

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_16

31. JULI 2019

Die Themen:

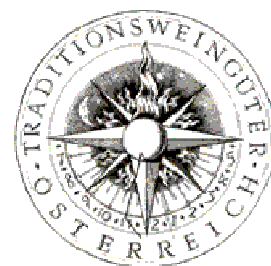
- Traditionelle „Kellerschlüsselübergabe“ bei WINZER KREMS – Sandgrube 13 2
- ROSINAS ROSINEN: 3
- 4 Sterne und viele Punkte für Domäne Wachau im neuen Falstaff Weinguide 4
- Gault&Millau Genuss-Messe 2019 im Kursalon Hübner in Wien..... 4
- *Scheiblhofer* exklusiver Weinpartner der Generali Open 2019 in Kitzbühel 5
- Lesefieber beim Weinherbst Niederösterreich 6
- Aus der Wein-Wissenschaftsredaktion:
Ein bis zwei Glas Wein täglich bei Typ-2-Diabetes..... 7
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion:
(1): Weinskandal auch in Italien?..... 7
(2): Präzise Weinbau-Daten in Australien..... 8
(3): Weltweite Weinproduktion im Vorjahr stark gestiegen 9
- Die Wein-TV-Tipps für die erste August-Hälfte..... 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 15
(2) Seminare | Workshops | Trainings 20
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 21
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 22



HIRTL



glatzer
barnuntum





Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe <http://www.wein-consulting.at/buch08.html>) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegengebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Stoßseufzer des Gastgebers
Kaum müssen s' Wein nicht selber kaufen,
sieht man sie wie die Kälber saufen!

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)



*) Traditionelle „Kellerschlüsselübergabe“ bei WINZER KREMS – Sandgrube 13

Unter dem Motto: „Einen großen Jahrgang erkennt man am perfekten Abgang!“ wurde am 30. Juli 2019 ab 9.30 Uhr gemeinsam mit Mitarbeitern, Mitgliedern, Freunden und zahlreichen prominenten Gästen aus Politik und Kultur auf 30 erfolgreiche Jahre von Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner*, MAS, zurückgeblickt und traditionellerweise der Kellerschlüssel symbolisch an seinen Nachfolger als Geschäftsführer der WINZER KREMS – Sandgrube 13, Ing. Ludwig *Holzer*, MSc, übergeben. In seiner Antrittsrede bedankte sich dieser für das Vertrauen und freut sich darauf, mit einem engagierten Team den erfolgreichen Weg seines Vorgängers fortzusetzen. Die künftigen Herausforderungen werden sicher im Ausbau des Exports, den Änderungen im Klimawandel und die anstehenden Investitionen sein.

Landeshauptmann a. D. Dr. Erwin *Pröll* hatte es sich nicht nehmen lassen, die Laudatio zu halten und 30 Jahre hervorragende Leistungen und Verdienste für die WINZER KREMS zu würdigen: „Du bist ein Denker und ein Lenker, mit deinem Team hast du WINZER KREMS zu dem gemacht, was es ist. Drei Eigenschaften möchte ich hervorstreichen: Deine Verantwortungen, deine Bodenhaftung und dein Mut zu Neuem, ohne das Alte zu verwerfen. Seit stolz und zufrieden auf das, was du geschaffen hast.“



WINZER KREMS-„Kellerschlüsselübergabe“ nach drei erfolgreichen Jahrzehnten unter Beisein zahlreicher prominenter Ehrengäste (v.l.: Landtagspräsident Mag. Karl *Wilfing*, Dir. Franz *Ehrenleitner*, MAS, Ing. Ludwig *Holzer*, MSc, Landeshauptmann a. D. Dr. Erwin *Pröll*)

Mit Innovationsgeist positionierte der ambitionierte Geschäftsführer die WINZER KREMS im Spitzenfeld, so auch mit der zukunftsweisenden Investition in das zentrale Presshaus mit Traubenverarbeitung in Krems mit standardisierten Normbottichen. Außerdem wurde der Auf- und Ausbau des Vinothekellers Bründlgraben zum einzigartigen historischen Kremser Kellerensemble auf Initiative von Franz *Ehrenleitner* verwirklicht, auch mit besonderem Augenmerk auf Barrierefreiheit.

Zudem entstand das erfolgreiche Marketingtool der WINZER KREMS, das einmalige Weinerlebnis „SANDGRUBE 13 wein.sinn“ wird für Besucher die Faszination Wein mit allen Sinnen erlebbar gemacht – in acht Stationen begeben sich die Weininteressierten auf die Spuren des edlen Rebsaftes

und erhalten einen Blick hinter die Kulissen. Der „SANDGRUBE 13 wein.sinn“ ist eine höchst beliebte touristische Attraktion und verzeichnet über 30.000 Gäste im Jahr – eine gelungene Maßnahme zur Steigerung der Ab-Hofverkäufe und entwickelte sich zu einem Top-Ausflugsziel in Niederösterreich. Ein weiterer Meilenstein in 30 produktiven Jahren ist der gemeinsame Aufbau eines Eigenvertriebs in Passau/Deutschland mit Nachfolger Ing. Ludwig *Holzer*, MSc.

Schon früh etablierte Dir. Franz *Ehrenleitner*, MAS, die edlen Tropfen der Winzer im Herzen der Kultur Österreichs. Als Mitbegründer des Festivals „Glatt & Verkehrt“ 1995 wurde der Grundstein für eines der wohl erfolgreichsten Kunst- und Kulturfestivals gelegt und der Weg für weitere Kooperationen im Eventbereich geebnet. 15 Jahre waren die WINZER KREMS Kooperationspartner des Wiener Opernballs – ein besonderes Highlight der Ballsaison. Auch mit der Spanischen Hofreitschule Wien verbindet die WINZER KREMS eine langjährige Zusammenarbeit.

Die Qualitätsweine der WINZER KREMS finden seit Jahren im In- und Ausland Anerkennung, so wurden über die Jahre zahlreiche Weine national sowie international prämiert. Höchstbewertung im US-Fachmagazin *WINE ENTHUSIAST*, Erfolg beim PIWI Weinpreis, internationale Weinpreis *MUNDUS VINI*, ausgezeichnet durch die Gastronomie-Fachzeitschrift *ÖGZ* – um nur einige Top-Awards zu nennen.

Unter den prominenten Gästen waren Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien Generaldirektor-Stellvertreter Mag. Reinhard *Karl*, Bürgermeister der Stadt Krems Dr. Reinhard *Resch*, Pfarrer Markus *Fellinger*, Landtagspräsident Mag. Karl *Wilfing*, Bischof Dr. Alois *Schwarz*, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ Otto *Auer*, WK NÖ-Vizepräsident KommR Dieter *Lutz*, Militärkommandant Brigadier Martin *Jawurek*, Landesfeuerwehrkommandant Dietmar *Fahrafellner*, Präsident des Österreichischen Roten Kreuzes Brigadier Josef *Schmoll*, Bezirkshauptfrau Dr. Elfriede *Mayrhofer*, Österreich Weinmarketing Geschäftsführer Mag. Willi *Klinger*, Direktor des Landesmuseums Niederösterreich Mag. Carl *Aigner*, MMag. Klaus *Moser* von Glatt & Verkehrt und IMC FH Krems AR-Vorsitzender Dr. h.c. Mag. Heinz *Boyer*. (pcj/bbj)

Rosinas Rosinen: Geburtswein



Geburtsjahrgangsweine sind eine beliebte Sache. Als wunderbarer Anlass bieten sich die Geburtsjahre von Kindern, Enkeln, Nichten, Neffen und Patenkindern. Wenn man das von Anfang an ins Auge fasst, gestaltet es sich als recht unkompliziert, an gute Flaschen zu kommen. Da die kleinen Zwergerl aber noch einige Jahre bis zum Genuss derselben brauchen werden, empfiehlt es sich, auf mehrere Aspekte beim Wein-kauf zu achten: Grundsätzlich gilt es zu klären, ob weiß oder rot, ob Inland oder Ausland. Weinjahre können je nach Land oder Region sehr unterschiedlich ausfallen. Da zahlt es sich aus, genauer zu schauen und entsprechende Information einzuholen. Der Alkoholgehalt sollte bei mindestens 13 % liegen, damit die Lagerfähigkeit auch wirklich gegeben ist. In einem besonders schwierigen Weinjahr gilt es zudem, die einzelnen Regionen gesondert zu betrachten und gegebenenfalls auch zu Weinen zu greifen, die normalerweise nicht auf der persönlichen Wunschliste stehen. Damit seien vor allem eingefleischte Lokalpatrioten angesprochen. Man will ja schließlich und endlich etwas Besonderes schenken und nicht nur eine Flasche mit einem schönen Etikett. Ach ja, Etikett. Damit das Etikett selbst in einem feuchten Keller gut erhalten bleibt, empfiehlt es sich, die Flasche(n) mit Frischhaltefolie zu umwickeln. Wer darauf keinen Wert legt, ist gut beraten, die Eckdaten des Weines auf der Unterseite mit einem feinen Silber- oder Goldstift anzubringen. Da die Flaschen ohnehin liegend im Regal zu lagern sind, sieht man die Unterseite ganz leicht von vorne. Und last but not least, der wohl wichtigste Punkt: Wer wirklich ganz sicher gehen will, dass das Geschenk sich über die Jahre gut entwickelt, muss das auch laufend überprüfen. Eine entsprechende mengenmäßige Vorsorge erweist sich hier als unumgänglich...

Irgendwann wird es dann soweit sein, und Sie können – mit vor Stolz geschwellter Brust – Ihr besonderes Geschenk dem Sprössling zur Volljährigkeit überreichen. Falls dieser das mit viel Akribie und Liebe ausgesuchte und gepflegte Geschenk nicht zu würdigen weiß, auch egal. Führen Sie es am besten gleich selbst ihrer Bestimmung zu. Korrekterweise mit einem lauten:

„Ein Prost auf das Geburtstagskind!!!“

www.rosina-bruckner.com

*) 4 Sterne und viele Punkte für Domäne Wachau im neuen Falstaff Weinguide

Der neue Falstaff Weinguide ist erschienen und sorgt bei der Domäne Wachau für eine Menge Glücksgefühle. Das liegt daran, dass viele ihrer Weine noch nie so hoch bewertet wurden und dass man für die Gesamtperformance als Weingut einen weiteren Stern erhielt.

