

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018\_17

## 22. AUGUST 2018

### Die Themen:

- Wein, bitte etwas langsamer – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Neues Buch über das Weinland Thermenregion ..... 2
- Große Weine gehören groß gefeiert: Weinherbst Niederösterreich ..... 3
- ROSINAS ROSINEN: Abstinent ..... 4
- „Bernsteinwein Sunset Lounge“ ist TOP-Weinfest 2018..... 4
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion
  - (1): Traubenpreise sind „eine Katastrophe“ ..... 5
  - (2): Henkell und Freixenet bündeln ihre Kräfte ..... 5
  - (3): Weingut Wien Cobenzl erwirbt neuen Weintank vom Lagerhaus-Weinbaucenter Wolkersdorf..... 6
  - (4): Italienisches Dorf samt Weingut steht zum Verkauf..... 6
- Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion
  - (1): Glyphosat und Co. bedrohen Weinqualität..... 7
  - (2): Deutsche Weintrinker kennen kaum Marken und Weingüter ..... 7
- ÖKGV-Genussreise Mitteldalmatien mit dem Boot ..... 9
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte August-Drittel..... 9
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 12
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 19
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 ..... 20
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 21

Herausgegeben von:

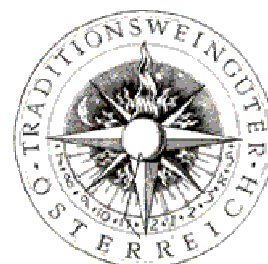
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer  
barnuntum



**\*) Wein, bitte etwas langsamer – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Entschleunigen lautet die Devise. Wir trinken den Wein zu oft als Durstlöscher und zu schnell. Prost, und eine große Portion ist im Mund. Uiii, was mach ich jetzt? Für ein Durchlüften mit Sauerstoff fehlt der Platz. Bleibt nichts anderes übrig, als den Wein zu schlucken. Kein Genuss, nur Wirkung, schade!! Also, her mit dem Genuss. Ein kleiner Schluck genügt um den Wein im Mund mit Sauerstoff zu vermischen. Der Geschmack kann sich entfalten und siehe da, das ist ein anderer, neuer Wein, so kenne ich ihn noch gar nicht. Langsam trinken ist ein echter Gewinn. Viel Genuss und Freude mit wenig Alkoholwirkung und Sorge. Und die Verkehrstauglichkeit ist auch gegeben. Auf die bekannte Frage des Herrn Inspektor „Haben Sie in der letzten Zeit ... getrunken?“ können Sie wahrheitsgemäß antworten: „Ja, aber langsam.“ (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



Exklusiv dürfen wir hier an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem im Herbst 2018 erscheinenden Buch von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Die Weine mich am Abend lehren:  
Man soll den Abend labend ehren!

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)

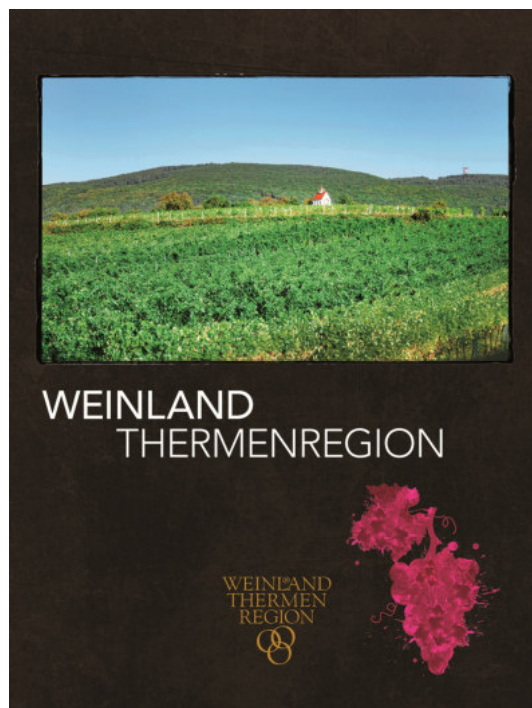


**\*) Neues Buch über das Weinland Thermenregion**

Kurz nach dem Laurentius-Tag, dem 10. August, der namensgebend für eine der wichtigsten Rebsorten der Thermenregion ist, erschien – neben dem alljährlich zu beobachtenden Himmelsspektakel der Perseiden – heuer die erste Auflage eines neuen Standardwerkes über das „Weinland Thermenregion“.

Das Buch ist bereits von der ersten Auflage an zweisprachig gestaltet, sodass alle Texte gleichzeitig in deutscher und englischer Sprache vorhanden sind. Redaktion und Produktion wurde von Wein-Werberin und PR-Agenturleiterin Dagmar *Gross*, Diplom-Sommelière, übernommen, die Übersetzung stammt von der profunden Wein- und Englisch-Kennerin Julia *Sevenich*.

Es umfasst die Details von mehr als 30 bedeutenden Rieden des Gebiets, die auch fotografisch dokumentiert wurden. Außerdem finden sich Portraits der wichtigsten Rebsorten, vieles womöglich noch Unbekanntes über Böden und Klima sowie eine ausführliche Chronologie sämtlicher großer historischer Begebenheiten. Dazu gibt es Tipps für die Kombination von Speisen mit den Weinen der Thermenregion – inklusive konkreter Beispiele – sowie einen Schwenk in die Heurigszene. Und weil sich nicht nur die Winzerinnen und Winzer über viele Besucher in ihrem Gebiet freuen, beinhaltet das Buch auch zahlreiche Empfehlungen für Freizeitaktivitäten von Sport und Kultur bis hin zu Veranstaltungen sowie Wein-Einkaufstipps und kleine Kuriositäten.



Sieben Winzer der Region, Florian *Alphart*, Johannes *Gebeshuber*, Christian *Kamper*, Johannes *Reinisch*, Georg *Schneider*, Martin *Schwertführer* und Bernhard *Stadlmann*, haben das gesamte Projekt begleitet. Sie meinten nach der Fertigstellung des Buches dazu: „Uns als Winzer freut es sehr, endlich einen weitreichenden Überblick über unsere Herkunft so kompakt aufbereitet zu wissen. Denn wir schätzen uns glücklich, in diesem unglaublich schönen und eindrucksvollen Gebiet Wein machen zu dürfen. Klima und Geologie sind hier weltweit einzigartig, ebenso einige der Rebsorten. Außerdem sind wir stolz auf unsere Geschichte, welche von den großen Errungenschaften unserer Vorfahren erzählt.“

Und wenn Sie, werte Leserin und werter Leser des BBJ Wein-Newsletters, der Meinung sind, die Thermenregion schon näher zu kennen, sollten Sie unbedingt den Wissenstest auf Seite 79 machen, überraschende Ergebnisse inklusive!

„Weinland Thermenregion“, 1. Auflage: 2018, ISBN: 978-3-200-05667-1

Bestellung: [info@weinland-thermenregion.at](mailto:info@weinland-thermenregion.at), Preis: € 19,90 (inkl. USt., zzgl. Versand)

### **\*) Große Weine gehören groß gefeiert: Weinherbst Niederösterreich**

Der „Weinherbst Niederösterreich“ ist seit 1996 markenrechtlich geschützt und die größte weintouristische Initiative Europas. Die niederösterreichischen Winzer vertrauen auf langjährige Weinbautradition, gehen innovative Wege und nutzen den besonderen Boden des weiten Landes (beste Bedingungen vor allem für die Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Chardonnay). Dabei sind die Winzer selbst am Boden geblieben, so wie der von Falstaff als „Winzer des Jahres 2018“ ausgezeichnete Top-Weinhauer Philipp *Grassl* aus Göttlesbrunn.

Der Nikolaihof der Familie *Saahs* in Mautern ist mit seinen 2.000 Jahren Geschichte das älteste Weingut Österreichs und zählt international zu den Pionieren im Demeter-Weinbau. Im Sortenweingarten der Familie *Leth* in Fels am Wagram finden sich 250 Rebsorten und ein Gespür für Top-Weine. Die Bio-Pionierin Ilse *Maier* vom Geyerhof in Furth bei Göttweig sensibilisiert mit dem Projekt „wildwux“ für Naturschutz in und außerhalb der Weingärten. Viktor *Fischer* in Wagram ob der Traisen lernte u.a. auch bei Ilse *Maier* und gewann den internationalen Bioweinpreis. Die Winzer *Jurtschitsch* und *Arndorfer* holten die alte, französische Schaumweinmethode „Pet Nat“ nach Österreich und gründeten dafür das gemeinsame Weingut „Fuchs & Hase“ in Langenlois. Auch Christina *Hugl* nutzt im Veltlinerland den guten Grundwein für hervorragende Schaumweine. Christian und Franziska *Fischer* produzieren in einem der Urhäuser von Soob nicht nur exzellente Rotweine, sondern auch „Verjus“. Bei der kreativen Winzerin Birgit *Wiederstein* in Göttlesbrunn erzählt jeder Wein seine eigene Geschichte.

Niederösterreich ist mit rund 30.000 ha Rebfläche nicht nur Österreichs größtes, sondern auch vielfältigstes Weinland. Mittlerweile ist die 830 km lange Weinstraße Niederösterreich die längste Weinstraße Europas. Der Weinherbst Niederösterreich ist ein idealer Anlass für einen Kurzurlaub im Weinland: Bei den Genussreisen und Urlauben am Weingut direkt beim Winzer kommen vinophile Genießer ins Schwärmen. Die acht Weinregionen Niederösterreichs und Winzervereinigungen in rund 150 Winzergemeinden laden in die bezauberndsten Weinorte des weiten Landes. Für die Niederösterreicher ist der Weinherbst Niederösterreich von August bis November die fünfte Jahreszeit. Neben ursprünglichem Brauchtum stehen auch Jungwein-Präsentationen in Vinotheken und Weinwelten, Kellergassenfeste, Weinkulinarrien, Wanderungen durch die Weingärten, Weinseminare, Lesungen und Kunstausstellungen am Programm.

