

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_18

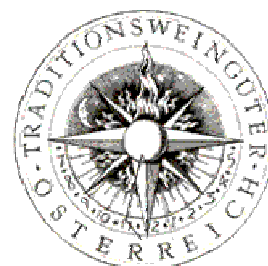
11. SEPTEMBER 2015

Die Themen:

- Weinkultur im Wandel der Zeit – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Weinernte 2015: Winzer beruhigt - Wein hat Hitzesommer gut überstanden..... 2
- Veltliner & Co. erobern die Top-Lokale in Hongkong und Shanghai 3
- Langenloiser Weinchampions Herbst 2015..... 3
- „Große Hämmer“ 2015 in der Alten Schmiede in Schönberg am Kamp 4
- Heftige Kritik von WEIN & CO an Rauchfreitest der Wirtschaftskammer 5
- Betrugsverdacht bei weststeirischem Schilcher-Weinbauern:
Zehntausende Liter Wein sollen mit Johannisbeeren gemischt worden sein 5
- Die 6 Finalisten stehen fest: Die *Schlossquadrat Trophy* 2016 startet im Oktober..... 6
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Klimawandel verändert Geschmack des Weins..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den September 8
- Termine – Termine – Termine 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 16
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 17

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Weinkultur im Wandel der Zeit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

2015: Weindegustationen mit den Kommentaren von Sommeliers und dem ergriffenen Lauschen der vinophilen Zuhörerschaft. Fachbegriffe wechseln sich mit Fremdworten ab und ergeben ein Theaterstück mit dem Hauptdarsteller Wein. Wer bis dahin noch nicht wusste wie Maracuja schmeckt, erfährt es durch den präsentierten Wein, der angeblich danach riecht und auch schmeckt. Wer zur besseren Gesellschaft gehören möchte, sollte sich ein erweitertes Basiswissen rund um den Wein zulegen und den Gemischten Satz nicht mit einer Cuvée verwechseln.

1970 (eine wahre Geschichte): Ein Gasthaus in Niederösterreich. Der Wirt fragt in gewohnt charmanter Art ohne den Schankbereich zu verlassen den Neuankömmling: „Und zum Trinken“? Der etwas schüchtern wirkende Gast: „Ein Achterl Wein, bitte.“ Die überraschende Antwort des Wirtes: „Wissens was, warten’s bis an Durscht auf a Viertel haben.“

Wie sich die Zeiten doch geändert haben, oder? (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wein ist der Beweis, dass Gott uns liebt
und will, dass wir glücklich sind.“

(Benjamin Franklin, 1706 – 1790,
nordamerikanischer Drucker, Verleger, Schriftsteller,
Naturwissenschaftler, Erfinder und Staatsmann sowie
einer der Gründerväter der Vereinigten Staaten von Amerika)



***) Weinernte 2015: Winzer beruhigt - Wein hat Hitzesommer gut überstanden**

Nach einem schwierigen Vorjahres-Weinjahr ist der Weinbau mit ausreichender Winterfeuchte und einem schönen Frühjahr optimistisch in die heurige Vegetationsphase gestartet. Nach einer erfreulichen Blüte gab es gebietsweise noch einige Niederschläge, ehe die Weingärten, wie auch alle anderen Kulturen, mit einem heißen und trockenen Sommer konfrontiert worden sind. Trockenheit und lange Hitzeperioden mit Temperaturen weit jenseits der 30°-Celsius-Marke brachten vor allem Weingärten auf seichtgründigen Böden und Junganlagen an ihre Belastungsgrenze. Bewässerungsanlagen, wo vorhanden, waren im Dauereinsatz und die Winzer setzten weinbautechnische Maßnahmen, um dem Trockenstress gegenzusteuern. So wurden bei Junganlagen vielfach Trauben abgeschnitten, um die Rebstöcke vital zu erhalten.

Mitte August kam dann der lang ersehnte Regen, der für die meisten Gebiete als ausreichend bezeichnet werden kann. Die Weingärten, die bis dorthin vielfach auf Sparflamme gearbeitet haben, konnten den Vegetationsturbo starten und die durchwegs gesunden Trauben sprunghaft in der Entwicklung vorantreiben. Die letztwöchige Hitzeperiode konnte für den Reifefortschritt der Trauben optimal genutzt werden, wobei sich die mittlerweile etwas kühleren Nächte auf die Aromaausbildung sehr positiv auswirken.

Erntemengen und Erwartungen Mengenmäßig sieht es deutlich besser aus als im Vorjahr: Die Steiermark, die von der Trockenheit nicht so betroffen war, erwartet sowohl mengen- als auch qualitätsmäßig einen sehr guten Jahrgang. Das Burgenland geht von einer Normalernte aus, wobei heuer gerade an den Rotwein hohe Qualitätserwartungen gestellt werden können. Niederösterreich und Wien erwarten eine gute Normalernte, jedenfalls deutlich mehr als im Vorjahr. Unsicherheitsfaktor, die Menge betreffend, ist die Mostausbeute, da aufgrund der Trockenheit mit etwas kleineren Beeren gerechnet wird.

Aus den Schätzungen in den einzelnen Gebieten ergibt sich heuer mengenmäßig eine gute Durchschnittsernte in der Höhe von 2,4 bis 2,5 Mio. hl, was sich auch mit der ersten Vorschätzung der Statistik Austria deckt.

Als Wermutstropfen muss ein bereits sehr früh in der Vegetationsperiode (Anfang Mai) aufgetretener Hagelschaden genannt werden, der im Raum Kremstal, Kamptal und vor allem auch Wagram an die 3.000 ha Rebfläche schwer geschädigt hat. Punktuell gab es auch Hagelschäden in der Steiermark und in Mittelburgenland.

*) Veltliner & Co. erobern die Top-Lokale in Hongkong und Shanghai

Musste man vor zehn Jahren österreichische Weinexporte nach China noch mit der Lupe suchen, sind die Ausfuhren heimischen Rebensaftes ins Reich der Mitte seither kräftig in Schwung gekommen. Im Vorjahr haben Österreichs Winzer und Weinhandelsunternehmen 470.000 Liter Wein im Wert von rund 3,3 Mio. Euro nach China exportiert. Das war sowohl mengenmäßig als auch beim erzielten Erlös ein starker Anstieg um 30 %. Nach den USA ist China schon der zweitgrößte Übersee-Markt für Wein aus Österreich.

