überaus kräftigen und würzigen Chardonnay“ handelt.

Gemeint ist ein (gar nicht mal so versteckter) Korkfehler, der auch trotz intensivem Holzton, wie das bei internationaler Vinifizierung von Chardonnays heute noch immer üblich ist, den muffigen Ton nicht verstecken kann.

So passiert vor einigen Jahren im unteren Teil der Erdkugel, sprich, Australien. Damals waren wir und noch weitere Gäste von australischen Freunden und Weinliebhabern zu einem Lunch bei sich zuhause eingeladen worden. Und in eben dieser vermeintlich weinkundigen Runde erlaubte ich mir die Bemerkung, der geöffnete Chardonnay habe leider einen klaren Korkfehler und ging davon aus, dass ich mit dieser Feststellung, erstens, nicht alleine war und man, zweitens, eine neue Flasche öffnen würde ... weit gefehlt! Seither bin ich eher vorsichtig, wenn in privater Runde fehlerhafte Weine geöffnet werden und es niemandem auffällt. Dann warte ich einfach auf den nächsten oder greife zu Wasser und Fruchtsäften.

Zum Schluss, wie immer, meine Bitte:

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: [rosina.bruckner@gmx.at](mailto:rosina.bruckner@gmx.at), Betreff: *Rosinas Rosinen*

Die Welt des Sauvignon Blanc ist heute breit gefächert: Es gibt berühmte, klassische Regionen wie die Loire, Neuseeland und teilweise auch Bordeaux. In anderen Teilen der neuen Welt gibt es große Produzenten von Sauvignons im unteren und mittleren Preissegment. Darüber hinaus gibt es einige ausgezeichnete Terroirs für diese attraktive Rebsorte, die von internationalen Weinliebhabern noch genauer entdeckt werden müssen. Die Steiermark ist sicherlich eines davon, denn auf den steilen Hügeln im Herzen Europas findet der Sauvignon Blanc ideale Bedingungen vor. Knapp 700 ha sind in der West- und Südsteiermark sowie im Vulkanland Steiermark inzwischen mit dieser Rebsorte bestockt – eine Steigerung von rund 150 % in den vergangenen 15 Jahren. Bei internationalen Sauvignon-Verkostungen landen die feinsten steirischen Vertreter immer häufiger auf Spitzenplätzen. Einige der weltweit angesehensten Weinautoren haben die Sauvignon Blancs der Steiermark inzwischen in die Riege der besten trockenen Weißweine der Welt aufgenommen.

Nun wird der Steiermark die Ehre zuteil, im laufenden Jahr den 9. Concours Mondial du Sauvignon auszutragen. Es ist dies der größte internationale Sauvignon-Wettbewerb und einer der einflussreichsten Weißweinwettbewerbe der Welt. Am 2. und 3. März 2018 werden in Graz rund 80 internationale Verkoster Sauvignons aus aller Welt unter die Lupe nehmen.

In den vergangenen beiden Jahren waren steirische Winzer beim Concours Mondial du Sauvignon sehr erfolgreich und gewannen gleich zwei wichtige Kategorien (Relevation Sauvignon 2016, Dubourdieu Wine Trophy 2017). Dies lässt auf weitere erfreuliche Ergebnisse bei der diesjährigen Ausgabe hoffen, kann man diese doch als "Heimspiel" bezeichnen. Mit Sicherheit wird der Concours aber dazu beitragen, das Image der Steiermark als eines der weltbesten Sauvignon-Terroirs international zu stärken.

Quelle: Österreich Wein online, 2. Jänner 2018, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/presstexte-2018/news/article/steiermark-empfaengt-concours-mondial-du-sauvignon-2018/>

#### **\*) Aus der Wirtschaftsredaktion: Schmeckt Champagner in 10.000 m Höhe wirklich besser?**

Wenn es um Champagner an Bord von Flugzeugen geht, kennen einige Passagiere kein Pardon. So verklagte kürzlich ein Kanadier die Lowcost-Airline Sunwing, weil sie während seines Fluges nach Kuba einfachen Sekt anstatt des in der Werbung versprochenen Champagners servierte. Und eine Maschine von Swiss musste auf dem Weg von Moskau nach Zürich eine außerplanmäßige Zwischenlandung in Stuttgart einlegen, weil eine Schweizerin anfang zu randalieren, nachdem ihr die Bordcrew keinen Champagner mehr geben wollte.

Champagner dient Airlines gerade in der First- und der Business-Klasse als Aushängeschild. Deshalb buhlen sie mit den renommiertesten Marken um ihre gut betuchten Kunden. Immerhin bringen die die höchsten Margen. Doch auch Champagner- und Weinhersteller profitieren davon, auf dem Menü einer Airline zu stehen. Denn das Geschäft mit Airlines ist für die Weinbranche mehrere Millionen Euro wert. Fluggesellschaften wie Singapore Airlines, Qantas und British Airways würden riesige Mengen feinsten Tropfen kaufen, sagt der bekannte australische Weinkritiker Michael Hill Smith, der auch Singapore Airlines berät. So servierte British Airways 2016 allein in der Ersten Klasse mehr als 160.000 Flaschen Champagner, 133.000 Flaschen Rotwein und 150.000 Flaschen Weißwein. Bei Air France wiederum tranken die Kunden der Ersten Klasse im selben Jahr 9500 Flaschen Champagner, die der Business Class sogar 428.000. Emirates wiederum hat seit 2006 insgesamt 690 Mio. Dollar für Wein und Champagner ausgegeben. Der Golf-Carrier gilt als einer der größten Kunden von Dom Pérignon weltweit.

Für Produzenten ist ein Vertrag mit einer Airline nicht nur deshalb viel wert. Wenn ihre Tropfen in der First- oder Business-Klasse serviert werden, erreichen sie ihre Zielgruppe besser als mit jeder Werbung. „Das ist unsere Kundschaft: Entscheidungsträger mit hoher Kaufkraft“, sagt Hadrien Mouflard, Chef des Champagnerhauses Ayala, dessen Tropfen in diesem Jahr an Bord von Aeroflot und United Airlines ausgeschenkt wurden. Während des Fluges hätten Hersteller wie er sieben bis acht Stunden lang die Aufmerksamkeit dieser Kunden, da sie ja angeschnallt seien.

