

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020\_01

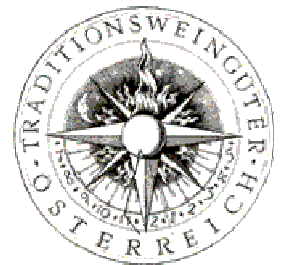
## 8. JÄNNER 2020

### Die Themen:

- Der Rote in der Gastronomie – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Falstaff Kamptal DAC Cup fest in der Hand der Traditionsweingüter ..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Neues Jahr ... ..... 3
- Erste Erfolge bei der heurigen Eisweinlese..... 4
- Niederländisches Weinfachmagazin kürt Dorli *Muhr* zur „Frau des Jahres“ ..... 4
- TASTE Ski amadé auf den Skihütten..... 5
- Einmalige Gelegenheit für Domaine de la *Romanée Conti*-Fans ..... 5
- Sommer-Vorschau: „Tafeln im Weinviertel“ ..... 6
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion:
  - (1) Sekt - Gutteil des Umsatzes vor Silvester..... 6
  - (2) Türkis-Grün schafft die Sekt-Steuer ab ..... 7
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Jänner ..... 7
- Termine – Termine – Termine:
  - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13
  - (2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 ..... 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 17



**glatzer**  
*baruntum*



**\*) Der Rote in der Gastronomie – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

In den meisten Fällen wählt der Gast einen Weißwein als Speisenbegleiter – so er nicht Biertrinker ist oder auf Alkohol aus Überzeugung verzichtet. Wenn drei oder vier Personen speisen, überlegt der Gastgeber eine Flasche zu bestellen. Eine Bouteille durch vier – das schaffen wir allemal. In der Folge bleibt der Rotwein auf der Strecke. Zum Käse ist eine Bouteille zu viel und der „Offene“ entspricht nicht immer. Schlaue Gastronomen bieten ihren Gästen Halbflaschen an. 0,375 l ist gerade die Menge bei der zwei bis vier Personen den ausgewählten Wein zu einem Gang genießen können. Und noch etwas: Nachdem Rotweine in der Regel teurer sind als ihre weißen Brüder, sind Bouteillen davon außerhalb des Budgets. Wer will schon für 1 Flasche Roten mehr als 100 Euro zahlen, zusätzlich zu den übrigen Kosten? Die Halbflasche ist zwar auch nicht ganz billig, aber irgendwie noch im Essensbudget unterzubringen. Also liebe Winzer: Macht eure Roten wertvoller und füllt sie für die Gastronomie in Halbflaschen. Das fördert auch den moderaten Weingenuss! (hb) ([www.wein-gesund.at](http://www.wein-gesund.at))



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:

Tetrapack?

Er söffe davon keine, wenn er  
tatsächlich wär' der Weine Kenner.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

**\*) Falstaff Kamptal DAC Cup fest in der Hand der Traditionsweingüter**

Der Weinbau im Kamptal hat jahrhundertelange Tradition und die Region verfügt über eine Vielzahl an Rieden mit klingenden Namen, die verlässliche Garanten für daraus erzielbare Top-Weinqualitäten sind. Der Star unter den Rieden ist die Ried Zöbinger Heiligenstein, der terrassierte Hausberg der Weinstadt Langenlois und unbestritten eine der besten Rieslingherkünfte der Welt. Zahlreiche Winzer der Region haben Anteil an diesem 36,7 ha großen Weinberg, dessen 270 Mio. Jahre alter Untergrund von seltenem Perm-Wüstensandstein mit vulkanischen Elementen geprägt ist. Aber auch die Rieden Gaisberg, Steinmassl, Seeberg, Käferberg, Dechant, Lamm, Grub, Kogelberg oder Wechselberg zählen zu Österreichs beliebtesten Lagen.

Das nun seit zehn Jahren erfolgreich etablierte DAC-System ist dreiteilig aufgebaut. Die breite Basis bilden die Gebietsweine, die als Minimum 11,5 % Alkohol aufweisen und ab dem 1. Jänner der Ernte folgend auf den Markt gebracht werden dürfen. Wird zusätzlich ein Ort als Herkunft eines Kamptal DAC-Weines angegeben, dann muss er mindestens 12 % Alkohol haben. Ein Ried-Wein darf erst ab dem 1. März zur Prüfnummer eingereicht werden. Handelt es sich um einen Vertreter der Kategorie Reserve mit mindestens 13 % Alkohol, dann kann um eine Prüfnummer erst ab dem 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres angesucht werden.

Die Ried-Weine stellen ohne Zweifel die Speerspitze der Kamptaler Weinproduktion dar, für den Weinliebhaber geben aber die balancierten Ortsweine, für die wieder sämtliche Trauben aus der angegebenen Gemeinde stammen müssen, eine ausgezeichnete Alternative ab. Zum einen sind diese

Weine etwas früher antrinkbar, zum anderen ist ein brieftaschenfreundlicher Einkaufspreis ein nicht zu verachtender angenehmer Nebeneffekt. Nicht selten werden für solche Ortsweine Trauben aus einigen kleineren Toplagen kombiniert, weil für einen Einzellagenwein die Mengen zu gering sind. In der Regel kann man in dieser Kategorie auch von namhaftesten Produzenten tolle, leistbare Weine erwerben, wie die aktuelle Falstaff-Verkostung zeigt. Gleich ein ganzes Dutzend sowohl der Rieslinge wie auch der Grüner Veltliner Kamptal DAC Ortswein aus 2018 mit 90 Punkten oder mehr kostet maximal 10 Euro. Das nennt man großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis.

Den CUP-SIEG in der ORTSWEIN-Kategorie 2018 holte sich das Weingut Bernhard *Ott* aus Feuersbrunn am Wagram mit seinem Grünen Veltliner Kamptal DAC Engabrunn; Birgit *Eichinger* holte Platz eins mit dem Riesling Kamptal DAC Strass 2018, einem wunderbar finessenreichen und animierenden Wein um 9,80 Euro ab Hof.

Die CUP-SIEGER 2019 der Kategorie RIEDENWEINE 2018 mit jeweils 97 Punkten – ermittelt aus insgesamt 103 eingereichten Veltlinern und Rieslingen – heißen:

- Riesling Kamptal DAC Ried Zöbinger Heiligenstein 1<sup>er</sup> Alte Reben 2018 vom Weingut Willi *Bründlmayer* in Langenlois und
- Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Grub Kammern 1<sup>er</sup> 2018 vom Weingut *Hirsch* in Kammern.

Auf den jeweils zweiten Plätzen mit jeweils 96 Punkten platzierten sich zwei weitere Weine vom Weingut Willi *Bründlmayer*, nämlich der Riesling Kamptal DAC Ried Zöbinger Heiligenstein 1<sup>er</sup> Lyra 2018 und der Grüne Veltliner Kamptal DAC Ried Kammerner Lamm 1<sup>er</sup> 2018.

Die besten nachverkosteten Riedenweine aus 2017 waren:

- Riesling Kamptal DAC Reserve Ried Heiligenstein 1<sup>er</sup> 2017 vom Weingut *Hiedler* in Langenlois sowie
- Grüner Veltliner Kamptal DAC Langenloiser Ried Käferberg 1<sup>er</sup> 2017 vom Weingut *Fred Loimer* in Langenlois.