- 1. bis 2. und 8. bis 9. September: Im Rahmen der Genussmeile Thermenregion Wienerwald präsentieren entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges auf 10 km Länge über 80 Betriebe ihre Weine und damit „Die längsten Schank der Welt“.
- 1. bis 16. September 2018: Kostbares Kamptal: Kostbare Weine, genussvolle Entdeckungen und einen Tag der offenen Kellertüren bei über 20 Weingütern im Kamptal

- 9. September: Ge(h)NUSS-Fest in Ebenthal (Südliches Weinviertel): Im idyllischen Weinort Ebenthal schmeckt Wein und Nuss bei Gesang und Tanz besonders gut.
- 28. bis 30. September: Retzer Weinlesefest (Westliches Weinviertel): Der historische Hauptplatz von Retz wird zum lebendigen Hauermarkt. Musikdarbietungen, Gratisweinbrunnen, Winzerumzug und ein Riesenfeuerwerk am Sonntag verwandeln Retz in einen bunten Schauplatz für das temperamentvollste und traditionsreichste Weinfest Österreichs.
- 26. Oktober: Traisentaler Jungweipräsentation im Ambiente des Augustinussaales im Stift Herzogenburg. Die Traisentaler Winzer präsentieren ihre Jungweine mit einem zünftigen Bauernbuffet. Ein echter Geheimtipp für Weinkenner!
- 17. und 18. November: „Göttlesbrunner Leopoldigang“ (Carnuntum): Rund 20 Winzer öffnen ihre Keller und präsentieren den neuen Jahrgang: Von Weingut zu Weingut flanieren, mit Winzern plaudern und neue Weine verkosten. Die Wirtshauskulturwirte Johannes *Jungwirth* und Adi *Bittermann* bewirtschaften am Dorfplatz köstliche Labstellen. Shuttlebusse werden organisiert.
- 23. November: Die Kamptaler Weinacht bildet den Abschluss des Weinherbst Niederösterreich. Bei der Gala im Schloss Grafenegg werden die besten Weine aus dem Kamptal präsentiert und prämiert. Das eigene Weinherbst-Menü ist ein kulinarisches Highlight.

**\*) „Bernsteinwein Sunset Lounge“ ist TOP-Weinfest 2018**

Seit dem Jahr 2013 wird alljährlich das „TOP-Weinfest des Jahres“ ausgezeichnet. Bereits drei Mal lag es in der Hand des Publikums, das beste Weinfest Niederösterreichs zu wählen. 50 Weinfeste wurden von den Weinstraßen-Abschnitten nominiert. 4.450 Stimmen wurden gesammelt und ausgezählt. Mit 2.217 Stimmen gewann die „Bernsteinwein Sunset Lounge“ die begehrte Prämierung.

Am Gipfel des Mannersdorfer Rochusberg, wird seit drei Jahren die „Bernsteinwein Sunset Lounge“ veranstaltet. Im Zuge des Events präsentieren die 12 Marchweingärtner den markenrechtlich geschützten Bernstein-Wein und zahlreiche weitere Weine.

## *Rosinas Rosinen*

### *Abstinent*



#### **abstinent**

*Adjektiv - auf bestimmte Genüsse (besonders alkoholische Getränke) völlig verzichtend; enthaltsam (Quelle: Duden online)*

Seit Jahren trage ich mich mit dem Gedanken, dem Alkohol abzuschwören. Für eine gewisse Zeit, versteht sich. Einerseits, um mir selbst wieder einmal zu beweisen, dass es auch ohne geht. Andererseits auch, um meinen Körper etwas zu reinigen und damit Gutes zu tun. Klingt ganz leicht, ist es aber nicht wirklich. Wenn man mit Wein immer wieder privat und beruflich zu tun hat und noch dazu guten Wein als Aufwertung guten Essens betrachtet, bietet sich nicht einmal die Fastenzeit wirklich dafür an. Es braucht also so etwas wie einen „jetzt-oder-nie“-Moment, um die Sache umzusetzen.

Genau so einen Moment verspürte ich tatsächlich vor mehreren Monaten und rechnete mit heftigem Widerstand von allen Seiten. Als Weinliebhaber gehören zu meist andere Weinliebhaber zum engsten Familien- und Freundeskreis. Wenn man sich trifft, hat man eine gute Zeit, begleitet von Wein. Ganz normal. Vor meinem inneren Auge sah ich mich also bereits in irgendwelche Diskussionen und Rechtfertigungen verstrickt, warum und weshalb und eh nur zum Anstoßen etc.

Weit gefehlt! Ich war völlig überrascht über die Reaktionen in meinem Umfeld. Mein lieber Schatz nahm es schlicht und ergreifend zur Kenntnis. Andere bewunderten mich ob meiner Disziplin. Wieder andere fanden die Sache gut und meinten, dass sie das auch mal machen sollten. Keine einzige Person versuchte auch nur ansatzweise, mich zu einem Glas zu drängen. Beim ersten größeren Fest, zu dem wir eingeladen waren, kündigte ich allerdings zur Sicherheit meine Abstinenz schriftlich an, was prompt dazu führte, dass die Gastgeberin, wie sie mir später mitteilte, anfangs drei Mal „Absinth“ las. Tja, völlig verständlich. Unser Gehirn korrigiert beim Lesen eben etwaige Rechtschreib- und Tippfehler ganz automatisch.

Wie immer meine Bitte am Schluss:

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

Start des Events ist eine Verkostung. Nach Sonnenuntergang, um ca. 21 Uhr beginnt der zweite Teil der Veranstaltung, das „Bernsteinweinkarussell“. Die beliebte Veranstaltung sorgt neben genussreichen Stunden für die Gäste auch für Wertschöpfung in der Region. Örtliche Zimmervermieter, der regionale Handel, Produzenten sowie die Gastronomie profitieren von Events wie diesen.

Der Bernstein-Wein verdankt seinen Namen der Bernsteinstraße, die durch die Weinregion führt. Das Projekt wurde von den Marchweingärtnern initiiert. Mit dem Jahrgang 2012 ging der Bernstein-Wein erstmals in Verkauf. Er steht für die Region und die Winzer entlang der March. Ein weißer Cuvée (Verschnitt von mehreren Weißweinsorten) muss es sein, dies wurde von 12 Winzerinnen und Winzern beschlossen. Jeder Marchweingärtner darf aus bestimmten Sorten seinen eigenen Bernstein-Wein cuvétieren.

Die bisher prämierten TOP-Weinfeste:

2017: Retzer Weinwoche

2016: Großheuriger Pfaffstätten

2015: Weinfest am Eichbühel in Krustetten

2014: K&K Weinherbst-Fest Jedenspeigen

2013: Kamptaler Weinnacht im Schloss Grafenegg

#### **\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion (1): Traubenpreise sind „eine Katastrophe“**

Die Preise für Weintrauben sind im Keller. Winzer, die keinen eigenen Flaschenwein erzeugen, verkaufen die Trauben zum Teil an den Handel. Sie bekommen dafür nur rund 40 Cent pro Kilogramm – viel zu wenig, um überleben zu können, sagen die Weinbauern. Es zeichnet sich ab, dass Qualität und Menge heuer sehr gut sind. Es dürften auch noch Altwein und Importware am Markt sein – das alles drückt den Preis, sagt Weinsensal Ernst *Koppi* in Apetlon. Er übernimmt die Trauben von den Weinbauern, die keinen eigenen Wein machen und vermittelt sie an die Händler weiter. Am Ende werden diese frühen Sorten hauptsächlich zu Sturm verarbeitet.

Wer letztlich den Traubenpreis macht und warum dieser so niedrig ist, diese Frage beantwortete Ernst *Koppi* so, dass es zwar genug Ernte gäbe, aber gesagt wird, dass noch genug Altwein da sei, aber er auch nicht wisse, ob das eine Auswirkung auf den Preis habe. „Wie die Händler das absetzen, weiß ich auch nicht. Ich bin nur Traubenvermittler - ich bin nur ein Zwischenhändler“, erklärte *Koppi*.

Für die in dieser Woche gelieferten Trauben zahlten die Händler einen Preis von 40 Cent pro Kilogramm – und der Trend gehe Richtung 30 Cent. Damit könne man wirtschaftlich nicht überleben, sagt der Winzer Christian *Preiner* aus Apetlon. Um zu überleben, bräuchte der Winzer mindestens 50 Cent, die Arbeit würde so fast mehr kosten als der Preis, den man dafür bekommt, „Der Preis ist eine Katastrophe würde ich sagen. Jemand, der davon leben muss, hat keine Überlebenschance“, so *Preiner*. Unter diesen Umständen werden wohl viele der kleinen Weinbauern aufhören, so *Preiner*. Jahre mit niedrigen Traubenpreisen habe es immer wieder gegeben – heuer sei es aber extrem schlecht, sind die Weinbauern einig.

#### **\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion (2): Henkell und Freixenet bündeln ihre Kräfte**

Henkell & Co., die Sekt-, Wein- und Spirituosensparte der Oetker-Gruppe, hat den Abschluss der Übernahme der Anteile der Familien Hevia und Bonet an der Freixenet S.A. (50,67 %) bekanntgegeben, nachdem zuvor die Europäische Kommission der Transaktion zugestimmt hatte. Der Abschluss der Übernahme markiert den Beginn einer umfassenden Zusammenarbeit mit den verbleibenden Freixenet-Aktionären José *Ferrer Sala* und José Luis *Bonet Ferrer*.

Durch die spanisch-deutsche Zusammenarbeit entsteht die weltweit führende Schaumweingruppe, die Henkell und Freixenet den Zugang zu neuen Märkten und Vertriebskanälen ermöglicht, um nachhaltig wachsen zu können. Freixenet ist die Nummer eins im internationalen Schaumweinmarkt mit führenden Marktpositionen und Verkäufen in mehr als 100 Ländern. Die Henkell & Co.-Gruppe



verfügt über ein breites Schaumweinportfolio mit führenden Marktpositionen in zahlreichen internationalen Märkten, darunter Mionetto als weltweit meistverkaufter Prosecco.

Nach einer Freixenet-Kapitalerhöhung durch den Ehrenpräsidenten von Freixenet, José Ferrer Sala, werden ihm und José Luis Bonet Ferrer 50 % des Aktienkapitals der Freixenet S.A. gehören – Henckell die anderen 50 %. Der neue Aufsichtsrat von Freixenet wird von den zwei Co-Präsidenten José Luis Bonet Ferrer und Dr. Albert Christmann, dem persönlich haftenden Gesellschafter der Dr. August Oetker KG, geleitet. Weiteres Mitglied ist Demetrio Carceller Arce, Präsident der Damm S.A., der seine Expertise im Bereich der Getränkeindustrie einbringen wird. Pedro Ferrer und Dr. Andreas Brokemper, Sprecher der Geschäftsleitung von Henckell, werden beide Geschäftsführer.