Womit an die Domäne nun 4 von maximal 5 Sternen vergeben sind: „Talent, Terroir, Kontinuität und Originalität“ sind die ausschlaggebenden Kriterien für ihre Verleihung. Und im Grunde sind das auch genau die Aspekte, die der Mannschaft der Domäne wichtig sind und die man jedes Jahr aufs Neue in den Weinen wiedergegeben haben will, so Weingutsleiter Roman *Horvath*, MW, und Kellermeister Heinz *Frischengruber*.



2018 war ein fantastischer Jahrgang. Heute spiegelt es sich in der Tatsache wider, dass gleich 31 Weine der Domäne Wachau mit 90 Punkten und mehr ausgezeichnet wurden (und 20 Weine sogar mit bemerkenswerten 92 Punkten und mehr). Hervorzuheben sind dabei einmal mehr die Riesling- und Grüner-Veltliner-Smaragde den großen Wachauer Rieden:

- 95 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg
- 94 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg
- 94 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten
- 93 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint
- 95 Punkte: Riesling Smaragd Ried Achleiten
- 94 Punkte: Riesling Smaragd Ried Kellerberg
- 94 Punkte: Riesling Smaragd Ried Singerriedel
- 93 Punkte: Riesling Smaragd Ried Loibenberg
- 93 Punkte: Roter Traminer Smaragd Ried Setzberg

Vor allem aber die Orts- und Terrassensmaragde schlugen sich so gut wie nie zuvor:

- 93 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Himmelstiege
- 92 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Weissenkirchen
- 92 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Dürnstein
- 92 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Terrassen
- 92 Punkte: Riesling Smaragd Weissenkirchen
- 92 Punkte: Riesling Smaragd Terrassen

Unter den Federspielen machten sich die herausragende Neuburger Sommelier Edition mit 92 Punkten ausgezeichnet und gleich fünf weitere erhielten 91 Punkte: Grüner Veltliner Ried Kaiserberg (zusätzlich mit 5 Sternen = ausgezeichnet beim Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix bewertet), Liebenberg & Kreuzberg sowie Riesling Ried 1000-Eimer-Berg und Ried Loibenberg.

Zu guter Letzt punkteten auch noch die Weine der Backstage-Serie hoch: 93 Punkte gab es für den Gemischten Satz Smaragd Uralt-Reben, dazu kamen jeweils 92 Punkte für die Chardonnay- und Pinot-Noir-Reserven 2017 und den 1805 Rosé 2018. Wir gratulieren ganz herzlich! (*bbj*)

*) Gault&Millau Genuss-Messe 2019 im Kursalon Hübner in Wien

Nirgendwo sonst drängen sich Spitzenköche und Top-Winzer so dicht wie auf der Gault&Millau Genuss-Messe, die dieses Jahr zum 4. Mal am 7. und 8. September im Kursalon Hübner in Wien stattfindet. Ein Besuch bei diesem Gourmet-Event ist wie eine kulinarische Reise durch Europa mit aufregenden Kreationen von 100 Küchenchefs und spannenden Tropfen von 100 Weinmachern.

Die Verkostungs-Stände sind international besetzt. Mit David *Newstead*, Executive Chef im Soneva Resort in Koh Kood Thailand, wird dieses Jahr zum ersten Mal Asien bei der Genussmesse vertreten sein. Zu den österreichischen 4-Hauben-Stars Konstantin *Filippou* (Konstantin *Filippou*), Silvio *Nickol* (Gourmet Restaurant Palais Coburg), Rudi *Obauer* (Obauer), Heinz *Reitbauer* (Steirereck)

und Simon *Taxacher* (Simon Taxacher) gesellen sich außerdem die zwei deutschen Küchenchefs Daniel *Schimkowitsch* (L. A. Jordan, Deidesheim) und Bobby *Bräuer* (EssZimmer, München). Aus Slowenien reist Jure *Tomič* (Ošterija Debeluh, Brežic) an, aus Südtirol kommt Oskar *Messner* (Pitz-ock essen & trinken, Villnöß) und aus Israel Raz *Rahav* (OCD Restaurant, Tel Aviv), u. v. m.

Dem Staraufgebot an Küchenchefs steht eine mindestens ebenso beeindruckende Riege an Winzern gegenüber, die ihr Weinsortiment zum Probieren und Vergleichen anbietet und sich gern auf ein Gespräch über Jahrgänge und Terroirs einlässt. Es lohnt sich besonders, die Winzer-Stände mit offener Neugierde aufzusuchen, denn Martina und Karl *Hohenlohe* laden zu einer Begegnung der Generationen: Etablierte Weinmacher, wie Kurt *Feiler* (Weingut *Feiler-Artinger*), Doris & Leopold *Sutter* (Weingut *Sutter*), Josef *Fritz* (Weingut *Josef Fritz*), Thomas *Kopfensteiner* (Weingut *Kopfensteiner*), Markus *Altenburger* (Weingut *Markus Altenburger*), Erich & Walter *Polz* (Weingut *Erich & Walter Polz*), treffen auf junge Weinmacher, die mit ihrer zum Teil ungewöhnlichen Weinstilistik die Besucher der Messe überraschen werden. Die jungen Wilden werden vertreten durch Alex *Zöller* (Weingut *Zöller*), Leo *Uibel* (Weinhof *Uibel*), Robert *Dirededer* (Weingut *Dirededer*), Philipp *Bründlmayer* (Weingut *Josef & Philipp Bründlmayer*), Bernhard *Ernst* (Weingut *Ernst*) und Stefan *Fuchs* (Weingut *Fuchs-Steinklammer*).

Auch der talentierteste Koch und das beste Restaurant können nur so gut sein, wie die Produkte, mit denen sie arbeiten. Deshalb gehören die Tische der Produzenten jedes Jahr zu den spannendsten Stationen der Genuss-Messe: wie etwa erfrischende Biere von Michael *Schneider* (BrauSchneider) und der CulturBrauer, knusprige Brote der Bäckerei *Schmidl* aus Niederösterreich, dünn aufgeschnittener *Berger* Schinken, aromatischer Bienenhonig von *Honigmayr* aus Salzburg, herrliche Spirituosen von Edgar *Wernbacher* (Trachtenmoden *Wernbacher*) oder großartige Fruchtsäfte der Familie *Preiß* (Wein & Obstkultur *Friedrich Preiß*). Dieses Jahr bieten ausgewählte Produzenten ihre Produkte nicht nur zum Probieren, sondern auch direkt zum Verkauf an. Damit kann man seine Lieben zu Hause mit einer kulinarischen Entdeckung überraschen.

Das große Highlight der Gault&Millau Genuss-Messe ist die Showküche, in der jede Stunde ein anderer Koch-Star raffinierte Rezepte präsentiert und dabei exklusive Einblicke in seine Küchentricks gibt. Wer gut aufpasst, nimmt ein paar nützliche Profi-Tipps, etwa von Paul *Ivić* (TIAN), Harald *Irka* (Saziani Stub'n) oder Martin *Sieberer* (Paznaunerstube), mit nach Hause.

Mit Glück nehmen die Gäste nicht nur neue Rezeptideen, sondern auch tolle Preise mit. Die Casinos Austria sind in diesem Jahr erstmals mit einem Stand inklusive Glücksrad bei der Genuss-Messe vertreten.

7. und 8. September 2019, jeweils 12 - 18 Uhr, Kursalon Hübner, Johannesgasse 33, 1010 Wien

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich:

1 Tag: € 89,- Erwachsene / € 45,- Kinder 10 bis 16 Jahre

2-Tages-Pass: € 160,- Erwachsene / € 90,- Kinder 10 bis 16 Jahre

auf <https://www.gm-events.at>, im Ticketshop der Kronen Zeitung und in allen Raiffeisenbanken in Wien und NÖ mit oeticket-Service sowie auf shop.raiffeisenbank.at. Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber! Freier Eintritt für Kinder bis 10 Jahre. Mehr Infos unter www.gaultmillau.at. (bbj)

***) *Scheiblhof* exklusiver Weinpartner der Generali Open 2019 in Kitzbühel**

Vom 27. Juli bis 3. August gibt die ATP World Tour beim 75. Generali Open in Kitzbühel wieder ihr Gastspiel. Das Traditionsturnier hat sich in den letzten Jahren zu einem echten Publikumsmagneten entwickelt und lockte allein 2018 über 40.000 Zuseher mit großen Namen der Tennisszene, besonderer Kulisse und einzigartiger Stimmung.

Für diese sorgt neben spannenden Matches und großen Emotionen nicht zuletzt auch der kulinarische Rahmen. Der Andauer Winzer *Scheiblhof*, der unter anderem mit „Olympia-Auftritten“ (2016 in Rio de Janeiro und 2018 in Pyeongchang) Spitzensport erprobt ist, wird 2019 bereits zum zweiten Mal den Weingenuss rund um den Center Court verantworten. Für diesen Anlass stellt der

Erfolgswinzer einige seiner „Alltime-Favourites“ wie z.B. Muskateller und Frizzante, den Sekt „La Boum“ und „The Chardonnay“ sowie das Aushängeschild „Big John“ zur Verfügung. „Der Spitzensport ist – wie auch Wein – Emotion pur! Es ist uns daher eine besondere Freude, mit unseren Weinen so besondere Veranstaltungen und mitunter die emotionalsten Momente des Turniers zu begleiten“, so Erich *Scheiblhofer* zu seinem „sportlichen Engagement“. (pcj, www.scheiblhofer.at)

***) Lesefieber beim Weinherbst Niederösterreich**

Der „Weinherbst Niederösterreich“ ist seit 1996 markenrechtlich geschützt und die größte weintouristische Initiative Europas. Tourismuslandesrätin Petra *Bohuslav* freut sich: „Der Weinherbst Niederösterreich verbindet gekonnt Tradition und Moderne. Neben traditionellen Kellergassenfesten finden immer wieder neue Veranstaltungen auch zu Wein und Kunst statt.“ Christoph *Madl*, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, erklärt: „Aufgrund der starken Nachfrage haben die Winzer die Angebote „Lesefieber“ entwickelt. Viele Gäste haben sich gewünscht, einmal bei einer Weinlese dabei sein zu können. Daher haben Gäste erstmals die Möglichkeit, verschiedenste Weinlesen hautnah mitzuerleben.“

In Niederösterreich ist der Wein zu Hause, auf 28.000 ha gedeihen Reben. Im Weinherbst Niederösterreich bekommen Gäste die Möglichkeit, bei der Weinlese mitzuhelfen. Der Höhepunkt im Winzerjahr: Gemeinsam mit dem Winzer geht es in den Weingarten. Die Trauben werden selbst geerntet und dann ins Presshaus gebracht. Im kommenden Jahr bekommt man dann den eigenen Wein nach Hause geliefert.