Insgesamt wurden in den sechs Kategorien fast 200 empfehlenswerte Weine verkostet und bewertet: <https://www.falstaff.at/sd/t/kamptal-dac-orts-und-riedencup-2019/>. (bbj)

Quelle: Falstaff online, Peter *Moser*, 03. Januar 2020, <https://www.falstaff.at/nd/die-sieger-des-kamptal-dac-cup-2019/>

## Rosinas Rosinen: Neues Jahr ...



... neues Glück! Die Gelegenheit, sich in gewisser Weise neu zu erfinden. Folglich macht man sich daran, hehre Vorsätze zu fassen, will besonders viel für die Gesundheit tun, insgesamt ein besserer Mensch werden und zugleich auch schnell mal die Welt mitretten. Das gelingt nie besser als zu Jahresbeginn. Hier ein idealer Ablauf eines ganz normalen Tages im Büro:

„Morgens gleich mal ein wenig im Bett strampeln, um den Kreislauf anzukurbeln. Auf der Bettkante noch schnell eine kleine Qigong-Klopfmassage zur Stärkung des Immunsystems. Die folgende Dusche reinigt nicht nur, sondern erfrischt zugleich. Besonders dann, wenn man sich ganz zum Schluss noch genüsslich mit kaltem Wasser verwöhnt. Dann auf zum Frühstück. Was? Sie sind Frühstücksverweigerer? Bestens! Seit Intervallfasten zum Nonplusultra geworden ist, rangiert man damit ganz weit oben auf der Ich-schau-auf-mich-Liste. Mit einem Lied auf den Lippen geht's dann ab ins Büro. Zwischendurch immer wieder armen, gestressten Menschen zulächeln. Den Tag in der Arbeit dann ganz entspannt damit verbringen, die Papierstöße am Schreibtisch, die sich über die verdienten Weihnachtsferien angehäuft haben, zu erledigen, ohne dabei mit Komplimenten bei der Kollegenschaft oder in der Chef-Etage zu sparen. Zu Mittag gönnt man sich ein wundervolles Bio-Menü, genießt etwas später den fünften Fair-Trade-Kaffee und bricht dann schließlich - völlig ausgeglichen – am späteren Nachmittag nach Hause auf, wo einen ein wunderbares Abendessen mit frischen regionalen Zutaten und perfekter Weinbegleitung erwartet. Doch zuvor hat man noch beim kleinen Blumengeschäft ums Eck im Vorbeigehen einen Strauß Blumen für den\*die\*das Liebste\*n erstanden.“

Tja, so leicht kann es sein ... Sollte es dann aber am zweiten Tag doch etwas schwierig werden mit den Vorsätzen, einfach ein wenig zurückschrauben. Die perfekte Weinbegleitung allein tut's auch.

[www.rosina-bruckner.com](http://www.rosina-bruckner.com)

### \*) Erste Erfolge bei der heurigen Eisweinlese

Der jährliche Poker um Eiswein ist voll im Gange. Winzer, die auf die kostbare Rarität setzen, beobachten täglich den Wetterbericht und bei vielversprechenden Prognosen stündlich das Thermometer. Die glasklare Nacht von 6. auf 7. Jänner brachte die ersten Erfolgserlebnisse: Im Seewinkel und in Teilen des Weinviertels sank die Temperatur auf die ersehnten - 8 Grad und die gefrorenen Trauben konnten eingebracht werden.

Süßwein-Champion Hans *Tschida*, erst im Juli 2019 zum 6. Mal zum „Sweet Winemaker of the Year“ bei der International Wine Challenge (IWC) in London erkoren, vermeldet im Gespräch mit Falstaff eine positive Zwischenbilanz: „Wir hatten - 8,5 Grad und der Most erreichte 27 KMW. Es ist zwar immer ein Geduldsspiel, aber es lohnt sich, wir haben wieder Top-Qualität.“ Für den Illmitzer war es aber nur ein Etappensieg, denn seine Eisweinlese ist noch lange nicht abgeschlossen, viele Trauben hängen noch. Erst mit Mitte Jänner rechnet *Tschida* wieder mit ähnlich guten Wetterbedingungen. Auch Stefan *Gilg* aus Hagenbrunn vermeldete ideale Bedingungen bei - 8,5 Grad erntete er Welschriesling mit 28,5 KMW. In den anderen Weinbauregionen warteten die Winzer leider vergeblich auf die nötigen Minusgrade, es ging sich haarscharf nicht aus.

Damit die Trauben für Eiswein verwendet werden können, braucht es - 7 Grad oder weniger, denn erst dann sind die Trauben komplett gefroren. Für einen perfekten Eisweinjahrgang ist einerseits wichtig, dass die Trauben gesund und ohne Botrytis (Edelfäule) den Herbst überdauern. Andererseits darf die Eiseskälte nicht zu lange auf sich warten lassen, denn sonst leidet die Qualität. Besonders wenn die Trauben mehrfach frieren und bei Sonne wieder auftauen, geht Geschmack verloren. Bei - 7 bis - 8 Grad frieren die Wasseranteile in den Trauben, nur der süßeste und beste Extrakt bleibt flüssig. Genau deshalb müssen die Trauben auch so schnell wie möglich im gefrorenen Zustand gepresst werden. Das Ergebnis ist eine international gefragte Rarität, die problemlos mehrere Jahrzehnte gelagert werden kann. (bbj)

Quelle: Falstaff online, Bernhard *Degen*, 07. Januar 2020,  
<https://www.falstaff.at/nd/erste-erfolge-bei-der-heurigen-eisweinlese/>

### \*) Niederländisches Weinfachmagazin kürt Dorli *Muhr* zur „Frau des Jahres“

In seiner Jahresschluss-Ausgabe kürte das holländische Weinfachmagazin „Perswijn“ die „Weinhelden des Jahres“: Menschen, die in der Weinbranche durch außergewöhnliche Leistungen und herausragende Qualität auffallen. Zur „Frau des Jahres“ ernannte „Perswijn“ die Österreicherin Dorli *Muhr*.

Eigentlich ist schon alleine das eine herausragende Leistung: dass eine Kommunikationsagentur seit 28 Jahren besteht, die Transformation ins digitale Zeitalter mit Bravour bestanden hat und bereits seit drei Jahrzehnten die qualitative Spitze der Wein- und Gourmetbranche weltweit betreut.

Wenn die Person, die dieses Kunststück vollbrachte, parallel dazu ein Weingut von Null startete und es innerhalb weniger Jahre – unter Verzicht auf Mainstream-Stilistik – ganz nach oben brachte, darf man sie getrost als Heldin bezeichnen. Das holländische Weinmagazin „Perswijn“ tat genau das und beschrieb die Leistungen von Dorli *Muhr* folgendermaßen:

„Man mag sie vielleicht als Exfrau von Dirk *van der Niepoort*, dem portugiesischen Spitzenproduzenten mit niederländischen Wurzeln kennen. Viel wichtiger aber ist es zu wissen, dass sie der Motor von Wine&Partners ist, einer Agentur, die mit viel Leidenschaft außergewöhnliche Weine fördert. Und besonders wichtig ist es, sie als Winzerin zu kennen. Denn Dorli produziert



Dorli *Muhr* im Weingut am Spitzerberg in Carnuntum © Herbert *Lehmann*

Wein in ihrer Heimatregion Carnuntum, einem besonderen Gebiet, das zwischen Alpen und Karpaten liegt, im äußersten Osten Österreichs. Seit Mitte dieses Jahres trägt das Weingut, das sie 2002 mit ihrem damaligen Ehemann gegründet hat, ihren eigenen Namen: Weingut Dorli *Muhr*. Und die Weine sind besser als je zuvor, mit einem der besten Blaufränkisch Österreichs von der besten Lage Carnuntums: Ried Spitzerberg.“