**\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion (3): Weingut Wien Cobenzl erwirbt neuen Weintank vom Lagerhaus-Weinbaucenter Wolkersdorf**

Das rund 60 ha große Weingut Wien Cobenzl zählt zu den bedeutendsten Wiener Weinbaubetrieben. Hier werden unter der Leitung von Thomas Podsednik herausragende Qualitätsweine gekeltert, die national und international vielfach prämiert wurden. Das Lagerhaus-Weinbaucenter Wolkersdorf, das vom Lagerhaus Korneuburg und Umgebung betrieben wird, stattete kürzlich den Weinbaubetrieb mit einem neuen, hochmodernen 50.000-Liter-Weinlagertank aus. Hier werden in Zukunft herausragende Qualitätsweine gelagert, die von Weinliebhabern und -fachleuten geschätzt werden. Das im Vorjahr eröffnete Weinbaucenter bietet eine breite Palette an qualitativ hochwertigen Produkten für den Wein- und Obstbaubedarf kombiniert mit einer qualitätsvollen Beratung. Gemeinsam mit der Weinbauabteilung der RWA Raiffeisen Ware Austria AG betreut das Weinbaucenter des Lagerhauses bereits eine Vielzahl an Weingütern in Wien und Niederösterreich.



**\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion (4): Italienisches Dorf samt Weingut steht zum Verkauf**

Wer schon immer einmal sein eigenes Weingut in der Toskana besitzen wollte, könnte hier fündig geworden sein: Das Immobilienunternehmen Sotheby's bietet ein komplettes Dorf in der Toskana zum Verkauf an: Im Herzen des Anbaugebiets des Chianti Classico befindet sich das antike Dorf Via Guglielmo Marconi in der Gemeinde Gaiole, das im typischen lokalen Stil renoviert wurde. Das insgesamt 15 ha große Areal mit rund 6 ha hochwertigen biologisch bewirtschafteten DOCG-Weinbergen, steht um 7 Mio. Euro zum Verkauf.

Aus den Trauben der Rebsorten Sangiovese, Merlot und Alicante wurden auf dem Weingut erlesene Chianti Classico und IGT-Weine hergestellt. Der 370 m<sup>2</sup> große Weinkeller und die vorhandene Ausstattung ermöglichen den neuen Besitzern den Weinanbau und die Verarbeitung bis hin zur Etikettierung der Weinflaschen – fehlen nur noch die leidenschaftlichen Winzer.

Neben dem Weingut gibt es in dem Dorf einen Bauernhof und verschiedene Bauernhäuser mit insgesamt 10 Zimmern, 5 Apartments sowie eine freistehende Villa mit 45 Betten. Zudem befindet sich in dem Ort ein charmantes Restaurant, das teilweise in alten Kellern mit Gewölbedecke liegt. Neben einem Außen- und einem Innenpool ist zudem ein kleiner Wellnessbereich mit Weintherapie vorgesehen.

Link zur Anzeige bei Sotheby's: <https://www.sothebysrealty.com/eng/sales/detail/180-1-1952-ljv8bt/ancient-village-in-the-heart-of-chianti-gaiole-in-chianti-si>

Quelle: Falstaff online, 14. Aug. 2018, [www.falstaff.at/nd/italienisches-dorf-samt-weingut-steht-zum-verkauf-1/](http://www.falstaff.at/nd/italienisches-dorf-samt-weingut-steht-zum-verkauf-1/)

### **\*) Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion (1): Glyphosat und Co. bedrohen Weinqualität**

Unkrautvernichter wie Glyphosat vernichten nicht nur Unkraut, sondern bedrohen auch die Qualität von Wein. Freilandversuche an der Weinbauschule Klosterneuburg zeigen, wie die Herbizide Boden, Reben und Trauben in Mitleidenschaft ziehen. Insgesamt 40 Unkrautvernichter sind laut Universität für Bodenkultur (BOKU) für den Weinbau in Österreich zugelassen, 22 davon mit dem umstrittenen Wirkstoff Glyphosat. Hauptgrund für den Einsatz ist die Arbeitszeiterparnis im Vergleich zur mechanischen Unkrautkontrolle.

Für die Studie unter der Leitung von Florian *Faber* von der Weinbauschule Klosterneuburg wurden in einem Weingarten mit fünfjährigen Reben der Sorte Gewürztraminer die drei meistverwendeten Herbizide mit den Wirkstoffen Glyphosat, Glufosinat und Flazasulfuron praxisüblich im Unterstockbereich ausgebracht. Als Kontrollvariante wurden Unkräuter mechanisch entfernt. „Wir fanden erstaunlich viele Veränderungen in der Weinrebe nach der Herbizidbehandlung“, fasst der Ökologe Johann *Zaller* von der BOKU die Ergebnisse zusammen. Am auffälligsten war das Ergebnis bei der sogenannten Mykorrhizierung der Rebwurzeln. Nach dem Einsatz der Unkrautvernichtungsmittel war diese um 53 % reduziert. Die mit den Weinreben in Symbiose lebenden Mykorrhizapilze sorgen für eine bessere Nährstoffversorgung, Rebengesundheit und Weinqualität.

Während Regenwürmer und der Abbau organischer Stoffe im Boden von den Herbiziden nicht beeinflusst wurden, waren im Saftstrom der Reben selbst elf Monate nach Anwendung der Unkrautvernichter um 70 % mehr Bakterien vorhanden. Zudem war der Nährstoffgehalt in Wurzeln, Blättern und im Traubensaft verändert. Offenbar pflanzt sich der Effekt der Herbizide vom Boden über die gesamte Rebe fort, sagen die Wissenschaftler. „Nachdem Mikroorganismen und Nährstoffgehalte auch für die Weinvergärung entscheidend sind, können auch Auswirkungen auf die Weinqualität nicht ausgeschlossen werden“, erklärt Mikrobiologin Karin *Mandl* von der Weinbauschule. Dies müsste aber noch detaillierter untersucht werden.

Für *Zaller* sind die Befunde insofern „ernüchternd“, als alle drei getesteten Herbizide ähnliche Nebenwirkungen zeigten. Es mache also wenig Sinn, ein umstrittenes Mittel wie Glyphosat gegen ein anderes auszutauschen, „besser wäre der komplette Verzicht auf Herbizide im Weinbau“. Für die Ökologie und Biodiversität, aber auch die Weinqualität wäre das durchaus zuträglich. Aus Südtirol ist laut BOKU etwa bekannt, dass der Verzicht auf Herbizide im Weinbau von den Weinbauern zwar zunächst heftig kritisiert wurde, letztendlich aber zu einer Steigerung der Weinqualität beigetragen hat, da durch die Konkurrenz der Unkräuter auch der Traubenertrag reguliert werden kann. Auch in Österreich gibt es bereits erste Weinregionen, die freiwillig auf Herbizide im Weinbau verzichten.

*QUELLE: Zaller JG, Cantelmo C, Santos GD, Muther S, Gruber E, Pallua P, Mandl K, Friedrich B, Hofstetter I, Schmuckenschlager B, Faber F: „Herbicides in vineyards reduce grapevine root mycorrhization and alter soil microorganisms and the nutrient composition in grapevine roots, leaves, xylem sap and grape juice“, Environmental Science and Pollution Research International, 25(23):23215-23226. doi: 10.1007/s11356-018-2422-3. Epub 2018 Jun 3*

### **\*) Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion (2):**

#### **Deutsche Weintrinker kennen kaum Marken und Weingüter**

In vino veritas. Die bittere Wahrheit ist: Deutschlands Weintrinker kennen nicht einmal die bekanntesten Marken und Weingüter! Das geht aus der aktuellen und repräsentativen Erhebung „Weinatlas 2018“ des Marktforschungsinstituts SPLENDID RESEARCH GmbH hervor. Abgefragt wurden dabei zwanzig bekannte Namen. Zudem hat das Institut bei insgesamt 1.007 Menschen zwischen 18 und 69 Jahren im Juni 2018 online nachgefragt, wie gern und wie häufig sie den Traubensaft zu sich nehmen und welche Süßgrade und Rebsorten besonders beliebt sind. Auch stand die Frage im Raum, wo die Kunden ihren Wein kaufen und wieviel Geld sie im Durchschnitt für eine Flasche zahlen.

Ein Hoch auf Dionysos! Der griechische Weingott steht für Freude und das sehen anscheinend auch ganze zwei Drittel der Bundesbürger so: Sie mögen Wein nämlich gern oder sogar sehr gern – auch wenn sie anscheinend keine Ahnung haben, was sie da trinken. Im Schnitt haben die Deutschen in