Maßgeblichen Anteil an dieser Entwicklung hat der Grüner Veltliner. Weil diese fruchtige Sorte nämlich im Gegensatz zu den schweren Weißweinen aus Italien, Frankreich oder Kalifornien geschmacklich exzellent zu den landestypischen Gerichten passt, stehen Veltliner auf immer mehr Getränkekarten von Top-Restaurants in Hongkong und Shanghai. Genau nach einem solchen Speisensbegleiter suchen die Küchenchefs in der gehobenen Gastronomie Chinas. Die heurige Weinernte dürfte die Geschäfte in Fernost jedenfalls weiter beflügeln. (www.weinausoesterreich.at)

*) Langenloiser Weinchampions Herbst 2015

Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Die Langenloiser Weinchampions! Zu Beginn des Weinherbstes Niederösterreich wurden nun die reifen Reserve-Weine bewertet, die sich durch kräftige Stilistik auszeichnen, dicht und lang im Abgang sind sowie großes Reifepotential aufweisen.

Rund 150 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen diesmal auf dem Prüfstand, jetzt stehen die Sieger in den fünf Herbst-Kategorien fest. Ermittelt von einer hochkarätigen Fachjury konnten sowohl Newcomer als auch erfolgsverwöhnte Weingüter Siege für sich verbuchen.

In der Kategorie Grüner Veltliner

Kamptal DAC Reserve hatte das *Weingut Bründlmayer* die Nase vorne (**Grüner Veltliner Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2013**). Das *Weingut Schloss Gobelsburg* sicherte sich mit dem **Riesling Gaisberg 1^{er} Kamptal DAC Reserve 2014** die Siegerurkunde in der Kategorie der kräftigen Rieslinge.

Den Champion bei den Burgunder-Weinen gab es für das *Weingut Steininger* aus Langenlois (**Weißburgunder Novemberlese 2013**). Die beiden Rotwein-Kategorien gingen an zwei Weingüter, die schon öfter bewiesen haben, dass sie das Rotweinemachen hervorragend können. Den besten Zweigelt Reserve lieferte das *Weingut Rosner* aus Langenlois mit dem **Rotburger 2012**. Dieser Wein überzeugte übrigens auch beim Kamptaler Zweigelt Preis 2014 im Rahmen der Kamptaler



Herbst-Champions 2015 (v.l.n.r.): Bgm. Dir. Hubert Meisl, Obmann Weinbauverein Erich Kroneder, Stefan Rosner, Michael Gruber, Hannes Reithmaier, Eva Steininger, Ursin Haus GF Wolfgang Schwarz, Christoph Nastl (Weingut Bründlmayer)

Weinnacht als bester Zweigelt im Kamptal. In der Gruppe der Rotweine schmeckte der ***Pinot Noir & Friends 2012*** vom *Weingut Reithmaier* aus Gobelsburg der Kostjury am besten.

Als TOP-BETRIEB 2015 stellte sich dieses Jahr das *Weingut am Berg* der Familie Ludwig Gruber aus Mittelberg heraus. Mit einem Weinchampion, einem dritten Platz und insgesamt acht Weinen in den Finalverkostungen durfte Michael Gruber die begehrte „Weingut des Jahres“-Trophäe – angefertigt von Weinkünstler Fritz Gall – aus den Händen von Bürgermeister Dir. Hubert Meisl, Weinbauvereinsobmann Erich Kroneder und Ursin Haus-Geschäftsführer Wolfgang Schwarz entgegennehmen. Die Siegerweine sind bei den Weingütern und ab Anfang September in der Vinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich.

Die Siegerweine der Langenloiser Weinchampion-Verkostung Herbst 2015:

- Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve:
Grüner Veltliner Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2013, Weingut *Bründlmayer*, Langenlois (€ 24,60)
- Kategorie Riesling Kamptal DAC Reserve:
Riesling Gaisberg 1^{GW} Kamptal DAC Reserve 2014, Weingut Schloss Gobelsburg (€ 15,30)
- Kategorie Burgunder:
Weißburgunder Novemberlese 2014, Weingut *Steininger*, Langenlois (€ 10,00)
- Kategorie Zweigelt Reserve 2013 und älter:
Rotburger 2012, Weingut *Rosner*, Langenlois (€ 8,00)
- Kategorie Rotweine 2013 und älter:
Pinot noir & Friends 2012, Weingut *Reithmaier*, Gobelsburg (€ 13,50)

***) „Große Hämmer“ 2015 in der Alten Schmiede in Schönberg am Kamp**

Am 4. September war es wieder soweit! In der Alten Schmiede in Schönberg am Kamp, Vinothek, Kultur- und Tourismuszentrum, fand das alljährliche Spätsommerweinkulinarium zur Verkostung und Bewertung der besten Kamptal DAC Weine der Region statt. Die Winzerin Silvia Kollndorfer und die Winzer Oskar Hager, Franz Leopold, Josef Schenter und Martin Spielauer stellten die 12 Finalweine. Unter der Moderation von Dr. Bernulf Bruckner jun. folgten viele Weininteressierte der Einladung, die reifen Weine solo und zum feinen Menü der Weinstube *Aichinger* zu verkosten und zu bewerten. Ziel war die Auswahl der drei besten DAC Reserven der Sorten Grüner Veltliner und Riesling aus dem bekanntlich schwierigen Jahr 2014 zur Verleihung der „Großen Hämmer“ sowie die Vergabe eines Sonderpreises in der Kategorie „Gereifte Weine“. Die folgenden Weine überzeugten das interessierte Publikum:

SIEGER und „Großer Hammer“ für:

2014 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Kalvarienberg, Oskar Hager (Box 83, € 7,00)

2014 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Terra Mobile, Oskar Hager (Box 18, € 9,20)

2014 Kamptal DAC Reserve Riesling Thürneustifter Berg, Josef Schenter (Box 19, € 9,50)

Gewinner des Sonderpreises in der Kategorie „Gereifte Weine“ ist der Grüne Veltliner Urkraft 2013 von Martin Spielauer. Wir gratulieren allen Siegern ganz herzlich zu ihren Erfolgen und empfehlen einen Ausflug ins Kamptal sowie in die Vinothek „Alte Schmiede“ nach Schönberg! Box-Nummern der Weine und Ab-Hof-Preise finden sich in Klammern neben den Siegerweinen!