Für die Niederösterreicher ist der Weinherbst Niederösterreich von August bis November die fünfte Jahreszeit. Neben ursprünglichem Brauchtum stehen auch Jungwein-Präsentationen in Vinotheken und Weinwelten, Kellergassenfeste, Weinkulinarien, Wanderungen durch die Weingärten, Weinseminare, Lesungen und Kunstausstellungen am Programm.

Eine Auswahl der schönsten Veranstaltungen im Weinherbst Niederösterreich 2019:

- Samstag, 10. August: Weinfest am Eichbühel (Kremstal): Beim Fest in den Weingärten bieten die Winzer ihre besten Weine gemeinsam mit traditionellen Schmankerln vom Buffet. Musikalisch unterhalten die Musikkapelle Paudorf und die Borderland Dixieband. Nur mit Reservierung. Ab 16 Uhr.
- Samstag, 31. August und So, 1. September, Sa, 7. und So, 8. September: Weinherbst am Wagram: Wagrainer Winzer laden zu den Weinverkostungen ein, begleitet von regionalen Schmankerln beim Heurigen und im Wirtshaus.
- Samstag, 7. und Sonntag, 8. sowie Samstag, 14. und Sonntag, 15. September: Genussmeile Thermenregion Wienerwald „Die längste Schank der Welt“: Von Bad Vöslau bis Mödling wandert man am 10 km langen 1. Wiener Wasserleitungsweg entlang, Winzer säumen den Weg. Samstag ab 14 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr bis zum Einbruch der Dunkelheit.
- Samstag, 7. September: K&K Kellerfest in Jedenspeigen (Südliches Weinviertel): Verkostung gebiets-typischer Weine aus der Marchregion in den Weinkellern. Bei den Winzern aus Jedenspeigen und Siern-dorf/March können über 150 „K&K-Weine“ verkostet werden; ab 13 Uhr.
- Freitag, 13. bis Sonntag, 15. September: Wein-Kunst-Kultur Kellergassenfest in Falkenstein (Veltliner-land): Wer gerne Kultur und Kulinarik verbindet, ist in der Falkensteiner Kellergasse richtig. Jeder der mehr als 40 geöffneten Keller steht unter einem eigenen kulinarischen, kulturellen und künstlerischen Motto. Kellergasse „Oagossn“. Freitag ab 19 Uhr, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr.
- Freitag, 27. bis Sonntag, 29. September: Retzer Weinlesefest (Westliches Weinviertel): Der Großheurige und Hauermarkt am Hauptplatz von Retz stehen ganz im Zeichen der Verkostungen. Der Wein wird mit Frühschoppen, Gratisweinbrunnen, Winzerumzug und einem Riesenfeuerwerk gebührend gefeiert. Frei-tag ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr.
- Samstag, 28. September bis Sonntag, 13. Oktober: Spitzer Weinherbst (Wachau): An drei Wochenenden laden die Spitzer Winzer in ihre Weingüter. Sturmfrühschoppen, Konzerte, Rieden- und Fackelwande-rungen, Zillenfahrten auf der Donau und weinherbstliche Schlemmermenüs.
- Samstag, 26. Oktober: Traisentaler Jungweinpräsentation im Stift Herzogenburg. Im stilvollen Ambiente des Augustinussaales präsentieren die Traisentaler Winzer ihre Jungweine mit einem Bauernbuffet; ab 16 Uhr

- Samstag, 16., und Sonntag, 17., November: 24. Göttlesbrunner Leopoldigang (Carnuntum): Rund 20 Winzer öffnen ihre Keller und präsentieren den neuen Jahrgang, aber auch die Premiumweine des aktuellen Jahrgangs. Weinliebhaber genießen diverse Köstlichkeiten in unvergleichlichem Ambiente. Stärkung zwischendurch gibt es bei Labstellen am Dorfplatz, die Wirtshauskulturwirte Johannes *Jungwirth* und Adi *Bittermann* sorgen für köstliche Spezialitäten. Shuttlebusse werden organisiert. Samstag 13 - 20 Uhr, Sonntag 12 - 18 Uhr.
- Freitag, 22. November: Kamptaler Weinnacht: Bei dieser Gala im Schloss Grafenegg werden die besten Weine aus dem Kamptal präsentiert und prämiert. Beim Weinherbst-Menü werden außerdem kulinarische Highlights serviert.

Das neue Weinherbst Programmheft ist kostenlos zu bestellen unter info@noe.co.at sowie unter Tel. 02742/9000-9000. (pcj, www.weinherbst.at)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Ein bis zwei Glas Wein täglich bei Typ-2-Diabetes**

Ist Wein für Typ-2-Diabetes-Patienten gut oder schlecht? Wissenschaftler werteten 9 Studien zu diesem Thema aus und sahen Folgendes: moderate Mengen an Wein (118 bis 300 ml/Tag) besserten den unteren Blutdruckwert sowie das Gesamtcholesterin der Patienten.

Es gibt keine Menge an Alkohol, die gesundheitlich unbedenklich ist. Alkohol kann beispielsweise Leber und Gehirn schädigen und ist ein Risikofaktor für Krebserkrankungen. In einigen wissenschaftlichen Studien zeigte sich jedoch auch, dass moderater Alkoholverzehr das Herz schützen oder Diabetes vorbeugen kann.

Drei Wissenschaftler untersuchten in ihrer Studie nun, wie sich der Verzehr speziell von Wein auf verschiedene Gesundheitsparameter (Blutzucker, Blutfette und Blutdruck) bei Diabetes-Patienten auswirkt.

Die Wissenschaftler fanden bei ihrer Recherche in medizinischen Datenbanken 9 Studien, die sich für ihre Analyse eigneten. Bei allen Studien wurde eine Interventionsgruppe, die Wein konsumierte, mit einer Kontrollgruppe (ohne Alkohol) verglichen. Die Wissenschaftler werteten die Studien aus und fassten sie zu einem Gesamtergebnis zusammen. Die Studienteilnehmer verzehrten moderate Mengen an Rot- oder Weißwein (zwischen 118 bis 300 ml/Tag). In den jeweiligen Kontrollgruppen wurden Mineralwasser, Traubensaft oder alkoholfreies Bier konsumiert.

Es zeigte sich Folgendes: Wein zu trinken hatte für die Typ-2-Diabetes-Patienten den Vorteil, dass dadurch der untere Blutdruckwert (der sogenannten diastolische Blutdruck) und das Gesamt-Cholesterin gesenkt wurde. Alle anderen betrachteten Parameter (wie z. B. der obere Blutdruckwert (systolischer Blutdruck), der Blutzuckergehalt im nüchternen Zustand sowie das LDL-Cholesterin (bekannt als das „schlechte“ Cholesterin) besserten sich durch den Weinkonsum allerdings nicht.

(pcj/bbj)

Quelle: Ye J, Chen X, Bao L. (2019): Effects of wine on blood pressure, glucose parameters, and lipid profile in type 2 diabetes mellitus: A meta-analysis of randomized interventional trials (PRISMA Compliant), <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31169675>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion (1): Weinskandal auch in Italien?**

Nachdem im deutschen Rheinhessen nach Angaben der Staatsanwaltschaft etwa 1 Mio. Liter Wein unter betrügerischer Absicht und mit irreführenden Bezeichnungen versehen verkauft worden sind, setzt nun Italien in Sachen Weinfälschung noch eins oben drauf: In den südlichen Landesteilen Apulien, Kampanien, dem Latium und den Abruzzen wurden laut dem italienischen Regionalportal „Lecce News 24“ von der Polizei 62 Weinkellereien und Wohnungen wegen des Verdachts von Weinfälschungen, Mostanreicherung und illegaler önologischer Techniken durchsucht. Das berichtet die „Weinwirtschaft“. 6 Verdächtige kamen demnach in Untersuchungshaft, gegen 30 weitere Beschuldigte wird ermittelt. Die Staatsanwaltschaft hat die vorläufige Beschlagnahme von 4 Weinunternehmen sowie von 30 Mio. Litern mutmaßlich gepanschten Weins angeordnet.