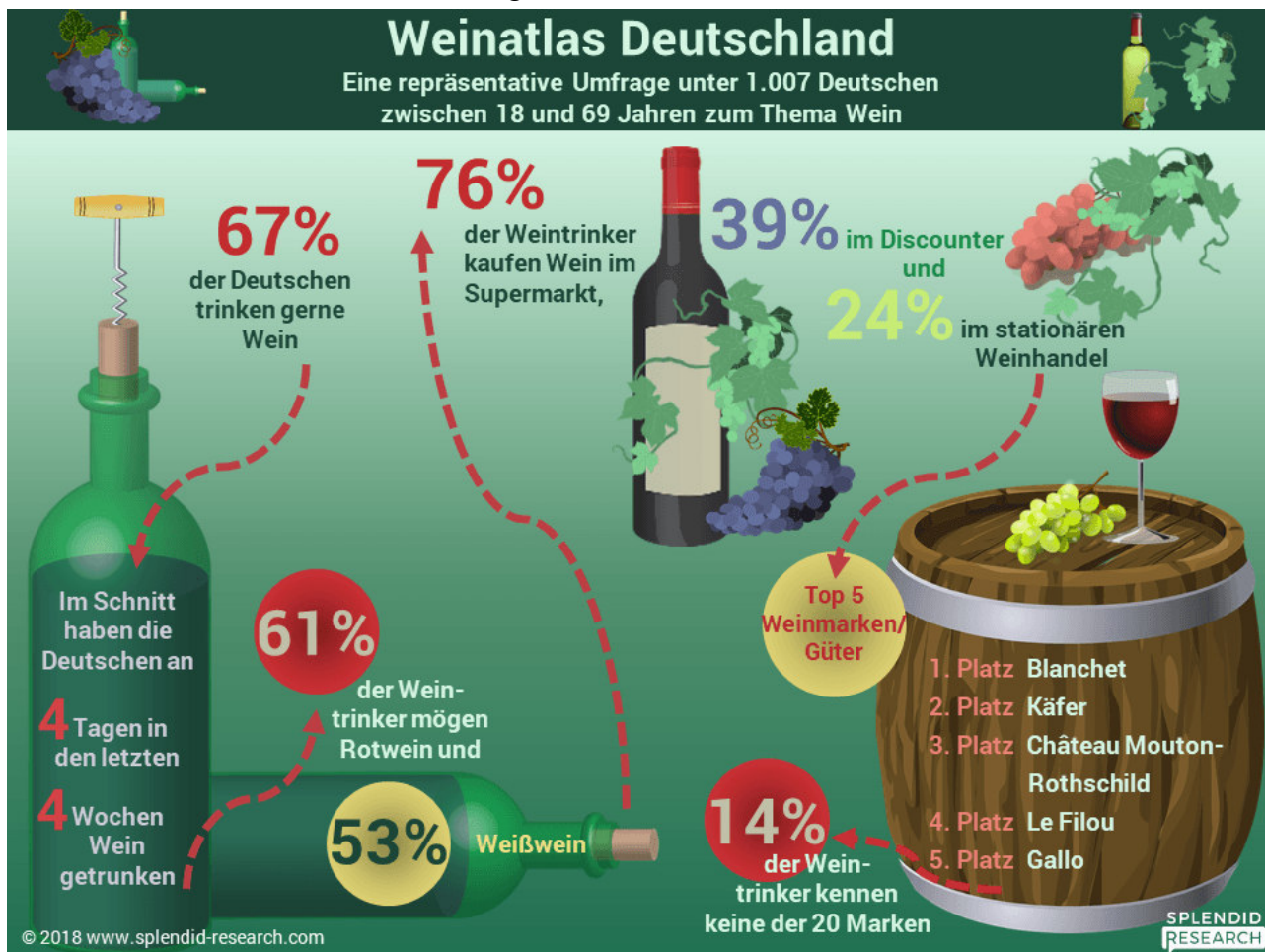
den letzten vier Wochen an vier Tagen Wein getrunken, sie haben also einmal pro Woche das Glas erhoben.

Einigermaßen bekannt, weil etabliert: Blanchet, Käfer und Rothschild sind die Top 3 Weingüter und Fabrikate in Sachen Bekanntheit. Ihnen kann kein anderer das Wasser, pardon, den Wein, reichen. Gleichwohl ist es bemerkenswert, dass Deutschlands Weinkonsumenten sich in Sachen Rebensaft so schlecht auskennen: Ganze 14 % der Weintrinker kennen keinen einzigen der insgesamt zwanzig abgefragten Namen. Das ist beachtlich! Im Durchschnitt kennen Weintrinker – also diejenigen, die von sich behaupten, sie tranken gern oder sogar sehr gern Wein - von den Namen Blanchet bis Gallo und von Käfer bis Rothschild lediglich drei bis vier Marken und Güter.

Eine Flasche Wein lassen sich die Bundesbürger im Durchschnitt 8,18 Euro kosten – 76 % der Kunden kaufen diese übrigens im Supermarkt. Für den klassischen Weinhandel entscheiden sich immer noch 24 % und direkt beim Winzer fahren 17 % der Käufer vor, um ihren Wein zu beziehen. Auch was die Verpackung anbelangt, sind die Weintrinker sich größtenteils einig und traditionell eingestellt: 80 % entscheiden sich für die Glasflasche mit Naturkorken. Der Schraubverschluss liegt auf Platz zwei – für ihn entscheiden sich 51 %. Eher unbeliebt sind Tetrapacks mit Schraubverschluss – sie werden von nur 6 % der Kunden gewählt.

Männer trinken Wein lieber als es das weibliche Geschlecht tut. Auch das Alter spielt eine Rolle beim Weinkonsum: So haben die 60- bis 69-Jährigen während der letzten vier Wochen am meisten Wein zu sich genommen. Gleichwohl hat Rebensaft, der zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit zählt, Fans nicht nur bei Alt, sondern auch bei Jung.

Fragt man die Weintrinker nach ihrer Liebessorte, so liegt Rotwein mit 61 % auf Platz eins, gefolgt von Weißwein mit 53 %. Auf dem dritten Platz im Ranking liegt der Roséwein – ihn gönnen sich immer noch 41 % der Weintrinker gern.



Aromatisch, edelsüß, herb: Was den Süßegrad betrifft, so sprechen sich etwas über die Hälfte der Weintrinker (51 %) für einen lieblichen Wein aus. Halbtrockener Wein ist mit 46 % auch noch



recht beliebt, gefolgt von trockenem Wein, den 32 % wählen. Frauen bevorzugen dabei liebliche Sorten (57 %), während die Herren der Schöpfung eher nach dem halbtrockenen Typ greifen (49 %). Die Auswahl an Rebsorten ist groß, doch die Weintrinker haben ihre Favoriten: Ganze 51 % geben an, sie tranken gern einen Riesling. Danach kommt erst einmal lange gar nichts, bevor mit 36 % der Merlot den zweiten Platz belegt. Auf Platz drei liegt der Spätburgunder, ihn gibt noch immer ein Drittel der Weintrinker als einen Wein an, der gern getrunken wird. Nero d'Avola und Barolo hin-gegen sind eher unbeliebt und zählen zu den Sorten, die im Ranking das Schlusslicht bilden. Sie werden von kaum einem Weintrinker als lecker bezeichnet.

Die vollständige Studie gibt es kostenlos unter <https://www.splendid-research.com/de/studie-wein>.

### **\*) ÖKGV-Genussreise Mitteldalmatien mit dem Boot**

Unsere Kooperationspartner Michaela *Lefor* und Thomas *Oberbauer* vom Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV) haben im Juni eine Genussreise mit dem Boot durch Mitteldalmatien unternommen. Einen lesenswerten Reisebericht darüber sowie viele Genuss-Empfehlungen und Fotos gibt's unter: <https://www.oekgv.at/genussreise-mitteldalmatien-mit-boot/>.

### **\*) Die Wein-TV-Tipps für das letzte August-Drittel**

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

#### ○ Mittwoch, 22. August, 21:00 | ANIXE

##### Taubertal

Zu den schönsten und beliebtesten Reisezielen ausländischer Touristen in Deutschland gehört Rothenburg ob der Tauber. Die meisten Gäste aus aller Welt bleiben oft nur zu einer kurzen Besichtigung in dem Städtchen. Dabei versäumen sie eine der schönsten Regionen in Deutschland – das Schwäbische Burgenland und das Taubertal. Hier unternehmen wir nun eine Reise und zwar für Romantiker und Genießer. Die Region, einst das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, bietet für Gourmets und Entdecker vielfältige Überraschungen. Zu einer erstklassigen regionalen Küche gibt es Weine aus der Region und vorzüglich gebrautes Bier. Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise mit viel „Geschmack.“

#### ○ Donnerstag, 23. August, 11:55 | Bayerisches Fernsehen

##### Wandertouren in der Schweiz

Allein im Wallis gibt es mehr als 8.000 km Wanderwege und über 40 Viertausender: Weniger abenteuerlich, dafür ganz auf Genuss ausgelegt, ist der Reblehrpfad von Visperterminen – eine Einladung an alle Wanderer, die über Weinanbau in luftigen Höhen mehr wissen wollen.

#### ○ Donnerstag, 23. August, 20:15 | SR Fernsehen

##### Zwei Grad mehr – Das Saarland und der Klimawandel

Die Starkregen-Ereignisse und Überschwemmungen Anfang Juni im Saarland haben noch einmal gezeigt, wie hilflos man den Kräften der Natur ausgeliefert ist. Und wie dramatisch die Folgen wären, wenn solche Ereignisse durch den Klimawandel selbst bei zwei Grad Temperaturerhöhung womöglich noch häufiger vorkämen. Annette Bak hat sich auf den Weg gemacht und mit Betroffenen und Expert/innen ergründet, was der Klimawandel künftig für das Saarland bedeuten könnte. Sie zeigt die Probleme auf, präsentiert aber auch Lösungen, mit denen dem Klimawandel auf schonende Weise begegnet werden kann. Den Landwirten machen die in diesem Maß unbekannteten Wetterextreme wie Trockenheit, Starkregen und Hitze zu schaffen. Weil die Zeitfenster für die Ernte immer kleiner werden, brauchen sie größere Maschinen, die die Ernte schneller einfahren. Nur die regionalen Winzer sind eher auf der Gewinnerseite. Das mildere Klima beschert ihnen heute bis zu 20 Grad Öchsle mehr als etwa vor dreißig Jahren.

#### ○ Freitag, 24. August, 11:55 | Bayerisches Fernsehen

##### Wunderschön! Der Gardasee

Trotz der Nähe zu den Alpen ist das Mikroklima am Gardasee mediterran, mit warmen Sommern und milden Wintern – ideal für den Anbau von Oliven, Wein, Zitronen und Palmen. Die Isola del Garda in der

Bucht von Saló ist in Privatbesitz und erst seit einigen Jahren auch für Fremde zugänglich. Tamina *Kallert* trifft Alberta *Cavazza*, eins von sieben Kindern der verwitweten Fürstin *Borghese-Cavazza*. Die *Contessa* lebt mit ihrer Familie auf der Insel, fährt mit dem Boot zum Einkaufen und bittet die Besucher nach einer Führung durch den Park und einen Teil ihrer Villa zur Weinverkostung auf ihre Terrasse.