P.S.: Außer Konkurrenz holte sich Oskar Hager auch den ersten Platz der Kategorie Rotweine mit seinem Zweigelt Grande Reserve 2011. (bbj)



Bgm. Peter Heindl, Doppelsieger Oskar Hager und Moderator Bernulf Bruckner jun.

***) Heftige Kritik von WEIN & CO an Rauchfreitest der Wirtschaftskammer**

Die Wiener Wirtschaftskammer „testet“ eine Woche lang das Rauchverbot in der Gastronomie, um auszuloten, welche Auswirkungen auf Wirte, Anrainer und Gäste zukommen. Heftige Kritik kam dazu von WEIN & CO-Chef Heinz *Kammerer*, der von einer „anachronistischen Aktion“ sprach.

Sämtliche Lokale von „Wein & Co“ werden bereits seit Juli 2015 komplett rauchfrei geführt. Man habe keine vermehrten Anrainerbeschwerden, Umsatzverluste oder Gästebeschwerden verzeichnen müssen, betont *Kammerer*. „International schafft man es seit Jahren, ohne Qualm in der Gastronomie auszukommen, nur hier bei uns tut man so, als ob das zugleich das Ende der Gastronomen bedeuten würde.“

Bei WEIN & CO habe sich die Umstellung auf rauchfrei bewährt. Zuvor hatten sich in einer Umfrage über 75 % der Teilnehmer fürs Nichtrauchen ausgesprochen, mehr als 5.200 Personen hatten daran teilgenommen. Zur Aktion der Wiener Wirtschaftskammer meinte *Kammerer*: „Angebrachter wären Kampagnen, welche die Vorteile einer rauchfreien Gastronomie hervorheben. Dass sich Österreich hier im internationalen Vergleich negativ hervortut, sollte der eigentliche Gegenstand der Debatte sein.“

) Betrugsverdacht bei weststeirischem Schilcher-Weinbauern:*Zehntausende Liter Wein sollen mit Johannisbeeren gemischt worden sein**

Gegen einen weststeirischen Weinbauer werden seit Anfang des Jahres Ermittlungen der Staatsanwaltschaft Graz wegen schweren Betrugs geführt: Der Winzer soll im Vorjahr schwarze Johannisbeeren in seinen Schilcher gemischt haben. Der Wein soll so an die Kunden – unter anderem Handelsketten – verkauft worden sein. Der Hersteller rechtfertigt sich mit Produktversuchen und einem „Pumpfehler“.

Thomas *Mühlbacher*, Leiter der Staatsanwaltschaft Graz, bestätigte einen Bericht der „Kleinen Zeitung“, wonach mehrere Zehntausend Liter Schilcher beschlagnahmt wurden. Die Anzeige sei im Jänner von der Bundeskellereiinspektion in Graz eingelangt. Seither wurden Befragungen durchgeführt und ein Gutachten eingeholt. Demzufolge seien rund 6.100 kg Johannisbeeren, auch Ribisel genannt, vom Winzer zugekauft worden. Damit hätten rund 60.000 Liter Schilcher hergestellt werden können. Doch die Erhebungen seien noch nicht abgeschlossen, betonte *Mühlbacher*.

Durch das verbotene Beimengen der Beeren habe sich der Weinbauer einen Wettbewerbsvorteil verschafft. Die Handelsketten erklärten den Ermittlern, nicht informiert gewesen zu sein, dass es sich um keinen den Vorgaben entsprechend hergestellten Schilcher handelte. „Den Käufern war offenbar nicht bewusst, dass es kein klassischer Schilcher war. Es waren Bestandteile drinnen, die nicht hineingehören“, erklärte die Staatsanwaltschaft.

Das verwendete Johannisbeer-Püree wurde bei einer Firma in der Südoststeiermark eingekauft. Laut Michael *Kasper*, Anwalt des Winzers, seien die Betrugsvorwürfe „Blödsinn“. Es seien mit dem Püree Produktversuche gemacht worden, wobei es zu einem „Pumpfehler“ gekommen sei. Dadurch gelangten die Beerenbestandteile in den Schilcher, ist dem Bericht zu entnehmen. „Laut Gutachten ist es aber zweifelhaft, dass es nur Versuche waren“, sagte *Mühlbacher*.

Der Anwalt des beschuldigten Winzers teilte via Aussendung mit, dass sein Mandant die Vorwürfe zurückweist. Es sei zwar richtig, dass rund 40.000 Liter Wein beschlagnahmt wurden, doch dabei handle es sich um nur 5 % seiner Gesamtproduktion. Außerdem würde sich der Verdacht nur auf eines seiner Produkte beziehen.

Bei dem für Produktversuche verwendeten Ribisel-Püree handle es sich um ein rein natürliches, nicht gesundheitsschädliches Erzeugnis: „Die festgestellten Mengen des Pürees im Produkt sind marginal und nicht dazu in der Lage, die Qualität in irgendeiner Form zu beeinflussen. Es gibt keinen Wettbewerbsvorteil und dementsprechend auch kein Motiv“, hieß es weiter. Zudem habe *Kaspers* Mandant die Untersuchung beim Bundesamt für Weinbau selbst veranlasst. Ein Gutachten, das vom Weinbauern in Auftrag gegeben wurde, habe einen technischen Fehler als Ursache geliefert.

***) Die 6 Finalisten stehen fest: Die SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 startet im Oktober**

Bereits zum 7. Mal präsentieren junge österreichische Winzerinnen und Winzer ihre Weine von Oktober bis April bei der Schlossquadrat Trophy in Wien. In Kooperation mit dem SALON Österreich Wein wurde die Initiative 2009 vom Wiener Gastronomiebetrieb „Schlossquadrat“ ins Leben gerufen. Der Weinwettbewerb für Jungwinzer startet am 13. Oktober 2015 im Restaurant *Gergely's* in Wien. Die 6 Finalisten stehen bereits fest. Sie wurden in einer Blindverkostung ermittelt. In einer strengen Blindverkostung wurden aus den vielen eingereichten Weinen die 6 Finalisten ermittelt. Die Voraussetzungen für die Teilnahme an der Trophy sind: das Weingut muss aktuell im SALON Österreich Wein vertreten sein, der Winzer/die Winzerin darf nicht älter als 30 Jahre alt sein und muss Verantwortung im Betrieb tragen.

