

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_23

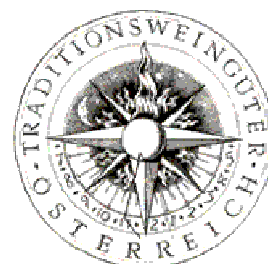
31. OKTOBER 2018

Die Themen:

- WUG Wein und Gesundheit startet – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Internationale Qualitätsauszeichnung für WINZER KREMS 2
- Das war die Österreichische Sektgala 3
- ROSINAS ROSINEN: Ganslwein 3
- Das waren die Thermenregion-TOP-100 in Wien 4
- Top-Erfolge für Domäne Wachau Smaragde – national und international 4
- Wer wird „Bester Sommelier Österreichs“? 5
- Kamptaler Wein Nacht 2018 5
- ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien mit dem Luxusschiff MS Aquamarin 6
- Neuer Weltrekord für eine Flasche Wein 6
- Die Wein-TV-Tipps für die erste November-Hälfte 7
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17

Herausgegeben von:

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



*) WUG Wein und Gesundheit startet – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

WUG – Wein Und Gesundheit ist eine Plattform für Menschen die gesund leben wollen und gerne Wein trinken. **WUG** hat es sich zum Ziel gesetzt die positiven Auswirkungen eines moderaten Weinkonsums auf die Gesundheit zu erforschen und zu kommunizieren. Zuerst werden die Weine analysiert. Dabei wird der Inhalt an gesundheitsfördernden Wirkstoffen wie zum Beispiel Polyphenole und Flavane festgestellt. Sie sollen das Risiko eines Herzinfarktes vermindern und den Blutdruck senken. Sie sollen sich auch positiv auf den Alterungsprozess (Resveratrol) und Diabetes Mellitus auswirken. **WUG** zeichnet die Weine je nach enthaltener Menge dieser Inhaltsstoffe aus und bewertet sie nach einem Punktesystem. Bei Weinen die mit **3 WUG-Punkten** ausgezeichnet sind, genügen ein bis zwei Gläser pro Tag um einen positiven Effekt zu erzielen. **WUG** empfiehlt einen **MODERATEN** Weinkonsum. Größere Mengen an Wein/Alkohol heben die positive Wirkung der gesundheitsfördernden Phenole, Flavane auf und können die Gesundheit beeinträchtigen. www.wein-gesund.at (hb) (www.actcom.at, 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:

Er trinkt trotz seiner Fahne Wein
und meint in seinem Wahne „fein“!
Dann hat er sich zum Stein gewandt,
wo er „S war zuviel Wein!“ gestand.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) Internationale Qualitätsauszeichnung für WINZER KREMS

Neben der Qualität der Weine wird im deutschen und französischen Einzelhandel seit Jahren eine Qualitätsauszeichnung für den Herstellungsprozess von Lebensmitteln vergeben, Der „International Featured Standard - Food (IFS Food)“.

Die IFS-Zertifizierung wurde ursprünglich als Auditierung von Eigenmarkenlieferanten eingeführt, richtet sich aber als lebensmittelspezifisches Qualitätssicherungssystem mittlerweile auch an alle produzierenden Lebensmittelunternehmen. Sie dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Zertifizierte Unternehmen gewährleisten, dass den Kundenanforderungen entsprechende und gesetzeskonforme Lebensmittel hergestellt werden. Mit dieser Auszeichnung wird nicht nur der Schutz der Verbraucher gesichert, sondern auch die hohe Qualität der vielfälti-



WINZER KREMS wird durch „International Featured Standard Food“ ausgezeichnet (v. l.): GF Dir. Franz Ehrenleitner, Andrea Schenter, Stv.-GF Ludwig Holzer MSc. © Franz Crepaz

gen Weine von WINZER KREMS verdeutlicht. Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner*, MAS, ist zurecht stolz auf Qualitätsmanager und Kellermeister Franz *Arndorfer* und sein Team: „2018 fand das Audit erstmals unangekündigt statt, diese Herausforderung haben wir mit Bravour gemeistert. Die Zertifizierung wurde mit 97,23 % auf allerhöchstem Niveau erfüllt!“ (bbj)

*) Das war die Österreichische Sektgala

Am Nachmittag des 22. Oktober 2018, einem Montag (!), kamen rund 1.500 Besucher in die Österreichische Nationalbibliothek und konnten erstmals Österreichischen Sekt g.U. Große Reserve – die höchste Stufe der österreichischen Qualitätspyramide – kosten, der auf der diesjährigen Sektgala erstmals präsentiert wurde! Optisch ist er leicht zu erkennen, bietet doch die rot-weiß-rote Banderole für Sekt g.U. die Garantie für „geschützten Ursprung und geprüfte Qualität“.

Und so kamen mehr als 30 namhafte Sektproduzenten angereist, um ihre besten prickelnden Schätze zu präsentieren und zeigten sich dabei bestens vorbereitet, den internationalen Schaumwein-Größen wie Champagner, Franciacorta oder Cava auch in der qualitativen Top-Liga auf Augenhöhe zu begegnen. Entsprechend streng sind die Vorgaben. So dürfen beispielsweise die Trauben ausschließlich aus einer Gemeinde kommen, müssen durch Handlese geerntet werden und mit 50 % Saftausbeute ist nur das Herzstück einer schonenden Pressung für die weitere Verarbeitung zugelassen. Außerdem ist die Dosage auf max. 12 g/l (brut sowie extra brut/brut nature) festgelegt, erlaubt hingegen ist eine Lagenbezeichnung.

Mit dieser und anderen qualitätsorientierten Maßnahmen hat sich das Österreichische Sektkomitee zum Ziel gesetzt, den Marktanteil von österreichischem Sekt von 30 % mittelfristig auf 50 % zu erhöhen. Österreichischer Wein verzeichnet beispielsweise in der Gastronomie einen Marktanteil von über 85 % – hier bleibt für österreichischen Sekt also noch einiges zu tun.