Den Verdächtigen wird vorgeworfen, billigen spanischen Wein als italienische DOC- und IGT-Qualität zu Dumpingpreisen auch auf dem internationalen Markt verkauft zu haben. Weiter wird

ihnen vorgeworfen, Most widerrechtlich mit Zucker und anderen illegalen Zusätzen angereichert zu haben, um die Produktionsmenge zu erhöhen. Stark fehlerhafter Wein soll zudem mit ungesetzlichen Kellertechniken geschönt worden sein. Beschuldigt werden laut dem Newsportal die Kellereien „Agrisalento“ und „Enosystems“ in Copertino, die „Megale Hellas“ in San Pietro Vernotico, sowie die „C.C.I.B. Food Industry“ in Rom. Zudem wird einem Mitarbeiter der zentralen italienischen Einheit für Lebensmittelkontrolle und Betrugsbekämpfung vorgeworfen, die betroffenen Unternehmen über Interna der Behörde und anstehende Kontrollen informiert zu haben. (bbj)

Quelle: Wein-Plus.eu online, 16.07.2019,

<https://magazin.wein-plus.eu/news/62-kellereien-in-italien-wegen-faelschung-und-illegaler-weinbereitung-durchsucht-sechs-verdaechtige-in-untersuchungshaft-30-mio-liter-wein-beschlagnahmt>

*) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion

(2): Präzise Weinbau-Daten in Australien

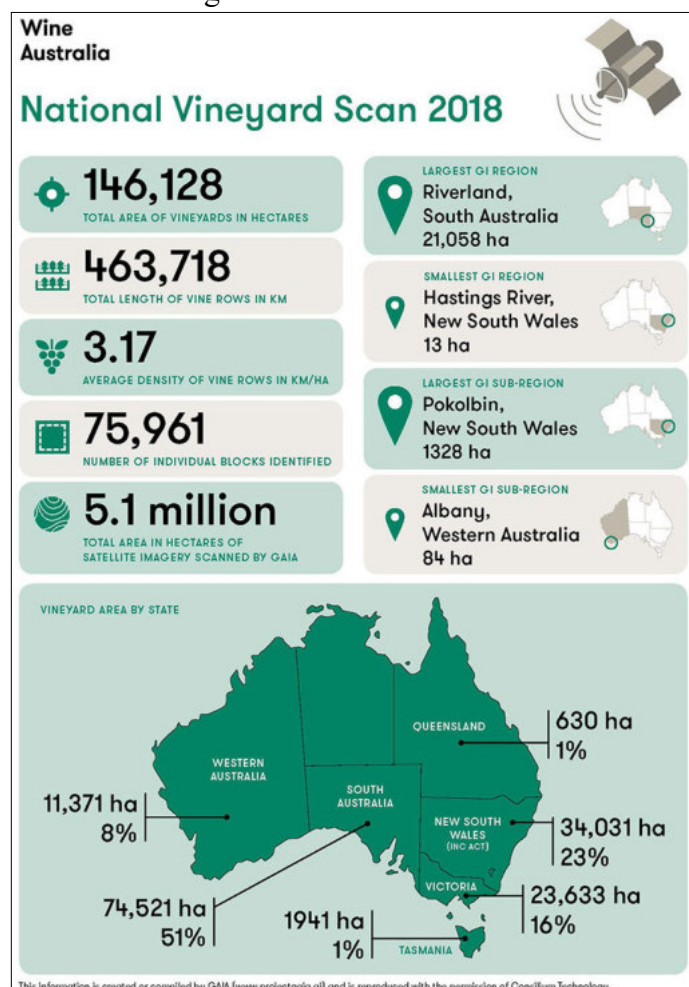
Die Weinbauflächen in Australien wurden 2018 und 2019 mit einer neuen Methode erfasst, die auch künstliche Intelligenz und Satellitenbilder verwendet. Dieser erste sog. „National Vineyard Scan“, finanziert vom Verband Wine Australia (www.wineaustralia.com), lieferte der australischen Wein- und Traubenbranche nur erstmals präzise Daten zur Rebfläche und zu den exakten Standorten aller Pflanzungen. Demnach wies Australien zu diesem Zeitpunkt insgesamt 146.128 ha Rebfläche auf – um 8 % mehr als die bisherige Schätzung von 135.133 ha. Dies gab Wine Australia in einer Pressemitteilung zum Abschluss der Datenerfassung durch den Dienstleister Consilium Technology am 12. Juni 2019 bekannt.

Die Daten des „National Vineyard Scan“ ersetzen die alte Sektorumfrage in Papierform des Australian Bureau of Statistics (ABS), die zuletzt 2015 veröffentlicht wurde. Die neue Technologie brachte u.a. folgende interessante Ergebnisse:

Die Gesamtrebfläche teilt sich auf 75.961 einzelne Rebanlagen auf (sog. „individual blocks“). Die Gesamtlänge an gemessenen Rebzeilen beträgt 463.718 km bzw. durchschnittlich 3,17 km/ha.

Die größten Steigerungen der Weinfläche im Vergleich zur ABS-Weinbergumfrage 2015 gab es in zwei Gebieten in South Australia, nämlich im Barossa Valley (+ 1.560 ha bzw. + 13,9 %) und in Riverland (+ 2.034 ha bzw. + 10,7 %), das nunmehr größte Weinbaugebiet Australiens, sowie in Margaret River (+ 966 ha / + 19,8 %) in Western Australia.

In zwei Regionen wurden dagegen weniger Rebflächen gegenüber der bisherigen Statistik ausgewiesen, nämlich in Riverina in New South Wales (- 2.112 ha) und Murry Darling in Victoria (- 942 ha). (bbj)



Quellen: Der Winzer, 07/2019, S. 42, sowie Wine Australia online, 12 Jun 2019,

<https://www.wineaustralia.com/news/media-releases/first-ever-clear-picture-of-australias-vineyards>

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion**

(3): Weltweite Weinproduktion im Vorjahr stark gestiegen

Die jüngsten Berichte zur Weinproduktion sind von Extremen gezeichnet: Nach dem historisch niedrigen Produktionsniveau von 2017 befinden sich die Zahlen für 2018 in Rekordhöhe. Laut der „Internationalen Organisation für Rebe und Wein“ (OIV) ist die globale Produktion im Vergleich zum Vorjahr um 17 % gestiegen. Mit insgesamt 292 Mio. hl wurde nahezu der Rekordwert von 2004 erreicht. Auch die Weinflächen haben sich vergrößert – hier wird ein Plus von 24.000 ha verzeichnet.

In der Quantität der Weinproduktion kann kein Land Italien das Wasser reichen – das bestätigen die aktuellen Zahlen: 54,8 Mio. hl hat Italien 2018 produziert und bleibt damit weltweite Nummer Eins. Den zweiten Platz belegt Frankreich (49,1 Mio. hl), gefolgt von Spanien (44,4 Mio. hl). Im Vergleich dazu erzielte Österreich im Rekordjahr 2,75 Mio. hl.

Ein umgekehrter Trend zeigt sich in Südafrika. Aufgrund der Auswirkungen der Dürre sank die Produktion auf 9,5 Mio. hl. In Brasilien und China waren die Zahlen ebenfalls rückläufig.

Chinas Weinproduktion verringerte sich im Jahresvergleich erneut und auch die allgemeine Traubenproduktion verbucht laut Branchenmagazin „Drinks Business“ ein Minus von 11 %. Trotzdem kann China seinen globalen ersten Platz als Traubenproduzent (inkl. Speisetrauben) behaupten und ist für 15 % des weltweiten Volumens verantwortlich.

Zehn Jahre lang wuchsen die Rebflächen Chinas rapide – nun scheint sich das Wachstum etwas zu verlangsamen. Die Weinreben nehmen eine Fläche von 875.000 ha ein und machen China nach Spanien zum Land mit der größten Wein-Anbaufläche. (bbj)

Quelle: Falstaff online, 19. Juli 2019,

<https://www.falstaff.at/nd/weltweite-weinproduktion-im-vorjahr-stark-gestiegen>

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

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

- Donnerstag, 1. August, 13:55 | 3sat

Ein Jahr in den Rebbergen (1/4): Winter

Die vierteilige Reihe begleitet den Alltag von Winzerinnen und Winzern in der Schweiz. Sie beginnt im Winter 2017. In Lully im Kanton Genf steht Damien *Mermoud*, Winzer in dritter Generation, nach dem Frost 2017 vor einem entscheidenden Jahr für seinen Familienbetrieb. In Rivaz, Kanton Waadt, übernimmt Basile *Monachon* das Zepter ebenfalls von seinem Vater, der als Vizepräsident der „Fête des Vignerons“ anderen Verpflichtungen nachgeht. In Beudon, Kanton Wallis, ist das Nachfolgeproblem noch ungelöst. Nach dem Tod von Jacky schaut Marion *Granges* mit ihren zwei Mitarbeitern ganz auf sich allein gestellt einem Übergangsjahr entgegen. In Jenins, Kanton Graubünden, bemüht sich Irene *Grünenfelder* um das Bio-Zertifikat, was nicht bei allen in der Familie gut ankommt. Im Tessin steckt das 70 ha große Weingut *Tamborini* gerade mitten in der Phase des Übergangs von Vater zu Tochter. Valentina kümmert sich am Vortag ihrer Meisterprüfung – der Präsentation ihres ersten Weißweins – um letzte Details.

- Donnerstag, 1. August, 14:40 | 3sat

Ein Jahr in den Rebbergen (2/4): Frühling

Es ist Mai, und gewisse Anzeichen deuten bereits darauf hin, dass es in der Schweiz ein spezielles Weinbaujahr geben wird. Damien hat das Wetter permanent im Auge. Viele Gewitter drohen. Wenige Meter entscheiden darüber, ob alles vernichtet wird oder nicht. Marion findet kaum Hilfskräfte, aber dann kommt Christian. Im Juni stockt in Beudon das Wasser in den Leitungen. Schnelles Handeln ist gefragt. Der Sommer naht im Eiltempo. Irenes Reben sind von einem Virus befallen. Schwierig, einen Feind zu bekämpfen, wenn man nicht weiß, woher er kommt, und dabei noch die strengen Bio-Regeln einhalten muss. Valentina nutzt die lauen Frühlingstemperaturen für ein Fotoshooting in den Reben. Zu Ehren ihrer verstorbenen jüngeren Schwester wird eine Wohltätigkeitsveranstaltung organisiert. Pierre *Monachon* hat wiederum etwas anderes zu verkaufen, die „Fête des Vignerons“, an der jene Fleißarbeit im Mittelpunkt steht, die sein Sohn Basile nur wenige Kilometer entfernt verrichtet.