Die Finalisten für die Trophy 2016 heißen: Andreas *Ziniel* (Neusiedlersee), Stefanie *Böheim* (Carnuntum), Johannes *Kummer* (Neusiedlersee), Lorenz *Alphart* (Thermenregion), Peter *Skoff jun.* (Südsteiermark) und Nadine *Schüller* (Weinviertel). Von Oktober bis April stellen sich die 6 Jungwinzerinnen im Schlossquadrat vor. Ausgewählte Weine werden im darauffolgenden Monat im Restaurant „Silberwirt“ und im *Gergely's* glasweise angeboten. Der Sieger/Die Siegerin der *SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016* steht nach dem Finale am 10. Mai 2016 fest.



Die Finalisten der *SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016* mit Jürgen Geyer (GF Schlossquadrat): Nadine Schüller, Lorenz Alphart, Johannes Kummer, Jürgen Geyer, Andreas Ziniel & Stefanie Böheim (v.l.n.r.). Nicht im Bild: Peter Skoff jun. © Max Hammel

„Die Teilnahme an der Schlossquadrat Trophy ist für junge österreichische Winzerinnen und Winzer eine gute Gelegenheit, ihre Weine in der Bundeshauptstadt zu präsentieren und wichtige Kontakte zu knüpfen“, erklärt Jürgen Geyer, Geschäftsführer des Schlossquadrats die Idee. Neben dem Gewinn der begehrten Glastrophäe, winkt die Einladung zum SALON Dinner 2016 und ein Inserat im SALON Guide 2016. Die Firma *Marzek* Etiketten sponsert dieses Jahr 20.000 Flaschenaufkleber für den Sieger bzw. die Siegerin.

Am 10. Mai 2016 findet das große Finale im *Gergely's* statt. Nach der Verkostung der Weine und einem kurzen Interview, geführt von ÖWM-Chef Willi Klinger, wählt das Stammpublikum gemeinsam mit der Fachjury das „Winzertalent des Jahres“. Die Trophy wird von Willi Klinger überreicht.

Termine der *SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016*:

13. Oktober 2015, 18 bis 22 Uhr: Andreas *Ziniel*, Weingut *Ziniel*, Neusiedlersee

10. November 2015, 18 bis 22 Uhr, Stefanie *Böheim*, Weingut *Böheim*, Carnuntum

12. Jänner 2016, 18 bis 22 Uhr, Johannes *Kummer*, Weingut *Kummer*, Neusiedlersee

9. Februar 2016, 18 bis 22 Uhr, Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion

8. März 2016, 18 bis 22 Uhr, Peter *Skoff jun.*, Weingut *Peter Skoff*, Südsteiermark

12. April 2016, 18 bis 22 Uhr, Nadine *Schüller*, Weingut *Schüller*, Weinviertel

FINALE: 10. Mai 2016 – Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67

VERANSTALTUNGSORT: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Klimawandel verändert Geschmack des Weins**

Steigende Temperaturen lassen die Trauben schneller reifen: Mancher Winzer sieht sich als Gewinner des Klimawandels. Dies könnte ein Irrtum sein. Denn deutsche Forscher weisen darauf hin, dass höhere Temperaturen den Geschmack auch negativ beeinflussen können.

Die hessische Hochschule Geisenheim, in Deutschland eine renommierte Forschungsstätte für den Weinbau, untersucht seit einem Jahr die möglichen Folgen des Klimawandels. Es geht um die Frage, wie der steigende CO₂-Gehalt auf die Pflanzen wirkt. Deshalb wird die Luft mit zusätzlich 20 % Kohlendioxid angereichert – um Bedingungen zu simulieren, denen die Rebe künftig ausgesetzt sein wird.

„Wir wollen wissen, wie der Wein in 35 Jahren schmeckt“, sagt Claudia *Kammann*, die das Projekt koordiniert. Bis dahin könnte der Volumengehalt von CO₂ in der Luft bei 480 - 500 ppm (Teile pro Million) liegen. Derzeit sind es rund 400 ppm – etwa 20 % weniger. Als die Menschheit zum Ackerbau überging, waren es nur 280 ppm.

Die Treibhausgase – neben dem CO₂ geht es auch um Lachgas und Methan – lassen Experten zufolge die Temperaturen global steigen. Dies hat die Bedingungen für den Weinbau in den vergangenen Jahrzehnten dramatisch verändert. Austrieb, Blüte und Lese der Reben finden im Rheingau inzwischen viel früher statt. Das Mostgewicht der Trauben – ein wichtiger Indikator für die Reife – hat deutlich zugenommen. In den Weinanbaugebieten Deutschlands und Österreichs können inzwischen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot angebaut werden, die eigentlich in den Mittelmeerländern beheimatet sind.

Dem direkten Einfluss des CO₂ auf die Rebe wurde bisher aber kaum Aufmerksamkeit geschenkt. Das Projekt FACE2FACE (Free Air Carbon Dioxide Enrichment) erforscht, ob der steigende CO₂-Gehalt Wuchs, Ertrag und Qualität von Reben verändert oder zu mehr Schädlingsbefall führt. In einem anderen Teil des Langzeitprojekts sollen zusammen mit der Universität Gießen auch Gemüsepflanzen unter die Lupe genommen werden.

Die Forscher sind in die Experimente mit einigen Hypothesen gegangen. So gilt zusätzliches CO₂ für das Wachstum der Reben zwar als förderlich – sie bilden durch Photosynthese mehr Biomasse. Nicht umsonst werden Tomaten in Gewächshäusern mit dem Gas gedüngt. Doch auf der anderen Seite können sich bei der Rebe die Nährstoffkonzentrationen verändern. Häufig nehme der Stickstoffgehalt ab, sagt *Kammann*. Daher werden bei den Freilandversuchen Proben des Ernteguts, der Pflanzenbiomasse und des Mosts genommen. Zugleich wird untersucht, wie die Reben auf Schädlinge wie den Traubenwickler reagieren.

FRÜHERE LESE ...