Insgesamt 5 Weinhelden wählte die „Perswijn“-Redaktion: Den besten Importeur, den besten Sommelier, den besten Produzenten (Telmo *Rodriguez*), den Mann des Jahres und die Frau des Jahres (Dorli *Muhr*). „Perswijn“ ist das wichtigste Weinmagazin in Benelux, in dessen Redaktion renommierte Weinkritiker wie Ronald *de Groot*, Lars *Daniels*, Magda *van der Rijst* oder Frank *Jacobs* vertreten sind. (<https://perswijn.nl>). Wir gratulieren ganz herzlich, liebe Dorli! (*bbj*)

### \*) TASTE Ski amadé auf den Skihütten

260 Skihütten und Bergrestaurants sorgen in Österreichs größtem Skivergnügen Ski amadé für kulinarische Highlights. Die Ski- und Weingenusswoche feiert heuer ihr 10jähriges Bestehen.

5 Regionen, 760 km Pisten, 270 Liftanlagen und 260 Skihütten und Bergrestaurants mit nur einem Skipass – das ist Ski amadé. Die Salzburger Sportwelt, Schladming-Dachstein, Gastein, Hochkönig und das Großarlal gehören zu Österreichs größtem Skivergnügen.

Für den genussvollen Einkehrschwung sorgt ein breites kulinarisches Angebot unter dem Begriff „TASTE Ski amadé“. Auf den Skihütten erfreuen regionale Spezialitäten, Weine namhafter Winzer und deftige Klassiker das Herz hungriger Wedler. Bereits 26 dieser Hütten sind inzwischen zertifizierte Ski- und Weingenusshütten, die sich durch eine besonders hohe gastronomische Qualität auszeichnen: ein umfangreiches Angebot österreichischer Weine, davon je 3 Rot- und 3 Weißweine glasweise, die passenden Schmanckerln zum Lieblingswein und ein entsprechend geschulter Service – statt Selbstbedienung. Erkennbar sind die zertifizierten Hütten an ihrer Plakette mit „Österreich Wein Genusspartner“-Logo.



Bereits seit 10 Jahren etabliert ist die Ski- und Weingenusswoche, die in dieser Saison vom 14. bis 21. März 2020 den Fokus auf das leibliche Wohl noch einmal verstärkt. Neben zahlreichen Weinverkostungen auf den Skihütten und in den Hotels im Tal locken beispielsweise in Großarl, Gastein und am Hochkönig Gondeldinner mit Weinbegleitung Feinspitze an. Am Hochkönig fahren sogar eigene Winzergondeln: Die Skifahrer steigen zu einem österreichischen Winzer in die Gondel und können während der Bergfahrt dessen beste Weine verkosten. Zudem findet während der Genusswoche der Höchste Bauernmarkt der Alpen mit Marktständen der örtlichen Bauern und Produzenten an verschiedenen Hütten in ganz Ski amadé statt.

Mit den Genuss-Ski-Routen greift Ski amadé ein Erfolgskonzept aus dem Vorjahr wieder auf. Auf den vorgeschlagenen Routen lernt man nicht nur das jeweilige Skigebiet kennen, sondern auch die besten kulinarischen Hotspots. In jeder der 5 Regionen gibt es 2 - 4 verschiedene Routen, die als Beschreibung in der Ski amadé Guide App und auf der Ski amadé Webseite hinterlegt sind. Wer sie abfahren möchte, kann sich ganz einfach von der App von Hütte zu Hütte navigieren lassen. (*bbj*)

Quellen: ÖWM online, 28.11.2019, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news-1/article/ski-amade-mit-schwung-zum-genuss>, Gourmetwelten online, 31. Dez. 2019, [https://www.nikosweinwelten.de/beitrag/ski\\_amade\\_mit\\_wein\\_aus\\_oesterreich\\_taste\\_ski\\_amade\\_auf\\_den\\_skihuetten/](https://www.nikosweinwelten.de/beitrag/ski_amade_mit_wein_aus_oesterreich_taste_ski_amade_auf_den_skihuetten/)

### \*) Einmalige Gelegenheit für Domaine de la Romanée Conti-Fans

Im Restaurant Medici in Frankfurt am Main gibt es zum Jahresbeginn für Weinliebhaber und Feinschmecker ein ganz besonderes Highlight, nämlich ein Degustationsmenü mit der Domaine de la *Romanée Conti* am 1. Februar 2020.

In Zusammenarbeit und mit fachlicher Unterstützung des deutschen Exklusiv-Importeurs der Domaine de la *Romanée Conti* – *KierdorfWein* – präsentiert das Team vom Medici ein auf dessen

Weine fein abgestimmtes 6-Gänge-Menü. An diesem Abend werden die Weine der Lagen Echézeaux, Grands Echézeaux, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg und La Tâche des Jahrgangs 2012 (je 0,1 l) gereicht. Die Moderation der vielleicht rarsten, exklusivsten und gesuchtesten Weine der Welt übernimmt der Geschäftsführer von *KierdorfWein*, Albert *Kierdorf*, höchstpersönlich.

- Aperitif: Champagner Agrapart & Fils, Terroirs Extra Brut Blanc de Blanc Grand Cru dazu hauchdünn geschnittener Noir de Bigorre Schinken
  - Amuse Bouche: 72 Stunden Sous Vide gegarter Schweinebauch asiatisch mariniert, Macaron von der Roten Beete und Périgord Gänsestopfleber, Oliven Sphäre
- I: 2012 Echézeaux Grand Cru (0,1 l)  
Gâteau vom Kalbsfilettatar mit pochiertem Wachtelei, Kartoffelrösti und violetter Senfeis
- II: 2012 Grands Echézeaux Grand Cru (0,1 l)  
Bretonisches Steinbuttfilet in Nussbutter gegart auf Artischocken und Rotweinreduktion
- III: 2012 Saint Vivant Grand Cru (0,1 l)  
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Topinambur-Espuma und Périgord Trüffel
- IV: 2012 Richebourg Grand Cru (0,1 l)  
Miral Entenbrust an Selleriepüree, wilder Brokkoli und Jus vom fermentierten schwarzen Knoblauch
- V: 2012 La Tâche Grand Cru (0,1 l)  
Rehrücken auf Rosenkohlblättern mit geschmorter Birnenquitte und Topfen-Grießnocken
- VI: 2012 Banyuls Rimage (0,1 l)  
Schnitte von der Ashanti Grand Cru Schokolade an Kokossauce mit Rum-Ananas & Bananen-Yuzu-Eis (Änderung der Speisen vorbehalten)

Menüpreis (inkl. Aperitif, Weine, Softdrinks, Kaffee): € 1.250,- | Samstag, 1. Februar 2020  
Einlass und Aperitif ab 18:30 Uhr | Beginn des Menüs 19:00 Uhr | Ende: ca. 23:30 Uhr  
Weitere Informationen und Reservierungsanfragen für diesen exklusiven Abend mit limitierter Gästzahl unter: Restaurant Medici, Weißadlergasse 2, 60311 Frankfurt, Tel. +49 (0)69 21990794, [www.restaurantmedici.de](http://www.restaurantmedici.de), mail: [info@restaurantmedici.de](mailto:info@restaurantmedici.de). (bbj)

Quelle: Gourmetwelten online, 19. Dezember 2019, [https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/restaurant\\_medici\\_in\\_frankfurt\\_romanee\\_conti\\_degustationsmenu/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/restaurant_medici_in_frankfurt_romanee_conti_degustationsmenu/)

#### **\*) Sommer-Vorschau: „Tafeln im Weinviertel“**

28 Termine von „Tafeln im Weinviertel“ stehen 2020 im Zeitraum 19. Juni bis 22. August auf dem Programm – einige davon sind jedoch jetzt schon ausgebucht. Daher: Schnell sein!