Gerade für die namhaften Hersteller des Edelschaumweins sind Verträge mit Fluggesellschaften deshalb ein wichtiger Bestandteil der Strategie. Es gehe darum, in der Welt des Reisens von Anfang bis Ende vertreten zu sein, meint Myriam *Renard*, die Exportchefin von *Vranken-Pommery*. Kunden müssten die Marken des Herstellers überall finden können: an Bord, im Duty-free-Handel in den Flughäfen, in den Lounges der Fluggesellschaften bis hin zu den Hotels, in denen sie absteigen würden. *Vranken-Pommery* hat Verträge mit mehreren Fluggesellschaften. So servierte Lufthansa 2017 in der Ersten Klasse die Cuvée Louise 2003 und United Airlines den Brut Royal de *Pommery*. Kleinen, noch nicht so bekannten Herstellern wiederum kann ein Vertrag mit einer Fluggesellschaft zu mehr Bekanntheit verhelfen – gerade wenn ihre Tropfen in der First oder Business Class serviert werden. Auf der Weinliste der Ersten Klasse von British Airways zu stehen gelte als prestigevoll, und kleinere Kellereien könnten damit einen Coup landen, meint Andy *Sparrow*. Er ist Verkaufsdirektor des Weinhändlers Bibendum und wählt für die britische Fluggesellschaft die Tropfen für die First Class aus.

Einigen Champagnerhäusern ist es jedoch auch wichtig, nicht zusammen mit bestimmten Konkurrenten auf der Weinliste einer Airline zu stehen. So setzte Didier *Depond*, der Direktor von *Delamotte* und *Salon*, laut Medienberichten bei Japan Airlines durch, dass seine Tropfen beispielsweise nicht neben Dom Pérignon angeboten werden. *Delamotte* und *Salon* sind seit ein paar Jahren die exklusiven Champagnerpartner der japanischen Fluggesellschaft. 30 % der Flugbegleiter dort hätten sogar ein Diplom als Sommelier, berichtet *Depond*. Auch andere Fluggesellschaften legen Wert darauf, dass ihr Bordpersonal die Fluggäste bei der Weinauswahl gut beraten und erklären kann, warum Rebensaft auf einer Reise Flughöhe von 10.000 Metern anders schmeckt als am Boden, warum ein Champagner mit klarer Struktur besser dafür geeignet ist.

Singapore Airlines etwa betont, dass Kenntnisse über die Charakteristiken von Anbaugebieten und bestimmten Weinen zur Ausbildung ihrer Flugbegleiter gehören. Einige Champagnerhäuser wie Taittinger bieten sogar Extraschulungen für die Mitarbeiter der von ihnen belieferten Fluggesellschaften an. Angesichts des Spardrucks bei vielen Fluggesellschaften müssten inzwischen jedoch die meisten Champagnerhäuser bei den Verträgen Preisnachlässe von 15 bis 30 % zugestehen, berichtet die Weinzeitschrift „La Revue du vin de France“. Etliche Airlines servieren den Edelschaumwein deshalb nur noch in der Ersten- und der Business-Klasse.

Air France ist eine der wenigen Fluggesellschaften, die Champagner auf Langstreckenflügen auch noch in der Economy Class anbietet. Immerhin gehöre Champagner zur DNA der Fluggesellschaft, meint Ghislaine *Van Branteghem*, die bei Air France für das Catering auf Langstrecken zuständig ist. Champagner sei früher in der Economy Class viel verbreiteter gewesen, sagt Laurent *Reinteau* vom Champagnerhaus *Jacquart*. Das sei inzwischen für viele Fluggesellschaften jedoch wirtschaftlich nicht mehr tragfähig. Einige Airlines haben sich deshalb etwas einfallen lassen, wie sie die Lust auf Champagner der Passagiere auf den hinteren Sitzen befriedigen und daran verdienen können. So bietet Emirates in der Economy Class eine Piccolo-Flasche *Moët & Chandon* für 25 Dollar an. Bei Etihad müssen normale Fluggäste für ein Glas *Piper-Heidsieck*-Champagner acht Dollar zahlen.

### **\*) Wiener Restaurantwoche 2018**

Die Wiener Restaurantwoche findet dieses Jahr von 19. bis 25. Februar statt. Jedes Jahr präsentieren sich dabei neue Restaurants und Haubenköche. In diesem Jahr wurde allerdings ein neuer Rekord erreicht: 100 Restaurants mit insgesamt 63 Hauben bieten eine noch nie dagewesene Vielfalt an kulinarischen Spezialitäten an.

Haubenköche wie Toni *Mörwald*, Michael *Böhm* vom „Landgasthaus Böhm“, Juan *Amador* von „Amador’s Wirtshaus“, Hiroshi *Sakai* vom Restaurant „Sakai“, Manuel *Gratzl* von der „Bristol Lounge“, Erich *Freund* vom Restaurant „Émile“, Jakob *Ehrensberger* von „Die Küche Wien“, Felix *Albiez* vom Restaurant „Das Schick“, Norman *Etzold* vom „Edvard“, Mario *Bernatovic* vom „Kussmaul“, Oliver *Lucas* vom „Grace“ und viele mehr, freuen sich, die Gäste bekochen zu dürfen.



Während der Wiener Restaurantwoche können Gäste ein zweigängiges Mittagmenü für € 14,50 oder ein Drei-Gänge-Dinner um € 29,50 in den ausgewählten Restaurants genießen. Pro weiterer Haube gibt es einen Preisaufschlag von fünf Euro mittags und zehn Euro abends. Start der Reservierungen war am 6. Februar unter [www.restaurantwoche.wien](http://www.restaurantwoche.wien).

Geboten werden dabei köstliche Gerichte wie Muscheln, glasierte Entenbrust, Rindermedaillons, gebratener Oktopus, geschmorte Kalbsbackerl, Pasta mit Hummer, Fisch wie geräucherte Forelle oder Heilbutt, sowie Heimisches, entweder klassisch (Maishuhnbrust) oder neu interpretiert (Fasanenbrust im Rübennest). Viele Restaurants bieten auch zusätzlich vegetarische Menüs an.