Und daher hat Österreichischer Sekt auch einen neuen Botschafter: Karl *Hohenlohe*, Herausgeber des Gault&Millau, wurde im Rahmen der Österreichischen Sektgala in einer feierlichen Zeremonie in sein neues Ehrenamt eingeführt. Er ergänzt damit Dr. Petra *Stolba*, Geschäftsführerin der Öster-

Rosinas Rosinen: Ganslwein



(Keine Sorge, es handelt sich hier keineswegs um eine verdeckte *Abstinent 4.0*-Kolumne. Nicht von Ganslwein im Sinne von Leitungswasser soll hier die Rede sein, sondern von Wein zum Gansl.)

Dem Heiligen Martin haben wir einen alljährlich wiederkehrenden Hochgenuss der Extraklasse zu verdanken – das Martinigansl. Ursprünglich im Burgenland beheimatet, ist diese wunderbare österreichische Tradition mittlerweile bis nach Vorarlberg vorgedrungen. Der Legende nach soll sich der damalige Sohn eines römischen Tribuns im 4. Jhdt. n. Chr. in einem Gänsestall versteckt haben, um der Weihung zum Bischof von Tours zu entgehen. Wer Gänse kennt, weiß, dass das wohl das schlechteste Versteck ist, das man sich aussuchen kann. Gänse schnattern per definitionem praktisch immer: Wenn sie bedroht werden, sich über etwas beschweren, sich aufregen, ihnen langweilig ist, einen schlechten Tag haben oder einfach auch nur glauben, dass das Gesagte zutreffen könnte.

Auch heuer sind wir schon wieder mittendrin in der Ganslzeit und damit beim Thema: Welcher Wein passt denn nun am besten zum Gansl? Wie so oft in Österreich, finden wir auch hier gespaltene Lager. Während die einen auf Weiß schwören, geht bei den anderen nichts über einen vollmundigen Rotwein. Mitunter entscheidet die Farbe der Krautbeilage. Weißkraut – kräftiger Weißwein, Rotkraut – kühler einfacherer oder ganz großer Roter. Ich muss zugeben, dass ich beiden Weinfarben einiges abgewinnen kann. Im Geiste Globetrotterin, im Herzen aber Patriotin durch und durch, entscheide ich mich daher zu meist für eine österreichische Lösung: Zu meinem Gansl nehme ich am liebsten Rot-Weiß-Rot.

An dieser Stelle noch einen besonderen Gruß an alle namentlichen Nachfahren des Heiligen Martin: Vielen Dank für euer unermüdliches Interesse!

Wie immer meine Bitte am Schluss:

@ALLE: Weinerfahrungen und Kommentare an:

rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

reich Werbung, und Dr. Ferdinand *Maier*, welcher sich seit vielen Jahren als Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich für den guten und nachhaltigen kulinarischen Geschmack engagiert. Gemeinsam bat das neu formierte Botschafter-Trio rund 50 Entscheidungsträger aus Wirtschaft, Politik, Tourismus und Kulinarik zu einem Empfang, um die Kunde von der herausragenden Entwicklung des heimischen Sekts unter weiteren Multiplikatoren zu verbreiten. Unter den geladenen Gäste fanden sich unter anderem Johanna *Rachinger*, Generaldirektorin der Österreichischen Nationalbibliothek; Elisabeth *Gürtler*, Sacher Betriebe und Spanische Hofreitschule; VieVinum-Organisatorin Alexandra *Graski-Hoffmann*, die Haubenköche Konstantin *Fillippou* und Toni *Mörwald*, Kulturmanager Daniel *Serafin*, ORF-Korrespondent Roland *Adrowitzer*, Schlumberger-Vorstand Arno *Lippert*, das Ehepaar *Kattus-Polsterer* von der gleichnamigen Sektkellerei sowie die Winzer Michael *Malat*, Karl *Steininger* und Hannes *Harkamp*. (bbj)

***) Das waren die Thermenregion-TOP-100 in Wien**

„Es freut uns besonders, dass das neue Konzept mit den Verkostungsinseln nach Sorten so gut angenommen wurde“, betont Heinrich *Hartl*, Obmann Weinforum Thermenregion. Am Montag, 22. Oktober 2018, luden die Winzer der Thermenregion zur Präsentation der TOP-100-Weine ins Wiener Hotel Hilton am Stadtpark. Bereits zum dritten Mal in Kooperation mit WINE AFFAIRS wurde zur Verkostung der 100 besten Zierfandler, Rotgipfler und Burgunder geladen. Vorab konnte das Fachpublikum aus Medien, Gastronomie und Handel beim exklusiven Pre-Opening die aktuellen Weine der Thermenregion kennenlernen. Die anwesenden Winzerinnen und Winzer informierten die Besucherinnen und Besucher über die unverkennbare Stilistik, Feinheiten bei der Vinifikation und erzählten von den unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten der einzelnen Weingärten. Die besten Bilder gibt es unter www.wine-affairs.at.