- Donnerstag, 1. August, 15:30 | 3sat
Ein Jahr in den Rebbergen (3/4): Sommer
Der Sommer hat gerade erst begonnen, doch es gibt bereits erste Anzeichen von Dürre. In der ganzen Schweiz ist der Startschuss für die letzte Phase vor der Ernte gefallen. In Beudon kümmert sich Marion schon zum zweiten Mal ohne Jacky um die Lese. In Graubünden kämpft auch Irène mit der Dürre. Sie erwartet den Inspektor, der ihr das berühmte Bio-Siegel ausstellen soll. So kurz vor der Ernte steht die Qualität der Trauben auf dem Spiel. Im Lavaux ist es die früheste Lese überhaupt in der Geschichte dieses Weinguts. In Genf, nach den Frühlingsgewittern, kümmert sich Damien um die Gesundheit seiner Pflanzen. Er vertraut auf die Erfahrung, die ihm sein Vater vermittelt hat. Doch er muss letztlich über die Ernte bestimmen. Im Tessin berichtet Valentina anderen Unternehmerinnen anlässlich einer „Ladies' Night“ über ihre Erfahrungen als Geschäftsführerin des Familienbetriebs. Als sie zum Weingut zurückkehrt, legt ihr Team ihr einen Plan vor, um die Reben vor einer kleinen Fliege zu schützen, die die gesamte Ernte gefährdet.
- Donnerstag, 1. August, 16:10 | 3sat
Ein Jahr in den Rebbergen (4/4): Herbst
In der ganzen Schweiz findet die Ernte 2018 unter für den September tropischen Bedingungen statt. In Lully übernimmt Damien das Kommando. Doch zwischen Vater und Sohn gibt es Spannungen. Gerade während der Erntezeit treten sie besonders ans Tageslicht. In Beudon, in einem der steilsten Rebberge des Weinguts, ist der erste Ernte-Tag. Manche nennen es auch „extrem ernten“. Die Herausforderung besteht darin, bis am Schluss fit und gesund zu bleiben. In Rivaz, nach der Dürre, ist es für Basile nun an der Zeit, Bilanz zu ziehen – unter der aufmerksamen Beobachtung seines Vaters. In Jenins möchte Irène eine vorbildliche Lese vorzeigen können, da sie jetzt für das Bio-Siegel zertifiziert ist. Verstärkung ist aus aller Herren Länder angereist. Europa und Johannes sind ebenfalls gekommen, um ihre Mutter tatkräftig zu unterstützen. Im Tessin ist das Erntefest ebenfalls in vollem Gang. Valentina übernimmt in Abwesenheit ihres Vaters die Beaufsichtigung der Dutzenden von Arbeitern, die die 70 ha durchkämmen. Sie nutzt die Gelegenheit, um sich mit den Grafikern auszutauschen, die mit dem Logo für ihre vielversprechende Weinfamilie „Valentina Wine Collection“ beauftragt sind.
- Donnerstag, 1. August, 17:00 | 3sat
Fête des Vignerons - Das Spektakel (Kommentator: Sven *Epiney*)
3sat zeigt die Aufführung zur „Fête des Vignerons“ am 1. August, dem Schweizer Nationalfeiertag, in voller Länge, kommentiert von Sven *Epiney*. Die Aufführung in der Arena auf dem Place du Marché von Vevey zeigt ein Jahr im Leben eines Weinbergs. Das farbenfrohe Spektakel wird während der Fête fast täglich mit über 5.500 Laienschauspielern und über 1.000 Musikern und Sängern zur Aufführung gebracht.
- Donnerstag, 1. August, 20:15 | SR Fernsehen
"Fahr mal hin": Auf Urmeer-Spuren zwischen Saarpfalz, Mosel und Ardennen (1/2)
Weite Teile des Südwestens bis nach Frankreich und Belgien waren vor 100 Mio. Jahren von Urmeeren bedeckt. Ihre Spuren zu finden ist gar nicht so schwer. Versteinerungen, ja sogar ganze Landschaften erzählen aus diesen längst vergangenen Zeiten, als Monstermollusken die Meere beherrschten. Ausgangspunkt für diese spannende Suche ist die Saarpfalz mit dem Bliesgau. Hier ist das Revier von Ernst *Jeanrond*. Seit mehr als 60 Jahren ist der leidenschaftliche Hobbygeologe rund um seinen Heimatort Kleinblittersdorf auf urzeitlicher Entdeckungstour, kennt die besten Fundstellen. Direkt vor seiner Haustür liegen versteinerte Krebse, Korallen, Reptilienknochen und jede Menge Ammoniten vor seinen Füßen. Wer im Bliesgau wandert, läuft über Abermillionen Muscheln und Kalkschalengetier. Die Bäuerinnen und Bauern hier freuen sich über ihren fruchtbaren Muschelkalkboden. Weiter führt diese Urmeer-Tour nach Homburg zu den größten Buntsandsteinhöhlen Europas und in den Freizeitpark Gondwana, wo heutige Besucher sozusagen im Nachhinein live erleben, wie es im Südwesten zu Urmeerzeiten ausgesehen haben mag. Danach geht es rund um Lebach auf Fossilien suche in den so genannten Lebacher Eiern und bis 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.

- Donnerstag, 1. August, 22:00 | SWR Fernsehen
odyssey extra: Spuren im Stein – Die Geschichte des Saarlands
Um das Städtchen Perl wachsen die Weine der Region überwiegend auf den dortigen Muschelkalkböden. Mit dem Winzer *Ollinger* geht die Dokumentation dem Wein auf den Grund bis in die alten Schichten aus der Zeit des Trias. In aufwändig gedrehten Bildern, historischen Spielszenen und eindrucksvollen Animationen gibt diese SWR Dokumentation von Tilman *Büttner* faszinierende Einblicke in die Erdgeschichte sowie in die Geschichte des Saarlands.
- Freitag, 2. August, 16:00 | ARD-alpha
alpha-retro: 1965 – Dürnstein: Die zweitkleinste Stadt Österreichs
Impressionen aus dem Städtchen Dürnstein 1965. Donau, die umgebenden Weinberge, Burgruine und Dürnsteiner Stift prägen das Alltagsleben in den kleinen Gassen mit burgenländisch geprägten Häusern.
- Samstag, 3. August, 13:15 | 3sat
Gernstls kulinarische Ermittlungen: Veneto
Franz Xaver *Gernstl* geht im italienischen Veneto auf kulinarische Entdeckungsreise. Alexandra *Kaufmann*, eine bayerische Filmemacherin, die lange in Italien gelebt hat, begleitet ihn. Das Veneto erstreckt sich von den Alpen bis in die Poebene und wird im Westen vom Gardasee und im Osten von der Adria begrenzt. Gestartet wird in Valdobbiadene. Inmitten der Trevesiner Hügellandschaft steht eine einsame Hütte – eine Brotzeit steht bereit. Käse, Salami, Brot und gekühlter Prosecco – der Perlwein hat im Veneto seine Heimat. Die Bezahlung ist Vertrauenssache. Der Inhaber der Hütte ist Metzgermeister Cesare *De Stefani*. Sein Konzept ist in drei Worten erklärt: „Vertrauen. Freiheit. Gastfreundschaft“, sagt er. Es geht weiter nach Caorle. Die Stadt liegt an der Adria, und von den Fischern erfährt *Gernstl*, dass die regionale Spezialität eine Fischsuppe namens „Brodetto“ ist: Fisch, Tomatenmark, Essig und Knoblauch. Zum Abschluss geht es nach Venedig. Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostersgartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Bei Wein, guten Gesprächen und regionalen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.
- Samstag, 3. Juli, 15:00 | 3sat
Auf pannonischen Spuren: Eine Entdeckungsreise entlang der Neusiedler Seebahn
Die filmische Reise beginnt in Neusiedl am See, wo man an der Mole West bei einem kühlen Getränk oder einem vorzüglichen Imbiss die Segler und Kitesurfer beobachten kann. Entlang der sanft geschwungenen Strecke zwischen Weiden am See und Gols bestimmen Weingärten und Windparks das Landschaftsbild. In Gols besucht der Filmemacher Hans *Marx* das Weinkulturhaus, in dem über 90 Winzer des international renommierten Weinortes mehr als 400 Weine zur Verkostung anbieten.
- Sonntag, 4. August, 04:40 | 3sat
Ein Jahr in den Rebbergen (1/4): Winter (Wh.)
Die vierteilige Reihe begleitet den Alltag von Winzerinnen und Winzern in der Schweiz. Sie beginnt im Winter 2017.
- Sonntag, 4. August, 05:30 | 3sat
Ein Jahr in den Rebbergen (2/4): Frühling (Wh.)
- Sonntag, 4. August, 06:15 | 3sat
Ein Jahr in den Rebbergen (3/4): Sommer (Wh.)
- Sonntag, 4. August, 07:00 | 3sat
Ein Jahr in den Rebbergen (4/4): Herbst (Wh.)
- Sonntag, 4. August, 20:15 | SWR Fernsehen
Geschichte & Entdeckungen: Die Mosel
Steile Hänge und grandiose Aussichten, die Mosel ist einer der atemberaubendsten Flüsse Deutschlands. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Leute wieder für ein Leben an der Mosel – in Frankreich, Luxemburg und Deutschland. Rebecca *Materne*

und Janina *Schmitt* gehören einer neuen Generation von Winzern an, die die Steillagen der Terrassenmosel wiederentdeckt haben. Rebecca *Materne* kommt aus dem Ruhrgebiet, Janina *Schmitt* aus Hessen. 2012 haben die Freundinnen ein Weingut in Winingen bei Koblenz gepachtet – und bauen an den Hängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide. Das Leben der beiden ist geprägt durch die Unwägbarkeit des Wetters und harte Arbeit: Rebenbinden im Frühjahr, Flaschenabfüllung im Sommer, Traubenlese im Herbst. Ohne die Hilfe von Familie und Freunden wäre das nicht zu schaffen. Wenn beide einmal vom Weinbau leben wollen, muss ihr Unternehmen wachsen. Doch da sind „*Materne & Schmitt*“ optimistisch. Im französischen Contz-les-Bains, im Dreiländereck von Frankreich, Luxemburg und Deutschland, bereiten junge Männer zum Johannistag ein grandioses Spektakel vor. Ein riesiges Holzrad soll brennend von einem Berg bis hinunter in den Fluss rollen. Klappt das, dann verheißt es eine gute Ernte. In Traben-Trarbach schleppen die „Stadtschröter“ einen Baumstamm durch den Ort, um ihn als Zunftbaum am Moselufer aufzustellen. Schröter waren einmal unentbehrlich für den Weinhandel. Sie wuchteten die gefüllten Fässer aus den Kellern, um sie auf Schiffe zu verladen. Das Aufkommen der Weinpumpe ließ das Handwerk aussterben.