- Samstag, 25. August, 07:20 | arte (Online verfügbar von 25.08. bis 02.09.)  
**Argentinien - Die Weinbauregion von Mendoza**  
 Mendoza ist die wichtigste Weinbauregion Argentiniens. Die Stadt liegt an der Ruta 40, der legendären Nationalstraße, die am imposanten Gebirgsmassiv der Anden entlangführt und das Land von Norden nach Süden durchquert. Seit Juli 2005 gehört Mendoza zu den sogenannten Great Wine Capitals, international renommierten Weinanbaugebieten. In Mendoza werden die roten Trauben der alten französischen Rebsorte Malbec angebaut. Mehr als 1.200 Kellereien in der Region produzieren 70 % des argentinischen Weins. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird hier Wein angebaut. Das Filmteam um David *Yetman* klettert die Weinberge hinauf, macht die eine oder andere Weinprobe in einer Bodega und genießt die argentinische Küche. Anschließend geht die Reise weiter Richtung Süden bis zur Nordgrenze Patagoniens. Ein rauer Wind fegt dort über die kargen Steppenlandschaften hinweg, die vom atemberaubenden Andenmassiv und von beeindruckenden Vulkanen gesäumt werden.
  
- Samstag, 25. August, 13:45 | 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.
  
- Samstag, 25. August, 15:00 | 3sat  
**Der Geschmack Europas – Das spanische Galicien**  
 Galicien ist so ursprünglich wie kaum ein anderer Teil Spaniens. Die Region, die viele kulinarische Schätze bietet, befindet sich in der nordwestlichen Ecke des Landes. Lojze *Wieser* erkundet die rustikale Küche Galiciens und kostet die guten Weine, die seit 1100 die Gaumen vieler Pilger auf dem Jakobsweg verköstigt haben. 80 Arten Meeresfrüchte, eine Vielfalt an Gemüse und Früchten, Kleinvieh, Schweine, Rinder, Käse, Wein und eigener Branntwein – das sind die Zutaten für die Speisen der Menschen, die zwischen Bergen und Meer ihre Geschichte erzählen.
  
- Sonntag, 26. August, 04:00 | 3sat  
**Wachau - Land am Strome**  
 Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre idyllischen Ortschaften, ihre Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
  
- Sonntag, 26. August, 15:05 | 3sat  
**Wildes Rumänien**  
 In Siebenbürgen geht der Sommer zu Ende – die Sachsen ernten die süßen Trauben, die sie auf den kleinen Rebhängen gepflegt haben. Die Weinlese ist der Höhepunkt im Erntejahr.
  
- Sonntag, 26. August, 15:15 | SWR Fernsehen  
**Essgeschichten – Von Tafeltrauben und Weinbergpfirsichen**  
 Über Jahrhunderte wuchs der Weinbergpfirsich entlang der Mosel in guter Nachbarschaft zu den Weinreben und prägte das Landschaftsbild. Doch seit den 70er Jahren gaben immer mehr Winzer auf: Der Weinbau in den schwierig zu bewirtschaftenden Steillagen zahlte sich nicht mehr aus. Und mit den Reben verschwanden auch die „Pesch“. Langsam kehrt die Frucht zurück auf den Küchentisch. Markus und Meta *Dreis* aus dem Moseldörfchen Bremm haben etwa 400 Pfirsichbäume. Jörg Wolf, einer der wenigen Tafeltraubenzüchter in Rheinland-Pfalz, baut auf gut 14 ha Wein an. Doch seine Leidenschaft gilt nicht den Kelter-, sondern den Tafeltrauben.

- Sonntag, 26. August, 16:45 | Bayerisches Fernsehen  
Alpen-Donau-Adria spezial – Geliebte Baranja  
Ein kleiner, aber für Kroatien wichtiger Teil der „Gespannschaft Baranja“, die an Serbien und Ungarn grenzt und zwischen Donau und Drau liegt, erstreckt sich vom Nationalpark Kopački Rit bis zum bekannten Weinbaugebiet Zlatna Brda. Die Baranja war schon immer das Ziel vieler Eroberer.
- Sonntag, 26. August, 17:35 | ZDF  
plan b: Das große Brummen – Ohne Insekten geht es nicht  
Bis zu 75 % der Insekten in Deutschland sind bereits verschwunden. Ein stilles Sterben, mit schwerwiegenden Folgen. Zwei Drittel der hundert wichtigsten Nutzpflanzen brauchen die Bestäubung durch Insekten. Neue Lebensräume und Nahrungsangebote müssen her: in Stadt, Land und privaten Gärten. „plan b“ stellt Ideen vor, mit denen das gelingen soll. Das Überlebensrezept für Bienen, Schmetterlinge und Schwebfliegen: mehr einheimische Wildpflanzen für öffentliche und private Gärten, Blumen für Kornfelder und weniger Pestizide. In Frankreich versucht das Netzwerk DEPHY, eine Vereinigung von 3000 konventionell wirtschaftenden Bauernhöfen, den Einsatz von Pestiziden zu minimieren. Die Bauern pflanzen unter anderem ein breiteres Spektrum von Kulturpflanzen, arbeiten mit Fruchtfolgen und bekämpfen Unkraut mechanisch. Dabei werden sie von Biologen und Agro-Wissenschaftlern wie Florent *Banctel* beraten. Er hilft Weinbauern im Loire-Gebiet dabei, weniger Gift einzusetzen. Die Erfolge sind beachtlich: Bei 59 % der Betriebe konnte der Einsatz von Pestiziden um 42 % reduziert werden, ohne Abstriche im Ertrag. Im Gesamtdurchschnitt sank der Einsatz von Pestiziden immerhin um 30 %.
- Montag, 27. August, 13:35 | 3sat  
Wein, Winnetou und Meeresbuchten  
Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten und Weinberge sind dafür mitverantwortlich.
- Dienstag, 28. August, 11:40 | 3sat  
Der Geschmack Europas – Das spanische Galicien  
Galicien ist so ursprünglich wie kaum ein anderer Teil Spaniens. Die Region, die viele kulinarische Schätze bietet, befindet sich in der nordwestlichen Ecke des Landes. Lojze *Wieser* erkundet die rustikale Küche Galiciens und kostet die guten Weine, die seit 1100 die Gaumen vieler Pilger auf dem Jakobsweg verköstigt haben. 80 Arten Meeresfrüchte, eine Vielfalt an Gemüse und Früchten, Kleinvieh, Schweine, Rinder, Käse, Wein und eigener Branntwein – das sind die Zutaten für die Speisen der Menschen, die zwischen Bergen und Meer ihre Geschichte erzählen.
- Mittwoch, 29. August, 18:15 | SWR Fernsehen  
made in Südwest: Neue Heimat für die Roten Riesen – Die Firma ERO zieht um  
Längst sind sie aus der Weinlese nicht mehr wegzudenken: die gewaltigen Vollernter, die sich langbeinig durch den Wingert schieben und im Handumdrehen die Trauben von den Reben schütteln. Eine Maschine ersetzt um die 100 Lesehelfer und ermöglicht in Zeiten des Klimawandels eine schonende und schnelle Lese in den kühleren Morgen- und Abendstunden. Der einzige deutsche Hersteller von Traubenvollerntern, die Firma ERO Gerätebau, ist nicht – wie zu erwarten – in einer Weinbauregion zu Hause, sondern im biertrinkenden Hunsrück. Aus dem kleinen Dörfchen Niederkumbd gingen die roten Riesen bisher in die gesamte Weinbauwelt – von Europa bis nach Neuseeland. Der Erfolg ihrer Produkte hat das Unternehmen längst an seine Grenzen gebracht, in Niederkumbd kann es nicht mehr wachsen. Deshalb musste ERO-Chef Michael *Erbach* vor einigen Jahren eine schwere Entscheidung treffen: die Firma baut neu und zieht komplett in das 7 km entfernte Simmern um. Eine gewaltige finanzielle und logistische Herausforderung für das mittelständische Familienunternehmen, denn auch während Neubau und Umzug muss die Produktion in vollem Umfang weiter laufen. Wird das gut gehen? "made in Südwest" hat den Prozess über drei Jahre begleitet.
- Donnerstag, 30. August, 17:10 | arte (Online verfügbar von 30.08. bis 06.09.)  
Wie das Land, so der Mensch: Portugal – Madeira  
Madeira, was auf Portugiesisch „Holz“ bedeutet, ist ein Archipel im Atlantik. Die Hauptinsel mit ihren Vulkanbergen stieg vor mehreren Millionen Jahren aus den Tiefen des Ozeans empor. Die Menschen haben hier winzige Terrassen angelegt, die durch kleine Kanäle bewässert werden. Sie ziehen sich über die ganze Insel und sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Niederschlags. Auf den Terrassen wurden Mangos und Avocados angebaut, vor einiger Zeit ist auch der Weinbau dazugekommen.

- Freitag, 31. August, 19:30 | Bayerisches Fernsehen  
Landgasthäuser Franken – Main und Tauber  
Die Gerichte in dieser Folge u. a.: gebratener Kalbsrücken auf Spargelrisotto, Reh-Schäufele mit Lebkuchensoße, rosig gebratener Rehrücken mit Weinbeer-Glasur und Kräuter-Saitlingen Am Main entlang geht die Reise diesmal aus dem fränkischen Weinland bei Prichsenstadt über einen Abstecher nach Wertheim im württembergischen Tauberfranken bis ins historische Mainviereck bei Miltenberg. Kultur und Landschaft sind geprägt vom Weinbau, Burgen und Fachwerkhäusern. In der Küche warten regionale Gaumenfreuden wie Reh-Schäufele und Krustenbraten. Bei Wertheim mündet die Tauber in den Main. Steile Weinberge und eine imposante Burgruine säumen zuletzt ihren Weg.
- Freitag, 31. August, 21:00 | hr-fernsehen  
Spaniens Goldküste – Eine Reise von Tarragona  
Juliane Hipp fährt in das Hinterland Tarragonas, in die Weinregion El Priorat und nach Sitges, einen trubeligen Ferienort mit vielen kleinen Läden, Boutiquen, Galerien und Ateliers. Nicht weit entfernt liegt das Weinanbaugebiet Penedés, bekannt durch den berühmten katalanischen Schaumwein Cavas.
- Freitag, 31. August, 22:00 | NDR Fernsehen  
3nach9 - Die Bremer Talkshow: Judith Rakers und Giovanni di Lorenzo begrüßen ihre Gäste  
Seit März 2018 ist Julia Klöckner neue Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft im Kabinett Merkel. Geboren in Rheinland-Pfalz, wurde sie mit Mitte 20 Mitglied der CDU. Es folgte ein rasanter Aufstieg, Vor welche Herausforderungen sie ihre neue berufliche Aufgabe bisher gestellt hat und ob 2018 mit einer guten Weinernte zu rechnen ist, erzählt die ehemalige Deutsche Weinkönigin bei „3nach9“.