Die Forscher gehen sehr penibel vor: Jede Pflanze ist gekennzeichnet, überall gibt es Sensoren, die kontinuierlich die Feuchtigkeit von Laubwand oder Boden messen. Insgesamt gibt es sechs Ringe: Drei werden mit CO₂ begast, die anderen dienen zur Kontrolle der Untersuchungen. Alle Ringe sind gleichmäßig mit Riesling und der Rotweinrebe Cabernet Sauvignon bepflanzt. Ausgebaut werden dann zwölf unterschiedliche Weine, die pro Ring rund 20 Liter ergeben. Die höheren Jahrestemperaturen haben im Rheingau bereits dazu geführt, dass die Riesling-Lese im Mittel Ende September beginnt. Höhere Mostgewichte lassen manche glauben, die Winzer könnten zu den Gewinnern des Klimawandels gehören. Möglicherweise ein großer Irrtum: Denn die Sommer werden im Zuge des Klimawandels immer trockener – 2015 ist dafür ein Paradebeispiel.

... ABER WENIGER FEUCHTIGKEIT

Das bringt für den Wasserhaushalt der Reben viel Stress – mit quantitativen und möglicherweise auch qualitativen Einbußen. Wenn Wasser und kühle Nächte fehlen, dann geht dem Riesling die für ihn so wichtige Säure und Frucht verloren. Das könnte in diesem Jahr – ähnlich wie 2003 – wieder passieren.

Die schnelle Reife der Reben macht außerdem gerade den Riesling bei Feuchtigkeit gegen Pilzbefall anfällig. Die Winzer müssen aus Angst vor der Grauschimmelfäule *Botrytis* ihre Ernte viel schneller einbringen als früher. „Wir wissen einfach noch nicht genug darüber, wie die Auswirkungen des Klimawandels auf die Reben sind“, sagt dazu Forscherin *Kammann*. Eines gilt als sicher: Der Wein wird in einigen Jahrzehnten anders schmecken.

***) Die Wein-TV-Tipps für den September**

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

- Samstag, 12. September, 14:45 Uhr | 3sat
Die Steiermark: Vom Weinland ins ewige Eis
Das Bundesland im Südosten Österreichs ist landschaftlich sehr vielfältig: Im Norden dominieren die Alpen, die überragt werden vom Dachsteinmassiv und seinem Gletscher. Im Süden trifft man auf eher sanfte Hügelketten; der Boden ist fruchtbar, es gedeihen Wein, Äpfel und Kürbisse.
- Samstag, 12. September, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Wisperforelle und Weinsößchen: Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Mitten in den Weinbergen am Fuße von Schloss Johannisberg liegt das urige Weingut Ankermühle, eine historische Getreidemühle aus dem 14. Jahrhundert. Birgit *Hüttner*, eine waschechten Schwäbin, hat die Mühle vor einigen Jahren übernommen, liebevoll restauriert und ausgebaut. Im ländlichen Innenraum oder auf der romantischen Terrasse kann man köstliche Speisen genießen – wie Wisperforelle mit Beeren, süß-sauren Mangold, Rinderzunge mit Apfelkaperndip und natürlich Weinsößchen aus eigenen Weinen.
Der Gutsherrin und ihrem Team geht es bei der Arbeit mit dem Weingut und der Gastronomie darum, achtsam mit den Ressourcen der Natur umzugehen und sich Zeit zu nehmen. So kann der Gast in der Ankermühle auch die Freude an der persönlichen Entschleunigung erleben, bei einem Spaziergang durch den Weinberg, einem Schwätzchen mit der Chefin und beim Eintauchen in die Freuden des Genießens.
- Sonntag, 13. September, 16:30 Uhr | ORF 2
Erlebnis Österreich:
Die Geschichte des Südtiroler Törggelen – Eine Spurensuche im südlichen Eisacktal
Der Name des Brauchs leitet sich von der Torggel (lat.: „torquere“ – pressen, drehen usw.) ab, der Traubenpresse im Kelterraum. Das Wort (lat.) „Torculum“ heißt so viel wie Kelter – auf südtirolerisch „Torggl“.
Das Eisacktal gilt als Ursprungsgebiet, also eine Zone, die gar nicht so viel Wein produziert. Folgender Erklärungsversuch über den Ursprung des Törggelen klingt deshalb vernünftig: Eisacktaler Bauern, die Wein anbauten und ihre Tiere auf die Weiden der Bergbauern schickten, revanchierten sich mit einem herbstlichen Bauernschmaus und dem neuen Wein: Törggelen als Abschluss eines Tauschhandels. Zum Kosten des neuen Weines stieg man in den Kelterraum, also jenen Raum, in dem die Weinpresse, die „Torggl“, stand. Zur geselligen Runde hat man sich dann in die Stube gesetzt.
- Dienstag, 15. September, 12:25 Uhr | arte
360° GEO Reportage: Champagner für alle!
Der Spätsommer ist Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht Champagner, der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer. „360° GEO Reportage“ hat zwei namhafte Champagnerwinzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.
Anselme *Selosse* ist Champagnerwinzer. Auf seinen Hängen unweit des Dorfes Avize hat die Ernte der Côte des Blancs begonnen. Die Weinleser kommen aus ganz Frankreich. Ihr begehrter Nebenjob wird hier „die fünfte Jahreszeit“ genannt. Auch auf den Hängen der Champagnerdynastie *Taittinger* ist Erntezeit. Pflücken, bücken, tragen, wieder bücken – die Traubenlese ist ein harter Job. In den Produktionshallen herrscht Hochbetrieb, denn die frischen Trauben müssen gepresst werden und anschließend die erste alkoholische Gärung durchlaufen. Das geschieht bei der Firma *Taittinger* in Stahltanks, bei Winzer *Selosse* traditionell in Eichenfässern.