Die prämierten TOP-100-Weine wurden Ende Sommer in einer Blindverkostung von einer strengen Fachjury ermittelt, die die Qualitätsweine nach dem 20-Punkte-Schema bewertet hat. Der Fokus der Verkostung liegt bei den autochthonen Weißweinsorten Zierfandler und Rotgipfler sowie bei den roten und weißen Burgundersorten wie Pinot Noir, St. Laurent, Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder/Pinot Gris. (bbj)

***) Top-Erfolge für Domäne Wachau Smaragde – national und international**

Nach den Erfolgen der üblicherweise immer etwas früher antrinkbaren Loibner-Lagen-Smaragde aus 2017 in den ersten Monaten dieses Jahres (siehe auch BBJ Wein-Newsletter 2018_19 vom 13. Sept. 2018, S. 5) kommen nun im Herbst die Smaragde aus den weiter westlich gelegenen Lagen der Wachau erst so richtig in die Gänge. Aus der Domäne Wachau ist das beispielsweise der Riesling Smaragd aus der Lage Achleiten, der nahezu zeitgleich im österreichischen Magazin „À la carte“ mit 95 Punkten und bei Stuart *Pigott*, der für James *Suckling* in Österreich verkostet, mit 94 Punkten als Top-Wein des Hauses ausgezeichnet wurde. Daneben konnten der Veltliner-Smaragd aus der Achleiten (94 bzw. 92 Punkte) und der Riesling-Smaragd aus der Riede Singerriedel (94 bzw. 93 Punkte) groß abräumen. Allesamt wurden für ihr zurückhaltendes, eher nobles Auftreten und für ihre unnachahmliche Mineralität gelobt. Gleichzeitig wird ihnen eine lange Lebensdauer vorausgesagt, was ich vollumfänglich bestätigen kann.

Aus eigener Erfahrung darf ich sagen, dass sich die Weine aus der Riede Achleiten der Domäne Wachau – sowohl Grüner Veltliner als auch Riesling – immer etwas langsamer entwickeln, derzeit aber gerade die Weine aus den Jahren 2009, 2012 und 2015 von einem Genusshöhepunkt zum nächsten eilen! (bbj)

Zu den aktuellen Bewertungen von „À la carte“ und James *Suckling* geht's hier:

https://www.domaene-wachau.at/uploads/media/DW_Alacarte_Bewertung.pdf bzw.

<https://www.domaene-wachau.at/uploads/media/Suckling2018.pdf>

*) Wer wird „Bester Sommelier Österreichs“?

Am 5. November 2018 liefern sich 20 Top-Sommeliers im ARCOTEL Wimberger in Wien ein heißes Match um den Staatsmeistertitel. Dabei ist das Niveau so hoch wie nie zuvor. Praktisch alle Teilnehmer verfügen über Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie, die meisten haben bereits eine Reihe von europa- und weltweiten Sommelierwettbewerben bestritten. Darunter befinden sich Namen der heimischen Top-Sommellerie, aber auch einige, die in der Ferne gastronomische Karriere machten.



Vier Jahre liegt es zurück, als mit Suvad Zlatic der amtierende Titelinhaber „Bester Sommelier Österreichs“ gekürt wurde. Auch er stellt sich wieder den vielseitigen und höchst kniffligen Aufgaben. Der Wettbewerb beginnt bereits am Morgen mit einer schriftlichen Arbeit, dieser folgen eine Blindverkostung und verschiedene praktische Aufgaben. Eine strenge Jury beobachtet jeden Griff und jedes Wort der Wettbewerbskandidaten. Rebsorten, Weinlagen, Reberziehung und Winzer aus den exotischsten Weinregionen der Welt müssen ad hoc abrufbar sein. Genauso sind knifflige Fragen über Spirituosen, Sake, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Käse und generell über die Harmonie von Speisen und Getränken zu beantworten. Das alles auch noch vor Publikum und unter großem Zeitdruck. Und damit es ganz sicher nicht zu einfach wird, stellt die Jury den Kandidatinnen und Kandidaten auch noch jede Menge Fallen. Echte Restaurantsituationen werden nachgestellt, bei denen beispielsweise der falsche Weißwein eingekühlt ist und der richtige neben dem Kühlschrank bei Zimmertemperatur steht oder unpolierte Gläser "vorbereitet" wurden. Vorkommen kann auch, dass die Gäste nach dem Öffnen der Weinflasche plötzlich der Meinung sind, sie hätten einen anderen Wein bestellt – hier sind zusätzlich zum fachlichen Können Nervenstärke, Charme und diplomatisches Geschick gefragt. Wenig verwunderlich also, dass Mentaltraining zur täglichen Vorbereitungsarbeit für diese Art von Wettbewerb gehört. Highlight des Tages ist das Finale, das im Rahmen eines Galadiners stattfindet. Hier treten die drei Besten auf einer Bühne gegeneinander an, während das Publikum diese hochkarätigen Performances genießen kann. Für diesen Programmpunkt gibt es noch für wein- und gastronomisch interessierte Gäste die Möglichkeit, ein Ticket zu buchen (€ 96,- unter <https://www.eventbrite.at/e/best-sommelier-austria-2018-tickets-49325351454>). Moderiert wird der Abend von Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria sowie von Bernd Kreis, Bester Sommelier Europas 1992, Deutschland. (bbj)

*) Kamptaler Wein Nacht 2018

Wenn die Weinlese vorüber ist und der Weinherbst Niederösterreich dem Ende zu geht wird im Schloss Grafenegg wieder eine kulinarische Gala zu Ehren des Kamptaler Weines gefeiert: Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal laden zur „Kamptaler Wein Nacht“ ein. Im Mittelpunkt steht traditionell die Verleihung des „Kamptaler Weinpreis“ - in diesem Jahr überreicht Gerhard Zadrobilek, Ex-Radprofi und Österreichs erster Wagyu-Rinder-Züchter, als Ehrengast die Urkunden und Trophäen.



Am Freitag, dem 23. November 2018 lässt man das Weinjahr Revue passieren und präsentiert die ausgezeichneten Weine aus dem erfolgreichen Weinbaugebiet. In der Bibliothek des Schlosses schenkt man als Aperitif Sekt und Jungwein aus dem Kamptal ins Riedel-Glas. Höhepunkt der Veranstaltung ist die Verleihung des „Kamptaler Weinpreis 2018“, bei dem die besten Grünen Veltliner und Rieslinge in den Kategorien Gebiets-, Orts- und Lagenwein prämiert werden. In der Rotwein-Kategorie matchen sich Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir aus dem Kamptal.