Neben bereits bekannten Klassikern stehen 2020 auch 8 Premieren auf dem Programm. Die Veranstaltungsorte reichen von malerischen Kellergassen über romantische Schloss-Gärten bis hin zu Weingärten mit traumhaftem Ausblick. Genießen Sie ein fünfgängiges Menü mit Weinbegleitung und musikalischer Umrahmung und erleben Sie das einzigartige Ambiente von „Tafeln im Weinviertel“. Infos, Termine & Buchungsmöglichkeiten <https://www.weinviertel.at/tafeln-buchen>. (bbj)

#### **\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: (1) Sekt - Gutteil des Umsatzes vor Silvester**

Silvester ist für die heimischen Sekthersteller die wichtigste Zeit des Jahres. Rund 3 Mio. Flaschen bzw. 22 Mio. Gläser werden hierzulande zum Jahreswechsel getrunken, 96 % der Österreicher können sich laut einer Umfrage Silvester ohne Sekt nicht vorstellen. Bis zu zwei Drittel des Umsatzes werden von Oktober bis Dezember generiert, sagt Philipp *Gattermayer*, Chef von Henkell Freixenet Austria. Auch bei Schlumberger sei das vierte Quartal „traditionell das stärkste“, so Schlumberger-Sprecher Markus *Graser*. Der Tag mit dem stärksten Sektkonsum ist der 31. Dezember.

Beim Marktführer Henkell zeigt man sich mit dem heurigen Jahr zufrieden. Es war das erste „gemeinsame“ Jahr mit dem spanischen Cava-Produzenten Freixenet, der im August 2018 zu 50,67 % übernommen worden war. Unabhängig davon wachse man „in wichtigen Kategorien schneller als der Markt“, freut sich der Henkell-Chef. Trotz der positiven Entwicklungen werde es aber 2020 zu Preissteigerungen „bei einigen Marken“ kommen.

Auch bei Schlumberger ist man mit dem bisherigen Sektjahr zufrieden. Seit der Einführung der Schaumweinsteuer 2014 sei der Markt um ein Viertel eingebrochen und habe sich seitdem nicht

mehr erholt. „Heuer können wir aber von einem wachsenden Markt sprechen.“ Verteuerungen sind aber auch bei Schlumberger nicht ausgeschlossen. (APA) (*bbj*)

Quelle: Die Presse online, 29.12.2019 um 17:59,  
<https://www.diepresse.com/5744967/sekt-gutteil-des-umsatzes-vor-silvester>

### **\*) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: (2) Türkis-Grün schafft die Sekt-Steuer ab**

Das Regierungsprogramm sieht die Aufhebung der Schaumweinsteuer vor. Hersteller versprechen die Weitergabe des Preisvorteils.

Der Jahreswechsel ist für die Sektbranche ohnehin die beste Zeit des Jahres, nun sorgten die ÖVP und die Grünen für einen weiteren Grund zum Korken-Knallen. Die beiden Parteien sehen in ihrem Regierungsprogramm die endgültige Abschaffung der als ungerecht wahrgenommenen Schaumweinsteuer vor. Die Maßnahme soll im Zuge einer Steuerreform erfolgen, bei der neben der Bevölkerung auch die Wirtschaft gezielt entlastet werden soll.

Führender Betreiber zur Abschaffung der Schaumweinsteuer war das traditionelle Sekthaus Schlumberger, das die Belastung als diskriminierend, wettbewerbsverzerrend (Anm.: Für Prosecco ist keine Schaumweinsteuer fällig) und wegen des geringen Beitrags zum Steueraufkommen heftig kritisiert hatte. Binnen zwei Jahren sorgte sie für einen Einbruch des Sektmarkts um mehr als 25 % (Quelle: Nielsen 2014 & 2015), von dem sich der Markt bis heute nicht gänzlich erholen konnte.

„Die vielen intensiven Gespräche unseres Hauses in den letzten Jahren haben sich endlich bezahlt gemacht“, so ein erfreuter Schlumberger-Geschäftsführer Benedikt *Zacherl*. „Entscheidend waren ein langer Atem und unsere erneuten Bemühungen im Zuge der Regierungsverhandlungen im Spätherbst.“ Die Steuerersparnis soll *Zacherl* zufolge eins zu eins weitergegeben werden. „Wir möchten dieses freudige Ereignis mit allen Schlumberger-Fans gemeinsam feiern. Aus diesem Grund werden wir 90 Cent voll weitergeben.“ (*bbj*)

Quelle: Falstaff online, Bernhard *Degen*, 03. Januar 2020,  
<https://www.falstaff.at/nd/tuerkis-gruen-schafft-die-sekt-steuer-ab/>

### **\*) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Jänner**

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

- Donnerstag, 9. Jänner, 20:15 | SWR Fernsehen

#### Bauernwelten im Südwesten

Die Landwirtschaft im Südwesten lebt von ihrer Vielfalt – von den kleinen Bergweiden im Schwarz- und Westerwald, den Obstplantagen am Bodensee und in Rheinhessen, den Weinbergen zwischen Kaiserstuhl und Ahr, Schaf- und Ziegenzuchten zwischen Schwäbischer Alb und Hunsrück. So vielfältig wie die Landschaften sind auch die Geschichten der Höfe. Einige sind seit Generationen in Familienbesitz – wie der Guckertshof in Mannheim oder das Hofgut Eichen in Rehlingen im Saarland. Hier führen die Bäuerinnen und Bauern alte Traditionen fort – oder beleben sie neu. So baut die Familie *Hoffmann* seit einigen Jahren wieder Wein an. Andere Höfe, denen die Nachfolgerinnen und Nachfolger fehlten, sind von „Neubauern“ übernommen worden, wie der Reyerhof in Stuttgart. Die Winzertochter und ehemalige Weinkönigin *Julia Bertram* hat ihr eigenes Weingut gegründet. Ihre Spätburgunder von der Ahr sind preisgekrönt und werden mittlerweile in Skandinavien zum Hering oder in Japan zum Kobe-Rind genossen. Julias Weinberge sind zu steil für Maschinen – deshalb wird alles in Handarbeit erledigt. Gerade das macht ihren Wein so beliebt. Denn hinter jedem Nahrungsmittel steht eine Geschichte – die Geschichte seiner Entstehung oder die Geschichte des Hofes und der Menschen, die es erzeugt haben.

- Freitag, 10. Jänner, 13:00 | arte

#### Stadt Land Kunst – Das Languedoc, Land der Winzer

In Südfrankreich erstreckt sich auf einem breiten Landstreifen von Montpellier bis Perpignan das größte Weinbaugebiet der Welt. Im Languedoc ist die Rebe seit Jahrhunderten fester Bestandteil des Lebens. Die Winzer haben mit ihrer Arbeit und ihrem Wissen die Landschaft geformt, ihre Güter erweitert und zum Wohlstand der ganzen Region beigetragen.

