BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_18
6. SEPTEMBER 2018

Die Themen:

- WUG – Wein und Gesundheit: Rotwein ja, aber nicht jeder – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Domäne Wachau-Kellerschlössel Kulinarium: Japan, Peru und die Wachau 2
- Winzer Krems exklusiver Weinpartner bei „Kärnten läuft“ 3
- Langenloiser Weinchampions Herbst 2018: Winzerhof Sax zum „Weingut des Jahres“ gekürt 3
- 10-Jahres-Jubiläum: Jungwinzer-Trophy im Schlossquadrat 2009 - 2019 4
- WienWein präsentiert ÖTW.Erste Lagen 2017 5
- ROSINAS ROSINEN: Typisch Mann/Frau? 6
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion:
  (1) Wein Burgenland ist neuer Partner des SK Rapid 6
  (2) US-Weinriese will Winzern ihren Namen verbieten 7
- Der Weinjahrgang 2018 in Deutschland und Österreich: Ausreichend Zucker, aber die Säuerung von Wein wurde bereits erlaubt 8
- Die Wein-TV-Tipps für die nächsten Wochen 9
- Termine – Termine – Termine:
  (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 12
  (2) Seminare | Workshops | Trainings 18
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 19
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 20

Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

) WUG – Wein und Gesundheit: Rotwein ja, aber nicht jeder – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck

WUG hat bereits 50 Weine analysiert. Dabei zeigten sich erhebliche Unterschiede betreffend die gesundheitliche Relevanz. Gesamtphenole und Flavanoide befinden sich in unterschiedlicher Konzentration in Rotweinen. So gibt es einen Sagrantino di Montefalco aus Umbrien der die 4fache (!) Menge an Phenolen enthält, wie ein Rotwein ohne Schwefelzusatz aus dem Gebiet Haugsdorf. Um eine verlässliche Aussage betreffend die gesundheitliche Wirkung von Weinen zu machen, müssen wir die Weine analysieren. Nicht jeder Wein – auch nicht jeder Rotwein – enthält auseichend Phenole oder Flavanoide. Die WUG Empfehlung, wonach 1 - 2 Gläser pro Tag genügen, um das Herzinfarktrisiko oder den Blutdruck zu senken, bezieht sich auf Weine mit hohem Phenolgehalt. WUG ist diesen Weinen auf der Spur und wird darüber berichten. (*hb*) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at) → Siehe dazu auch Ankündigung zum Vortrag am Montag, 10. Sept, in Wien auf S. 15!

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:

Ich bleib‘ – zwar läutet schon mein Haserl Heimgeh-Glocken –,
anstatt dass ich mit leerem Glaserl heim geh‘, hocken.

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)

***) Domäne Wachau-Kellerschlössel Kulinarium: Japan, Peru und die Wachau**

Anlässlich des zweiten Kellerschlössel-Kulinariums, einer neuen Veranstaltungsreihe der DOMÄNE WACHAU, brachten Marcel und Sascha *Ruhm* vom haubengekrönten Restaurant „Dining*Ruhm*“ in Wien japanisch-peruanisches Lebensgefühl in die Wachau und sorgten mit ihren Kreationen für ein spannendes Gaumenerlebnis.

Spitzenkoch Nobu *Matsuhisa* machte den „Nikkei-Kochstil“, die Kombination von japanischer und peruanischer Küche, weltweit bekannt. Marcel und Sascha *Ruhm*, die in Nobus Restaurants in St. Moritz und Mykonos arbeiteten, haben diese Küchenrichtung vor kurzem nach Österreich gebracht und den Gerichten noch eine heimische Komponente hinzugefügt. Die Gäste konnten großartige Gerichte wie Lachsforellen-Sashimi „*Ruhm*-Style“ mit Ingwer & Yuzu oder Rib-Eye-Steak mit Chili-Anticucho-Sauce und Sake-Chili-Gemüse degustieren.

Weingutsleiter und Master of Wine Roman *Horvath* sowie Kellermeister Heinz *Frischengruber* fanden darauf spannende Wein-Antworten im Sortiment der DOMÄNE WACHAU und sorgten zudem mit ausgesuchten Weinen von

Freuen sich aufs Kellerschlössel-Kulinarium: Roman *Horvath* MW (Weingutsleiter, re.), Heinz *Frischengruber* (Kellermeister, li.) und Silvia *Lechner* (Eventleiterin) von der Domäne Wachau, dazwischen Marcel (re.) & Sascha (li.) *Ruhm* (Restaurant „DiningRuhm“), Foto: © Alexander *Pfeffel*

österreichischen und internationalen Winzerfreunden für Überraschungen. „Wir werden die Kellerschlössel-Kulinarien im nächsten Jahr auf jeden Fall fortsetzen“, verspricht Siliva *Lechner*, verantwortlich für alle Veranstaltungen im Hause der DOMÄNE WACHAU. „Die Kombination aus großartiger Kulinarik und exzellenten Weinen im Verbund mit dem einmaligen barocken Ambiente des Kellerschlössels ist auf ein extrem positives Echo gestoßen.“ (*bbj*, www.domaene-wachau.at)

***) Winzer Krems exklusiver Weinpartner bei „Kärnten läuft“**

Vom 24. bis 26. August 2018 fand unter dem Motto „Kärnten Läuft“ ein 3-Tages Programm rund um das Thema Laufsport statt. Den Höhepunkt bildete der Wörthersee Halbmarathon am letzten Tag.

Nicht nur auf den Märkten, sondern auch sportlich läuft es derzeit bei WINZER KREMS sehr gut: Zum siebenten Mal war das Weingut exklusiver Weinpartner der Veranstaltung. Auch dieses Jahr war Dir. Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der WINZER KREMS Sandgrube 13, unter den rund 8000 Läufern. Passend zum Firmensitz der WINZER KREMS startete *Ehrenleitner* mit der unverwechselbaren Startnummer 13.

Dir. Franz *Ehrenleitner* (re.) mit dem Kärntner Landeshauptmann Dr. Peter *Kaiser* (li.) beim Wörthersee Halbmarathon © cayenne/Winzer Krems

Als „Running City“ verwandelte sich das Zielgebiet des Halbmarathons in eine einzigartige Bewegungsarena mit großzügigem Gastronomiebereich. Sogar ein eigener „Kärnten läuft-Cocktail“ wurde für diesen Anlass kreiert, der mit weniger als 3 %-vol. Alkohol auch als Erfrischung nach dem Laufen geeignet ist: Man nehme zwei Teile Wasser, einen Teil Gelber Muskateller „Kellermeister Privat“ 2017 und einen Teil roten Weinbeerensaft der WINZER KREMS und fertig ist der Frischmacher!