Genuss und Stimmung erfüllen anschließend die Bel Etage des Schlosses Grafenegg, wenn die Kamptaler Wirte *Mörwald Gourmet Service Catering*, *Heurigenhof Bründlmayer* und Benjamin

Schwaighofer von der Arche Noah Gartenküche kulinarische Highlights beim viergängigen Menü kredenzen. Prämierte Spitzenweine begleiten den kulinarischen Hochgenuss. Musikalisch umrahmt wird der Abend von den „Tanzhausgeigern“.

Zeit und Ort: Freitag, 23. November 2018, 18:30 Uhr im Schloss Grafenegg (NÖ)

Eintritt: € 52,-- p.P. (inkl. Aperitif, viergängigem Menü, Käsebuffet, Verkostung aller Siegerweine)

Reservierung & Kartenvorverkauf unbedingt notwendig (!) im Ursin Haus Langenlois unter Tel: 02734/2000-0 oder weinstrasse@kamptal.at. Keine Abendkasse! (bbj)

***) ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien mit dem Luxusschiff MS Aquamarin**

Wunderschönes Dalmatien. Kroatisches Flair pur. Wunderbare Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxusschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen sie in die Kulinarik dieser Region und lassen sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen.



Den Info-Flyer zur GENUSS-Reise Dalmatien finden Sie unter:

https://www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf

Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter:

https://www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routen%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf

Für Fragen jeder Art, weitere Informationen, die allgemeinen Geschäftsbedingungen, einen detaillierten Programmablauf sowie Informationen über das Schiff und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela Lefor, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at. (bbj)

***) Neuer Weltrekord für eine Flasche Wein**

Alle Rekorde purzelten bei der jüngsten Weinauktion von Sotheby's in New York am vergangenen Samstag: für zwei Flaschen Romanée Conti 1945 wurden einmal 558.000 US-Dollar (511.000 Euro) bezahlt, für die zweite Flasche 496.000 US-Dollar (431.000 Euro).

Von diesem Wein füllte die Domaine de la Romanée-Conti (DRC) 1945 nur 600 Flaschen. Die beiden Rekord-Flaschen waren die Spitzen-Lots der Versteigerung aus dem Privatkeller von Robert Drouhin, Patriarch von Maison Joseph Drouhin im Burgund. Der Versteigerungserlös hat die Erwartungen der Schätzmeister von Sotheby's um das rund 20-fache übertroffen. Erwartet worden waren Erlöse von 22.000 bis 32.000 Dollar pro Flasche. Bisher hielt den Versteigerungsrekord für Einzelflaschen eine Jeroboam von Château Mouton Rothschild 1945.

Die beiden Flaschen Domaine de la Romanée-Conti 1945 waren Teil von rund 100 Lots aus dem Keller von Joseph Drouhin aus Jahrgängen von 1937 bis 1964. Die Sammlung hatten Drouhin und sein Vater Maurice über Jahrzehnte zusammen getragen, als das Haus Drouhin exklusiver Distributor für DRC in Frankreich und Belgien war.

Den Vogel bei der Drouhin-Versteigerung schoss allerdings ein Whisky ab: für den 1926 Macallan mit einem Etikett von Popart-Künstler Sir Peter Blake wurden am vergangenen Samstag in New York satte 843.200 US-Dollar (733.000 Euro) hingeblickt.

Quelle: Vinaria online, 22.10.2018, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3037

ERRATUM: Im BBJ Wein-Newsletter 2018_22 vom 17. Oktober 2018 berichteten wir von einem Beitrag von „Captain Cork“, den wir fälschlicherweise Manfred Klimek zuordneten. Dieser hatte jedoch das Medium bereits verlassen. Das Redaktionsteam um Gründer, Geschäftsführer und Chefredakteur Marcus Johst ist somit als Urheber dieses unerhört amüsanten und informativen Beitrags zu nennen. Wir danken unserem Leser Peter M. für den Hinweis und entschuldigen uns für etwaige Unannehmlichkeiten. (bbj)