- Dienstag, 6. August, 20:15 | SWR Fernsehen

natürlich! – Natur und Umwelt im Südwesten

Schwein und Wein – das klingt nicht nur gut, das sind auch die zwei Standbeine eines Biohofs in Gau-Bickelheim. „Schweinothek“ nennt Familie *Bornheimer-Schwalbach* ihr Konzept, bei dem sie ihre Produkte auf dem rheinhessischen Hof selbst vermarktet. Im Mittelpunkt steht die Zucht von Bentheimer Schweinen, einer vom Aussterben bedrohten Rasse. „natürlich!“-Moderatorin Ulrike *Nehrbaß* rückt den Schweinen auf die Schwarte, schaut, wie Schweinefleisch verarbeitet wird, und probiert, ob Schwein und Wein auch auf dem Esstisch zueinander passen.

- Donnerstag, 8. August, 13:30 | Bayerisches Fernsehen

Expedition in die Heimat: Kulinarische Entdeckungsreise zwischen Neustadt und Landau

Anna Lena *Dörr* erwartet eine aussichtsreiche und außergewöhnliche Expedition: Sie geht auf die Suche nach dem perfekten Picknickplatz in der Pfalz. Zwischen Neustadt an der Weinstraße und Landau bietet die Gegend wunderschöne Aussichtspunkte und auch spektakuläre Gebäude wie die Rietburg, das Hambacher Schloss oder die St. Anna-Kapelle in Burrweiler. Und weil zu einem Picknick natürlich feinste Brot-, Wurst- und Fleischwaren gehören, ist diese Expedition in die Heimat auch besonders kulinarisch! Moderatorin Anna Lena *Dörr* entdeckt Wein- und Käschdebrot, Lewerknebb und Krebbenetz, echten Pfälzer Grumbeersalat und viele andere Spezialitäten für ihr Ziel. Am Ende der Wanderung hat sie ein „echt Pfälzer Picknick“ und ganz besondere Gäste: Nach 150 Sendungen „Expedition in die Heimat“ treffen sich zum ersten Mal alle drei Moderatoren: Anna Lena *Dörr*, Annette *Krause* und Jens *Hübschen* und gehen picknicken.

- Freitag, 9. August, 13:30 | Bayerisches Fernsehen

Expedition in die Heimat: Unterwegs im Weinland Rheinhessen

Rheinhessen, das heißt: Weinberge, so weit das Auge reicht. Es ist das größte Weinanbaugebiet Deutschlands. Nur in 5 der 136 rheinhessischen Gemeinden gibt es keinen eigenen Weinanbau. Was die Landschaft prägt, prägt natürlich auch die Menschen. Wein ist hier mehr als nur ein wunderbares Getränk: Wein ist Alltagskultur, Lebensinhalt, Beruf und Berufung, Kunst und Forschungsobjekt, Nebenerwerb und vieles mehr. Moderator Jens *Hübschen* macht sich auf, dieses Weinland zu erforschen. Moderator Jens *Hübschen* trifft die rheinhessische Weinkönigin Laura *Lahm*, erfährt, dass es in Ingelheim Wein schon mindestens seit Karl dem Großen gibt, lernt einen Künstler kennen, der mit Rotwein malt, erlebt eine „Weinsafari“ und lässt sich kulinarisch wie ein alter Römer in einer der legendären rheinhessischen „Kuhkapellen“ verwöhnen. Zudem begegnet er drei Winzerinnen am berühmten roten Hang in Nierstein, kostet rheinhessischen Sekt, „orangenen“ Wein und erforscht die seltsamen weißen Weinberghäuschen.

- Samstag, 10. August, 15:05 | 3sat

Auf nostalgischen Spuren: Eine Entdeckungsreise entlang des Reblaus-Express

Reisen wie in den 1950er-Jahren: Der "Reblaus Express" mit seinen Spantenwagen und dem Heurigenwaggon entführt den Besucher in eine andere Zeit. Reisen kann man von Mai bis Ende Oktober. Die Nostalgie-Garnitur der Niederösterreichischen Verkehrsorganisationsgesellschaft Növog zeigt, dass Reisen mehr sein kann, als bloße Beförderung von A nach B: nämlich purer Genuss. Ob man auf der offenen Plattform zwischen den Waggonen in gemächlichem Tempo die beeindruckende Landschaft des Wein- und

Waldviertels vorbeiziehen lässt oder von einem Winzer aus der Gegend im Heurigenwaggon mit einem Achterl Wein und den Schmankerln der Region verwöhnt wird, hier erlebt man vor allem eines: Entschleunigung. Die Fahrt hat aber noch mehr zu bieten. Auf der 40 km langen Strecke von Retz nach Drosendorf macht Filmautor Michael *Ranocha* an einigen sehenswerten Orten Station. In Retz besucht er die bis zu 20 m tiefen Keller der Stadt, die in prähistorischen Sand gegraben wurden, im Nationalpark Thayatal einen „Europäischen Urwald“ inklusive der bereits als ausgestorben geltenden Waldwildkatze. Außerdem lernt er einen Weinkutscher in Weitersfeld kennen, der hervorragende vegane Bio-Weine erzeugt. In Hessendorf erkundet er das Anglerparadies, und in Langau steigt er auf Wasserski. Eine Besichtigung des Stifts Geras beschert ihm die Bekanntschaft des Kräuterpfarrers *Felsing*, der in der Abgeschiedenheit des Klosterlebens sein Wissen um Heilkräuter kultiviert. Schließlich landet er in der einzigen Stadt mit einer vollkommen erhaltenen Stadtmauer, nämlich in Drosendorf, wo er sich im „Goldenen Lamm“ kulinarisch verwöhnen lässt. Die Lokalbahn Retz-Drosendorf nahm 1910 ihren Betrieb auf und hat eine kurze aber wechselvolle Geschichte hinter sich. 2001 wurde der Personenverkehr eingestellt. Im darauffolgenden Jahr wurde der „Reblaus Express“ ins Leben gerufen. Auf 40 km kann man nun wieder von den Retzer Weingärten bis hoch ins Waldviertel fahren, an zehn Bahnstationen ein- und aussteigen und das Umfeld erkunden. Der Fahrradtransport im Zug ist im eigenen Radlwaggon gratis.

- Sonntag, 11. August, 05:05 | hr-fernsehen
Hessen à la carte an der Bergstraße
An der Bergstraße und in den umliegenden Regionen wird mit Wein und guter Laune gekocht. Die kulinarische Reise führt unter anderem nach Heppenheim, wo es eine köstliche Rieslingstorte gibt. Zu einem zünftigen Fest in den Weinbergen gehört auch die unwiderstehliche Käsesuppe der Landfrauen von Bensheim. In jedem Fall: Die Bergstraße ist einen Besuch wert.
- Sonntag, 11. August, 16:30 | ORF III
Erlebnis Österreich: Goldene Farben, fruchtiger Genuss – der Weinherbst in Niederösterreich
Bezaubernde Weingärten und traditionelle Kellergassen, moderne Weinarchitektur und zahlreiche Weinfeste bilden den Rahmen für eine spezielle „fünfte Jahreszeit“, den Weinherbst Niederösterreich. Eine Jahreszeit, die schon im Hochsommer, Anfang August, beginnt und bis zu den Weintaufen Mitte November andauert. Das Motto dabei: „Wo jeder Keller eine Schatzkammer ist“. Ein „Erlebnis Österreich“ aus dem ORF Landesstudio Niederösterreich zeigt beispielhaft Winzer, ihre Weine und das vielfältige kulinarische Angebot in einigen der schönsten Regionen Niederösterreichs.
- Montag, 12. August, 15:35 | 3sat
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Dienstag, 13. August, 07:30 | phoenix
Der georgische Traum: Sehnsucht Europa
Georgien, das Sehnsuchtsland der Russen, wird von seinen Bewohnern auch „Balkon Europas“ genannt. Ein Land voller Widersprüche zwischen Europa und Russland. Nicht nur russische Dichter schwärmten von der lockeren Lebensart der Georgier. Heerscharen von Arbeitern durften zu Sowjetzeiten jedes Jahr an den Stränden am Schwarzen Meer Urlaub machen oder in den herrlichen Weinbergen wandern. Russland hält seit dem Kaukasuskrieg 2008 ein Fünftel des Gebiets besetzt, indem es die Regionen Südossetien und Abchasien als unabhängige Staaten anerkannt und Marionettenregime eingesetzt hat. Seitdem strebt Georgien nach Europa und unterschrieb hastig am 27.6.2014 ein Abkommen mit der Europäischen Union. Das Land hat die Demokratisierung vorangetrieben, selbst seine Architektur spiegelt das wider. Georgien sucht die Nähe zur EU, seine Wein- und Obstlieferanten streben auf den europäischen Markt, und das Land setzt auch zunehmend auf Tourismus.
- Dienstag, 13. August, 19:10 | n-tv
Der Phoenix-Effekt – Aus Alt wird Neu
Unzählige leere Weinflaschen oder altes Geschirr: Was passiert damit eigentlich, nachdem es im Müll gelandet ist?