In Zusammenarbeit mit der Kärntner Tourismusschule Villach wurden die Gäste des VIP-Bereichs außerdem mit Weinen der WINZER KREMS versorgt, die von der Kärntner Gastronomie übrigens über die Vertriebsniederlassung Villach direkt bezogen werden können; darüber hinaus besteht seit Mai 2018 eine erfolgreiche Vertriebspartnerschaft mit der Privatbrauerei Hirt.

Und dass Sport und Wein sich nicht zwingend ausschließen, liegt auch auf der Hand: „Wie ein Marathon-Läufer braucht auch ein Spitzenwein der WINZER KREMS eine hohe Ausdauerfähigkeit.“, schmunzelt Franz *Ehrenleitner*. (*bbj*, www.winzerkrems.at)

***) Langenloiser Weinchampions Herbst 2018:**
Winzerhof Sax zum „Weingut des Jahres“ gekürt

Neben vielen nationalen und internationalen Weinprämierungen hat Österreichs größte Weinstadt Langenlois ihren eigenen Weinwettbewerb: Die Langenloiser Weinchampions! Bei der Einteilung der Kategorien ging man heuer neue Wege und orientiert sich am neuen, dreistufigen Herkunftssystem im Kamptal.

Waren es im Frühjahr die Gebiets- und Ortsweine, so ließ der Weinbauverein Langenlois nun im Herbst Grüne Veltliner und Rieslinge der Riedenweine verkosten. Dazu gesellten sich die besten Burgunderweine, zwei Gruppen sind dem Zweigelt gewidmet. Ausgezeichnet mit dem Titel „Langenloiser Weinchampion“ wurden die Weine der Betriebe Weingut Schloss Gobelsburg, Weingut Anton *Eitzinger*, Weingut Bruno *Kirschbaum* und das Weingut Familie *Traunfellner*. Der Winzerhof *Sax* aus Langenlois darf sich ab sofort „Weingut des Jahres 2018“ nennen.

158 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen bei der Herbstverkostung auf dem Prüfstand. Bei der Vorkost haben Winzerinnen und

Winzer beste Arbeit geleistet und 42 Weine für die Hauptkost nominiert. Dort haben dann Sommeliers, Gastronomen, Weinexperten und Weinkenner das Endergebnis in einer Blindverkostung ermittelt.
Als Top-Betrieb 2018 stellte sich in diesem Jahr der Winzerhof Sax heraus. Die begehrte „Weingut des Jahres"-Trophäe – angefertigt von Weinkünstler Fritz *Gall* – ging in diesem Jahr an das Brüderpaar Michael und Rudi *Sax* aus Langenlois. Ein Weinchampion und insgesamt sechs Weine in den Finalverkostungen ergaben die höchste Punkteanzahl und somit Platz eins.

Die Langenlois Weinchampions Herbst 2018 und ihre Gratulanten (v.l.): Erich *Kroneder* (Obmann Weinbauverein Langenlois), Matthias *Rieder* (Weingut *Traunfellner*), Bgm. Mag. Harald *Leopold*, Franz *Karner* (Weingut Schloss Gobelsburg), Bruno *Kirschbaum*, Wolfgang *Schwarz* (Ursin Haus-Geschäftsführer), Rudi *Sax*, Anton und Marie *Eitzinger*. © Ulli *Paur*

LANGENLOIS CHAMPIONS HERBST 2018

- Grüner Veltliner Ried Lamm 1ÖTW Kamptal DAC 2017 *Ab-Hof-Preis € 31,00*
  Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg (Kategorie „Grüner Veltliner DAC Riedenwein 2017")
- Riesling Marie Ried Steinmassl Kamptal DAC Reserve 2017 *Ab-Hof-Preis € 13,00*
  Weingut Anton *Eitzinger*, Langenlois (Kategorie „Riesling dac Riedenwein 2017")
- Weißburgunder 2017 *Ab-Hof-Preis € 10,50*
  Weingut Bruno *Kirschbaum*, Langenlois (Kategorie Burgunder 2016 & 2017)
- Zweigelt Exklusiv 2017 *Ab-Hof-Preis € 5,50*
  Weingut Familie *Traunfellner*, Mittelberg (Kategorie Zweigelt Klassik 2017)
- Zweigelt Barrique 2016 *Ab-Hof-Preis € 17,00*
  Weingut Anton *Eitzinger*, Langenlois (Kategorie Zweigelt Reserve 2016 und älter)

Wie schon in den letzten Jahren fand die Herbst-Präsentation der besten Winzer und Weine beim traditionellen Kellergassenfest am Sauberg in Langenlois statt und bildete damit den Auftakt zu einem der Highlights im Weinherbst Niederösterreich. Bürgermeister Mag. Harald *Leopold*, Weinbauvereinsobmann Erich *Kroneder* und Kostleiter Christian *Nastl* überreichten die Urkunden an die Siegerwinzer. Viele Weinfreunde und Ehrengäste – darunter Nationalratsabgeordneter Dr. Walter *Rosenkranz*, Militärkapellmeister Obstlt. Mag. Adolf *Obendrauf*, Ehrenbürgermeister KR Kurt *Renner*, Tourismusvereinsobmann Vgm. Ing. Leopold *Groiß* und Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* – verkosteten nach der Präsentation die edlen Tropfen. Die Gruppe „Kamptal Blech" sorgte für die passende musikalische Umrahmung im idyllischen Gastgarten.
Die Siegerweine sind in den Weingütern und in der Vinothek Ursin Haus ab Anfang September zu Ab-Hof-Preisen erhältlich. (*bbj*, www.ursinhaus.at, www.langenlois.at, www.kamptal.at)

***) 10-Jahres-Jubiläum: Jungwinzer-Trophy im Schlossquadrat 2009 - 2019**

Zum 10. Mal bietet das Schlossquadrat österreichischen Nachwuchswinzern eine Bühne in Wien. Die Initiative zur Förderung junger Winzertalente wurde 2009 vom Gastronomiebetrieb Schlossquadrat in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein ins Leben gerufen.
Die Schlossquadrat Trophy 2019 startet im Oktober 2018 und wiederum werden im Monatsabstand junge Winzer ihre Weine präsentieren. Heuer sind es fünf Winzer und eine Winzerin aus verschiedenen österreichischen Weinbaugebieten, die es ins Finale geschafft haben.
„Bei der Vorentscheidung mitmachen kann jeder österreichische Winzer, der aktuell im SALON Österreich Wein vertreten ist, Verantwortung im Betrieb trägt und maximal 30 Jahre alt ist", erklärt Jürgen *Geyer*, Schlossquadrat-Geschäftsführer, die Teilnahmebedingungen. Die eingereichten

Weine werden von einem Expertenteam blind verkostet und nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Die besten Jungwinzerinnen und -winzer sind die Schlossquadrat-Finalisten.