***) Die Wein-TV-Tipps für die erste November-Hälfte**

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

- Donnerstag, 1. November, 12:15 | arte (online verfügbar von 31.10. bis 30.11.)
Chinesen auf Einkaufstour – Die Weinregion Bordeaux im Wandel
Chinesische Investoren kaufen im großen Stil Weingüter und Schlösser im Bordeaux, im Südwesten Frankreichs. Sie sind begeistert von der französischen Lebensart und von den Rotweinen, die in China als Prädikat für eine luxuriöse Lebensart stehen. Aber was bedeutet die Einkaufslust der Chinesen für die Weinregion Bordeaux.
- Donnerstag, 1. November, 18:45 | 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: vom Familienbetrieb über den angestellten Betriebsleiter bis hin zum kleinen eigenen Weingut, das am Feierabend bewirtschaftet wird. Zwei unserer Winzer sind Neuentdeckungen des Jahres 2018, wurden von den Weinguidees Gault & Millau und Vinum ausgezeichnet. Alle verbindet die Freude am Weinmachen. Die Jungwinzer sind meist top ausgebildet, haben neben der Winzerlehre ein Weinbaustudium absolviert und über den Tellerrand geschaut, zum Beispiel in Südafrika oder Neuseeland. Dadurch sind sie stark vernetzt und bringen viele neue Ideen in ihre Heimatregion. Sie helfen einander und tauschen sich aus, geben sich Feedback und wollen einfache, natürliche Weine machen, oft spontanvergoren. Fernab von Blasmusik und Weinköniginnen veranstalten sie grenzüberschreitende Weinevents, geben sich modern und weltoffen und sind so Botschafter für die Region. Neben dem Feature "Alte Reben, junge Ideen" gibt es im Saar-thema einen kurzen Talk zu Entwicklungstendenzen beim regionalen Wein und zum sich ankündigenden Super-Weinjahr 2018. Durch die Sendung führt Roman *Bonnaire*.
- Freitag, 2. November, 14:05 | WDR Fernsehen
Wunderschön! Rheinreise
Warum ist es am Rhein so schön? Tamina *Kallert* und Stefan *Pinnow* wissen es: Sie erkundeten die schönsten Schlösser und Burgen, genossen Wein und gutes Essen und besuchten romantische Städte wie Rüdesheim. Sie begegneten sagenhaften Gestalten wie der Loreley, wanderten auf dem Rheinsteig, schwebten über Weinberge, blickten vom Drachenfels auf das Siebengebirge und tranken Kölsch im Schatten des Doms. Die beiden Moderatoren stellen ihre persönlichen Highlights zwischen Rheingau und Köln vor und geben Ausflugstipps.
Wein und gutes Essen, malerische Dörfer und alte Schlösser, Romantik und Geselligkeit – all das fand Stefan *Pinnow* im Rheingau. Er wanderte ein Stück auf dem Rheinsteig, besuchte Heilbäder in Wiesbaden und tauchte ein in den Trubel von Rüdesheim, bevor er mit einer Seilbahn über die Weinreben schwebte. Kloster Eberbach bei Eltville ist ein Gesamtkunstwerk aus Geschichte, Architektur, Kultur und Wein – und war Kulisse für den Film "Der Name der Rose".
Romantik pur erlebte Tamina *Kallert* im Tal der Loreley zwischen Koblenz und Bingen, das zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Auf der Burgruine Rheinfels kämpfte sie einen Schwertkampf und wandelte durch die düsteren Kellergewölbe. Sie half Nonnen bei der Weinlese und traf die damalige "Loreley", die ihr die Geschichte der sagenhaften blonden Sirene erzählte.
- Freitag, 2. November, 10:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat – Herbst im Zabergäu
Wein und wilde Tiere – das Zabergäu ist ein kleines Paradies bei Heilbronn. Im Herbst ist es hier besonders schön. Wie ein bunter Patchwork-Teppich in Rot, Grün und Gelb breitet sich die sanfte Hügellandschaft aus, ganz vom Weinbau geprägt. Brackenheim, das Herz der Region, ist die größte Rotweingemeinde Deutschlands. SWR-Moderatorin Annette *Krause* macht sich zur einer Genuss-tour auf. Sie entdeckt beim Weingut der Grafen *Neipperg* die Vorzüge des Lembergers, hilft bei der Lese, erfährt viel über die Geschichte und trifft weinbegeisterte Menschen in Besenwirtschaften und bei Weinfesten der Gegend.

- Samstag, 3. November, 07:45 | SWR Fernsehen
Spuren im Stein – Der Kaiserstuhl
Der Kaiserstuhl – eine kleine inselartige Erhebung in der Mitte des Oberrheingraben, bekannt für gute Weine und sonniges Wetter. Unter seiner Oberfläche verbirgt der Kaiserstuhl eine ungewöhnliche Entstehungsgeschichte, der die Moderatoren Sven *Plöger* und Lena *Ganschow* auf den Grund gehen.
- Samstag, 3. November, 16:45 | hr-fernsehen
Zu Gast in Rheinhessen
Nina *Thomas* macht einen Ausflug auf die andere Rheinseite – auf die „ebsch Seit“, wie es früher hieß. Das ist lange vorbei, und die Hessen auf beiden Seiten besuchen sich gerne. In Rheinhessen gibt es ausgezeichnete Weine und viele kreative Köche. Auf einer Fahrt durch die sanften Hügel der Weinberge besucht Nina Thomas eine Winzerin, guckt in Landgasthöfen und Restaurants in die Töpfe, steigt in einen alten, verwinkelten Weinkeller und erlebt am roten Hang eine Winzervesper mit Weck, Worscht und Woi.
- Samstag, 3. November, 20:15 | hr-fernsehen
Wunderschön! Die Ahr – Genuss am Fluss
Von der Quelle in Blankenheim bis zur Mündung bei Sinzig fließt die Ahr rund 89 km durch eine von Weinbergen geprägte Landschaft. Während Stefan *Pinnow* südlich des Flusses auf dem entstehenden Ahrsteig wandert, zieht es seinen Moderatoren-Kollegen Bernd *Stelter* auf die gegenüberliegende Seite der Ahr: auf den Rotweinwanderweg. Bernd *Stelter* stellt drei Jung-Winzerinnen vor und sieht sich im Weingut Kloster Marienthal um.
- Samstag, 3. November, 21:45 | hr-fernsehen
Entdeckungen in Rheingau und Taunus: Zwischen Rheinromantik und hessischer Lebensart
Die Sendung entführt in hessische Regionen, wo liebliche Landschaften den Geist der Rheinromantik heraufbeschwören und wo Gemütlichkeit und Gastlichkeit großgeschrieben werden: in den Rheingau, Deutschlands Weinkammer, und in den Taunus, der mit seiner sanft hügeligen und waldreichen Landschaft zu den schönsten deutschen Mittelgebirgen gehört.
- Sonntag, 4. November, 06:00 | SWR Fernsehen
Schätze der Welt - Erbe der Menschheit
Die Natur des Weines: Lavaux und Saint-Emilion
Das Weinbaugebiet Lavaux zwischen Lausanne und Vevey gilt als eine der schönsten Landschaften der Schweiz. Die mächtigen Felswände der Savoyer- und Waadtländer Alpen schützen vor kalten Winden und auch der über dreihundert Meter tiefe Lac Léman – der Genfer See – sorgt für ein mildes Klima. Schon 100 n. Chr. pflanzten die Römer an den steilen Uferhängen Reben. Im Mittelalter begannen dann Zisterziensermönche stufenförmige, mit Mauerwerk befestigte Terrassen anzulegen und steigerten so Qualität und Ertrag der Weinstöcke.
Saint-Emilion zählt zu den romantischsten Weinorten der Welt. Die kleine Stadt liegt auf einem Plateau aus Kalkstein, eingerahmt von Weinbergen, auf denen die Trauben der berühmten "grands crus" wachsen. Im Verlauf der Jahrhunderte ist in Saint-Emilion eine Symbiose aus Natur und Mensch entstanden. Es waren die Römer, die im 5. Jahrhundert in diesem Gebiet ihre ersten Rebstöcke pflanzten und damit eine außergewöhnliche Landschaft zu kultivieren begannen.
- Sonntag, 4. November, 14:00 | MDR Fernsehen
Sagenhaft – Das Unstrut-Land
In Freyburg trifft TV-Moderator Axel *Bulthaupt* auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen sehr leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzgefährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben.