### \*) Termine – Termine – Termine

#### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 23. August 2018, 19 Uhr: **Kellerschlüssel-Kulinarium #2: Japan! Peru! Wachau!**  
Die Brüder Marcel und Sascha Ruhm vom Restaurant DiningRuhm in Wien schlagen mit ihren Interpretationen der japanisch-peruanisch inspirierten Küche neue Wege ein. Am 23. August kochen die beiden im Kellerschlüssel auf.  
Japan, Peru, Wachau: Im Rahmen des 2. Kellerschlüssel-Kulinariums laden Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber zu einem besonderen Abend. Marcel und Sascha Ruhm bringen japanisch-peruanisches Lebensgefühl in die Wachau. Die Kreationen ihres hauseigenen Restaurants in Wien sorgen immer wieder für ein spannendes Gaumenerlebnis. Spitzenkoch Nobu Matsuhisa machte den „Nikkei-Kochstil“, die Kombination von japanischer und peruanischer Küche, weltweit bekannt. Marcel und Sascha, die in Nobus Dependancen in St. Moritz und Mykonos arbeiteten, haben diese Küchenrichtung vor kurzem nach Österreich gebracht, fügen den Gerichten aber noch eine österreichische Komponente hinzu. Fisch spielt dabei eine wesentliche Rolle: Eine Menge innovativer Fusionen stehen auf dem Plan, wenn die beiden ihre kulinarischen Ideen ins Wachauer Kellerschlüssel bringen. Die Domäne Wachau freut sich, nicht nur mit den hauseigenen Weinen und einigen internationalen Überraschungen die richtigen Antworten darauf zu finden, sondern darüber hinaus auch die Tore des Weinkellers zu öffnen.  
Donnerstag, 23. August 2018 | Beginn: 18.30 Uhr | Kellerschlüssel der Domäne Wachau  
Preis € 115,- p.P. (inkl. 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau & internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee) | Anmeldung erforderlich!  
Nähere Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, +43(0)2711/371-10, [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at)
- Freitag, 24., bis Sonntag, 26. August 2018: **Eröffnung Kellergassenfest am Sauberg & Präsentation der "Langenloiser Weinchampions Herbst 2018"**  
Der Abschluss des Kellergassenfestivals der Weinstraße Kamptal findet in Langenlois statt. Am Sauberg stehen bereits zum 35. Mal die Kellertüren offen.  
Mit der Ruhe ist es aber auch in der stillsten Kellergasse vorbei, wenn einmal im Jahr das Kellergassenfest gefeiert wird und die Gasse zum Schauplatz eines der stimmungsvollsten Feste wird,





die man als Weinfreund erleben kann. Die Kellerpforten werden geöffnet, die darin lagernden Schätze zur Probe gereicht. Die Besucher werden eingeladen, in die dämmrige Tiefe der Weinkeller zu tauchen, in eine geheimnisvolle, genussreiche Welt, die vom Weinbauern und seinem Wein erzählt. Wieder an der Erdoberfläche lässt es sich trefflich mit dem Winzer fachsimpeln oder die Winzerküche mit ihren mal deftigen, mal raffinierten Schmankerln genossen werden. Das Kellergassenfest am Sauberg bildet mit seinen gemütlichen Gastgärten einen einzigartigen Ausblick auf die Weinmetropole Langenlois und der Weinerlebniswelt LOISIUM.

Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: die Langenloiser Weinchampions!

Zum vierten Mal findet die Präsentation und Urkundenübergabe der Herbstverkostung am Sauberg statt. Die Siegerweine gibt es am Stand des Weinbauvereins Langenlois zu verkosten.

Freitag, 24. August ab 17 Uhr geöffnet

18 Uhr: Offizielle Eröffnung durch Bürgermeister Mag. Harald *Leopold*

Präsentation und Urkundenverleihung der Langenloiser Weinchampions Herbst 2018  
Prämierung „Weingut des Jahres 2018“

Samstag, 25. August ab 16 Uhr geöffnet

Sonntag, 26. August ab 11 Uhr geöffnet

- Samstag, 25. August 2018, 19 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt mit der Domäne Wachau**

Im Spätsommer, am 25. August, wird aufs Neue in See bzw. korrekter Weine in die Donau gestochen an Bord eines bestens ausgestatteten Donau-Schiffes von Dürnstein aus flussaufwärts in Richtung Spitz geschippert, vorbei an den bekannten und steil abfallenden Rieden mit ihren handgemauerten Steinterrassen.



Die Reise den Fluss entlang startet am frühen Nachmittag und führt an allen berühmten Lagen vorbei, die man mit der Wachau verbindet. Mit an Bord befinden sich Weingutsleiter Roman *Horvath* MW und Kellermeister Heinz *Frischengruber*, die den Gästen an Bord die geologischen Besonderheiten und die historische Bedeutung der Rieden detailliert näherbringen werden.

In Dürnstein und Loiben ragen monumental der Kellerberg und Loibenberg in die Höhe. Ein Stück weiter Donau aufwärts bestimmen die extremen Steillagen von Liebenberg und Kaiserberg das Bild, ehe kurz darauf die Ried Achleiten und die spektakulären Szenerien von Weißenkirchen, Rossatz, Wösendorf und Joching folgen. Einen weiteren Höhepunkt bietet die steinerne Riedenkulisse von Spitz, mit Kultlagen wie 1000-Eimer-Berg und Singerriedel und der Blick auf das Südufer. Begleitet wird der Ausflug zudem von Wachauer Spezialitäten und den ausgezeichneten Lagen-Weinen der Domäne Wachau.

Samstag, 25. August 2018 | Beginn: 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden

Preis € 48,- p.P. inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln

Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | Anmeldung erforderlich!

Nähere Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, +43(0)2711/371-10, [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at)

- Freitag, 31. August, bis Sonntag, 16. September 2018: **Kostbares Kamptal 2018**

Dort, wo hervorragender Wein erzeugt wird, wird gerne gut gegessen – diese von Gourmets oft bestätigte Erkenntnis trifft auch für den mehr als zwei Wochen dauernden Genussreigen zu, den Kamptaler Winzer und Gastronomen von nah und fern diesen Spätsommer bereiten. „Kostbares Kamptal“ heißt die Eventreihe, die vom 1. bis 16. September



zu umfassenden Degustationen und außergewöhnlichen KULINARISCHEN BEGEGNUNGEN einlädt:

- Freitag, 31. August, 18.30 Uhr: Beste Weine, feine Speisen in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg

- Samstag, 1. September, 19 Uhr: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede Schönberg moderiert von Ihrem BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun.

- Sonntag, 2. September, 18.30 Uhr: Culinary Masterpieces by Ana Roš, Restaurant Vineyard & Salon, LOISIUM Hotel
- Freitag, 7. September, 11 - 18 Uhr: 🍷 Erste-Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter im Schloss Grafenegg
- Samstag, 8. September, 19 Uhr: Wildes Vergnügen mit Wild aus dem Revier von Hans *Topf* und Gastkoch Christian *Göttfried* aus Linz im Weingut *Topf* (Jagdstube in der Placher Kellergasse), Straß im Straßertale
- Samstag, 8. September, 12 Uhr: Best of ‚Masthirsch‘! im Weingut *Hirsch*, Kammern, mit dem 2-Hauben-Koch Martin *Schmid* und den beiden mehrfach ausgezeichneten Sommeliers Steve *Breitzke* und Matthias *Pitra* aus dem Restaurant MAST in der Wiener Porzellangasse
- Sonntag, 9. September, 11.30 Uhr: Harald *Irka* (jüngster 3-Hauben-Koch der Welt) zu Gast bei Fred *Loimer*, Weingut *Loimer*, Langenlois
- immer Mittwoch bis Sonntag, 1. bis 16. September, jeweils ab 18 Uhr: *Bründlmayer* reife Weine & Maître *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois

Eine vollständige Event-Liste und einen Web-Folder mit Zusatz- und Hintergrund-Infos, Ansprechpartnern und Kontaktdaten sowie Preisen und Anmeldungsmöglichkeiten finden sich unter:

Event-Liste: [http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/Kostbares-Kamptal-2018\\_Events.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/Kostbares-Kamptal-2018_Events.pdf)

Web-Folder: [http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018\\_Folder\\_Web.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018_Folder_Web.pdf)