Von den insgesamt 6 Finalisten kommen heuer 3 aus Niederösterreich: Leo *Rögner* (Winzerhof *Rögner*, Weinviertel, li.), Kerstin *Schwertführer* (Weingut *Schwertführer 35*, Thermenregion) und Michael *Gruber* (Weingut am Berg, Kamptal, re.). Für das Burgenland geht Roland *Steindorfer* (Weingut *Steindorfer*, Neusiedlersee, 2. v. li.) ins Rennen. Zwei steirische Jungwinzer (Bild rechts) haben es ebenfalls ins Finale der Schlossquadrat Trophy geschafft: Patrick *Altenbacher* (Weingut *Altenbacher*, Vulkanland Steiermark, li.) und Jakob *Jakope* (Weingut Kästenburg, Südsteiermark, re.).

Der Sieger bzw. die Siegerin des Jungwinzerwettbewerbs erhält neben der begehrten Glastrophäe eine Einladung zum SALON Dinner und ein Inserat im SALON Guide 2019. Weitere Preise für den Sieg sind 10.000 Flaschenaufkleber gesponsert von Marzek Etiketten, 5.000 Flaschen im Wert von € 1.500,-- von Müller Glas und ein Verkostungstisch bei „wine affairs“. Römerquelle unterstützt die Eventreihe mit Mineralwasser. Mit „G'schickter Wein“, der Onlinevinothek für österreichischen Wein, ist im Jubiläumsjahr ein innovativer österreichischer Weinhandelspartner mit an Bord.

Die Winzerin und die Winzer werden bei ihren Einzelverkostungen (Folge 1 bis 6 … siehe auch Rubrik „Termine“ in diesem und in den folgenden BBJ Wein-Newsletters) von den Stammgästen bewertet. Beim großen Finale am 21. Mai 2019 voten die anwesenden Gäste für ihre Favoriten und eine ausgewählte Fachjury gibt ihr Expertenurteil ab. ÖWM-Chef Willi *Klinger* überreicht dem Sieger die Schlossquadrat-Trophy 2019. (*bbj*, www.schlossquadrat-trophy.at)

*) WienWein präsentiert ÖTW.Erste Lagen 2017

Die sechs WienWein-Winzer am Nussberg (v.l.n.r.): Thomas *Podsednik*, Fritz *Wieninger*, Rainer *Christ*, Thomas *Huber*, Michael *Edlmoser* und Gerhard *Lobner*. © WienWein | Raimo Rudi *Rumpler*

Nachdem ja im Juni dieses Jahres der Schulterschluss der Ambitionen der Wiener Top-Winzer des Vereins „WIENWEIN“ mit den „Österreichischen Traditionsweingütern“ unter einem gemeinsamen Dach gelungen ist (siehe dazu den Bericht in BBJ Wein-Newsletter 2018_13 vom 28. Juni 2018, S. 2 - 3), kann die Klassifikation der besten Lagen der Weinstadt Wien nun auch in die Systematik der ÖTW.Erste Lagen übergeführt werden. Lediglich 12 derartige Plätzchen sind es, die die Mitgliedsbetriebe in den letzten Jahrzehnten an den Rändern der österreichischen Bundeshauptstadt identifiziert, deren Geologie und Bodenzusammensetzung analysiert, über die Jahre hinweg wiederholt inspiziert und die Qualität der Weine kontrol-

liert haben. Mit gerade einmal 18,4 ha Fläche machen diese raren und besonderen Lagen etwa 2,9 % der Gesamtrebfläche von Wien aus und repräsentieren daher die qualitative Speerspitze des Wiener Weines. Der nun am 30. August in Schönbrunn präsentierte Querschnitt aus dem Jahrgang 2017 umfasst auch nur 22 verschiedene Weine, die das sichtbare Zeichen 1🍇 und die Bezeichnung „ÖTW.Erste Lage“ tragen dürfen. Sie dürfen auch nur aus den Rebsorten Riesling (7 Weine), Weißburgunder (4) und Grüner Veltliner (2) bestehen oder als Wiener Gemischter Satz DAC (9) auf den Markt kommen und unterliegen mehrfacher, sehr strenger Prüfung.

Von den 12 ausgewählten Lagen sind zwei nördlich der Donau am Bisamberg zu finden, nämlich die Lagen Falkenberg und Wiesthalen. Acht weitere liegen im Wiener Bezirk Döbling südlich der Donau. Dazu zählen am Nussberg (von Osten nach Westen) die Rieden Ulm, Gollin, Rosengartel, Preussen und Langteufel sowie in Grinzing die drei Rieden Steinberg, Seidenhaus und Schenkenberg. Die beiden südlichsten Rieden am Maurerberg im Bezirk Liesing heißen Sätzen und Himmel. Einige der Riedenbezeichnungen lassen sich bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen und dokumentieren damit den ununterbrochenen Qualitätsweinbau am gleichen Ort über mehr als 700 Jahre.

Die Mitgliedsbetriebe der Gemeinschaft WIENWEIN, die nun auch als „Österreichische Traditionsweingüter – Sektion Wien“ auftreten dürfen, sind (in alphabetischer Reihenfolge) das Weingut *Christ* (Jedlersdorf, 2 Weine), das Weingut Cobenzl (Grinzing, 3 Weine), das Weingut *Edlmoser* (Mauer, 4 Weine), das Weingut Fuhrgassl-*Huber* (Neustift am Walde, 3 Weine), das Weingut *Mayer* am Pfarrplatz mit dem Weingut Rotes Haus (Heiligenstadt, je 2 Weine) und das Weingut *Wieninger* (Stammersdorf, 5 Weine) mit dem Weingut *Hajszan Neumann* (Heiligenstadt, 1 Wein). (*bbj*)
(www.wienwein.net,
www.traditionsweingueter.at)

***) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion (1): Wein Burgenland ist neuer Partner des SK Rapid**

Schon J.W. Goethe wusste, dass das Leben zu kurz ist, um schlechten Wein zu trinken. Um diesem Umstand Rechnung zu tragen, haben wir mit Saisonbeginn auf Ebene 1 des SK Rapid Business Clubs eine neue Weinbar eröffnet, die in grün-weißem Ambiente zur Verkostung edler Rebensäfte einlädt. Sie alle haben neben hervorragendem Geschmack noch etwas gemeinsam: Ihre Herkunft. Denn angebaut und gelesen wurden sie im Burgenland.