### **\*) Österreichs bester Hobbykoch oder beste Hobbyköchin gesucht**

Der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV) bietet erstmals Hobbyköchinnen und -köchen die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen und dabei groß abzusahnen. Die Fachjury, bestehend aus österreichischen Spitzenköchen, Vertretern von Fachmedien und prominenten Genießern, unter anderem Christoph *Fälbl*, ermittelt die besten Hobbyköche des Landes.

Tipp des ÖKGV-Testimonials, gelernten Kochs, Schauspielers und Kabarettisten *Fälbl* lautet: „Macht's das, was ihr könnt! Für mich ist es eine große Kunst, ‚Hausmannskost‘ zuzubereiten – ich brauche keine überkandidelten Speisen, lasse mich aber auch gerne mal überraschen.“ (Das gesamte Interview auf der ÖKGV-Homepage [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

Das eigene, dreigängige Lieblingsmenü in zwei Stunden kochen ist kein Problem? Dann nichts wie bewerben und der Küchenheld im Freundeskreis werden.

Kochen wie die Profis – die Miele Experience Center und Aktivküchen bieten einen würdigen Rahmen für die zukünftigen Landesmeister der Hobbyköche.

#### DIE LANDESMEISTERSCHAFTEN:

- Steiermark und Kärnten: 14. März 2018, Miele Aktivküche im Steiermarkhof in Graz  
Anmeldeschluss: 8. März 2018
- Wien, Niederösterreich und Burgenland: 19. März 2018, Miele Experience Center in Wien  
Anmeldeschluss: 13. März 2018
- Vorarlberg und Tirol: 3. April 2018, Miele Aktivküche in Dornbirn  
Anmeldeschluss: 27. März 2018
- Salzburg: 5. April 2018, Miele Experience Center in Salzburg, Anmeldeschluss: 29. März 2018
- Oberösterreich: 6. April 2018, Miele Aktivküche in Linz, Anmeldeschluss: 30. März 2018

Das GROSSE FINALE der österreichischen Hobby-Kochmeisterschaften findet am 14. April im Miele Experience Center in Wien statt.

DIE PREISE: Für alle Teilnehmer der fünf Landesmeisterschaften gibt es ein Starterpaket inkl. Kochschürze von Miele und dem ÖKGV sowie Einkaufsgutscheine! Für jeden Teilnehmer des Finales gibt es ein ZTE-Handy und ein handsigniertes Kochbuch von einem Haubenkoch. Außerdem gibt es für den/die Sieger/in 2 Wellnessstage in einem Genusshotel inkl. Kochworkshop für zwei Personen, einen Miele CM5 Kaffeevollautomat, ein Jahres-Abonnement vom Genussmagazin und viele wertvolle Sachpreise zu gewinnen.

#### DIE ANMELDUNG

- Kostenloses Mitglied beim ÖKGV werden
- Über die Website [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at) registrieren
- Für einen der Standorte anmelden
- Die Fachjury begeistern
- Titel holen

**Achtung, begrenzte Teilnehmeranzahl! Reihung nach Bewerbungseingang und eingereichtem Menü!**  
Weitere Infos zum Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV) sowie Details zu den Hobby-Kochmeisterschaften unter [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at).

Rückfragehinweis: Michi Lefor, MBA (Obfrau), [info@oekgv.at](mailto:info@oekgv.at), Atzlergasse 34, 1230 Wien

**\*) Buchhinweis: Weinführer mit surrealistischen Bildern –**

**– Salvador Dalís Standardwerk über Weine wurde wieder aufgelegt**

Der Buchdeckel ist so glitzrig wie der „Dries Van Noten“-Laden mit Samtsofas und Troddellampen in Saint-Germain-des-Prés in Paris. Er zeigt die unbekleidete, in mint-goldene Champagnerblasen zerplatzende Gala, Frau und Muse des surrealistischen Künstlers Salvador *Dalí*. In „Die Weine von Gala“ geht es um vornehmlich französische Weine, die *Dalí* mochte und die surrealistische Art, in der er sie beschrieb oder beschreiben würde, sowie um die Bilder, die er für Weine fand. Es geht außerdem um Stimmungen, in die verschiedene Weine versetzen, die Assoziationen (mit Farben, Formen, Geschichten), die sie hervorrufen und die kulturgeschichtliche Rolle, die sie spielen.

Das Buch ist der Nachfolgeband von „Die Diners mit Gala“ aus dem Jahr 1973 – *Dalí* und Gala waren für ihre großzügig-dekadenten Dinnerpartys mit Crevettentürmen und Austern à la Borlotti berühmt, außerdem für ihre Liebe zu gutem Wein. Das Buch ist eine Co-Produktion verschiedener Freunde *Dalís* und war 1978 in winziger Auflage beim Pariser Draeger-Verlag erschienen. Nach dem Erfolg des Kochbuchs gibt der Taschen- Verlag nun auch *Dalís* Werke über Weine neu heraus. Es ist ein Hybrid aus Text und 140 passenden Illustrationen und Bildern des Künstlers, bei dessen Namen hemmungslose Eigenwerbung in den Sinn kommt und blind unterschriebene Blankoleinwände.

*Dalí* war ein Virtuose der Selbstdarstellung, sein angeleiteter OzeLOT schrieb PR-Geschichte, ist heute aber ein Meister mit stark angekratztem Image. Im Buch aber finden sich neben dem berühmten „Abendmahl“ auch unbekannte, kleinere Werke, Skizzen, Zeichnungen, Variationen von Klassischem – *Dalí* übermalte Drucke alter Gemälde mit Weinflaschen, Fontänen, Trauben, und der Gesamteindruck ist nicht pompös, sondern assoziativ und improvisiert. Auch eines seiner Lieblingsbilder, das „Angelus-Läuten“ von *Millet*, das häufig in seinem Werk auftaucht, wird hier paraphrasiert. Das Gemälde zeigt Bauern, die im Abendgebet mit zur Erde geneigtem Blick Gott um eine reiche Ernte anflehen. Um ländliche Fruchtbarkeitsriten – das Bebauen der Erde, Pflügen, Säen Hüten, Ernten – geht es auch den Verfassern von „Die Weine von Gala“.