- Samstag, 4. November, 14:20 | Bayerisches Fernsehen
Unterwegs in Bayern: Würzburg
Schon 1981 wurde die Residenz- und Bischofsstadt Würzburg in das Weltkulturerbe aufgenommen und 2004 feierte man das 1300-jährige Stadtjubiläum. Eine geschichtsträchtige Stadt, dieses Würzburg. Beeindruckend die vielen historischen Bauten, wie ihr Wahrzeichen, die Marienfeste oder die Residenz. Doch auch für kulinarische Genießer hat Würzburg ein Highlight zu bieten: "Der Stein" ist der größte zusammenhängende Weinberg Europas und zugleich prägendes Element des Stadtbildes.
- Montag, 5. November, 10:40 | arte
360° Geo Reportage: Der Weinpriester von Bali
Bali ist ein Tropenparadies und gilt als Insel der Götter. Dem Hindupriester Rai *Budarsa* gelang es als Erstem, Wein auf Bali zu kultivieren. Dreimal im Jahr kann auf der tropischen Insel geerntet werden. Für den Unternehmer ein Segen – doch für den gläubigen Hindupriester in Anbetracht der vielen religiösen Feste und Zeremonien eine Herausforderung. Ob Rai *Budarsa* der Balanceakt zwischen dem harten Alltag eines Unternehmers und den religiösen Verpflichtungen eines Priesters gelingt, davon erzählt diese "360° Geo Reportage". Bereits seit einer Stunde wartet die Prozession für die Leichenbestattung auf der Straße. Hindupriester und Weinhändler Rai *Budarsa* streift eilig sein Poloshirt und die Bermudas ab, denn als höchster Vertreter einer Priesterkaste muss er jede Zeremonie in seiner Gemeinde leiten.
- Montag, 5. November, 11:35 | hr-fernsehen
Zu Gast in Rheinhessen
Nina *Thomas* macht einen Ausflug auf die andere Rheinseite – auf die „ebsch Seit“, wie es früher hieß. Das ist lange vorbei, und die Hessen auf beiden Seiten besuchen sich gerne. In Rheinhessen gibt es ausgezeichnete Weine und viele kreative Köche. Auf einer Fahrt durch die sanften Hügel der Weinberge besucht Nina *Thomas* eine Winzerin, guckt in Landgasthöfen und Restaurants in die Töpfe, steigt in einen alten, verwinkelten Weinkeller und erlebt am roten Hang eine Winzervesper mit Weck, Worscht und Woi.
- Dienstag, 6. November, 14:10 | 3sat
Ligurien – Leben zwischen Himmel und Meer
Hoch über dem Golf von Genua spannt sich eine Kette vergessener Orte und beeindruckender Landschaften von der Französischen Riviera bis zu den Hügeln der Toskana: der Ligurische Höhenweg. Der Rhythmus des unaufhörlichen Auf- und Abstiegs kulminiert in der Arbeit auf den schmalen Weinterrassen der Cinque Terre – einer unverwechselbaren Kulturlandschaft, die seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.
- Mittwoch, 7. November, 17:00 | 3sat
Inseln des Mittelmeeres: Zypern
Auf den grünen Berghängen des Tróodos wächst seit Jahrtausenden Wein und machte Zypern als ersten kommerziellen Weinproduzenten bekannt. Mehr als 300 Sonnentage pro Jahr bieten dafür optimale Bedingungen.
- Donnerstag, 8. November, 09:45 | ARD-alpha
Alkohole und ihre Derivate – Schulfernsehen
Alkohole sind eine umfangreiche Gruppe chemischer Verbindungen, die viele Ähnlichkeiten aber auch große Unterschiede aufweisen. Der bekannteste Alkohol entsteht, wenn die Weinhefe den Zucker im Traubensaft vergärt. Der Film geht aus von der Weinherstellung beim Winzer. Im Labor experimentieren Schüler, sie setzen einen Gärversuch an und testen die chemischen und physikalischen Eigenschaften verschiedener Alkohole. Trickfilmabschnitte veranschaulichen die homologe Reihe dieser Verbindungen. In Experimenten und Realfilmabschnitten wird gezeigt, wie aus Alkoholen ihre Derivate entstehen, wie Ethanol zu Ethanal oder Essigsäure wird. Auch die Ester stammen von den Alkoholen ab, sie sind als Aromastoffe in der Natur verbreitet.