- Samstag, 1. September 2018, 10 - 19 Uhr: **Kracher-Jahrgangspräsentation & FineWineEvent**  
Der Weinlaubenhof Kracher lädt auch heuer wieder zur mittlerweile legendären Jahrgangspräsentation und dem alljährlich stattfindenden Fine Wine Event ein. Neben der Trockenbeerenauslesen Kollektion Nr. 22 werden wieder nationale und internationale Weingüter vertreten sein, die ihre Weine präsentieren. Das sind in diesem Jahr Château Ducru-Beaucaillou (Bordeaux, F), Elvio *Cogno* (Piemont, I), Karthäuserhof (Mosel, D), Montepeloso (Toskana, I), Jutta *Ambrositsch* (Wien, Ö), Reinhold *Krutzler* (Ö), Charles *Heidsieck* (Champagne, F), Liliac (Rumänien), Weingut *Kracher* (Ö) sowie Weingut *Sohm & Kracher* (Ö). Darüber hinaus zeigt die *Kracher* Fine Wine einen Querschnitt ihres internationalen Portfolios und lädt zum Verkosten ein. Daneben gibt's eine Fülle von kulinarischen Highlights mit Christian *Petz*, Christian *Pöhl*, Hans *Reisetbauer*, Alois *Gölles*, *Staud's*, *Hink* Pasteten und vielen anderen mehr!!!  
Samstag, 1. September 2018, 10 – 19 Uhr, Weingut *Kracher*, Illmitz | Eintritt € 50,-- p. P.  
Bei einem Einkauf ab € 100,-- erhalten sie 10 % Rabatt, ab € 400,-- sind es 20 % Rabatt an diesem Tag. Bitte um Anmeldung (bis 15. August 2018) unter <https://anmeldung.kracher.at/de/>.  
Weitere Infos unter [www.kracher.at](http://www.kracher.at).
- Samstag, 1. September 2018, ab 12 Uhr: **15 Jahre Laroche – Die Genusswelt Frankreich**  
Was 2003 ganz klein angefangen hat, ist mittlerweile ein renommiertes und weit über die Grenzen Österreichs tätiges Unternehmen geworden. Nun feiern Louis-Pierre *Laroche* und sein Team in Markt Piesting das 15jährige Jubiläum und laden zum Mitfeiern! Die Feierlichkeit in der Meitzgasse 7a ist gerade einmal 100 Meter vom Bahnhof Markt Piesting entfernt und mit dem Zug von Wien bzw. Wiener Neustadt aus sehr leicht erreichbar!  
Den ganzen Tag über gibt's freie Verkostung von über 50 Weinen und freie Verpflegung sowie Produkte aus der hochwertigen Karte bzw. nicht offene Weine aus dem Lager gegen Bezahlung!  
Das Musikprogramm wird von ein paar Schülerinnen aus dem Mullerhof (u.a. die Töchter der Familie *Laroche*, Thérèse mit Klavier und Zither und Elisabeth mit Klavier und Klarinette) gestaltet. Die Gästespender gehen an die private Mädchenschule „Le Mullerhof“ in Urmatt (Elsaß), um die 2017 getätigte Gebäuderenovierung zu finanzieren.  
Anmeldung erwünscht unter +43 660 4525400 (Whatsapp oder SMS) bzw. [lpl@laroche.co.at](mailto:lpl@laroche.co.at).  
Weitere Infos zum Event, Preisliste und Lieferbedingungen unter [www.laroche.co.at](http://www.laroche.co.at).
- Samstag, 1. September 2018, 13 – 20 Uhr: **Hohenwarther Weinerlebnis**  
11 Weingüter laden zu einem genussvollen Spätsommernachmittag im stilvollen Ambiente der Hohenwarther Winzerhöfe am Tor zum Weinviertel! Ausgewählte Food Trucks sorgen für eine frische und abwechslungsreiche Kulinarik. Um 15 Uhr starte eine spannende Wanderung durch die Hohenwarther Rieden mit dem NÖ Weinbaupräsidenten LKR ÖkR Franz Backknecht.

Der Eintritt (€ 25,- p.P.) inkludiert Weinglas, Weinverkostung in allen Winzerhöfen, Einkaufsgutschein im Wert von € 5,- sowie Teilnahme an der geführten Weinwanderung mit Verkostung. Ein Bustransfer von der Albertina in Wien mit Abfahrt um 12 Uhr und Retourfahrt nach Wien um 18 Uhr ist möglich. Das Busticket um € 15,- p.P. ist an Ort und Stelle bar zu bezahlen. Um Busreservierung bis spätestens 25. August wird ersucht. ([www.diehoenwarther.at](http://www.diehoenwarther.at))

Info & Kontakt: Hans Setzer, + 43 2957 228, [office@diehoenwarther.at](mailto:office@diehoenwarther.at),

- Samstag, 1., und Sonntag 2. September 2018: **Die Thermenregion Genussmeile 2018**



Die Thermenregion-Wienerwald Genussmeile 2018 © Wienerwald Tourismus GmbH/Paul Landl

Über 80 Winzer verwandeln die Thermenregion Wienerwald wieder in die längste Schank der Welt!

„Da bleib ma picken“, sagen die Niederösterreicher, wenn sie im Wienerwald verweilen und die Gastlichkeit genießen möchten. Die längste Schank der Welt erobern Kurzurlauber auf 10 km entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges von Mödling über die Gebietsvinothek in Thallern nach Gumpoldskirchen und weiter über Pfaffstätten, Baden und Sooß bis nach Bad Vöslau. Traktorshuttles und Bummelzüge zur Veranstaltung von den Bahnhöfen entlang der Südbahn ermöglichen einen entspannten Ausflug.

Öffnungszeiten: Samstag, ab 14 Uhr, und Sonntag, ab 11 Uhr, bis zum Einbruch der Dunkelheit.

Details und weitere Infos auf <https://www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile>.

Ein Übersichtsplan findet sich unter <https://www.thermenregion-wienerwald.at/uebersichtsplan>.

- Samstag, 1., bis Montag, 3. September 2018: **Weinrieder EXTREM 2018 (Poysdorf)**

Fritz Rieder – besser bekannt als „Der Weinrieder“ – macht nicht gerne halbe Sachen. Diesmal lautet der vinophile Höhepunkt „Riesling am Limit“ mit dem phänomenalen Gastwinzer Clemens Busch von der Mosel.

Gemeinsam werden die beiden Grenzgänger Rieder und Busch Rieslinge aus ihren Kellern holen, die so manchem Weinkenner die Sprache verschlagen!

Wie sagte schon Karl Farkas: „Sehen Sie sich das an!“

SAVE THE DATE

## WEINRIEDER EXTREM

Ein Weinerlebnis der Extraklasse  
Sa., 1., So., 2. und Mo., 3. September 2018  
täglich 14 -19 Uhr am Weingut WEINRIEDER, 2170 Kleinhadersdorf

Große Vertikalen vom Veltliner und Burgunder, die besten Magnums sensationelle Süßweine, Weinlegenden aus der Schatzkammer, uvm.  
kulinarische Verpflegung: Wagner Brüder – I Haube – Gault Millau

Mit dem vinophilen Höhepunkt: **RIESLING AM LIMIT**  
Erleben Sie eine wohl einzigartige Riesling-Kollektion  
Geniale Rieslinge im absoluten Grenzbereich

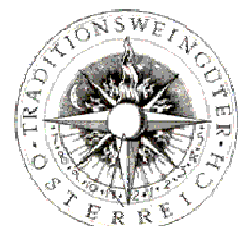
Gastwinzer: **clemensbusch** - Mosel  
„... die Verkostung der aktuellen Kollektion hat uns dann aber die Sprache verschlagen.  
Ein solch breites Spektrum durchgehend herausragender Rieslinge toppst alle Erwartungen...“ WALS-NEWS

Unkostenbeitrag - € 29,- / Person - exklusive Verpflegung  
mehr Infos auf: [weinrieder.at](http://weinrieder.at)

- Freitag, 7. September 2018, 11 – 18 Uhr: **ÖTW.ERSTE LAGEN Präsentation (Grafenegg)**

Wer sich für Wein und klassische Musik gleichermaßen begeistert, wird den 7. September 2018 im Kalender doppelt unterstreichen. Die 36 Traditionsweingüter der Sektion „Donau“, also aus den vier Weinbaugebieten Kampthal, Kremstal, Traisental und Wagram, präsentieren den neuen Jahrgang 2017 ihrer **1\*** ÖTW.ERSTE LAGEN – gefolgt von Mozart und Schostakowitsch. Ein köstlicher Termin für alle Sinne. ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at))

Von 11 – 18 Uhr findet im beeindruckenden Schloss Grafenegg die jährliche **1\*** ÖTW.ERSTE LAGEN-Präsentation statt. 36 Winzer präsentieren ihre gut 140 Grüne Veltliner und Rieslinge





persönlich. Nach der Weindegustation wechseln die Gäste vom Wein der Traditionsweingüter zur klassischen Musik. Im einzigartigen Grafenegger Wolkenturm findet das Konzert des Tonkünstler-Orchester Niederösterreich unter der Leitung von Dirigent *Dmitrij Kitajenko* und mit *Yeol Eum Son* am Klavier statt. Das Repertoire umfasst Werke von *Mozart* und *Schostakowitsch*. Auch nach dem Konzert stehen die Tore des Schloss Grafeneggs allen Wein-Liebhabern bis 23 Uhr offen. Der Eintritt ist mit Konzertkarte frei. Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,--. Konzertkarten unter [www.grafenegg.com/de/programm-tickets](http://www.grafenegg.com/de/programm-tickets).

- Samstag, 8. September 2018, ab 15 Uhr: **Herbst-Eröffnungsfest bei Domaines Kilger**

So feiert man den Herbst am schönsten: Bei atemberaubender Aussicht über das Südsteirische Hügelland, in dem sich die Blätter allmählich golden färben und bei stimmungsvoller Musik auf der neu gestalteten Terrasse des Jaglhofs, hoch oben in Sernau, dem Zentrum der steirischen Weinkultur.

Zum Herbst-Eröffnungsfest präsentiert *Domaines Kilger* gemeinsam mit den Weingütern *Schiefer & Domaines Kilger*, *Reiterer* sowie den Gastwinzern *Polz*, *Hack-Gebell* und der Frucht-



brennerei *Tinnauer* ihre Weine und Edelbrände. Jaglhof-Küchenchef *Markus Meichenitsch* serviert dazu ein genussvolles Flying-Dinner aus der Haubenküche.

Im Weinkeller warten Raritäten darauf, entdeckt zu werden. Selbstverständlich können die Weine der *Domaines Kilger* hier auch gekauft und mit nach Hause genommen werden. Ab 19:30 Uhr sorgt dann die Band „The Pumpkins“ für einen schwungvollen Abend.

Die Gästezahl ist begrenzt – sichern Sie sich schnell Ihr Ticket!

Herbst-Eröffnungsfest, Restaurant *Domaines Kilger* - Jaglhof, Sernau 25, 8462 Gamlitz

Karten: € 95,- p.P. | +43 3454 6675 | +43 664 8818 3368 | [reservierung@domaines-kilger.com](mailto:reservierung@domaines-kilger.com)

- Samstag, 8., und Sonntag, 9. September 2018:

**Gault&Millau Genuss-Messe – Das große Haubenfestival (Kursalon Hübner, Wien)**

Sie kommen aus Frankreich und Südtirol, aus Slowenien, Rumänien und natürlich aus Österreich. Nicht weniger als 100 Spitzenköche stellen ihre Kreationen zum Verkosten bereit. 50 Spitzenwinzer schenken aus, darunter das weltberühmte *Château Haut-Brion*. Zwei Tage lang wird das ehrwürdige Areal am Rande des Wiener Stadtparks zum Nabel der kulinarischen Welt.