Rosinas Rosinen: Typisch Mann/Frau?

Frauen und Männer sind unterschiedlich. Von Natur aus. Und das ist auch gut so. Ich will hier erst gar nicht versuchen, auf die einzelnen Unterschiede einzugehen, da sie, wie so vieles im Leben, sehr von den einzelnen Personen abhängen. Es lässt sich aber doch so etwas wie eine Typizität erkennen, vor allem dann, wenn man Männer und Frauen dabei beobachtet, was sie in geselliger Runde in einem Lokal zu essen bestellen. Männer tendieren eher dazu, das vom Kellner so wärmstens empfohlene Tagesgericht „Schweinsbraterl mit Knödel und Krautsalat“ oder eine andere deftige Fleischspeise mit dazu passenden, ebenso üppigen Beilagen zu nehmen. Ein Bierchen oder Gläschen Wein (oder zwei) runden das Mahl idealerweise noch ab. Frauen, hingegen, werden eher in den Rubriken *Vegetarisches* oder *Leichte Kost* fündig und entscheiden sich sehr oft für einen Salat mit oder ohne Putenbruststreifen und ein Soda-Zitron. So viel zur Tendenz...

Erst kürzlich war ich bei einem Seminar zu Mittag in einem Lokal essen. Es hatte sich eine nette Runde von mehreren Frauen und einem Mann gefunden. Da Mittagspausen generell zu kurz bemessen sind, war es sinnvoll, sowohl Getränke als auch Speisen auf einmal zu bestellen. Der Kellner, vom guten alten Schlage, nahm zuerst die Bestellung von uns Damen auf. Die Palette reichte von Backhendl über Cordon bleu zu Grillhenderl und Schnitzel, begleitet von weißem Spritzer, kleinem Bierchen oder einem Achterl Wein. Zum Schluss war dann auch der Mann in unserer Runde an der Reihe: „Bitte einen kleinen Salat und ein alkoholfreies Bier.“

Wie immer meine Bitte am Schluss:
@ALLE: Weinerfahrungen und Kommentare an:
rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

Die Verantwortlichen des SK Rapid freuen sich, für die Ausstattung der Weinbar nun auch einen neuen Team- und Weinpartner begrüßen zu dürfen: Die Weinmarketingorganisation des Burgenlands – Wein Burgenland – zeichnet ab sofort für die Bereitstellung der erlesenen Tropfen verantwortlich. Ihr Ziel ist es, die strategischen Bemühungen der burgenländischen Weinwirtschaft zu unterstützen und zu koordinieren sowie die Bekanntheit burgenländischer Weine im In- und Ausland zu heben.

Geschäftsführer Wirtschaft Christoph *Peschek*: „Erlesener Wein schmeckt am besten in guter Gesellschaft. Die Partnerschaft mit Wein Burgenland passt daher sehr gut zum SK Rapid, da wir unserer Rapid-Familie nun die Möglichkeit bieten, heimische Weine von Top-Winzern in grün-weißem Ambiente zu genießen und dabei ganz entspannt neue Kontakte zu knüpfen – und natürlich auf möglichst viele Siege anzustoßen".

Die Weine der burgenländischen Winzer gibt es nun an jedem Heimspieltag im SK Rapid Business Club zu verkosten. Jedes Mal stellt ein anderes Weingut seine Produkte vor, wie aromatische Rotweine, fruchtige Rosé und frische Weißweine.

„Rapid ist der mit Abstand populärste Club in Österreich. Wir wollen unseren Winzerinnen und Winzern eine zusätzliche Plattform bieten, um deren Weine im top-modernen Allianz Stadion zu präsentieren. Bei jedem Heimspiel des SK Rapid Wien wird ein anderes Weingut Weine ausschenken – somit haben auch kleinere Betriebe die Möglichkeit, diese Kooperation zu nutzen. Für die Fans des SK Rapid Wien bedeutet dies aber ebenso eine win-win-Situation, denn diese werden nicht nur mit hochwertigen Qualitätsweinen aus dem Burgenland erfreut, sie lernen zudem bei jedem Spiel neue Weine kennen und haben zusätzlich die Möglichkeit, an der neuen Wein Burgenland Bar mit der Winzerin oder dem Winzer persönlich fachzusimpeln", so Matthias *Siess*, Obmann der Wein Burgenland. (*pcj*, presse.skrapid.com)

***) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion (2): US-Weinriese will Winzern ihren Namen verbieten**

Wegen ihres Nachnamens droht einer Winzerfamilie aus dem Weinviertel ein Rechtsstreit. Das kalifornische Weingut Sutter Home will Doris und Leopold *Sutter* nämlich den Export von Wein mit ihrem Namen in die USA verbieten.

Schon in den 1930er Jahren exportierte das Weingut *Sutter* aus Hohenwarth im südwestlichen Weinviertel erstmals Wein in die USA. Seit 2016 liefern Doris und Leopold *Sutter* vor allem Grünen Veltliner und Blauen Burgunder nach Texas. Eigentlich hätte noch heuer vor Weihnachten auch in New York Wein aus dem Weinviertel in den Regalen stehen sollen, doch ein höchst unerfreulicher Brief aus den USA machte dem Winzerehepaar Mitte August einen Strich durch die Rechnung. Das Schreiben kam von der amerikanischen Anwaltskanzlei Dickson Peatman & Fogarty, welche die Rechte des kalifornischen Weinguts Sutter Home vertritt, einem der größten Weingüter der USA. Sutter Home sei in den USA seit 45 Jahren am Markt und als Marke registriert, wird in dem Schreiben hingewiesen. Der österreichische Wein der Marke *Sutter* würde diese Markenrechte verletzen – man erwarte deshalb, dass der Export und der Verkauf des Weines in den USA sofort eingestellt werde.