- Freitag, 10. Jänner, 20:15 | hr fernsehen  
Südafrikas Kap-Region: Unterwegs am schönsten Ende der Welt  
Im Osten Kapstadts wachsen Weine von Weltruf vor einer atemberaubenden Kulisse, weshalb man den Winelands und ihren Farmen unbedingt einen Besuch abstatten sollte.
- Samstag, 11. Jänner, 15:45 | Phoenix  
Slowenien: Reisen im Land der Sagen und Mythen  
Slowenien – das sind herrliche Landschaften, die unterschiedlicher nicht sein könnten: die hohen Berggipfel der Julischen Alpen mit Schluchten und Flusstälern, faszinierende Höhlen und Karstgebiete, pittoreske Weindörfer und malerische Küstenstädtchen, wie das venezianisch anmutende Piran.
- Sonntag, 12. Jänner, 11:20 | SWR Fernsehen  
Himmel auf Erden: Kloster Maulbronn  
Die Klosterkirche Maulbronn ist mehr als 800 Jahre alt und hat nichts von ihrer Strahlkraft auf die Menschen verloren. Das romanisch-gotische Meisterwerk bildet den Mittelpunkt des Klosters Maulbronn, das als UNESCO-Weltkulturerbe die Tradition der Zisterzienser bis heute bewahrt, auch wenn die Mönche das Kloster schon seit Jahrhunderten verlassen haben. Auf eine eher ungewöhnliche Weise zollt Frank Jaggly den Zisterziensern, die hier früher lebten und arbeiteten, seinen Respekt. Er ist Winzer und bewundert die erstaunlich ausgeklügelte Weise, mit der die Mönche vor vielen hundert Jahren die Steinterrassen für den Weinbau angelegt haben. Sie haben den Sonnenstand optimal für ihren Mess- und Klosterwein auszunutzen gewusst. Doch diese Bauweise bedeutet für den Winzer harte körperliche Arbeit, da große, moderne Maschinen kaum durchkommen.
- Sonntag, 12. Jänner, 20:15 | hr fernsehen  
Herrliches Hessen: Unterwegs in und um Butzbach  
Diesmal ist Dieter Voss in Butzbach, zwischen den Ausläufern des Taunus und der Wetterau, unterwegs. Im Stadtteil Nieder-Weisel haben die beiden Schwestern Ulli Scholz und Jutta Schöpfend eine ganz ungewöhnliche Idee verwirklicht: Immer freitags öffnen sie die große Küche ihres Geschäfts „Weinsinn und Eigenart“ und laden kostenlos zu Fingerfood und Weinprobe.
- Montag, 13. Jänner, 14:15 | ANIXE  
Entdecke die Welt: Kapstadt  
Wir fahren hinaus aufs Land und entdecken den berühmten Marulabaum, dessen Früchte als Leibspeise der Elefanten gelten. Und natürlich gehen wir auch auf kulinarische Expedition am Kap und hier darf der traditionsreiche Wein aus Südafrika nicht fehlen.
- Dienstag, 14. Jänner, 15:20 | ANIXE  
Auf Reisen in Andalusien  
Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.
- Dienstag, 14. Jänner, 21:00 | hr fernsehen  
Erlebnis Hessen: Rheingauer Wein auf neuen Wegen  
Der Rheingau und sein Wein sind schon oft besungen worden – und fast genauso oft gefilmt. Doch trotz aller Idylle und Klischees: Auch in dieser Region ist die Zeit nicht stehen geblieben. Auch im schönen Rheingau müssen sich Bewohner – und insbesondere die Winzer – neuen Herausforderungen stellen. Dazu gehört der Umgang mit dem deutlich spürbaren „Klimawandel“ genauso wie die Suche nach modernen Produktions- und Vermarktungsformen. Und natürlich sind auch der Rheingau und sein Wein inzwischen ein bisschen „multikulturell“ und globalisiert. Der Film beobachtet bis zum Keltern, wie sich der Wein 2017 entwickelt, und begleitet die Protagonisten bei ihrer Arbeit.
- Mittwoch, 15. Jänner, 00:45 | ANIXE  
So schmeckt die Welt: Bordeaux  
Was das Piemont für den Trüffel, Bayern für das Bier, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der



damit verbundene Genuss sind Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleihen ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.

- **Mittwoch, 15. Jänner, 07:20 | WDR Fernsehen**  
**Planet Schule: Naturparadiese mit Zukunft – Deutschland: Bodensee**  
Der Bodensee ist eines der größten und schönsten Binnengewässer Mitteleuropas. Seit Jahrtausenden ist die Region für ihre fruchtbaren Böden bekannt. Schon vor 4000 Jahren wurden an den Ufern Äpfel geerntet – heute sind die Weine aus den Spitzenlagen der Region weltberühmt.
- **Donnerstag, 16. Jänner, 10:30 | hr fernsehen**  
**Der Main von der Quelle bis Würzburg**  
Im ersten Teil führt der Film aus den tiefen Wäldern des Fichtelgebirges vorbei an den Haßbergen bis zu den Weinbergen rund um Würzburg.
- **Donnerstag, 16. Jänner, 15:15 | SWR Fernsehen**  
**Handwerkskunst: Wie man ein Fass baut**  
Böttcher, Fassbinder oder Küfer – es ist ein Handwerk, das nur noch wenige beherrschen. Ralf *Mattern* aus Deidesheim in der Pfalz ist einer von ihnen. In seinem Betrieb baut er Fässer bis zu einer Größe von 20.000 Litern. Und die sind nicht nur im Südwesten gefragt, sondern weltweit. Das Holz für die Dauben stammt zu großen Teilen aus dem Pfälzerwald. Mehrere Jahre müssen die Eichenbretter im Hof bei Wind und Wetter lagern, bis die Gerbstoffe ausgeschwemmt sind. Erst dann bringt sie der Küfer so in Form, dass sie sich später zu einem perfekten Fass zusammenfügen lassen. Um die 40 Arbeitsstunden, viel Muskelkraft und Erfahrung braucht Ralf *Mattern* zusammen mit seinen Gesellen dafür.
- **Freitag, 17. Jänner, 10:00 | hr fernsehen**  
**Chinas wilder Fluss: An den Ufern des Mekong**  
Das Leben am Mekong ist hart und entbehrungsreich. Die Bauern leben von Mais, Weizen und Kartoffeln, aber es wächst auch Wein am Fluss. Die ältesten Reben stehen in Cizhong, einem kleinen tibetisch-christlichen Dorf, in dem die Kirche die Wirren der Geschichte nahezu unbeschadet überstanden hat.
- **Freitag, 17. Jänner, 20:15 | SWR Fernsehen**  
**Expedition in die Heimat: Die Mosel ist weiblich – Von Cochem nach Moselkern**  
Frauenpower am Fluss: In den idyllischen Orten zwischen Cochem und Koblenz geht Moderator Steffen *König* auf eine Expedition zu Frauen, die die Welt kennen und die Mosel lieben. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist für die Winzerinnen und Winzer noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Leute wieder für ein Leben an der Mosel – in Frankreich, Luxemburg und Deutschland.
- **Samstag, 18. Jänner, 10:00 | 3sat**  
**Kellergassen in Niederösterreich – Weinkultur und Lebensfreude**  
Mehr als 1000 Kellergassen zählen zu den prägenden Kulturgütern Niederösterreichs. Früher wurden dort die Trauben gepresst und Wein gelagert. Heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgaben übernommen. Die Kellergassen sind zur Touristenattraktion geworden: kleine, meist an Weinhänge geduckte Presshäuser, lauschige Plätze, ansteigende Gassen und einfache Heurigenbetriebe. Die längste Kellergasse Österreichs ist in Hadres. Sehenswert sind auch das dorffähnlich gestaltete Ensemble von Unterstinkenbrunn und der „Galgenberg“ von Wildendürnbach, der zur schönsten Kellergasse 2013 gewählt wurde. Die Neuentdeckung der Kellergassen begann in den 1980er-Jahren mit ersten kulinarischen Veranstaltungen und der Wiederbelebung des „In die Grean gehen“ am Ostermontag. Auch für zahlreiche Kulturschaffende sind die „Dörfer ohne Rauchfang“ inzwischen von großer Bedeutung: So hat Alfred *Komarek* mit seinen „Polt“-Krimis, die in den Presshäusern und Weinbergen des Weinviertels spielen, den Kellergassen ein literarisches Denkmal gesetzt; und der Maler und Zeichner Karl *Korab* hat in zahlreichen Arbeiten die typischen Häuserzeilen dokumentiert. Die Bildhauerin und Performance-Künstlerin Elisabeth *von Samsonow* spielt in ihrem Presshaus auf ungewöhnlichen Klangerinstrumenten, die „Kellergassen Compagnie“ von Luzia *Nistler* belebt mit Theaterstücken besondere Kellergassen am Wagram. Architekt Friedrich *Kurrent* hat für sein Ausstellungshaus zum Werk von Maria *Biljan Bilger* in archaischen Schwüngen die Wölbungen der Weinkeller aufgegriffen.