- Donnerstag, 8. November, 18:15 | SWR Fernsehen
Weinsafari
Die ehemalige Deutsche Weinkönigin Janina *Huhn* moderiert die neue Genusssendung rund um den Wein: Die Weinexpertin führt in jeder Folge einen prominenten Gast in eine Weinregion und lässt ihn dort kulinarische Abenteuer erleben.
- Sonntag, 11. November, 18:05 | SWR Fernsehen
Hierzuland: Die Hauptstraße in Niederotterbach
Ein Kleinod in der Südpfalz, so beschreiben die Einwohner ihren Ort Niederotterbach. Nur wenige Kilometer von Bad Bergzabern und der französischen Grenze entfernt, liegt das Dorf ganz am südöstlichen Ende des Kreises Südliche Weinstraße. Niederotterbach zählt derzeit 330 Einwohner und ist geprägt von Landwirtschaft und Weinbau. Für einen Besuch ist das schöne Dorf immer zu haben. Viele Ferienwohnungen laden zum Verweilen ein.
- Mittwoch, 14. November, 18:35 | arte
Das Schwarze Meer – Russland (online verfügbar von 14.11. bis 14.12.)
In Abrau Durso steht Russlands größte Schaumweinkellerei. In kilometerlangen Tunneln lagert dort "Schampanskoje", die russische Variante von Champagner.
- Mittwoch, 14. November, 19:40 | arte
Ein göttlicher Tropfen: Kretas Winzer setzen auf alte Reben
Die Winzer auf Kreta bauen wieder ihre alten Reben an. In den 70er Jahren hatten sie die alle rausgerissen, zugunsten von Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Syrah – nun wollen sie auf dem internationalen Markt wieder durch Eigenständigkeit brillieren, als Erben einer 3.500 Jahre alten Tradition des kretischen Weinbaus. Maria Tamiolakis Vater ist ein Pionier der alten kretischen Weinreben. Er wollte nicht mehr nur Kopien von Bordeauxweinen keltern oder Retsina, dessen Harz den wahren Geschmack verschleiern soll. Er pflanzte wieder alte kretische Reben, Vidiano, Mandilari, Kotsifali, die es schon zu Zeiten König Minos gab, vor 3.500 Jahren.
- Donnerstag, 15. November, 16:20 | 3sat
Romantische Flüsse (1/3): Die Saar
Die Kanalisierung der Saar im 19. und 20. Jahrhundert hat die Landschaft verändert, einige der tiefsten Schleusen Deutschlands finden sich heute an ihrem Unterlauf. Hier ist auch Winzer Christian *Ebert* zu Hause. Industrielle Nutzung und ökologischer Weinbau mag vielerorts als Widerspruch erscheinen, nicht so an der Saar. Auch Steillagen-Experte *Ebert* hat nichts gegen die vor seinen Weinbergen vorbeituckenden Frachtschiffe, im Gegenteil: Der Ausbau zur Großschifffahrtstraße sorgt für eine gleichmäßig breite Wasserfläche. Das mildert die Temperaturen im Winter. Weniger frostanfällig und mit einer angenehmeren Säure ihrer Weine war hier die Kanalisierung der Saar für die Winzer ein Segen.
- Donnerstag, 15. November, 17:00 | 3sat
Romantische Flüsse (2/3): Der Neckar
Zwischen der Quelle am Schwenninger Moos und der Mündung trifft das Filmteam Verbindungsstudentinnen in Tübingen mit offiziellem Stocherkahndiplom sowie die älteste Weinlese-Crew in Stuttgart, die mitten in der pulsierenden Hauptstadt der Schwaben auch mit weit über 60 Jahren noch in Steilwandlagen herumkraxelt.
- Donnerstag, 15. November, 17:00 | 3sat
Romantische Flüsse (3/3): Der Main
Der Film stellt eine echte Prinzessin vor, die nach einem schweren Schicksalsschlag den Familienbetrieb am steilsten Weinberg des Mains übernommen hat.
- Freitag, 16. November, 20:15 | hr-fernsehen
Bordeaux und Frankreichs Südwesten Wo Genießer zu Hause sind
In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel de Montaigne und Montesquieu hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-

Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin 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.

- Freitag, 16. November, 20:15 | SWR Fernsehen

Expedition in die Heimat: Erlesenes am Rhein

Viele bedeutende Dichter haben den romantischen Rhein besucht und in Versen verewigt, haben Geschichten erzählt, zum Beispiel über das alte Bacharach und eine Zauberin, die in den Mauern der Stadt gelebt haben soll. Was sagen diese alten Geschichten heute? Wie lässt sich diesem kulturellen Erbe begegnen, wenn man am Rhein entlangfährt, um Rheinwein zu trinken und Fachwerkmantik zu genießen? In Bacharach trifft Anna Lena Dörr den Winzer Friedrich *Bastian*, der seine Weinberge nicht nur hoch über dem Rhein hat, sondern auch mitten im Fluss, auf einer Insel. Allerdings liest dieser Winzer nicht nur Trauben, sondern gerne auch Literatur, insbesondere vertonte Literatur, denn Friedrich *Bastian* ist nebenbei auch ein ausgebildeter Sänger.

- Sonntag, 18. November, 15:00 | hr-fernsehen

Bordeaux und Frankreichs Südwesten: Wo Genießer zu Hause sind

In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel de Montaigne und Montesquieu hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 3. November 2018, 13 – 21 Uhr: **Tag der offenen Kellertür in Lutzmannsburg**

Die Lutzmannsburg Winzerfamilien öffnen wieder ihre Kellertüren! Gemeinsam mit WeinliebhaberInnen und Gästen aus Nah und Fern wird der Ausklang des Jubiläumsjahres 2018 „800 Jahre Weinbau in Lutzmannsburg“ gefeiert. Im Zentrum steht wie immer der einzigartige Lutzmannsburg Blaufränkisch!

Der Eintrittspreis zum Tag der offenen Kellertür beträgt € 25,-- und beinhaltet ein hochwertiges 800-Jahre-Jubiläumsweinglas sowie einen Einkaufsgutschein im Wert von € 10,--.