Das wollten Doris und Leopold *Sutter* allerdings so nicht auf sich sitzen lassen. Vor wenigen Tagen schickten sie ihrerseits Post in die USA – mit Hilfe eines Anwalts. „*Sutter* ist kein Fantasiebegriff. Wir heißen so. Das ist unser Familienname", sagt Doris *Sutter*, „das ist ein höchstpersönliches Recht, das wollen wir verteidigen." Außerdem würden die Etiketten der beiden Weinmarken ganz anders aussehen. Vorerst wurde der Verkauf des niederösterreichischen Weins in den USA allerdings eingestellt, da es „zu gefährlich ist, eine Klage heraufzubeschwören", sagt Doris *Sutter*, die

sich an den Kampf David gegen Goliath erinnert fühlt: „Wir sind ein Familienbetrieb im Weinviertel. Uns steht ein riesengroßer Konzern gegenüber, noch dazu in den USA, wo es eine ganz andere Rechtssituation und eine andere Rechtsprechung gibt. Von den Kosten ganz zu schweigen“, sagt sie. „Ein Verfahren in den USA kostet ein Vielfaches, was unsere Vorstellungen übersteigt.“
Das Ehepaar *Sutter* hofft deshalb auf eine außergerichtliche Einigung – vor allem, weil man befürchtet, dass der Namensstreit auch auf andere Länder übergreifen könnte. Sutter Home habe sich nämlich weltweit die Markenrechte eintragen lassen, sagt Doris *Sutter*. Laut Patentanwalt Martin *Müllner*, der die beiden Winzer vertritt, ist eine Einigung allerdings nicht unwahrscheinlich. Namensstreitigkeiten wie dieser kämen öfters vor, wenn man neue Märkte erschließe. Meistens könne man sich einigen, sagt der Anwalt. Im konkreten Fall setzt er darauf, dass Sutter Home auch in Österreich beziehungsweise in Europa Wein verkauft. Hier sei der Wein der Familie *Sutter* aber wesentlich länger am Markt. Sollte es zu keiner Einigung kommen, könnte man gegen den Import von Sutter Home vorgehen. Bis es so weit ist, muss der Wein für die USA allerdings in Hohenwarth im Keller stehen bleiben.

***) Der Weinjahrgang 2018 in Deutschland und Österreich:**
Ausreichend Zucker, aber die Säuerung von Wein wurde bereits erlaubt

Bereits am 11. August hat rheinland-pfälzische Weinbauminister Volker *Wissing* den Anfang gemacht und den Winzern in seinem Bundesland das Säuern von Wein (ausgenommen Eiswein) erlaubt. „Mit dieser frühzeitigen Entscheidung möchte ich sicherstellen, dass unsere Weinbaubetriebe vor Lesebeginn Klarheit haben“, rechtfertigte er diesen Schritt.
In den nördlichen Anbaugebieten Europas ist die Säuerung normalerweise nicht zugelassen. Nur bei Vorliegen außergewöhnlicher Witterungsbedingungen können die Länder die Säuerung zulassen. Die hohen Temperaturen insbesondere in den Monaten Juni, Juli und August verbunden mit einem stetigen heißen Wind verursachten hohe Transpirationsverluste der Reben sowie einen starken Abbau der Apfelsäure. Die durchgeführten Reifemessungen am 7. Aug. 2018 erbrachten im Durchschnitt Säuregehalte, die zwischen 5,2 und 8,0 g/l niedriger lagen als im langjährigen Mittel. Es kann damit gerechnet werden, dass andere deutsche Weinbau-Bundesländer dem Beispiel folgen.
Mittlerweile ist auch in Österreich durch das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus die Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2018 erlaubt worden. Dabei dürfen frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost und Jungwein nur bis zur Höchstmenge von 1,5 g/l (ausgedrückt in Weinsäure), d.h. 20 Milliäquivalent je Liter und Wein bis zur Höchstmenge von 2,5 g/l bzw. 33 Milliäquivalent (Weinsäure) je Liter gesäuert werden.
Wie in Deutschland darf auf Basis der EU-Verordnung 1308/2013 nicht dasselbe Erzeugnis gesäuert und zugleich aufgebessert („angereichert“), also mit Zucker versetzt werden. Per Definition sind jedoch Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost und Jungwein nicht dasselbe Erzeugnis, weshalb aufeinander folgende Säuerung und Aufbesserung in verschiedenen Stadien der Weinwerdung rein rechtlich möglich ist … allerdings wird es wohl an der Zuckergradation der Weine heuer nicht allzu viel auszusetzen geben.
Der aktuelle Jahrgang gilt als sehr heißer Jahrgang mit einer der frühesten Weinlesen seit Jahrzehnten und wird aufgrund besserer Zuckergradationen in den Trauben höhere Alkoholgehalte, aber auch niedrigere Säure bringen. Er erinnert aus heutiger Sicht ein wenig an den Jahrgang 2011, der großartige Rotweine und hochreife und ausladende, dafür weniger spritzige Weißwein mit höheren Gerbstoffanteilen gebracht hat. Das verbessert zwar die Lagerfähigkeit, zeigt in der Jugend aber weniger Rassigkeit. Aufgrund der Fähigkeiten und Kenntnisse der heimischen Winzerschaft gehe ich jedoch davon aus, dass sie dieses Manko mit kundiger Hand, späteren Lesezeitpunkten in den geeigneten Rieden auszugleichen in der Lage ist. In den Top-Lagen wird daher auch heuer wieder mit den letzten Weinlesen erst Ende Oktober oder Anfang November zu rechnen sein.

Einige wenige regionale Hagelschläge (z.B. im Spitzer Graben, im Mittelburgenland und in einigen Regionen der Steiermark) trüben das Gesamtbild zwar ein wenig, durch den trockenen, heißen Witterungsverlauf gibt es heuer allerdings praktisch keine Pilzkrankheiten und auch die in den Vorjahren auf höchst schadhafte Weise aktive Kirschessigfliege stellt heuer bislang noch keine große Gefahr dar.
So erwarten sich die Weinbautreibenden in Wien und Niederösterreich eine sehr gute Qualität der Trauben bei einer mittelguten Erntemenge, die Steiermark erwartet Menge und Qualität auf sehr gutem Niveau und im Burgenland dürfte eine mittelgroße Menge eingebracht werden können, wobei das Potential für sehr gute Rotweine vorhanden ist. Wir sind schon gespannt! (*bbj*)

QUELLEN: Der Winzer, 08/2018, S. 4; Gourmetwelten online, 11. August 2018, http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/weinbau_winzer_duerfen_jahrgang_2018_saeuern/, vinaria online, 13. August 2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2885; Österreich Wein Marketing, 24.08.2018, www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/pressetexte/news/article/weinjahr-2018-sehr-frueher-und-vollreifer-jahrgang/, Gourmetwelten online, 25. August 2018, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/oesterreich_weinjahr_2018_sehr_frueher_und_vollreifer_jahrgang/

Ganz übel haben sich in einzelnen Regionen Österreichs allerdings die in den vergangenen Tagen gefallenen Niederschläge ausgewirkt. Von den optimistischen Prognosen im August ist in manchen Gebieten nichts mehr übrig, vereinzelt sieht man blankes Entsetzen in den Winzeraugen. Wir werden weiter recherchieren und berichten im nächsten Wein-Newsletter im Detail! (*bbj*)

***) Die Wein-TV-Tipps für die nächsten Wochen**
Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Donnerstag, 6. September, 13:20 | ANIXE
  Zypern mit Falk-Willy *Wild*
  Falk-Willy *Wild* kann sich bei seiner Reise davon überzeugen, dass die zypriotischen Weine von ganz hervorragender Qualität sind. Kein Wunder, denn auf Zypern wird schon seit Jahrtausenden Wein angebaut. Eine Kunst, die auch in den Klöstern der Insel gepflegt wird. Das Bergland mit seinen idyllischen kleinen Dörfern und antike Ruinen an den Küsten machen sehr schnell deutlich, dass Zypern ein Reiseziel für Genießer ist.