- Dienstag, 15. September, 15:15 Uhr | hr fernsehen
Ein Sommer in Brandenburg: Von Senftenberg nach Kloster Zinna
Am Weinberg von Schlieben, nördlich von Finsterwalde, vermochten es Weinanbau-Chefin Annette *Engel* und ihre „reife“ Jugendbrigade, die jahrhundertealte Tradition des Weinanbaus wieder zu beleben.
- Dienstag, 15. September, 21:00 Uhr | hr fernsehen
Hess.-bayer. Grenzgeschichten: Eine Entdeckungsreise zwischen Würzburg und Seligenstadt
Germanen und Römer verband eine große Leidenschaft: die Liebe zum Wein. Und die haben sich die Franken bis heute bewahrt, während die Hessen doch eher Biertrinker geworden sind. Trotzdem ist Dorothea *Windolf* einer Hessin begegnet, die in Aschaffenburg einen historischen Weinberg bewirtschaftet und mit der „Urban HÄcker“ eine uralte Aschaffener Tradition pflegt. Denn schon vor Jahrhunderten pilgerten die Winzer hinauf auf ihren Weinberg und baten ihren Schutzpatron St. Urban feucht-fröhlich um ein gutes Weinjahr. Haben sich die Unterschiede zwischen Franken und Hessen also inzwischen erledigt? Oder lässt sich die einstige Grenze zwischen Römern und Germanen heute doch noch ausmachen, in Wesen und Lebensart?
- Mittwoch, 16. September, 12:25 Uhr | arte
360° GEO Reportage: Georgien, die Wiege des Weins
Georgien galt zu Sowjetzeiten als der Weinkeller der UdSSR. Auch nach dem Zusammenbruch des Riesenreichs blieb Wein eines der wichtigsten Exportgüter des Landes. Doch als Russland ein Embargo verhängt, bricht der Export dramatisch ein und Georgien beginnt nach neuen Absatzmärkten zu suchen. Denn der Weinanbau im Kaukasus läuft nach wie vor auf Hochtouren, wird Jahr für Jahr sogar effektiver. Kleinbauern, freie Kooperativen und Weingüter nach westlichem Vorbild wetteifern um Ertrag und Qualität. 360° GEO Reportage zeigt eine Weinregion im Wandel, zerrissen zwischen einer jahrtausendealten Tradition, dem sowjetischen Erbe und den Anforderungen des modernen Marktes.
- Mittwoch, 16. September, 14:05 Uhr | 3sat
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Verde – Portugals grüner Norden
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ mit romantischen Gebirgslandschaften, saftigen Wiesen und immer wieder Weinberge. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.
- Mittwoch, 16. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land – eine kulinarische Reise: in den Hegau zu Beate *Vollmayer*
Zum Finale von „Lecker aufs Land“ fährt der Oldtimerbus zu Winzerin Beate *Vollmayer* in den Hegau: Die 50-Jährige kümmert sich um Haus und Weingut, managed den Verkauf und ist für die Versektung der edlen Tropfen zuständig. Mit einem Fisch-Carpaccio vom Seesäbbling möchte sie ihr Menü eröffnen.
- Donnerstag, 17. September, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Die Südpfalz: Zwischen Wald, Rhein und Reben
In der Südpfalz zwischen Landau und Bergzabern lebt man in Deutschlands mildesten Klimazone. Frankreich liegt gleich um die Ecke und bringt frischen Wind in die Winzerdörfer, die jedes Jahr 120 Mio. Liter Wein produzieren.
In der Südpfalz beginnt Italien, sagen die Südpfälzer, und tatsächlich erinnert die Weinberglandschaft am Fuße des Pfälzer Waldes an die Toskana. Mit rund 2000 Sonnenstunden im Jahr ist es auch beinahe so milde wie im Süden
- Donnerstag, 17. September, 14:50 Uhr | 3sat
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Blanca – von Almeria bis Valencia
Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Hier wächst die besondere Traube Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert.

- Freitag, 18. September, 19:00 Uhr | ORF III
Reisen & Speisen – So schmeckt die Welt: Champagne
„So schmeckt die Welt“ lässt diesmal die Korken knallen. Die Reporter reisen an die Wiege des Champagner in die französische Champagne. Hier haben sich über zehn Kellereien angesiedelt, die den wohl weltweit beliebtesten und begehrtesten Schaumwein produzieren. Aber die Region hat weitaus mehr als nur Champagner zu bieten. Die Champagne: Genuss, Erlebnis, Kultur, Handwerk und – natürlich – reichlich Champagner.
- Freitag, 18. September, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Lebensart: Weintrends im Südwesten
Junge Winzer entdecken Opas Rebsorten: Alte Reben und Rebsorten sind neu im Trend, vor allem die heimischen Trauben sind gefragt. Ob Müller-Thurgau vom Bodensee, Gutedel aus dem Markgräflerland oder der einst verschriene Portugieser in der Pfalz – plötzlich sind sie wieder in. „Trollingermörder“ so regte man sich vor Jahren über Bernd *Kreis* auf. Der Spitzensommelier hatte gefordert, weniger Trollinger anzubauen – aus Qualitätsgründen. Heute steht in seinem Weinszene-Laden in der Stuttgarter City das Cannstatter Zuckerle im Schaufenster, neben importierten Edeltropfen aus dem Piemont oder Burgund.
„Gutedel ist ein Stück Heimat!“, sagt auch Hanspeter *Ziereisen*, Winzer im badischen Efringen-Kirchen. Gutedel zählte bisher zu den Alltagsweinen, typisch für das Markgräflerland. Jetzt verkauft Ziereisen eine Flasche seines Spitzenweines für satte 125 Euro und stampft – ein Experiment – seine Trauben wie die alten Sumerer vor 4.000 Jahren, barfuß.
- Samstag, 19. September, 15:00 Uhr | hr fernsehen
Kein schöner Land: Rheingau
Günter *Wewel* bereist diesmal den Rheingau, die sonnenverwöhnte Landschaft zwischen Weisbach und Lorch. Hier erstrecken sich Weingärten, soweit das Auge reicht. Die Reise beginnt in Eltville, der ältesten und größten Stadt im Rheingau. Auch auf Schloss Johannisberg, in Oestrich-Winkel, Kiedrich, Assmannshausen und Rüdesheim laden zahlreiche Weingüter und Bushenschenken zum Verkosten ein.
- Sonntag, 20. September, 09:45 Uhr | SWR Fernsehen
Musikalischer Reiseführer – Mendelssohn in Koblenz
Felix *Mendelssohn Bartholdys* Onkel besaß ein großes Weingut in Koblenz-Horchheim. Regelmäßig besuchte der Komponist das idyllische Fleckchen Erde und fand dort Inspiration und Erholung von seinen teils strapaziösen Konzertreisen.
- Sonntag, 20. September, 10:15 Uhr | MDR Fernsehen
Der Pfälzerwald
Die am Ostrand des Pfälzerwaldes verlaufende Weinstraße lädt mit ihren romantischen Weindörfern zum Verweilen ein. Die Region zählt zu den wärmsten Deutschlands. Bereits vor 2000 Jahren wurden im Marschgepäck römischer Truppen kulinarische Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum nach Rheinland-Pfalz gebracht: Weintrauben, die Mittelmeer-Weinbergschnecke und Esskastanien gelten bis heute als Delikatessen.
- Sonntag, 20. September, 13:05 Uhr | 3sat
Die südsteirische Weinstraße - 60 Jahre grenzenlose Lebensfreude
Die südsteirische Weinstraße, die 2015 ihren 60. Geburtstag feiert, ist die älteste der insgesamt acht Weinstraßen. Wo einst Angst und Misstrauen regierten, herrscht heute Lebensfreude. Die von Pappeln und Kastanienbäumen gesäumte, 25 km lange Straße verläuft 5 km direkt entlang der Grenze zu Slowenien. Daran liegen die Weingüter vielfach prämiierter Winzer. Hier reifen Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller in höchster Güte.