- Samstag, 18. Jänner, 10:45 | 3sat  
Weinviertel - Weites Land  
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der Endlosigkeit. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region. Es ist ein sanftes, wärmebegünstigtes Hügelland, das von Menschen genutzt wird, aber noch viele ursprüngliche Eigenarten bewahrt hat, ein stilles Land mit viel Vergangenheit und verborgenen Schätzen.
- Samstag, 18. Jänner, 18:30 | ZDF neo  
No-Name oder Marke? Der große Lebensmittel-Test mit Nelson Müller  
Lachs, Champagner und Sushi: Luxus gibt es auch beim Discounter. Aber kann das gut sein? Sternekoch Nelson Müller zeigt, wo man sparen kann. Und wo gute Qualität ihren Preis wert ist. In einer umfangreichen Verbraucherstudie untersucht Nelson Müller, was wirklich besser schmeckt: No-Name oder Marke. Er erklärt, wie bei Edel-Lebensmitteln gefuscht wird. Denn von der Lust am kleinen Luxus profitieren vor allem Supermärkte und Discounter. Was edel klingt, kann sogar besonders billig sein. Lebensmitteltechniker Sebastian Lege zeigt, wie man aus billigstem Wein aus dem Tetra Pak einen bizzeligen Edel-Tropfen zaubert. Verkauft wird das am Ende als wohlklingender Secco Rosato – ein weiterer Trick der Lebensmittelindustrie. Nelson Müller bittet 100 Tester zur Verkostung: Lachs, Champagner und Serrano-Schinken, alles einmal von einem großen Markenhersteller und einmal in der Billig-Variante. Dabei zeigt sich in der Studie: Die No-Names können meist mithalten. Bei bestimmten Produkten hat die Marke aber die Nase geschmacklich vorn.
- Sonntag, 13. Jänner, 13:30 | 3sat  
Erlebnisreisen-Tipp: Ahrtal – Traubenprofis und Trüffelsucher  
Die Weinberge im Ahrtal liegen noch im Winterschlaf. Aber das täuscht. Zwischen kahlen Reben sammelt der Spitzenkoch Jean-Marie Dumaine seine ganz besonderen Zutaten: frische Wildkräuter. Seine Gerichte mit den heimischen Delikatessen sind weit über das Ahrtal hinaus bekannt. Auf seinen Kräuterwanderungen, die durch malerische Weinberge und Flussläufe des Ahrtals führen, lehrt er die Teilnehmer, das unscheinbare Grün am Wegesrand zu erkennen.
- Sonntag, 19. Jänner, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Auf dem Stiel in Oberhausen  
Oberhausen trug früher den Namen Husen und wurde in der Merowingerzeit gegründet. Das Dorf liegt an der Nahe und gehört zur Verbandsgemeinde Rüdesheim. In dem kleinen Weinbauort leben rund 370 Menschen. Apropos Wein: Aus Oberhausen stammt die 2017 gewählte Deutsche Weinkönigin Katharina Staab.
- Sonntag, 19. Jänner, 20:15 | SWR Fernsehen  
Das Markgräflerland - Paradies im Licht des Südens  
Südlich von Freiburg, zwischen Rhein und Schwarzwaldhöhen, erstreckt sich sonnenverwöhnt und reich an Obstgärten, Weinbergen und heißen Quellen das Markgräflerland. Der fruchtbare Landstrich im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Schweiz blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Die Spuren der Römer, die das Gebiet 70 n. Chr. dem Römischen Reich einverleibten, sind noch heute entlang des Römerwegs von Badenweiler über Müllheim nach Heitersheim zu finden. Seit 1444 trägt das Markgräflerland seinen Namen. Es ist von der Sonne verwöhnt. Sein mildes Klima verdankt das Markgräflerland der mediterranen Luft, die über einen Durchlass zwischen dem Schweizer Jura und den Vogesen, der sogenannten Burgundischen Pforte, hierher strömt. Auf den fruchtbaren Böden des gerade mal tausend Quadratkilometer großen Landstrichs gedeihen Obst und Wein hervorragend. Der Gutedel prägt die Region.
- Mittwoch, 22. Jänner, 16:10 | Das Erste (ARD)  
Verrückt nach Meer (TV-Serie): Eine Deutsche Weinkönigin in Uruguay  
Während Ex-Weinkönigin Katharina im beschaulichen Hinterland zur Traubenlese ausrückt, wird Kreuzfahrtdirektor Klaus Gruschka an Bord zum Alkoholtest zitiert.