- Samstag, 8. September, 14:00 | NDR Fernsehen
  Genussreisen – Zu Gast an Ahr, Mosel und Nahe
  An den drei Flüssen Ahr, Mosel und Nahe sind Genießer und Weinliebhaber richtig, die gleichzeitig gerne auf Entdeckungstour gehen. Ausgeschenkt werden Früh- und Spätburgunder von den sonnigen Hängen an der Ahr, der nördlichsten Rotweinregion Deutschlands. 35 km lang ist der Wanderweg durchs "Tal der roten Trauben". Unterwegs verlocken Straußwirtschaften zu einer Pause bei Schoppen und regionalen Köstlichkeiten.

- Samstag, 8. September, 15:00 | 3sat
  Der Geschmack Europas – Montenegro
  An der Grenze zu Albanien befahren Lojze *Wieser* und Martin *Traxl* das größte Binnengewässer des Balkans, den Skutarisee, an dessen Ufern der autochthone Crmnicko-Wein gedeiht.

- Samstag, 8. September, 16:00 | hr-fernsehen
  Genießen am Rhein – Aus der Reihe „Hessen à la carte“
  Die Genießer-Tour führt zunächst in den Rhein: auf die größte Rheininsel, die Mariannenaue. Hier wird schon seit Hunderten von Jahren Wein angebaut – ein leichter spritziger Chardonnay. Auch die Wildschweine schätzen den Geschmack der Trauben – und deshalb kommen viele in die Wurst. Bei einem romantischen Picknick auf der Insel verkostet Winzer Stefan *Lergenmüller* mit seinen Freunden Wurst und Wein. Danach gibt es noch eine Exklusivführung in den riesigen Kellern von Schloss Reinhartshausen. Weiter geht es nach Rüdesheim. Nach der Weinernte ist etwas Ruhe eingekehrt im Rheingau. Eine schöne Gelegenheit, in den bunt gefärbten Weinbergen zu wandern und danach gut zu essen.

- Sonntag, 9. September, 14:30 | SWR Fernsehen
  Auf Urmeer-Spuren zwischen Saarpfalz, Mosel und Ardennen
  Es geht an die Mosel in das Weindorf Nittel. Thomas *Sonntag* ist hier Biowinzer und davon überzeugt, dass man das einstige Meer bis heute in seinem Wein schmecken kann.

- Dienstag, 11. September, 11:55 | Bayerisches Fernsehen
  Zu Gast in Frankreich: Von der Loire bis zum Atlantik
  Entlang der Loire locken nicht nur imposante Schlösser und Gartenanlagen, sondern auch berühmte Weinregionen wie die des Sancerre.

- Dienstag, 11. September, 12:15 | rbb Fernsehen
  Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt
  Die beliebte Urlaubsregion liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben. Auf dem Hochplateau rund 1000 Meter über der Stadt herrschen im Hochsommer angenehme Temperaturen. Mit dem Rad erkunden wir die malerischen Weindörfer entlang der Südtiroler Weinstraße bis an den Kalterer See. Und wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, darf guten Gewissens auch den einen oder anderen guten Tropfen probieren!

- Mittwoch, 12. September, 16:10 | Das Erste (ARD)
  Stadt, Land, Haus – So wohnt Deutschland
  Das Rhein-Main-Gebiet ist bekannt für guten Wein, und so verwundert es auch nicht, dass die Immobilien der Region etwas mit Wein zu tun haben. Mareile *Höppner* führt die Kandidaten zunächst zu einer Villa im französischen Landhausstil – natürlich umrankt von wildem Wein.

- Donnerstag, 13. September, 21:00 | rbb Fernsehen
  Ackern und Ernten
  Jeden Abend werkelt der 70jährige Klaus *Wolenski* an seinem Traum. In seiner Garage entsteht ein eigenes Holzfloß, mit dem er auf der Havel in den Sonnenuntergang schippern möchte. Doch bevor es soweit ist, muss er erstmal einen Nachfolger für sein Bio-Weingut Klosterhof Töplitz finden. Kein leichtes Unterfangen, denn der Winzer ist schwer zufrieden zu stellen. So pflückt er die Trauben weiterhin allein mit seiner Tochter Lara.

- Freitag, 14. September, 12:15 | rbb Fernsehen
  Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind
  In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

- Samstag, 15. September, 16:00 | 3sat
  Reisen in ferne Welten: Kapstadt – Südafrikas Metropole der Gegensätze
  Die Zeiten ändern sich, wenn auch langsam. So waren die Weinanbaugebiete rund um Kapstadt früher eine Domäne der Weißen, heute trifft man hier auch auf schwarze Winzer.

- Samstag, 15. September, 18:30 | ARD-alpha
  Gernstl unterwegs – Wo sind die Bayern? – Kalifornien – Los Angeles
  Michaela Killer aus Straßlach krempelte ihr Leben um. Sie gab ihre Karriere als Geschäftsfrau auf und kaufte mit ihrem Mann, einem ehemaligen Grundschullehrer, eine Ranch mit historischer Westernstadt nördlich von L.A. Heute bauen sie Pinot Noir an. „Killer West“ heißt ihr Wein für 30 Dollar die Flasche.

- Sonntag, 16. September, 06:30 | ZDFinfo
  Terra Xpress XXL — Ärger auf dem Land
  Diebe ernten über Nacht einen ganzen Weinberg ab. Geschätzter Verlust: 15.000 Euro. Auch in Obstplantagen sind Profi-Banden unterwegs. Landwirte und Polizei machen Jagd auf die Übeltäter.

- Sonntag, 16. September, 08:00 | MDR Fernsehen
  Winzer unter Hochdruck – Weinlese mit Handicap
  Jan *Hock* ist kein normaler Winzer: Er arbeitet mit 33 geistig behinderten Menschen zusammen und leitet den Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim. Kein Job wie jeder andere. Der 30jährige Winzer gibt Menschen mit geistiger Behinderung ein Stück Normalität zurück, indem sie bei ihm Arbeit finden.