- Sonntag, 20. September, 14:10 Uhr | ORF 2
Aufgetischt am Sonntag: Im Weinviertel
Natürlich spielt der Wein eine Hauptrolle in der Region. Und wer Wein trinken will, muss auch gut essen: Aufgetischt am Sonntag kehrt in romantischen Kellergassen und gemütlichen Gasthäusern ein.
- Sonntag, 20. September, 16:00 Uhr | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung
Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Bis auf wenige Ausnahmen findet die Veranstaltung traditionell im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Der Vorentscheidung für die Wahl der 67. Deutschen Weinkönigin stellen sich 12 Bewerberinnen. Außer der Vertreterin des Mittelrheins nehmen alle Gebietsweinköniginnen an der Wahl teil.
Holger *Wienpahl* moderiert die Sendung, in denen sich die Bewerberinnen den ausgelosten Frauen der über 70-köpfigen Jury stellen: Weinwissen, Eloquenz und Charme sind gefragt. Die Jury wählt sechs Finalistinnen, die am 25. September dann an gleicher Stelle zum Finale antreten.
- Montag, 21. September, 08:50 Uhr | SWR Fernsehen
Lebensart: Weintrends im Südwesten
Junge Winzer entdecken Opas Rebsorten: Alte Reben und Rebsorten sind neu im Trend, vor allem die heimischen Trauben sind gefragt. Ob Müller-Thurgau vom Bodensee, Gutedel aus dem Markgräflerland oder der einst verschriene Portugieser in der Pfalz – plötzlich sind sie wieder in. „Trollingerermörder“ so regte man sich vor Jahren über Bernd *Kreis* auf. Der Spitzensommelier hatte gefordert, weniger Trollinger anzubauen – aus Qualitätsgründen. Heute steht in seinem Weinszene-Laden in der Stuttgarter City das Cannstatter Zuckerle im Schaufenster, neben importierten Edeltropfen aus dem Piemont oder Burgund.
„Gutedel ist ein Stück Heimat!“, sagt auch Hanspeter *Ziereisen*, Winzer im badischen Efringen-Kirchen. Gutedel zählte bisher zu den Alltagsweinen, typisch für das Markgräflerland. Jetzt verkauft Ziereisen eine Flasche seines Spitzenweines für satte 125 Euro und stampft – ein Experiment – seine Trauben wie die alten Sumerer vor 4.000 Jahren, barfuß.
- Dienstag, 22. September, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen
Wo Könige Ferien machen
Prinzgemahl *Henrik* ist gebürtiger Franzose. Daher vergeht kein Sommer bei den dänischen Royals ohne einen Besuch auf dem Weingut seiner Familie bei Cahors in Südfrankreich. Dort keltert sein Bruder einen passablen Rotwein, und Königin Margrethe II. genießt es, dort eine Zeit ohne Hofetikette und Verpflichtungen zu verbringen.
- Dienstag, 22. September, 17:45 Uhr | 3sat
Landfrauenküche: Anni *Simonet*, Môtier
Für das Landfrauenessen reisen die Frauen an den Murtensee, wo Anni *Simonet* als Weinbäuerin im französischsprachigen Môtier lebt. Zusammen mit ihrem Mann Eric und den beiden Söhnen führt sie das Weingut Le Petit Château. Ursprünglich kommt Anni *Simonet* aus dem Aargau.
- Mittwoch, 23. September, 19:30 Uhr | arte
Im Bann der Jahreszeiten - Herbst
In Südtirol wird bei der Familie Kainzwaldner die Weinlese mit dem sogenannten Törggelen, einem traditionellen Essen in geselliger Runde, gefeiert.
- Donnerstag, 24. September, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Schweinfurt und die Mainschleife
Lebenselixier der Gegend ist der Main. An seinen Hängen finden sich die berühmten Frankenweinlagen. Hier erzielen Winzer beim Wein ähnliche Spitzenleistungen wie die Ingenieure bei der Technik. Die Menschen in der Schweinfurter Region legen ihre ganze Liebe und ihren ganzen Erfindergeist in die zwei Grundpfeiler ihres Lebens: in Wein und Technik.