- Mittwoch, 22. Jänner, 17:45 | 3sat  
Jordanien: Jet-Skis, Wüste, edle Weine  
Jordanien hat viele weltoffene Repräsentanten: hervorragende Ärzte, Anwälte, Architekten, die in aller Welt arbeiten. Hochqualifizierte Fachkräfte wie Faris, der Piloten über der Wüste Wadi Rum ausbildet. Oder wie Omar, der als erfolgreicher Winzer in einem muslimischen Land mit seinem roten „Saint George“ Weltniveau erreicht hat.
- Donnerstag, 23. Jänner, 13:00 | arte  
Stadt Land Kunst: Ein Wein mit bitterem Beigeschmack mitten in Paris  
Das Pariser Westin Hotel befindet sich in bester Lage zwischen Place Vendôme und Rue de Rivoli. Eine Luxusadresse für betuchte Touristen und große Anlässe. Im Jahr 1976 fand hier eine Weinverkostung statt, die für den französischen Gaumen eindeutig zu bitter war ...
- Freitag, 24. Jänner, 15:25 | WELT  
Die Foodtruckerin – Es gibt Pfälzer Toast Hawaii  
Im Pfälzer Städtchen Landau lernt Felicitas, wie erlesene Weine gemacht werden. Auf dem Gut der Winzerfamilie *Rebholz* entsteht seit mehr als 100 Jahren ein ganz besonderer Tropfen. Felicitas hilft Winzer Valentin bei der Lese. Und bei Martin *Wörner* in Rheinhessen darf sie mal so richtig mit den Füßen aufstampfen – für trendigen Naturwein. Die schönsten Trauben kommen danach im Foodtruck in die Pfanne für eine Pfälzer Interpretation des Toast Hawaii. Mit Comté, Rehrücken und Weintrauben.
- Freitag, 24. Jänner, 20:15 | Bayerisches Fernsehen  
Die Närrische Weinprobe – aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg 2020  
Echte fränkische „Urgewächse“ bietet die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg auf. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then*, unterstützt von fränkischen Kabarettisten.
- Freitag, 24. Jänner, 23:50 | ANIXE  
Auf Reisen in Andalusien  
Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.
- Samstag, 25. Jänner, 16:00 | 3sat  
Spanien – Pilger, Wein und wilde Stiere: Die Pyrenäen von Navarra und Aragon  
Jakobspilger kommen seit über 1000 Jahren durch diese Region und atmen – auf dem Weg nach Santiago de Compostela – die reine Luft im größten Buchenwald Europas. Sie bewundern die 500 Meter hohen Steilwände enger Schluchten und besuchen die alten Klöster und Kirchen. International bekannt wurden die spanischen Vorpyrenäen vor allem durch Ernest *Hemingway*, der den preiswerten und guten Wein der Region schätzte.
- Samstag, 25. Jänner, 16:00 | hr fernsehen  
Von und zu lecker: Wer kocht das beste Adelsmenü? Zu Gast bei Gutsherrin Irmgard von Canal  
Zum länderübergreifenden Kochwettbewerb treten sechs Adelsfrauen aus unterschiedlichen Regionen in Deutschland an: aus Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg. Sie stellen dabei ihr Anwesen, ihren Alltag und ihr Familienleben vor und bereiten ein Drei-Gänge-Menü zu. Diesmal ist Irmgard von Canal in ihrem Weingut Freiherr von *Heddesdorff* aus dem 15. Jahrhundert in Winnigen an der Mosel die Gastgeberin, mit dem Menü Roter Linsensalat mit frisch geräuchertem Aal, pochiertes Kalbsfilet mit Kartoffelklößen und Gemüsejulienne sowie Schokoladenkuchen mit Riesling-Zabaione.
- Samstag, 25. Jänner, 17:00 | SWR Fernsehen  
Portugal, da will ich hin! Spezial: Lissabon und Porto  
Simin *Sadeghi* spürt den Geheimnissen des Portweins nach und probiert sich im Labor eines Winemakers beim Verschneiden verschiedener Weine.

- Sonntag, 26. Jänner, 09:15 | SWR Fernsehen  
Bodenseegeschieden: Salem - Kloster, Schloss, Eliteschule  
Seit Beginn des 20. Jhdt. ist Salem Stammsitz des Hauses Baden, durch dessen Ahnengalerie der heutige Stammhalter Erbprinz Bernhard führt. Er ist stolz, dass es gelungen ist, die Tradition der Mönche mit ihren Gärten und Weinbergen zu erhalten und in den alten Gemäuern das Miteinander von Schlossherren, Handwerkerinnen und Handwerkern sowie Internatsschülerinnen und Internatsschülern weiter zu führen.
- Dienstag, 28. Jänner, 15:20 | ANIXE  
Auf Reisen in Kaltern  
Kaltern am See in Südtirol. Hier treffen italienisches „dolce vita“ und Südtiroler Bodenständigkeit aufeinander und verleihen dem Landstrich, aber auch seinen Menschen, einen ganz besonderen Charme. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbauggebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Mittwoch, 29. Jänner, 11:10 | Bayerisches Fernsehen  
Chinas wilder Fluss – An den Ufern des Mekong  
Das Leben am Mekong ist hart und entbehrungsreich. Die Bauern leben von Mais, Weizen und Kartoffeln, aber es wächst auch Wein am Fluss. Die ältesten Reben stehen in Cizhong, einem kleinen tibetisch-christlichen Dorf, in dem die Kirche die Wirren der Geschichte nahezu unbeschadet überstanden hat.
- Mittwoch, 29. Jänner, 10:45 | arte  
Magische Anden: Argentinien und Chile  
Auf den sanften Hügeln der argentinischen Provinz Mendoza recken sich Millionen von Weinreben gen Himmel. Schon vor Jahrhunderten legten die Inka hier Bewässerungssysteme an, die das Schmelzwasser der Berge ins Tal beförderten.
- Mittwoch, 29. Jänner, 12:50 | hr fernsehen  
Verrückt nach Fluss (TV-Serie): Der Duft von Lyon  
Chalon-sur-Saône und Lyon – das Riverboat durchreist das kulinarische Mekka Frankreichs. Die historischen Räume eines alten Weingutes lassen das Herz von Klaus *Gosda* höherschlagen – seine Frau und er fühlen sich inmitten der Weinberge wie „Gott in Frankreich“.
- Donnerstag, 30. Jänner, 13:15 | 3sat  
Der Klimaforscher  
Der Schweizer Universitäts-Professor Thomas Stocker gehört zu den weltweit renommiertesten, aber auch am heftigsten angefeindeten Klimaforschern. Für die einen ist er eine Lichtgestalt, für die anderen eine Reizfigur. War der heiße und trockene Sommer 2018 einfach schön, ein Grund zur Freude, oder war es vielmehr ein Weckruf, der nicht ungehört verhallen darf? Wein will verwöhnt sein – von der Sonne. Trocken und warm hat er es gerne. Dann erfreut er auch den Winzer mit einer guten Ernte und den Weinliebhaber mit edlem Geschmack. Nur in einem schmalen Klimagürtel, ungefähr zwischen dem 40. und 50. nördlichen Breitengrad, gibt es für den Weinanbau optimale Bedingungen. Deutschland ist eher als Weißweinland bekannt. Die hellen Trauben mögen es nicht ganz so heiß. Sie gedeihen besser bei typisch deutscher Witterung, die – verglichen mit der mediterranen Variante – etwas rauer daherkommt. Weniger warm, mehr Frost im Winter und regenreichere Sommer. In den nördlicheren Regionen von Deutschland allerdings waren die Bedingungen selbst für den Anbau heller Traubensorten bisher immer schwierig. Deshalb findet man traditionelle Weinanbauggebiete – meist in sonnenexponierter Hanglage – vor allem im Süden Deutschlands. Doch das könnte sich in Zukunft ändern.
- Freitag, 31. Jänner, 13:25 | 3sat  
Neuseeland (1/2): Aufbruch der Glücksritter  
Früher waren es Goldgräber Neuseelands, die sich in der Hoffnung auf das große Geld in dieser rauen Gegend niederließen. Heute sichern sich die Bewohner Otagos ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat. Die Südinsel wird geprägt von den Neuseeländischen Alpen, einem mächtigen Gebirgszug, von dem aus sich riesige Gletscher bis ins Tal schieben. Dort treffen sie auf

dichte, gemäßigte Regenwälder. Diese vielfältige Natur sucht weltweit ihresgleichen und begeistert auch moderne Wissenschaftler und Glücksritter aus Deutschland. Viele haben Neuseeland zu ihrer neuen Heimat gemacht. Mit rund 79 % der gesamten Weinproduktion Neuseelands und 23.600 ha Anbaufläche, stellt die Marlborough-Region heute mit Abstand das größte Weinanbaugebiet Neuseelands dar. 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.