- Sonntag, 16. September, 13:00 | Bayerisches Fernsehen
  Schönes Landleben XXL – Ingenhof – Wilder Wein und süße Früchte
  Wein und Erdbeeren gibt es auf dem Ingenhof in Malkwitz bei Malente, inmitten der Holsteinischen Schweiz. Familie *Engel* hat den Hof vor zwei Jahren an die jüngste Tochter Melanie übergeben, die mit ihren zwei Kindern Jonna und Jorge und ihren Eltern auf dem Hof lebt. Mit Melanie Engel hat ein neuer Führungsstil auf dem Hof Einzug gehalten. Sie setzt mehr auf Teamwork als auf starre hierarchische Strukturen, mehr Eigenverantwortung wird von den Mitarbeitern gefordert. Wichtigster Betriebszweig für den Ingenhof sind Erdbeeren. Doch seit wenigen Jahren wird auf den hügeligen Feldern in der Holsteinischen Schweiz auch Wein angebaut. Eine von vielen Ideen, die Melanie *Engel* als eine neue Herausforderung für ihren Hof verwirklicht hat. Auf einem Südhang mit 30 Grad Neigung gedeihen nun die Weißweinrebsorte Solaris und die Rotweinsorten Regent und Cabernet Cortis. Zunächst lief der Weinbau nur schleppend und die Erträge waren gering. Aber Melanie *Engel* und ihr Mitarbeiter Jan *Carstens* haben sich von einem süddeutschen Winzer Hilfe geholt. Patrick *Balz*, der ein Weingut in Rheinhessen hat, berät die beiden auch vor Ort, denn Weinanbau will gelernt sein.

- Dienstag, 18. September, 11:55 | Bayerisches Fernsehen
  Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind
  In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

- Mittwoch, 19. September, 05:20 | GEO Television
  GEO-Reportage – Operation Wolkenbruch
  Während die Regenkönigin eines afrikanischen Stammes ihr jährliches Ritual vollzieht, testet ein Team von Wissenschaftlern nur wenige Kilometer entfernt eine High-Tech-Regenerzeugung. Die Winzer in Frankreich hingegen wollen am liebsten die dunklen Wolken vertreiben und versuchen mit Chemie-Geschossen Hagelstürme zu verhindern.

- Mittwoch, 19. September, 17:10 | arte
  So isst Israel – Von den judäischen Hügeln nach Galiläa
  Die Jüdin Elisa *Moed* und die Palästinenserin Christina *Samara* organisieren kulinarische Begegnungen mit Einwohnern auf beiden Seiten des Heiligen Landes und nehmen den arte-Reporter mit auf eine Tour ins Palästinensergebiet. Gemeinsam besuchen sie einen jüdischen Winzer im Westjordanland, der in der israelischen Siedlung Har Bracha koscheren Wein produziert. Die kulinarische Reise geht weiter vorbei an Olivenhainen und Bananenplantagen, hoch in den Norden von Israel: nach Galiläa, das als eines der besten Weinanbaugebiete in Israel gilt. Schon vor 6.000 Jahren wurde hier Wein angebaut. Unter islamischer Herrschaft war die Produktion von Alkohol jahrhundertelang verboten. Baron *Rothschild* investierte

Ende des 19. Jahrhunderts Millionen, aber erst in den 1980er Jahren begann in Israel die Weinrevolution. Heute gibt es über 200 Boutique-Weingüter. An der Grenze zum Libanon hilft Tom bei der Weinlese der Tulip Winery. Der junge Besitzer Roy *Itzhaki* hat mit Tulip eine Vision verwirklicht: Er produziert Spitzenwein mit Mitarbeitern, die geistig behindert sind. Sein Weingut liegt mitten in dem Behindertendorf Kfar Tikva, dem „Dorf der Hoffnung".

- Donnerstag, 20. September, 12:15 | rbb Fernsehen
  Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind
  In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin" ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

- Donnerstag, 20. September, 20:15 | SR Fernsehen
  Alte Reben, neue Ideen — Jungwinzer an Saar und Obermosel
  In der Weinszene an Saar und Obermosel tut sich was. Die Kinder von alteingesessenen Winzerfamilien beginnen, in den Betrieben mitzuarbeiten, und gehen neue Wege. Oder junge Leute machen ihr eigenes ungewöhnliches Weinprojekt. Wir sind im Weinanbaugebiet Mosel unterwegs, dem fünftgrößten Deutschlands, und nirgendwo gibt es steilere Weinberge. Die teuersten Rieslinge kommen von dort. Das Feature zeigt die persönlichen Geschichten von sechs jungen Winzern oder Winzerfamilien. Alle verbindet die Freude am Weinmachen. Durch die Sendung führt Roman *Bonnaire*.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- noch 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, 7. September, 11 - 18 Uhr: 1er 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: *Brüdlmayer* reife Weine & Maître *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Brüdlmayer*, 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
  Web-Folder:http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2018/07/KostbaresKamptal2018_Folder_Web.pdf

- 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 Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram, präsentieren den neuen Jahrgang 2017 ihrer 1ÖTW.ERSTE LAGEN – gefolgt von *Mozart* und *Schostakowitsch*. Ein köstlicher Termin für alle Sinne. (www.traditionsweingueter.at)
  Von 11 – 18 Uhr findet im beeindruckenden Schloss Grafenegg die jährliche 1ÖTW.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.
- 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 Fruchtbrennerei *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
- 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 *Döllerer* (3 Hauben, Salzburg) diese unvergleichlichen Aromen in ihre Alpinküche? Und warum liebt Heinz *Reitbauer* (4 Hau-

ben, 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).

- 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 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.