Das Schönste an der *Gault&Millau* Genuss-Messe sind die persönlichen Gespräche mit den Spitzenköchen und die unzähligen kulinarischen Köstlichkeiten, die dort frisch zubereitet werden. Unterstützt werden die heimischen Küchenchefs dabei auch aus dem Ausland, wie etwa von *Jean-Luc Rabanel* aus dem *L'Atelier* in Frankreich, *Alex Petricean* aus dem Restaurant *Maize* in Rumänien oder *David Vračko* aus dem *MAK* in Slowenien.

Wie zaubern *Rudi Obauer* (4 Hauben, Salzburg) oder *Andreas Döllner* (3 Hauben, Salzburg) diese unvergleichlichen Aromen in ihre Alpinküche? Und warum liebt *Heinz Reitbauer* (4 Hauben, Wien) Zitrusfrüchte? In der großen Showküche geben die Haubenstars im Stundentakt Einblicke in ihr Repertoire. Daneben haben sich auch *Konstantin Filippou* (3 Hauben, Wien), *Simon Taxacher* (4 Hauben, Tirol) und *Benjamin Parth* (3 Hauben, Tirol) angekündigt.

ZEIT: Samstag (12 - 19 Uhr), 8. September, und Sonntag (12 - 18 Uhr), 9. September 2018

ORT: Kursalon Hübner, Johannesgasse 33, 1010 Wien

Speisen und Getränke solange der Vorrat reicht! | „All inclusive“-Tickets bereits jetzt erhältlich!  
 VVK: Tagesticket 89 €, 2-Tages-Pass 160 € | Tageskasse: Tagesticket 99 €, 2-Tages-Pass 178 €  
 Tickets für die *Gault&Millau* Genuss-Messe 2018 sind im Vorverkauf auf <http://www.wien-ticket.at/de/ticket/55156/gault-millau-genuss-messe-2018-kursalon-huebner-kursalon-huebner->



[wien](#), im Krone Shop und in allen Raiffeisenbanken in Wien und Niederösterreich mit Ö-Ticket-Service sowie auf <https://shop.raiffeisenbank.at/Tickets.html> erhältlich ([www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)).

- Samstag, 8., und Sonntag 9. September 2018: **Die Thermenregion Genussmeile 2018**



Die Thermenregion-Wienerwald Genussmeile 2018 © Wienerwald Tourismus GmbH/Paul Landl

Über 80 Winzer verwandeln die Thermenregion Wienerwald wieder in die längste Schank der Welt!

„Da bleib ma picken“, sagen die Niederösterreicher, wenn sie im Wienerwald verweilen und die Gastlichkeit genießen möchten. Die längste Schank der Welt erobern Kurzurlauber auf 10 km entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges von Mödling über die Gebietsvinothek in Thallern nach Gumpoldskirchen und weiter über Pfaffstätten, Baden und Sooß bis nach Bad Vöslau. Traktorshuttles und Bummelzüge zur Veranstaltung von den Bahnhöfen ent-

lang der Südbahn ermöglichen einen entspannten Ausflug.

Öffnungszeiten: Samstag, ab 14 Uhr, und Sonntag, ab 11 Uhr, bis zum Einbruch der Dunkelheit.

Details und weitere Infos auf <https://www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile>.

Ein Übersichtsplan findet sich unter <https://www.thermenregion-wienerwald.at/uebersichtsplan>.

- Montag, 10. September 2018, 14 – 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC auf Tour in Wien**



Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine Jahrgang 2016. Ein großer Jahrgang, dessen Weine es frostbedingt nur in kleiner Menge gibt. Die Gelegenheit sie zu verkosten ist also rar!

Nützen Sie also die Chance in der Aula der Wissenschaften in Wien (Wollzeile 27A, 1010 Wien).

Details zur Veranstaltung und die Liste der teilnehmenden Weingüter finden Sie unter: [www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at)

- Montag, 10. September 2018, ab 17 Uhr: **D.O. Lanzarote zu Gast in Köln**

Spanien-Experte David *Schwarzwälder* stellt im Restaurant Consilium (Rathausplatz 1, D-50667 Köln) in einer MasterClass die vielen Facetten der Vulkaninsel vor und verkostet mit Ihnen die vielseitigen Weine der D.O. Lanzarote. Im Anschluss daran haben Sie die Möglichkeit mit 5 Weinproduzenten von der viertgrößten der „Islas Canarias“ zu sprechen, die ihre besten Tropfen in einer offenen Verkostung präsentieren. Nutzen Sie die einmalige Chance, Ihre Favoriten zusammenzustellen und im Anschluss bei einem einzigartigen Wine & Food Pairing dabei zu sein.

Weitere Infos unter: <https://www.ffk-pr.com/de/lanzarote-zu-gast-in-koeln/>

Ansprechpartnerin: Florence *Neumann* | + 49 40 611356-31 | [florenceneumann@ffk-pr.com](mailto:florenceneumann@ffk-pr.com)

Anmeldung: [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdRYIOZ-NZy9Iq65aJ\\_xutd6zHI-oxyQhseOuDuOeokzil8rw/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdRYIOZ-NZy9Iq65aJ_xutd6zHI-oxyQhseOuDuOeokzil8rw/viewform)

- Montag, 17. September 2018, 14:00 – 18:30 Uhr: **Taste of New Zealand in Hamburg**

Verkosten Sie im „Vineyard“ (Osterstraße 92, D-20259 Hamburg) Weine aus den verschiedenen Regionen, lernen Sie die Persönlichkeiten hinter den Weinen kennen und knüpfen Sie direkten Kontakt zu Winzern und Importeuren. Erweitern Sie Ihre Kenntnisse zu Weinen aus biologischem und biodynamischem Anbau. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise durch die „Vielfalt des Sauvignon Blanc und Regionalität des Pinot Noir“ in dem Seminar von 13 – 14 Uhr mit Matt *Thomson* (Blank Canvas) und Helen *Masters* (Ata Rangi).

Weitere Infos unter: <https://www.ffk-pr.com/de/new-zealand-in-hamburg/>

Ansprechpartnerin: Viktoria *Hussain* | + 49 40 611356-38 | [viktoriahussain@ffk-pr.com](mailto:viktoriahussain@ffk-pr.com)

- Freitag, 5. Oktober 2018, 14 – 20 Uhr: Vinorama Weinfestival VINOPTIKUM (Wien)**  
 Einmal mehr geben sich namhafte Weingüter aus Italien und Österreich im Palais Ferstel (Strauchgasse 4, 1010 Wien) ein genussvolles Stelldichein und begeistern mit außergewöhnlichen Cuvées und Italiens berühmten Super Tuscans, mit grandiosen Lagenweinen und erstklassigen Top-Jahrgängen!  
 Mit dabei sind u.a. die italienischen Spitzenweingüter von Antinori, Masi, Ornellaia und Sassicaia. Aus Österreich begrüßen Sie neben vielen weiteren die Weingüter Salzl Seewinkelhof, Jurt-schitsch und Domäne Wachau. Hochkarätige Weingüter wie Valdemar, Norton und Mount Nelson sorgen außerdem für internationales Flair. Zum Abschluss erwartet Sie eine Auswahl angesagter Premium-Spirituosen.  
 Ticketpreise: € 29,-- p.P. im Vorverkauf bis 31.08. | € 35,-- p.P. ab 31.08. und an der Tageskassa  
 Anmeldung und Tickets unter: + 43 50 220 500 | [info@vinorama.at](mailto:info@vinorama.at) | [www.vinoptikum.at](http://www.vinoptikum.at)
- Montag, 22. Oktober 2018, 16 – 21 Uhr: Österreichische Sektgala mit einer Premiere (Wien)**  
 Das Warten hat ein Ende: Nach 36 Monaten der Reife ist „die Pyramide komplett“ und auf der Sekt-Gala 2018 werden die österreichischen Sektspezialitäten der höchsten Stufe „Große Reserve“ präsentiert. Damit ist erstmals österreichischer Sekt in allen drei Stufen der Qualitätspyramide zu verkosten.  
 Vielfältig und facettenreich kündigt sich zudem das Angebot auf dem Verkostungsparcours an, wo auch kleinere Sekthersteller mit nur einem einzelnen Produkt vertreten sein werden.  
 Der 22. Oktober ist der offizielle Tag des österreichischen Sekts. Diesen begehen die Hersteller bereits am Wochenende davor mit individuellen Programmen in ihren Kellern und Betrieben.  
 Österreichische Sektgala  
ZEIT: Montag, 22. Oktober 2018, 16 – 21 Uhr (14:30 - 16 Uhr für Presse & Fachbesucher)  
ORT: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum & Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien
- Donnerstag, 15. November 2018, 14 – 20 Uhr: Mittelburgenland DAC auf Tour in Graz**



Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine Jahrgang 2016. Ein großer Jahrgang, dessen Weine es frostbedingt nur in kleiner Menge gibt. Die Gelegenheit sie zu verkosten ist also rar!

Nützen Sie also die Chance in der Alten Universität Graz (Hofgasse 14, 8010 Graz).

Details zur Veranstaltung und die Liste der teilnehmenden Weingüter finden Sie unter: [www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at)

- Freitag, 16. November 2018: WEINRIEDERs Großes Riesling Gala Dinner (Wien)**

**WEINRIEDER's**

**GROßES RIESLING GALA DINNER**

Fr., 16. November 2018 im Restaurant Meinl am Graben – Wien

Meisterkoch Alexander David kreiert ein 5-gängiges Gala-Dinner zu den spannendsten Rieslingen vom Weingut WEINRIEDER

€ 129,-- / Person, Infos und Anmeldung auf [weinrieder.at](http://weinrieder.at)

(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: 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 2018, 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 2018, 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-Halbjahres-Package* für alle: Um 195 Euro Beitrag gibt's zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 325 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch 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), zwei 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 625 Euro gibt's für das verbleibende Halbjahr noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen, vier 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 *Braunöcks* „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 zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. 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)



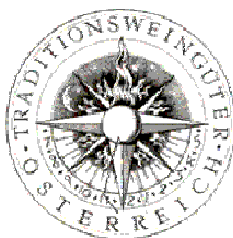
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)