Im ersten Teil des Bandes stellt der Autor Max *Gérard* die „Zehn Weine des Göttlichen“ vor, darunter den Wein aus Aÿ (in der Champagne), Weine aus Shiraz, die wichtigsten Appellationen der Bordeaux-Weine wie Château *Lafite*, Château Margaux, oder Château Mouton-*Rothschild*, außerdem Lacrimae Christi und Châteauneuf-du-Pape. Beschrieben werden die Weine – Rotweine, Schaum- und Weißweine, Rosés – in Form von schönen, sich wie mittelalterliche Tapisserien auffaltende Geschichten: „Girlanden und Feste der Liebe. Zeit zu teilen und Zeit zu säen. Da der Champagner liebt und es liebt, geliebt zu werden, ... wird er zum Spiegel sicherer Dinge. Die Marquise von *Pompadour*, Meisterin des Pläsiers, sagte: ‘Einzig Champagner macht die Frauen durch seinen Genuss schöner.’ So nähert Euch dem, das verschönert, mit Achtung. Der Champagner liebt die Kühle, nicht Kälte oder Frost. Er liebt seinen Kübel ...“

Ebenso bezaubernd ist der zweite Teil, in dem der inzwischen verstorbene Agraringenieur und Autor Louis *Orizet* (von dem der Plakatspruch jedes Spätherbstes „Der neue Beaujolais ist da!“ stammt), die „Zehn Weine Galas“ vorstellt, darunter „Weine der Freude“ (Côtes-du-Rhône, Schweizer Weißweine), „Weine des Ästheteten“ (Chinon, Deutsche Weine), „Weine der Wollust“ (Sauternes oder Tokajer). Das Buch ist eine ganze homerische Reise, am Ende geht es sogar um wie Seefahrtskarten aus der Renaissance aufgemachte „Weingärten der Welt“. Dazu gibt es Pragmatisches zu Cuvées, Korken, Flaschen, neuen und alten Fermentierungsprozessen, Winzertraditionen und Lagerhallen. Beim Lesen möchte man nicht nur Wein trinken, sondern auf der Stelle in schöne Weingegenden reisen, nach Kreta, Kalifornien, in das Burgund und auch in solche mit verwunschenen Einhorn-Namen wie Yquem, Aÿ (liebstes Weingebiet von Henri *Quatre*) oder Banyuls – und dann aufschneiderische Selfies posten.

Ganz am Ende gibt *Orizet* noch „Ratschläge an den Weinliebhaber“. „Es ist unmöglich, auf wenigen Seiten alle Probleme zu behandeln, die einen Weinliebhaber interessieren“, schreibt er. „Aber

ein solches Werk wie dieses wäre unvollständig, würde es nicht am Ende das Wesentliche dessen zusammenfassen, was ein achtbarer Mann auf diesem Gebiet wissen sollte“. Die Worte klingen elegant und old school wie Nelken in Knopflöchern. Vor allem aber machen sie Spaß und vermitteln kluges, feines Wissen: Die Beschreibung möglicher Parfüms von Rotweinen – Ambra, verblühte Rose, Havanna – evozieren prächtige Gärten. Und die bis heute gebräuchlichen Namen der Flaschenformen und -größen für Champagner, Bordeaux, Burgund – „Salmanazar“, „Réhoboam“, „Nabuchodonosor“ – die im Anhang in französischer Schreibweise belassen wurden. „Wenn früher die Menschen Reichtum, Macht oder Würde darstellen wollten, griffen sie zu zwei Schlüsselfarben, Gold und Purpur“, heißt es: „Königspurpur, Kardinalspurpur, römischer Kaiserpurpur und päpstlicher Purpur. ... Die Côtes de Beaune und Côtes de Nuits reflektieren die Pracht der Herzöge von Burgund. Der Châteauneuf-du-Pape hüllt sich in die päpstliche Livree, um der Erinnerung an Benedikt XII., dem Herrscher über die Kirche zur Zeit des großen westlichen Schismas treu zu bleiben.“

*Dali*, „Die Weine von Gala“, Taschen-Verlag, 320 Seiten, ISBN: 978-3-8365-0875-9, 49,99 Euro

### **\*) Die Wein-TV-Tipps für den Februar**

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

- Donnerstag, 8. Februar, 08:40 | arte  
Korsika, wilde Schönheit – Die Welt der Pflanzen  
Der Maquis ist eine wilde, beinahe undurchdringliche Gebüschlandschaft auf Korsika, die beinahe zwei Drittel der Insel bedeckt. Es bleibt also nicht sehr viel Fläche, um Landwirtschaft auf Korsika zu betreiben. Die wiederum ist geprägt von Oliven- und Weinanbau. Die Bauern der Insel bewirtschaften zum Teil Olivenbäume, die bereits im 16. Jahrhundert gepflanzt wurden, sie sammeln Kastanien und betreiben schon seit der frühen Antike Weinbau. Ein guter Tropfen aus Korsika wird mittlerweile in der ganzen Welt geschätzt.
- Donnerstag, 8. Februar, 13:15 | NDR Fernsehen  
Georgien – Von Null auf 5000  
Überall beweisen Georgier ihre Gastfreundschaft, Kochkunst und Trinkfestigkeit. In Tschatura mit seinen Bergwerken vertrauen die Menschen auf die alte Sowjettechnik, Seilbahnen sind noch immer das Hauptverkehrsmittel.
- Donnerstag, 8. Februar, 15:15 | rbb Fernsehen  
Lecker aufs Land – eine kulinarische Reise: An die Südliche Weinstraße zu Susanne *Rummel*  
Finale der „Lecker aufs Land – Reise“ auf dem Weingut von Susanne *Rummel*, wo sich die sechs Teilnehmerinnen aber nicht nur zum Essen, sondern auch zum Finale treffen und die Siegerin küren. Wer wohl den Wettbewerb ums beste Landmenü gewinnen wird? Der riesige Feigenbaum, der auf dem Weingut von Susanne *Rummel* wächst, ist ein Prachtexemplar, mithalten können aber auch ihre Zitronenbäume und Granatapfelsträucher. In der Südpfalz gedeihen neben Wein viele mediterrane Gewächse, die man sonst in Deutschland vergebens sucht. Das Weingut betreibt Susanne mit ihrem Mann Klaus. Sie setzen ganz auf pilzresistente Weinreben, zwischen denen Wildkräuter wachsen und die von unzähligen Insekten umschwirrt werden. Neuestes Projekt: ein drei Meter hoher Insektenturm mitten in den Rebflächen, der vielen Tieren Unterschlupf bieten soll, am Bau hilft die ganze Familie mit. Die drei erwachsenen Kinder unterstützen den aufwendigen Bioanbau des Weinguts.
- Donnerstag, 8. Februar, 19:10 | WELT (ehem. N24)  
Welt der Wunder  
Korkenzieher, Karaffe, Dekantierausgießer – welches Weinzubehör macht tatsächlich Sinn?
- Donnerstag, 8. Februar, 20:15 | N24 DOKU  
Welt der Wunder: Korkenzieher, Karaffe, Dekantierausgießer – welches Weinzubehör ... ?