- Donnerstag, 15. August, 00:55 | 3sat
Reisezeit – Traumhafte Ziele: Toskana, Verborgenes und Genussvolles
Maremma ist der südlichste Teil der Toskana. Die Landschaft besticht durch ihren Zugang zum Meer und reicht hinauf zu den Hügeln mit den Eichenwäldern und den etruskischen Siedlungen. In einem der Bergdörfer, in Sassofortino, hat sich der Österreicher Martin *Kerres* niedergelassen und hier sein Paradies geschaffen: das Weingut Valdonica. Der leidenschaftliche Winzer zeigt, wie er lebt, und wirft einen Blick in die einheimischen Kochtöpfe. Am Ende der Reise geht es nach Valdonica zurück, um die Weinlese zu begleiten und zu sehen, welche Früchte die Arbeit von Martin *Kerres* trägt.
- Donnerstag, 15. August, 18:05 | ORF 2
Aufgetischt: Im Seewinkel
Der burgenländische Seewinkel am Ostufer des Neusiedlersees: Aufgrund seiner jahrelangen Isolation an der Grenze zu Ungarn, seiner bemerkenswerten Sumpfgebiete, seiner salzigen Lacken, der angepassten Vegetation und Artenvielfalt ist das Gebiet einmalig. Das 1992 beschlossene Nationalparkgesetz stellte nach langer Auseinandersetzung, große Flächen unter Naturschutz, und der Umwandlungsprozess der letzten Jahre war von großem Erfolg gekrönt. Zwei Themenschwerpunkte haben zwei Gebiete, Heideboden und Hanság, verschmolzen und zu gleichwertigen Anziehungspunkten gemacht: als international anerkanntes Weinanbaugebiet und als einmaliges Vogel-Naturschutzgebiet am Rande des Neusiedlersees. Heute steht UMDENKEN im Seewinkel östlich des Neusiedler Sees wieder an vorderster Stelle. Hier auf Neustarter, Durchstarter und Spätstarter zu treffen, ist keine Seltenheit: Judith *Beck* hat ihr Weingut nach biologisch-dynamischen Richtlinien umgestaltet. Seitdem ist das Weingut auf maximale Qualität und nicht auf maximalen Gewinn ausgerichtet. Statt Gewinnorientierung im alten Beruf des Kellermeisters hat Michael *Andert* baut er nun Gemüse an. Als Genussmensch, Lehrer, Koch und „Kleinstwinzer“, gemeinsam mit seinem Bruder, weiß er genau, was für den Boden und so auch für ihn selbst am besten ist.
- Samstag, 17. August, 13:15 | NDR Fernsehen
Azoren - Oasen im Atlantik
Der Bootsbauer João *Silva Tavares* und der ehemalige Fischer Manuel *Homem da Silva* schwärmen von ihrer Heimatinsel Pico: „Wie dieses Land duftet! Wenn die Trauben reif sind und eine leichte Brise vom Meer weht, dann riecht man die Weintrauben.“ Der Wein der zweitgrößten Azoreninsel Pico war im 19. Jahrhundert so berühmt, dass selbst der russische Zar ihn im Keller hatte.
- Samstag, 17. August, 16:00 | hr-fernsehen
So isst Israel – Von den Judäischen Hügeln zum See Genezareth (dreiteilige Sendereihe von Mica *Stobwasser* und Louis *Saul*)
Die Jüdin Elisa *Moed* und die Palästinenserin Christina *Samara* organisieren kulinarische Begegnungen mit Einwohnern auf beiden Seiten des Heiligen Lands und nehmen TV-Reporter Tom *Franz* 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 nach Galiläa, das heute zu den besten Weinanbaugebieten in Israel zählt. An der Grenze zum Libanon hilft Tom *Franz* 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.
- Sonntag, 18. August, 16:30 | ORF 2
Erlebnis Österreich: Naturweine in Südtirol – Der kompromisslose Genuss
- Sonntag, 18. August, 18:50 | arte
Zu Tisch in der Provence
25 Jahre lang hat Rose-Marie *Bernard* auf ihrem alten provenzalischen Weingut Zimmer an Feriengäste vermietet. Dann hatte sie keine Lust mehr, wollte aber auch nicht allein sein. Deshalb hat sie den Hof in fünf Wohnungen unterteilt und vier davon an junge Leute aus der Gegend verkauft. Weihnachten feiert sie jetzt zweimal, ein Mal mit ihrer Familie und ein Mal mit ihrer neuen Hausgemeinschaft. Manuel *Bernard*, Rose-Maries Sohn, bringt dann seine drei Kinder mit und seinen eigenen Wein. Manuel ist Winzer auf dem Weingut „La Martine“. Die Weihnachtszeit ist für ihn alles andere als beschaulich. Denn um Weihnachten herum schneidet er die Rebstöcke und bereitet den jungen Wein in den Gärtanks für die Cuvée vor. Erst dieses Zusammenführen verschiedener Sorten bringt am Ende einen harmonischen Côte du Rhône hervor.

- Donnerstag, 18. August, 19:30 | arte
Geo Tour

Crémant – wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem Champagnerverfahren hergestellt, so auch im Elsass. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen. Und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. „Geo Tour“ spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 2., bis Montag, 5. August 2019: **20 Jahre Rotweinerlebnis Lutzmannsburg**



Bereits seit 1999 veranstaltet der Weinbauverein Lutzmannsburg die Lutzmannsburger Rotweinkost im wunderschönen Ambiente am Lutzmannsburger Dorfanger. Der internationale Blaufränkisch-Schwerpunkt, regionaltypische Kulinarik, der Rotweinerlebnis Genuss-Markt, Live-Musik, das Blaufränkisch-Spürnasen-Quiz, Kinderunterhaltung, uvm. garantieren auch heuer wieder vier Tage sommerlichen Genuss und Unterhaltung!

Im Zentrum des umfangreichen Rahmenprogrammes zum Internationalen Rotweinerlebnis steht jedoch wie immer die Rebsorte Blaufränkisch. „Mit der großen Vielfalt an Blaufränkisch-Weinen aus Lutzmannsburg im internationalen Vergleich mit Kékfrankos – Modra Frankinja – Frankovka Modrá wollen wir den Rotweinerlebnis-Gästen zum einen die unterschiedlichen Spielarten dieser großartigen Sorte, insbesondere aber die Besonderheiten und Typizität des Lutzmannsburger Blaufränkisch näher bringen“, so Weinbauvereinsobmann Günther *Toth*.

Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg 2019

1999 – 2019 -

Freitag, 2. August 2019:

ab 19.00 Uhr - Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg

19.30 Uhr - Feierliche Eröffnung

durch Weinbauvereins-Obmann Günther Toth und Bürgermeister Christian Rohrer

Feierliche Eröffnung durch die Bgld Weinkönigin Tatjana I.

Live-Musik mit Dorffeuer

Samstag, 3. August 2019:

18.00 Uhr Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg

Live-Musik mit Richy's Band

Sonntag, 4. August 2019:

17.00 Uhr: Rotweinerlebnis-Genuss-Markt in Zusammenarbeit mit Slow Food Burgenland

Live-Musik mit Eine kleine dorfMusik

Montag, 5. August 2019

18.00 Uhr - Blauer Montag - Feiern Sie mit uns den Ausklang des Internationalen Rotweinerlebnis 2018!

Live-Musik mit Hannes TopMusic

Mehr Infos unter:

www.rotweinerlebnis.at www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg

- Sonntag, 4. August 2019: **Tag des Champagners**

Seit der Einführung des Fest- und Feiertages durch führende Champagnerhersteller in den 1990er Jahren wird weltweit jährlich an diesem Tag mit Champagner auf den wohl berühmtesten Sprudel der Welt angestoßen. „À la votre santé!“

Eine Vielzahl an Festivitäten rund um den Globus sowie eine Fülle an Verkostungen und ermäßigten Kostgläsern in entsprechenden Champagner-Bars begleiten den Tag und ermutigen „Neulinge“ zum Einstieg in den vielleicht feinsten aller Weingenüsse.

- Donnerstag, 8. August 2019, 18:30 Uhr: **Feuer und Wein** (Weingut *Nigl*, Senftenberg, NÖ)
Auch in diesem Sommer finden wieder zwei gesellige Grillabende „Feuer und Wein“ am Weingut *Nigl* in Senftenberg im Kremstal in Niederösterreich statt. Stefan *Döller* und Rainer *Weissmann* von „Achtung Musik“ unterhalten Sie mit Gitarre und Mundharmonika. Zum Aperitif gibt's hauseigenen Sekt Rosé und Beef Tartar Brötchen. Die Vorspeisen bestehen aus Gebeiztem Saibling mit Ofenpaprika, mariniertem Burrata mit Basilikum Pesto und Dattarini Tomaten. Die Spezialitäten frisch vom Grill: Châteaubriand, Schweineripperl, Kalbskotelett mit Kräutern, Hausgemachte Cevapcici mit Kreuzkümmel und Curry, Chilikäsekrainer vom *Höllerschmid*, Rehschlegel und Donauland Lamm Hüfte; dazu beste Beilagen und Saucen. Zum Dessert folgen Marillenknödel nach Anna *Nigl's* Rezept mit eigenem Röster und hausgemachtem Vanilleeis. Zu trinken gibt's den den ganzen Abend über aus dem Hause *Nigl* den Grünen Veltliner „Piri“ 2018 und den Riesling „Piri“ 2016 aus der Magnum, den Grünen Veltliner „Privat Pellingen“ aus der Doppelmagnum und die Rotweincuvée Point (ME/SL/ZW) 2015.
ORT: Weingut *Nigl*, Kirchenberg 1, A-3541 Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich
ZEIT: Donnerstag, 8. August 2019 18:30 - 24:00 Uhr | Preis: € 99,-- p.P.

ANMELDUNG: <https://www.weingutnigl.at/de/aktuelles/events/eventdetail/6/feuer-und-wein.html>

- Samstag, 24. August 2019, 13:30 Uhr: **Domäne Wachau – Donau.Rieden.Schiffahrt**
Die beiden Kapitäne der Domäne Wachau, Roman Horvath und Heinz Frischengruber, lichten den Anker. Zwischen imposanten Rieden und Steinterrassen schippern sie die Donau hinauf und erzählen dabei von der Wachau und ihren Weinen. Für Proviant an Bord ist gesorgt!

Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 48,- p.P.

Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen:

<https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/24-August-2019-Donau-Rieden-Schiffahrt.html>



- Freitag, 30. August, bis Sonntag, 15. September 2019: **Kostbares Kamptal 2019**
In den milden Sonnenstrahlen des Spätsommers plaudert und speist es sich ganz besonders schön. Ambitionierte Kamptaler Winzerinnen und Winzer sowie Wirtinnen und Wirte verführen auch heuer wieder zu interessanten kulinarischen Events und außergewöhnlichen Locations. 17 Tage lang voller Gelegenheiten, Kamptaler Weine in Verbindung mit regionalen Köstlichkeiten oder bei den offenen Kellertüren zu genießen! FOLDER ab Ende Juli GRATIS zu bestellen unter weinstrasse@kamptal.at bzw. +43 2734 2000-0.