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

Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine des Jahrgangs 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

- 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
Anmeldung: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdRYIOZ-NZy9Iq65aJ_xutd6zHI-oxyQhseOuDuOeokzil8rw/viewform

- Montag, 10. September 2018, ab 18:30 Uhr: **Vortrag „Wein & Gesundheit“ (Wien)**
  Der weit über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannter Infektiologe und Gesundheitsforscher, em.Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger*, hält im Rahmen einer öffentlichen Tafelrunde des Consulats Wien der Europäischen Weinritterschaft im Weingut *Wolff* (Rathstraße 46 - 50, 1190 Wien/Neustift) einen höchst informativen Vortrag zum Thema Wein und Gesundheit.
  Festbeitrag € 50,- p.P. (inkl. Buffet & Getränke) | Anmeldung: weinritter-wien@gmx.at.
- Donnerstag, 13. September 2018, 13 - 19 Uhr: **Österreichs „New Faces“ in Berlin**
  Die New Faces Veranstaltung im Berliner Karlsson Penthouse ist eine Winzerpräsentation der Österreich Wein Marketing mit Geheimtipps und neuen Gesichtern vor Ort. Da präsentieren rund 25 österreichische Winzer, die am deutschen Markt noch nicht oder nur vereinzelt regional vertreten sind, ihre Weine und möchten sich potenziellen Partnern und interessiertem Fachpublikum in Deutschland vorstellen. Die Anzahl der qualitativ hochwertigen Weine aus Österreich steigt ständig. Newcomer und aufstrebende Betriebe möchten ihre Weine auch für Liebhaber in Exportmärkten zugänglich machen. Infos zur Veranstaltung und eine Liste der teilnehmenden Winzer unter https://www.oesterreichwein.at/events/oewm-events/2018/new-faces-berlin/.
  Zur Anmeldung für Fachpublikum schreiben Sie bitte an dach@oesterreichwein.at.
- 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
- Freitag, 21., und Samstag, 22. September 2018: **Lagenverkostung im Johanneshof *Reinisch***
  Jedes Jahr Ende September laden die 3 *Reinisch*-Brüder, Hannes, Christian und Michael, zur Lagenverkostung auf den Johanneshof nach Tattendorf ein. Dieses Jahr gibt es am 21. und 22. September einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine der Familie *Reinisch*. Gleichzeitig startet die Subskription für die roten Lagenweine. Zu probieren gibt es neben Fassproben der Ried Holzspur 2017 auch die bereits abgefüllten weißen Lagenweine 2017, wie zum Beispiel den Chardonnay Ried Lores BIO, sowie die roten Premiumweine Jahrgang 2016. Um Voranmeldung wird gebeten unter office@j-r.at. Weitere Infos unter www.j-r.at.
- 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 Top-Cuvées und den berühmten Super Tuscans, mit grandiosen Lagenweinen und erstklassigen Top-Jahrgängen!
  Mit dabei sind u.a. die italienischen Weingüter von Antinori, Masi, Ornellaia und Sassicaia. Aus Österreich begrüßen Sie neben vielen weiteren die Weingüter Salzl, Jurtschitsch und Domäne Wachau. 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 | www.vinoptikum.at
- Sonntag, 7. Oktober 2018, 8 - 16 Uhr: **13. Wandertag Göttlesbrunn – Arbesthal (Carnuntum)**
  Wandern, laufen oder walken Sie durch die Weingärten zwischen Göttlesbrunn und Arbesthal und laben Sie sich bei den beiden Labestellen um wieder Kraft zu tanken. Im Ziel erwarten Sie Weine aus Göttlesbrunn und Arbesthal, bodenständige Schmankerl, Kaffee & Kuchen.
  Start: 8 - 11 Uhr: Feuerwehrhaus Göttlesbrunn (http://www.goettlesbrunn-arbesthal.gv.at/)

- Dienstag, 9. Oktober 2018, 18 – 22 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FOLGE 1“: Leo *Rögner*, Winzerhof *Rögner*, Großengersdorf, Weinviertel
  Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 13., und Sonntag, 14. Oktober 2018: **Offene Kellertüren in Gumpoldskirchen**
  Verkosten Sie mehr als 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um € 35,– (inkl. € 15,– Eintritt und € 20,– Weingutschein). Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost. Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst geht's von Winzer zu Winzer.
  Weinexperten führen jeweils um 15 Uhr kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens (Treffpunkt bei der Information im Tourismusbüro).
  Eine geführte Zierfandler-Verkostung zeigt aktuelle Jahrgänge im Riedenvergleich (Sa, 17 Uhr im Tourismusbüro Gumpoldskirchen, Verkostungsbeitrag: € 5,–). Limitierte Teilnehmerzahl! Um Voranmeldung unter 02252/63536 wird gebeten! Infos & Tickets: www.offene-kellertuer.at.
- Dienstag, 16. Oktober 2018, 17 - 22 Uhr: **Carnuntum in Wien**
  Im Kursalon Hübner in Wien findet mit der Veranstaltung „Carnuntum in Wien“ die jährliche Leistungsschau der Rubin Carnuntum Weingüter statt. 41 Winzerinnen und Winzer stellen mehr als 200 verschiedene Weine vor. Den Schwerpunkt bilden in diesem Jahr die Weine aus Einzellagen sowie der neue Rubin Carnuntum Jahrgang 2017. | Ticket: € 20,– (Vorverkauf € 17,–).
  Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: www.carnuntum.com.
- Samstag, 20., & Sonntag, 21. Oktober 2018, 14 - 18 Uhr: **Höfleiner Winzerpfad (Carnuntum)**
  In Höflein öffnen die Winzer ihre Keller und laden zur Verkostung von Wein, Destillaten und kleinen Gerichten ein. Entlang eines Winzerlehrpfades kann man sich noch genauer über die Wein der Region informieren. | Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: www.carnuntum.com.
- 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
- Dienstag, 13. November 2018, 18 – 22 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FOLGE 2“: Roland *Steindorfer*, Weingut *Steindorfer*, Apetlon, Neusiedlersee
  Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 15. November 2018, 14 – 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC in Graz**
  Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine Jahrgang 2016. Ein Jahrgang, dessen Weine es frostbedingt nur in kleiner Menge gibt. Nützen Sie also die Chance sie zu verkosten in der Alten Universität Graz (Hofgasse 14, 8010 Graz).
  Details zur Veranstaltung und Weingüterliste unter: www.blaufraenkischland.at

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

ACHTUNG: Der Termin am 16. November ist bereits ausgebucht, daher gibt es einen Ersatztermin am Samstag, 17. November! Schnell reservieren, die Nachfrage ist groß!

VORSCHAU 2019:

- Dienstag, 8. Jänner 2019, 18 – 22 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FOLGE 3": Kerstin *Schwertführer*, Weingut *Schwertführer 35*, Sooß, Thermenregion
  Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FOLGE 4": Michael *Gruber*, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal
  Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FOLGE 5": Patrick Altenbacher, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
  Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FOLGE 6": Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
  Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: ***SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018***
  „FINALE": Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
  Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's* & Silberwirt), Schlossg. 21, 1050 Wien
  Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
  Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
  Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

(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)
  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)
  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)
  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 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), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (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 - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

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

*** Mehr als 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
www.winzerkrems.at

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

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

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

Verein Österreichischer Traditionsweingüter
Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
Tel.+43(0)664/4873704
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at

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