- Freitag, 9. Februar, 11:45 | N24 DOKU  
Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien  
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Freitag, 9. Februar, 15:35 | 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.
- Dienstag, 13. Februar, 10:15 | 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.
- Sonntag, 11. Februar, 16:15 | ARD alpha  
Quarks: Partyspaß und Nervengift  
Das Bier wurde vermutlich vor dem Brot erfunden. Und dafür gab es Gründe! Alkohol entspannt und enthemmt, er macht Spaß - nur bringt er ziemlich viele Menschen um. Wie viel ist zu viel?
- Sonntag, 11. Februar, 20:15 | MDR Fernsehen  
Sagenhaft – Dresden  
Gleich hinter Schloss Pillnitz liegt der ehemalige königliche Weinberg von August dem Starken. Heute wachsen hier wieder Reben, nachdem der Hang über viele Jahrzehnte ungepflegt brachlag.
- Montag, 12. Februar, 13:00 | arte  
Stadt Land Kunst  
Die stolzen Weinberge des Beaujolais im Werk von Gabriel *Chevallier*.  
Das nördlich von Lyon gelegene Beaujolais ist eine Weinbauregion von Weltruf.
- Dienstag, 13. Februar, 09:35 | Bayerisches Fernsehen  
Die Närrische Weinprobe – aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg  
Echte fränkische Urgewächse bietet die „Närrische Weinprobe“ aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then*, unterstützt von fränkischen Kabarettisten. Jahr für Jahr gehen Frankens Narren zum Lachen in den Keller, genau gesagt: in den Staatlichen Hofkeller zu Würzburg unter der Residenz. Hier wird zwischen jahrhundertealten Holzfässern gefeiert, gelacht und natürlich vom guten Wein gekostet – das gibt es nur bei der „Närrischen Weinprobe“. Gastgeber ist Martin *Rassau* von der Comödie Fürth; flankiert wird er von der ehemaligen Weinkönigin Nicole *Then* samt den Bewerberinnen für das Königinnenamt 2018.
- Mittwoch, 14. Februar, 10:55 | arte  
Belle France – Franche-Comté  
Die Gegend um das Städtchen Arbois im Département Jura ist für ihren Weinbau bekannt. Evelyne und Pascal keltern hier aus biologisch angebauten Trauben einen zu 100 % natürlichen Wein.

- Mittwoch, 14. Februar, 15:15 | SWR Fernsehen  
Unentdeckte Mosel – Römer, Wein und Wandern  
Die Filmautorin Monika *Birk* ist unterwegs zwischen Trier und Cochem, entdeckt Winzer und ihre Weine, wandert und wandelt auf den Spuren der Römer, verkostet die leckere Küche der Region und genießt vor allem die sanft-liebliche Landschaft – vom Land und auch mal vom Schiff aus. Eine Entdeckungsreise an die Mosel, einem der schönsten Flüsse Deutschlands.
- Donnerstag, 15. Februar, 13:15 | NDR Fernsehen  
Portugals wilder Norden  
Der Douro fließt durch den Norden Portugals und mündet bei Porto in den Atlantik. Das Douro-Tal ist das älteste geschützte Weinanbaugebiet der Welt und seit 2001 UNESCO-Weltkulturerbe. Nur Wein, der hier angebaut wird, darf sich Portwein nennen.
- Donnerstag, 15. Februar, 21:00 | NDR Fernsehen  
mareTV – La Réunion: Frankreichs Tropenparadies  
La Réunion ist nicht nur bekannt für die berühmte Bourbonvanille, die hier angebaut und verarbeitet wird; im entlegenen Gebirgsdorf Cilaos wird auch beste französische Winzertradition gepflegt. Im südlichsten Weinanbaugebiet Frankreichs produziert Nono Dijoux edle Gewächse: Pinot Noir und Chenin Blanc. Vielen Dorfbewohnern aber ist sein Spitzenwein zu harmlos. Hobby-Weinbauern setzen auf eine verbotene Rebsorte mit dem lieblich klingenden Namen Isabelle. Treffender ist ihr Spitzname "Le vin qui rend fou" (der Wein, der verrückt macht). Er enthält bedenklich viel von der giftigen Chemikalie Methanol. Doch die Bewohner lieben Isabelle so sehr, dass sie sich entspannt über das Anbauverbot hinwegsetzen. Für sie als wahre Nachkommen von Asterix, dem rebellischen Gallier, sind Regeln dazu da, sie zu brechen. Auch das ist eben typisch französisch.
- Freitag, 16. Februar, 08:40 | N24 DOKU  
Welt der Wunder  
Geschichtsträchtiges Getränk - woher kam der erste Wein und wie wird er hergestellt?
- Montag, 19. Februar, 04:10 | 3sat  
Costa Blanca – Von Almeria bis Valencia  
Entlang der Costa Brava führt ein Bummelzug in die Vergangenheit. Eine Historikerin begleitet die Reisenden nach Vallarta. Dort ritzen in der Steinzeit Menschen ihre Geschichten in Felsen. Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Hier wächst die besondere Traube Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert.
- Montag, 19. Februar, 20:15 | SWR Fernsehen  
Land – Liebe – Luft: Wenn drei ein Ganzes sind – Die Leute vom Weingut *Wagner*  
Die Drei ist eine magische Zahl. Von den drei Musketieren über die Drei von der Tankstelle bis zur göttlichen Dreifaltigkeit, um nur – aller guten Dinge sind ... – drei Beispiele zu nennen. Im Grimmschen Märchen gibt es „Drei Brüder“, genau wie auf dem Weingut *Wagner* im rheinhessischen Essenheim. Gemeinsam bewirtschaften diese als Winzer den elterlichen Hof. Andreas (41) ist der Älteste und als Krimiautor auch der Bekannteste. Aber auch über seinen Bruder Uli oder Christian, den Jüngsten, gibt es einiges zu berichten. Das Weingut *Wagner* lebt von seinen Charakteren und vom Zusammenhalt der Familie.
- Dienstag, 20. Februar, 20:15 | hr fernsehen  
Rheingauer Wein auf neuen Wegen  
Der Rheingau und sein Wein sind schon oft besungen worden – und fast genauso oft gefilmt. Doch trotz aller Idylle und Klischees: Auch in dieser Region ist die Zeit nicht stehen geblieben. Auch im schönen Rheingau müssen sich Bewohner – und insbesondere die Winzer – neuen Herausforderungen stellen. Dazu gehört der Umgang mit dem deutlich spürbaren „Klimawandel“ genauso wie die Suche nach modernen Produktions- und Vermarktungsformen. Und natürlich