Tipps für Genießer – ein Auszug aus dem Programm:

- 30. Aug.: Reserveweinpräsentation und 5-gängiges Menü in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg
- 30. Aug.: Reife Weine & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois (bis 15. Sept., jeweils Mittwoch bis Sonntag)
- 31. Aug.: „Gaisberg Uncorked“ in Straß: Riedenwanderung, Lagenweinpräsentation und abends Weinkulinarium an großer Tafel am Marktplatz
- 31. Aug.: Winzerempfang & Salonraritäten im Salonkeller am Zöbinger Heiligenstein
- 31. Aug.: Winzer-Kulinarium im Gasthaus *Gutmann*, Zöbing, mit Zöbinger Weinen
- 6. Sept.: Erste Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter auf Schloss Grafenegg
- 6. Sept.: Winzer.Dinner mit Weingut *Rosner* im 10er Haus des LOISIUM Langenlois
- 7. Sept.: „Wildes Vergnügen“ mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd im Weingut *Topf*, Straß
- 7. Sept.: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede in Schönberg
- 7. Sept.: Offene Kellertüren bei den Kamptaler Winzerinnen und Winzern, Eintritt frei!

- Samstag, 31. August, bis Montag, 2. September 2019: **WEINRIEDER EXTREM 2019**

Eine einzigartige Weinveranstaltung und ein „Weinspektakel der Sonderklasse“! Neben den besten Weinen aus 40 Jahren WEINRIEDER kommt der diesjährige Gastwinzer aus Sizilien: Planeta, eines der dynamischsten und spannendsten Weingüter der Insel. Es erwarten Sie:

- eine Top-Kollektion von über 60 Weinen,
- Vertikalverkostungen der besten Reserven (Grüner Veltliner Alte Reben & Kugler Lagenreserve),
- eine geniale Rieslingserie mit Ried Kugler, Reserven und Grande Reserven,
- die besten Eisweine aus der Toplage Schneiderberg und
- eine große Magnumvertikale sowie Weinlegenden aus der Schatzkammer.

Kulinarisch verwöhnt Sie **WAGNERs Wirtshaus** (1 Haube Gault&Millau), eines der aufstrebendsten Restaurants im Weinviertel.

Anmeldung erforderlich: office@weinrieder.at oder 02552/2241. Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! Verkostungsbeitrag: € 29,- p.P. (exkl. Verpflegung) Weitere Details & Infos zu Anreise- & Übernachtungsmöglichkeiten: unter www.weinrieder.at.



- Mittwoch, 4. Sept., bis Montag, 9. Sept. 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**

2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum Beginn des Weinherbstes zum zweiten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte.



Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich jetzt schon über Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.

- Freitag, 6. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **Erste Lagen-Präsentation der Traditionsweingüter (ÖTW)**

Sämtliche Erste Lagen der Österreichischen Traditionsweingüter werden, bevor sie auf den Markt kommen, in einem Walk-Around-Tasting im Schloss Grafenegg serviert. Zum ersten Mal werden dabei nicht nur die Region Donau (Traisental, Kremstal, Kamptal, Wagram), sondern auch Wien und Carnuntum ihre Weine vorstellen. In Summe sind es rund 200 Weine von 62 Österreichischen Traditionsweingütern. Im Anschluss findet ein Konzert des Tonkünstler-Orchesters Niederösterreich im Grafenegger Wolkenturm statt.



Karten für die Erste Lagen-Präsentation erhält man entweder direkt vor Ort um € 25,- oder im Vorverkauf über www.oeticket.com um € 20,-. Mit Karte für das Konzert an diesem Tag ist der Eintritt frei (Konzertkarten sind zu erwerben unter www.grafeneegg.com). Der Gläserpfand von € 20,- wird bei Rückgabe des Glases retourniert.

- Samstag, 7., und Sonntag, 8. Sept. 2019, 12 - 18 Uhr: **Gault&Millau Genuss-Messe 2019**



Nirgendwo sonst drängen sich Spitzenköche und Top-Winzer so dicht wie auf der Gault&Millau Genuss-Messe, die dieses Jahr zum 4. Mal im Kursalon *Hübner* in Wien stattfindet. Ein Besuch bei diesem Gourmet-Event ist wie eine kulinarische Reise durch Europa mit aufregenden Kreationen von 100 Küchenchefs und spannenden Tropfen von 100 Weinmachern.

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich:

- 1 Tag: € 89,- Erwachsene / € 45,- Kinder 10 bis 16 Jahre

- 2-Tages-Pass: € 160,- Erwachsene / € 90,- Kinder 10 bis 16 Jahre auf <https://www.gm-events.at>, im Ticketshop der Kronen Zeitung und in allen Raiffeisenbanken in Wien und NÖ mit oeticket-Service sowie auf shop.raiffeisenbank.at. Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber! Freier Eintritt für Kinder bis 10 Jahre.
- Samstag, 7., und Sonntag, 8. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **60 Jahre Kracher & Fine Wine Event**
Gerhard *Kracher* präsentiert die Kracher Kollektion 2017, die 23. TBA Kollektion. Für die Teilnahme an einer gesetzten Verkostung der Kollektion mit Gerhard *Kracher* persönlich wird um rechtzeitige Anmeldung ersucht, da die Anzahl der Personen pro Verkostungsrunde limitiert ist. *Kracher Fine Wine* zeigt einen Querschnitt des internationalen Portfolios und lädt dazu internationale Spitzenwinzer ein, die exklusiv ihre Weine präsentieren, darunter *Pichler-Krutzler* (Wachau), Dr. *Loosen* (D), *Niepoort* (Portugal), Château Smith Haut Lafitte (Bordeaux), Charles *Heidsieck* (Champagne), Tenuta di Arceno (Italien) und *Gil Family Estate* (Spanien). Eintritt € 50,- | Anmeldung bis 15.08.2019: <https://www.kracher.at/events/jgp-fine-wine-event-2019/>. Bei einem Einkauf ab € 100,- erhalten Sie an diesem Tag 10 % Rabatt, ab € 400,- sind es 20 %.
- Montag, 9. Sept. 2019, 14 - 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangverkostung 2019 (Wien)**
Viel Frucht und Finesse, samtig anmutende Tannine und bester Trinkfluss, das verheißt der Rotweinjahrgang 2017 aus dem Mittelburgenland. Dieser steht bei der kommenden Jahrgangspräsentation am 9. September in Wien im Mittelpunkt. Besonderes Highlight bilden dabei die Mittelburgenland Reserveweine. Die Präsentation der Weine übernimmt vorrangig die jeweils nächste Generation der Weingüter – die jungen Damen und Herren stellen sich und ihre Sichtweise von Gegenwart und Zukunft vor. 
Montag, 9. Sept. 2019, 14 - 20 Uhr | Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
Eintritt: € 12,- | Die Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie online unter: <http://www.blaufraenkischland.at/termine/detail/weinpraesentation-in-wien.html>.
- Samstag, 21., und Sonntag, 22. Sept. 2019: **50 Jahre Demeter in Österreich**
Der Verein Demeter Österreich lädt zum Demeter-Jubiläumsfest auf den Wegwartehof (www.wegwartehof.at) im Waldviertel. Demeter Österreich feiert sein 50jähriges Bestehen und lädt dazu ein, gemeinsam am Feld „Zukunft zu säen“.
• Samstag, 21.09., ab 13:30 Uhr
• Sonntag, 22.09., ab 09:30 Uhr
Der Festakt mit Podiumsgesprächen und das gemeinsame Säen finden am Samstag, 21. September, ab 14 Uhr statt. An beiden Tagen können Sie biodynamische Arbeit hautnah erleben und köstliche Demeter- und Bio-Schmankerl speisen. 
Es gibt allerlei Infostände von Demeter-Betrieben und Freunden, Informationen über Demeter-Landwirtschaft, Arbeit mit dem Pferd & Bodenbearbeitung – in Theorie & Praxis zu erleben. Kutschenfahrten, Stutenmelken, Musik & ein buntes Kinderprogramm runden das Ganze ab. Weitere Information, Programm und Anmeldung unter www.demeter.at.
- Montag, 24. Sept. 2019, 15 – 19 Uhr: **Falstaff Champagner Gala 2019 (Palais Ferstel, Wien)**
Überschäumender Genuss erwartet die Besucher bei der Falstaff Champagnergala, bei der sich die traditionsreichsten und bekanntesten Champagnerhäuser im exklusiven Rahmen des Wiener Palais Ferstel präsentieren und feine Kreszenzen zur Verkostung gereicht werden.

Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
Tickets im Vorverkauf: € 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: € 35,-
Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-champagnergala-2019-tickets-53291498306>

- Freitag, 27. Sept. 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Wanderung durch den Herbst**
Im Herbst wandern Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* auf schmalen Pfaden von der Ried Loibenberg auf den Dürnsteiner Kellerberg. Handgemauerte Terrassen, eine vielfältige Flora und Fauna und spektakuläre Ausblicke sind ebenso garantiert wie exzellente Weine und kleine Köstlichkeiten.
Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/27-September-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>
- Donnerstag, 10. Oktober 2019, 18:30 Uhr: **Kellerschlüssel Kulinarium: Mochi-Kultküche**
Japanische Cross-over-Küche steht auf dem Programm, wenn im Oktober das Team vom Mochi im barocken Kellerschlüssel aufkocht. Nach dem Motto „Alles ist erlaubt“ verbindet das Wiener Kult-Restaurant traditionelle japanische Küche mit internationalen Einflüssen. Außergewöhnliche und originelle Kreationen, die – so will es die Tradition – geteilt werden sollen. Dazu passend kredenzt Master of Wine Roman Horvath spannende Weine aus dem Keller der Domäne Wachau und von Winzerfreunden.
Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/10-Oktober-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>
Preis € 95,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).

(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: 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, 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 1“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

○ **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 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 1“ und „Weinkultur 2“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2019:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

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



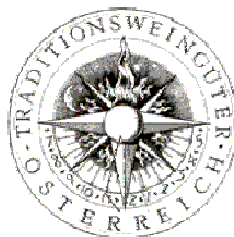
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