## \*) Termine – Termine – Termine

### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 14. Jänner 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**  
 „FOLGE 3“: Hannes *Anderl*, Weinhof *Anderl*, Lengenfeld, 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
 Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Montag, 10., bis Mittwoch, 12. Februar 2019: **VINEXPO 2020 (Paris)**  
 Auf der VINEXPO Paris treffen sich innovative Produzenten der ganzen Welt und präsentieren ihre Produkte dem französischen Markt. Drei Tage lang finden Meetings, Verkostungen und Seminare zu den neuesten Wein- und Spirituositrends statt. Als Portal zum weltweit größten Konsumentenmarkt stellt VINEXPO Paris eine großartige Chance zum Einstieg in diesen Markt dar. In Kooperation mit der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) wird die Österreich Wein Marketing (ÖWM) an der Vinexpo Paris in Februar 2020 teilnehmen.  
 Infos & Anmeldung: <https://www.oesterreichwein.at/events/vinexpo-paris/vinexpo-paris-2020>
- Dienstag, 11. Februar 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**  
 „FOLGE 4“: Michael *Strohmeier*, Peiserhof, Eibiswald, Weststeiermark  
 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
 Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Donnerstag, 20. Februar, bis Sonntag, 8. März 2020: **24. Rheingau Gourmet & Wein Festival**  
 Knapp 60 Veranstaltungen in 18 Tagen! Das Programm des diesjährigen Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville und Umgebung lässt keine Wünsche offen. Übernachtungs-Arrangements im Kronenschlösschen ([www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de)) in Kombination mit der Teilnahme an mehreren Events zum Pauschalpreis oder die Einzelbuchung von reinen Weinverkostungen bis hin zu einzigartigen, vermutlich nicht mehr wiederholbaren Verkostungs-Diners mit den besten und rarsten Weinen der Welt (manchmal sogar gemeinsam mit Winzer oder Weinmacher), begleitet von mehrgängigen Speisenfolgen von höchstdekorierten Köchen aus aller Welt (Michelin-Sterne und Gault&Millau-Hauben im Überfluss) zeichnen dieses vielfältige und über die Jahre zum kulinarischen Leuchtturm Deutschlands (und vermutlich darüber hinaus) entwickelten Festival ([www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)). Teilnahmepflicht für Gourmets und Weinkenner!
- Dienstag, 10. März 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**  
 „FOLGE 5“: Daniel Jungmayr, Weingut Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel  
 Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
 Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)  
 Um Voranmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!  
 Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

- **Samstag, 14. März 2020: FALSTAFF BIG BOTTLE PARTY '20 (Düsseldorf)**  
Zur perfekten Einstimmung auf die PROWEIN 2020 lädt Falstaff am 14. März zum Verkosten und Feiern ins Stahlwerk nach Düsseldorf.  
Verkosten Sie Spitzenweine von mehr als 130 internationalen Top-Winzern und feiern Sie mit uns zu Live-Musik und DJs! Bereits im Vorjahr konnten wir bekannte Winzer aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich begrüßen. Für das kulinarische Wohl ist gesorgt, nach der Verkostung gibt es Free Flow aus den Magnumflaschen!  
Ort: Stahlwerk Düsseldorf, Ronsdorfer Str. 134, D-40233 Düsseldorf  
Zeit: Samstag, 14. März 2020 Verkostung: 16.30 - 20 Uhr; Big Bottle Party: 20 - 23.30 Uhr  
Karten: € 59,- VVK Normalpreis (<https://www.falstaff.at/ed/die-falstaff-big-bottle-party-3/>)  
€ 49,- für Abonnenten und Gourmetclub-Mitglieder | Abendkasse: € 69,-
- **Sonntag, 15., bis Dienstag, 17. März 2020, 9 - 18 Uhr: PROWEIN 2020 (Düsseldorf)**  
Mit Sicherheit Europas bedeutendste Weinmesse, die ProWein, findet ein Jahr nach ihrem 25jährigen Jubiläum im letzten Jahr auch heuer wieder in Düsseldorf statt. Die Messe entwickelte sich konsequent von einer kleinen Winzermesse zur internationalen Nr. 1 der Wein- und Spirituosenbranche. Mit etwa 6.900 Ausstellern und ca. 61.500 Besuchern auf über 74.000 m<sup>2</sup> im Jahr 2019 liegt die Latte für 2020 zwar hoch, die Veranstalter sind aber überzeugt, noch mehr Aussteller und noch mehr Besucher an den 3 Tagen nach Düsseldorf zu bringen. Österreich wird heuer die ersten Weine des grandiosen Jahrgangs 2019 sowie die Reserven aus dem Rekord-Jahrgang 2018 präsentieren und mit rund 350 Winzern in Halle 17 ein Programm der Extraklasse bieten. Weitere Infos und Tickets unter: <https://www.prowein.de/>.
- **Donnerstag, 19. März, bis Donnerstag, 2. April 2020: wachau GOURMET festival 2020**  
Zum 13. Mal findet in der Tourismusregion Wachau (zwischen Maria Taferl und dem Göttweiger Berg) das wachau GOURMET festival statt. Die ersten Events stehen schon fest, laufend kommen neue kulinarische Highlights dazu: [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at).
  - **Freitag, 20. März, 14:30 - 17:00 Uhr. 111 Weine aus Österreich**  
Wie der Titel des Buches der Weinjournalistinnen Daniela *Dejnega* und Luzia *Schrampf* verheißt – sind an einem Nachmittag nur ganz schwer zu schaffen. Daher präsentieren die Autorinnen eine Auswahl von 18 Weinen, die zeigen, wie inspirierend, vielfältig, lebendig und hochklassig die Weine der aktuellen Winzer-Generation sind. Fixstarter sind die Wachauer Weine aus dem Buch. Ergänzt wird Dazupassendes, Gegensätzliches, Unerwartetes – in jedem Fall Köstliches – in allen gängigen Weinfarben. Ein kurzweiliger, abwechslungsreicher Nachmittag mit einigen der spannendsten Weinen aus Österreich und entsprechenden Hintergrund-Geschichten sei versprochen. Treffpunkt: Kellerschlüssel der Domäne Wachau. Kosten € 105,- p. P. | Anmeldung erforderlich unter [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at).



(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS○ **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 21. März 2020 | 19. September 2020

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

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

○ **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 17. Oktober 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 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, 21. November 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 130,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

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

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2020:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 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 2020 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 2020 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.wein-gesund.at](http://www.wein-gesund.at)), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at)) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

**Impressum BBJ-Wein-Newsletter**

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (*bbj*), Herbert *Braunöck* (*hb*), Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? [Bernulf.Bruckner@LRTC.at](mailto:Bernulf.Bruckner@LRTC.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto:p.jezek@medianet.at)

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

\*\*\* Mehr als 200 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. BBJ Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

\*\*\* Mit der fünften Ausgabe 2020, Anfang März, wird der 250. BBJ Wein-Newsletter erscheinen! \*\*\*



## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



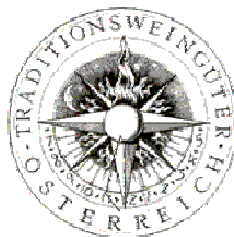
WINZER KREMS eG  
 Sandgrube 13, 3500 Krems  
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



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



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



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



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