sind auch der Rheingau und sein Wein inzwischen ein bisschen „multikulturell“ und globalisiert. Der Film beobachtet bis zum Keltern, wie sich der Wein 2017 entwickelt.

- Donnerstag, 22. Februar, 15:15 | WDR 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 Weinanbau-gebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Der Film stellt zwei junge Südtirolerinnen vor, die ein mehrsprachiges Online-Magazin betreiben, einen Winzer, der Innovationsgeist beweist, und einen Restaurator, der jahrhundertealte Kachelöfen rettet. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Samstag, 24. Februar, 11:00 | WDR Fernsehen  
Quarks: Partyspaß und Nervengift  
Das Bier wurde vermutlich vor dem Brot erfunden. Und dafür gab es Gründe! Alkohol entspannt und enthemmt, er macht Spaß - nur bringt er ziemlich viele Menschen um. Wie viel ist zu viel? Das tägliche Gläschen Rotwein - gesund oder ungesund? Wo liegt die Grenze zwischen "gerne was trinken" und Abhängigkeit?
- Sonntag, 25. Februar, 09:15 | NDR Fernsehen  
Zum 70. Geburtstag von Martin *Suter* – Romancier und Gentleman-Farmer  
Der Schweizer Schriftsteller Martin *Suter* ist einer der populärsten zeitgenössischen Autoren. Seine Bücher stehen in Frankreich und Deutschland auf den Bestsellerlisten. Stilistische Eleganz, Eloquenz und Pointenkraft kennzeichnen sein Werk. Ganz wie Weynfeldt, die Titelfigur seines letzten Romans, pflegt auch *Suter* die feine Lebensart. Die Sommer verbringt er auf seiner Finca in Ibiza, wo er sich um den Weinanbau und die Olivenernte kümmert. Den Winter über lebt er mit seiner Familie in Guatemala. Dort entstehen auch seine Romane.
- Montag, 26. Februar, 15:15 | rbb Fernsehen  
Von und zu lecker – Wer kocht das beste Adelsmenü? – Riesling-Zabaione vom Mosel-Weingut  
An die Mosel geht die Fahrt der adligen Damen in der fünften Folge von „Von und zu lecker“. Irmgard *von Canal* und ihr Mann Andreas freuen sich schon darauf, den fünf Gästen das Weingut aus dem 15. Jahrhundert zu zeigen. Zum Gut gehört ein stilvolles Herrenhaus mit Blick auf die Mosel, ein großer Park und über 5 ha Rebfläche, die zu den Spitzenlagen der Gegend gehört. Die Gutsherrin kocht leidenschaftlich gern und selbstverständlich ist nur der beste Tropfen vom eigenen Weingut gut genug für die Riesling-Zabaione zum Dessert.
- Montag, 26. Februar, 21:00 | SWR Fernsehen  
Lecker aufs Land – ein kulinarischer Ausflug  
Die luxemburgische Spitzenköchin Léa *Linster* hat die „Lecker aufs Land“-Damen zu sich nach Hause eingeladen.
- Dienstag, 27. Februar, 21:00 | hr fernsehen  
Bensheim und die hessische Toskana  
Die Bergstraße ist ein Sehnsuchtsort für gestresste Großstädter. Mildes Klima, guter Wein, reizvolle Landschaft, und mittendrin in dieser hessischen Toskana: Bensheim. Hier lässt es sich gut leben und manches entdecken: Jugendstilvillen, Roter Riesling, französisches Brot, mexikanische Schlemmereien oder auch Zigarren aus Kuba. Schon die Landgrafen und Großherzöge von Hessen-Darmstadt wählten Bensheim-Auerbach als Sommerresidenz. Sie genossen hier die früheste Mandelblüte weit und breit. Auch den Tabak aus der Region werden sie gekannt haben.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 10. Februar 2018, 12 – 22 Uhr: **Französischer Heuriger in Markt Piesting**  
Louis-Pierre *Laroche*, Weinhändler und Vinothekar in Markt Piesting nahe Wiener Neustadt, lädt zum „Französischen Heurigen“. Das bedeutet französischen Speise und Feinkostspezialitäten in Kombination mit exzellenten französischen Weinen aus seinem Bestand beim Heurigen „à la française“.  
Von 12 bis 22 Uhr in der Meitzgasse 7a in Markt Piesting (100 m vom Bahnhof) kann man den neu gestalteten Verkostungsraum mit der neuen Feinkostpräsentation „live“ erleben, Weine und Delikatessen an Ort und Stelle verkosten, kaufen und gleich mitnehmen.  
Reservierungen (für den Abend empfohlen!) unter +43 660 45 25 400 bzw. [lpl@laroche.co.at](mailto:lpl@laroche.co.at).  
Übernachtungsmöglichkeiten gibt es im „Piestingerhof“ ([www.piestingerhof.at](http://www.piestingerhof.at)) sowie in der „Pension Central“ ([www.pensioncentral.at](http://www.pensioncentral.at)).
- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, Neusiedlersee  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Freitag, 16., und Samstag, 17. Februar 2018: **Wein & Genuss, Linz**  
Location ist wieder das Design Center Linz. Mehr als 100 renommierte Winzer aus ganz Österreich, ergänzt um einige Gastwinzer aus dem Ausland, präsentieren ihre aktuellen Jahrgänge und viele Raritäten. Angereichert wird die Messe durch Alimentari-Anbieter mit delikatsten Schmanckerln. ([www.weingenusslinz.at](http://www.weingenusslinz.at))
- Donnerstag, 22. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **wein.pur Trophy BIOWEIN – Baden**  
In Kooperation mit dem Casino Baden präsentiert GENUSS auch heuer wieder die *wein.pur* Trophy mit den besten Weingütern Österreichs und den Ländern drum herum. Erste Gelegenheit dazu im heurigen Jahr ist der 22. Februar 2018, wo im angenehmen Ambiente des Casineums über 100 Weine von mehr als 20 prämierten Bio-Winzern verkostet werden können.  
Zur aktuellen Verkostung eingeladen wurden ausschließlich Weingüter mit zertifiziert biologischem oder biodynamischem Anbau. Dazu werden Weine aus den Bereichen Orange & Natural Wines sowie aus dem Segment Bio-Schaumweine & Pét Nats.  
Casino Baden, Kaiser Franz Ring 1, 2500 Baden bei Wien | Eintritt: € 14,-- für Verkostung & Gewinnticket oder € 30,-- inkl. € 30,-- Begrüßungsjetons, Verkostung und Gewinnticket. Für GENUSS-Abonnenten ist der Eintritt frei!
- Donnerstag, 22. Februar, bis Sonntag, 11. März 2018: **Rheingau Gourmet & Wein Festival (D)**  
Am 22. Februar 2018 startet mit der legendären WELCOME PARTY in der phantastischen Atmosphäre von Kloster Eberbach das diesjährige Rheingau Gourmet & Wein Festival: 12 Spitzenköche kochen live: Vineet *Bhatia*\* (London), Anuraag *Ramkalawon* (Sansibar), Reuben *Riffel* (Südafrika), Thomas *Martin*\*\* (Hamburg), Benedikt *Faust*\*, Carmelo *Greco*\*, Michael *Kammermeier*\*, Joachim *Buggle*\*, Oliver *Röder*\*, TV Koch Christoph *Brand* und Simon *Stirnal* vom Kronenschlösschen. Insgesamt 38 Top-Köche aus 9 Ländern verwöhnen die Gäste bei den diversen Events auf allerhöchstem Niveau. 22 Weingüter aus dem In- und Ausland – alle von den Winzern persönlich vertreten – präsentieren ihre Weine und 2 Live-Bands („Krüger rockt!“, „Rick Cheyenne & Friends“) sorgen für gediegene Unterhaltung. Dazu werden bei den verschiedenen Events die Weine von annähernd 80 Weingütern verkostet (darunter eine respektable Österreich-Abordnung mit neuen Weingütern).  
Infos, Anmeldung & Tickets unter <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/>