- 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)**

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

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

- Samstag, 17., und Sonntag, 18. November 2018: **Göttlesbrunner Leopoldigang (Carnuntum)**
Die GÖTTLESBRUNNER WINZER freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
 - Samstag, 17. November 2018, 13 - 20 Uhr
 - Sonntag, 18. November 2018, 11 - 18 Uhr
 Einmaliger Spesenbeitrag € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang | www.leopoldigang.at
- Freitag, 23., und Samstag, 24. November 2018: **MondoVino (Wien)**
Bereits zum 14. Mal veranstaltet WEIN & CO das bekannte Wein- und Kulinarikfestival „MONDOVINO“ – heuer zum vierten Mal im Österreichischen Museum für angewandte Kunst (MAK) in Wien. Insgesamt 4.500 Besucher sind im Vorjahr gekommen, um bei diesem internationalen Top-Event dabei zu sein. (<https://www.weinco.at/event/mondovino-2018-35541>)
 - 200 Winzer aus aller Welt schenken rund 1.000 Weine persönlich ein
 - Separater Natural Wine Bereich
 - Degustation von hochwertigen Edelbränden, Grappas, Whiskys, Cognacs & Co.
 - Verkostungsmöglichkeiten feinsten Alimenti und Schokoladen
 - WEIN & CO Bar mit Top-Raritäten aus aller Welt
 - Exklusiver – 20 % Messerabatt auf Bestellungen während der Messetage
 - Kostenloser Messe-Katalog

Wo: MAK Wien, 1010 Wien, Stubenring 5 (Eingang Weiskirchnerstraße)

Wann: Freitag, 23. November 2018, und Samstag, 24. November 2018, jeweils 15 – 21 Uhr
- Montag, 26. November 2018, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Rotweingala (Wien)**
Die besten heimischen Rotwein-Winzer werden persönlich in die Hofburg kommen und ihre Spitzen-Weine ausschenken. Verkosten Sie den Jahrgang 2016 sowie gereifte Weine und seien Sie live dabei bei der Prämierung der Falstaff-Sieger sowie der Präsentation des Falstaff Rotweinguides 2019. Mehr Infos: <https://www.falstaff.at/ed/falstaff-rotweingala-2018/>
Wo: Wiener Hofburg, Heldenplatz, 1010 Wien
Wann: Montag, 26. Nov. 2018 | Fachbesucher: 15 – 16.30 Uhr | Privatbesucher: 16.30 - 20 Uhr
Tickets (online: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-rotweingala-2018-tickets-43830335714>):
€ 40,- Gourmetclubmitglieder & Falstaff Abonnenten | € 45,- VVK-Normalpreis | € 55,- (Tageskasse)



- Freitag, 30. November 2018, 12:30 – 20:00 Uhr: **Portweinmesse 2018 (Leverkusen)**
Bereits zum wiederholten Male organisieren die beiden Portwein-Afficionados Axel *Probst* und Christopher *Pfaff* die Portweinmesse im Bayerkasino in Leverkusen, wobei diesmal fast alle Vintage Ports aus 2016 sowie viele Late Bottled Vintages (LBV) zur Verkostung gelangen. Anmeldungen und Details unter <http://worldofport.de/Events%20DE.html> bzw. unter <https://www.sommelier-union.de/events/portweinmesse-2018/> oder direkt bei Axel *Probst* (World of Port, Verbindungsstr. 12a, D- 40764 Langenfeld, T: + 49 212 60650)



WORLD OF PORT
www.worldofport.de



WORLD OF PORT
www.worldofport.de

PORTWEINMESSE 2018

WORLD OF PORT PRÄSENTIERT

DIE VINTAGE PORTS DES JAHRGANGS 2016

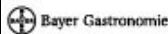
am 30. November 2018 im Bayer Kasino Leverkusen
Kaiser-Wilhelm-Allee 3, 51373 Leverkusen

12.30 Uhr **MASTER CLASS „Der heilige Gral des Portweins – Quinta do Noval“**
Carlos Agrellos präsentiert eine Vertikale der legendären Vintage Ports. In englischer Sprache.
Nur mit separater Einladung.

14 bis 17 Uhr Reserviert für Fachpublikum.
Eintritt nur nach Anmeldung bei info@worldofport.de

16 Uhr **Portwein Basic Seminar**
Erfahren Sie alles Wissenswerte von White Port bis Vintage Port
Eintritt 25 EUR (VVK 20 EUR)

17 bis 20 Uhr „Open to the Public“
Eintritt 25 EUR (VVK 20 EUR)








WORLD OF PORT Verbindungsstraße 12a . 40764 Langenfeld
Fon + 49.212.60650 . www.worldofport.de . info@worldofport.de

PORTWEINMESSE 2018

Erleben Sie die Vintage Ports des Jahrgangs 2016, aktuelle Late Bottled Vintage Ports und andere Portweine der „special category“. Alle führenden Weingüter schenken Ihnen in einer freien Verkostung ihre Portweine aus und erklären Ihnen Besonderheiten und Hintergründe. Die einzigartige Gelegenheit, in Deutschland rund 100 Spitzen-Portweine aus der Hand der Produzenten oder ihrer Importeure zu verkosten.

Der Bayer-Weinkeller wird parallel eine Douro-Weinverkostung mit den Produzenten aus ihrem Sortiment durchführen, u.a. Niepoort, Vale D. Maria, Vale Meao, Passadouro und andere

Jahrgangsports (Vintage Ports) stehen in der Portwein-hierarchie ganz oben und werden nur in Jahren mit außerordentlich guten Erntebedingungen produziert. Sie werden nach 2 Jahren ungefiltert abgefüllt und reifen dann viele Jahre in der Flasche. Ein gereifter Vintage Port besitzt eine Tiefgründigkeit und Komplexität, die man bei gewöhnlichen Rotweinen lange suchen muss.



Scannen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zum Ticket-Shop oder besuchen Sie die Seite www.worldofport.de/vintage

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: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 23. März 2019 | 11. Mai 2019 | 14. September 2019 | 19. Oktober 2019

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

Samstag, 9. November 2019, 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

Samstag, 30. November 2019, 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 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 *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), 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



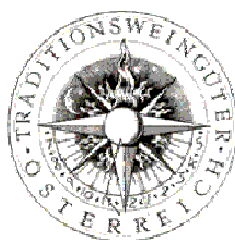
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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