- **Mittwoch, 28. Februar 2018, 15 – 20 Uhr: Weinviertel DAC Tour 2018 – 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 gebiets-typisch weinviertelrisch.  
Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im Design Center Linz die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at).
- **Donnerstag, 1. März 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: Weinviertel DAC Tour 2018 – München (D)**  
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 gebiets-typisch weinviertelrisch.  
Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Tonhalle in München die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at).
- **Mittwoch, 7. März 2018, 14:00 – 20:30 Uhr: Tag des Steirischen Weines in Wien**  
Die jährliche Steiermark-Weinveranstaltung findet auch heuer wieder in der Ovalhalle im MuseumsQuartier in Wien statt. Zahlreiche Weinbaubetriebe aus den Weinbaugebieten Südsteiermark, Vulkanland DAC und Schilcherland DAC folgen der Einladung nach Wien und präsentieren die aktuellen Weine aus dem neuen Jahrgang sowie gereifte Weine. Den aktuellen Stand der Winzerliste sowie Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weintage.at](http://www.weintage.at).
- **Dienstag, 13. März 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: Weinviertel DAC Tour 2018 – 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 gebiets-typisch weinviertelrisch.  
Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 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 natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at).
- **Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 6“: Johannes Hofbauer-Schmidt, Weingut Hofbauer-Schmidt, Weinviertel  
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- **Sonntag, 18. März, bis Dienstag, 20. März 2018: ProWein 2018 in Düsseldorf (D)**  
Die größte Weinmesse in Deutschland konnte im März 2017 mit über 6.600 Ausstellern aus 60 Ländern etwa 58.500 Fachbesucher aus 130 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern in Düsseldorf begrüßen. Drei Tage lang kann man sich auch im März 2018 wieder jeweils von 10:00 – 19:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Infos, Fachbesucherregistrierung & Tickets: [www.prowein.de](http://www.prowein.de)

- Freitag, 6., und Samstag, 7. April 2018: **Wein & Genuss, Krems**  
 Neuerlich als Teil des wachauGOURMETfestivals werden am 6. und 7. April im historischen Ambiente der Dominikanerkirche im Herzen der Wachau Stadt Krems die rund 70 besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs mit ihren aktuellen Weinen und zahlreichen Raritäten vorgestellt. Dazu kommen Gastwinzer aus anderen Bundesländern und dem Ausland. Mehr Infos und Tickets unter [www.weingenusskrams.at](http://www.weingenusskrams.at).
- Dienstag, 10. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – Götzis (Vbg.)**  
 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 gebiets-typisch weinviertelisch.  
 Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.  
 Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag in der Kulturbühne AMBACH in Götzis in Vorarlberg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at) oder [www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at).
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
 „FOLGE 7“: Paul Schabl, Weingut Schabl, Wagram  
 Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
 Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
 Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Mittwoch, 11. April 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Mittelburgenland DAC meets Weinviertel DAC Tour 2018 – 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 gebiets-typisch weinviertelisch.  
 Der echte Blaufränkische aus dem Mittelburgenland präsentiert sich mit seinen klassischen, lagenreinen und Reserve-Qualitäten. Die erste Rotwein DAC-Region als kongenialer Partner der ersten Weißwein DAC-Region Österreichs.  
 Diese DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag am Amadeus Flughafen-terminal in Salzburg die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Infos zu Anmeldung und Kartenvorverkauf finden Sie unter [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at) oder [www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at).
- Freitag, 13., bis Sonntag, 15. April 2018: **Weinfrühling Gols**  
 Eine Weinverkostung mit hohem Niveau gibt es im Frühling im evangelischen Gemeindezentrum in Gols (Burgenland). Ausgewählte Weine von ca. 80 teilnehmenden Weinbaubetrieben stehen zur Verkostung bereit. In einer Präsentation erfährt man Wissenswertes über die jeweiligen Winzer.  
 Freitag, 13. April, 15–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum  
 Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit  
 Samstag, 14. April, 13–20 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum  
 Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit



Samstag, 14. April, 15 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)  
 Sonntag, 15. April, 13–18 Uhr: Präsentation & Verkostung im evang. Gemeindezentrum  
 Offene Kellertür, Verkostung und Einkaufsmöglichkeit  
 Sonntag, 15. April, 14 Uhr: Geführte Wanderung am neuen WeinWegGols (Weinkulturhaus)  
 Serviceleistungen: Kellerbus (Freitag, Samstag und Sonntag gratis) Shuttlebus (von und nach Neusiedl/See Bahnhof, Weiden, Podersdorf - Fr., Sa. und So. gratis)  
 Unkostenbeitrag: 60 Euro inklusive drei Wein-Einkaufsgutscheinen im Wert von je 15 Euro  
 Information: 02173/21775 (Weinbauverein Gols) oder 0699/11 93 61 42 (Edith *Sitting*) bzw. [info@weinort-gols.at](mailto:info@weinort-gols.at), [www.weinort-gols.at](http://www.weinort-gols.at).

- Donnerstag, 26. April 2018, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland 2018**  
 Am 26. April 2018 wird einen ganzen Tag lang von nationalen und internationalen Fachleuten in der Vila Vita in Pamhagen im Seewinkel (Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC) die Frage diskutiert: „Reicht eine Lagenklassifikation aus, um Herkunftscharakter und Qualität zu garantieren?“ Mit dieser Veranstaltung treibt das Gremium des burgenländischen Weinhandels die Entwicklungen der Weinwirtschaft voran und leistet so einen Beitrag zur Positionierung der Branche im In- und Ausland. Infos & Anmeldung (in Kürze) unter: [www.weinforum-burgenland.at](http://www.weinforum-burgenland.at)
- Donnerstag, 3. Mai 2018, 15:00 – 20:00 Uhr: **Weinviertel DAC Tour 2018 – Bratislava (SK)**  
 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 gebiets-typisch weinviertlerisch.  
 Die Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2018 sind die ideale Gelegenheit, den mit Spannung erwarteten neuen Jahrgang zu verkosten. Weinliebhaber haben an diesem Tag im Radisson BLU Carlton Hotel in Bratislava in der Slowakei die Möglichkeit, bekannte Winzer zu besuchen und natürlich auch Geheimtipps zu entdecken. Weinviertel DAC ist hier als Gastregion von Wein Burgenland eingeladen. Infos zu Anmeldung & Kartenvorverkauf unter [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at).
- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „FINALE“**  
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
 Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
 Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Donnerstag, 31. Mai, bis Sonntag, 10. Juni 2018: **Das Fest der Winzer in Retz**  
 Elf Tage lang steht Retz ganz im Zeichen des Weines. Die Weinwoche gilt als besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und als gute Gelegenheit für Besucher, die Weine der Region kennenzulernen. Im schönen Ambiente des Sparkassengartens werden von den Winzern 700 feinste Weine aus dem Westlichen Weinviertel zur Verkostung angeboten. Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Der Winzer mit den insgesamt besten Bewertungen wird als Winzer des Jahres ausgezeichnet.  
 Übrigens: Der Retzer Erlebniskeller ist der größte Weinkeller Mitteleuropas. 21 km lang und 30 m tief ist dieser größte „zusammenhängende“ Keller, wo noch bis vor 70 Jahren ein Großteil der Weinbestände der Gegend gelagert wurde. ([www.retzer-weinwoche.at](http://www.retzer-weinwoche.at))
- Samstag, 9. Juni, bis Montag, 11. Juni 2018, 9 – 18 Uhr: **VieVinum Hofburg Vienna 2018**  
 Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg! An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 bis 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.  
 Tickets: Vorverkauf: € 45,-- | Tageskarte: € 55,-- | Dauerkarte: € 100,--  
 Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>

(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: jeweils Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 24. März 2018 (**ausgebucht!**) | 12. Mai 2018 | 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 2018

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://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, 3. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ 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, 24. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ 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](http://www.wein-consulting.at) oder 02732 / 87678.

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 600 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 2018 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 1.120 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 2018 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 *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband ([www.oekgv.at](http://www.oekgv.at)) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto:p.jezek@medianet.at)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

\*\*\* Mehr als hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. 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](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



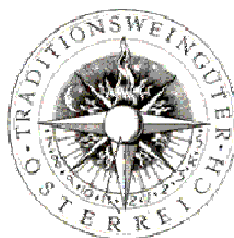
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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