- Freitag, 25. September, 11:10 Uhr | arte
Der rote Klassiker
Bœuf Bourguignon gehört unzweifelhaft zum kulinarischen Pflichtprogramm, wenn man traditionelle Gerichte Frankreichs zubereiten möchte. Auch Sarah *Wiener* kommt an diesem Klassiker der französischen Küche nicht vorbei: Rindfleisch, stundenlang geschmort in Rotwein aus der Bourgogne. Doch zwischen Rind und Fleisch liegt ein Schlachthaus, und auch die Weinlese geht Sarah *Wiener* in die Knochen.
- Freitag, 25. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale
Wer schon einmal Gelegenheit hatte, das Finale zur Wahl der Deutschen Weinkönigin vor Ort zu erleben, der weiß um die einzigartige Atmosphäre dieser Veranstaltung. Schon seit Jahren lässt das SWR Fernsehen seine Zuschauer an dieser Atmosphäre teilhaben. Vom Regisseur über die Kamerafrau bis zur Maskenbildnerin setzt ein eingespieltes Team die Kandidatinnen in Szene. Und Moderator Holger *Wienpahl* versteht es, die ausgeklügelten Fachfragen der Juroren in amüsante Spiele und kurzweilige Gespräche einzubinden. Gleichzeitig dient der Auftritt vor den Fernsehkameras als Bewährungsprobe der Bewerberinnen für ihre anspruchsvolle Aufgabe als Repräsentantinnen des deutschen Weins.
Beim Vorentscheid hatten sich sechs der ursprünglich 12 jungen Frauen für das Finale qualifiziert und müssen hier nun ihre weinsensorischen, rhetorischen und kommunikativen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Für vergnügliche Zwischentöne sorgen in dieser Show Alice *Hoffmann* als „Vanessa *Backes*“, der Schweizer Künstler *Criblez* mit seinen Flugobjekten und das „GlassDuo“, das – mit Weingläsern – hochprofessionell Musik macht. Kurz nach 22 Uhr wird an diesem Abend abschließend die Frage geklärt, wer die Nachfolge der derzeit amtierenden Deutschen Weinkönigin Janina *Huhn* antritt und erstmals die neu gestaltete Krone aufsetzen darf.
- Samstag, 26. September, 14:30 Uhr | 3sat
Reisewege Champagne: Eine Reise für die Sinne
Die Champagne – das sind endlose Weingärten, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften. Schon der Maler Auguste *Renoir* war von dieser Gegend begeistert.
Ausgelassene Stimmung herrscht im „La Cave au Champagne“ jeden Tag. Küchenchef Bernard *Ocio* hat sich auf Champagner spezialisiert. Das edle Getränk begleitet hier jedes Menü und ist zugleich wichtigste Zutat.
Im Département Aube steht ein traditionsreiches Champagnerhaus – seit über 200 Jahren ist es in Familienbesitz. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, die jede Champagnerflasche verschließen. Am Wochenende fährt er hunderte von Kilometern, um auf Flohmärkten Raritäten zu erstehen.
- Samstag, 26. September, 18:45 Uhr | hr fernsehen
Zu Gast in hessischen Straußwirtschaften: Über Wein, Handkäs‘ und Stöffche
„Wo’s Sträuß’che hängt, werd ausgeschenkt!“ Bei diesem Spruch denkt wohl jeder sofort an Wein, Weib und Winzerteller. In Hessen gilt er inzwischen an manchen Orten auch fürs „Stöffche“, den Apfelwein. Nicht nur Winzer, auch Apfelweimbauern bieten seit einiger Zeit in saisonal geöffneten Betrieben ihre Produkte an. Die Filmautorin Kristine von Soden besucht urige, traditionsreiche Straußwirtschaften von der hessischen Bergstraße bis zum Rheingau, lernt aber auch neu eröffnete kennen. In allen werden köstliche Tropfen verkostet – aus Weintrauben oder aus Äpfeln -, und dazu genießt sie regionale Gerichte.
- Sonntag, 27. September, 09:00 Uhr | ZDF
sonntags: Vom Wert des Weins
In vino veritas – in Wein liegt Wahrheit, heißt es so schön im Lateinischen, und wir wollen in der Sendung dem Wein auf die Spur kommen: historisch, landschaftlich und kulinarisch.

Wein als Kulturgut steht beispielhaft für unseren Umgang mit Vergangenen und mit der Frage, was wir daraus lernen und bewahren für die Gegenwart und Zukunft.
Die Sendung wird aufgezeichnet im Kloster Eberbach und dem Weinberg Domäne Steinberg, der Teil der Hessischen Staatsgüter ist. Ein Ort, der auf einzigartige Weise Altes und Neues miteinander verbindet.

- Sonntag, 27. September, 13:05 Uhr | 3sat
Pannonischer Herbst
Zur Zeit der Weinlese bezaubern das Flachland um den Neusiedler See und die sanften Hügel des Burgenlandes durch buntes Farbenspiel. Auch kulinarisch imponiert die Region im Herbst. Während der Jungweinverkostung bietet das Burgenland etwa das knusprig zubereitete traditionelle Martinigansl mit Rotkraut oder süßen Kastanien als Beilage. Die gestaltete Genussreise durch den pannonischen Herbst wird garniert mit landschaftlichen Impressionen.
- Sonntag, 27. September, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Unter unserem Himmel: Der Baierwein – Vom Volksgetränk zur Rarität
„So schön wie heuer war der Wein noch nie“, sagt Irmgard *Riedl* aus Kruckenberg, einem kleinen Ort an der Donau, nicht weit von Regensburg. Das sagt sie zwar jedes Jahr, aber es stimmt auch: Der Klimawandel bewirkt in Deutschlands zweitkleinstem Weinbaugebiet eine Renaissance. „Baierwein“ wird hier angebaut, aber offiziell darf er nicht so heißen, denn laut EU-Bürokratie gehört das Gebiet zu Unterfranken. Was die Donau-Winzer nicht nur deswegen ärgert, weil sie in Niederbayern und der Oberpfalz leben, sondern hier vielleicht das älteste Weinbaugebiet Bayerns liegt, sagt jedenfalls Erich *Stösser*, der frühere Chef des Regensburger Stadtgartenamts, der in der Oberpfälzer Hauptstadt den Weinbau wiederbelebt und sich intensiv mit seiner Geschichte befasst hat.
- Sonntag, 27. September, 20:15 Uhr | MDR Fernsehen
Sagenhaft – Das Unstrut-Land
Axel *Bulthaupt* begibt sich in dieser Folge seiner Sendereihe „Sagenhaft“ auf eine spannende Reise entlang der Unstrut. In Freyburg trifft er auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzfährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben.
- Montag, 28. September, 02:45 Uhr | hr fernsehen
Die dritte Halbzeit - Fußball kulinarisch: Aus der Reihe „Hessen à la carte“
Fußball ist für sie eine ernste Angelegenheit, keine Frage. Doch zu Höchstform laufen die Kicker der Deutschen Weinfußballer in der dritten Halbzeit auf – wenn gutes Essen und erstklassige Weine auf den Tisch kommen. In der Deutschen Weinfußballer haben sich fußballbegeisterte Winzer und Wienexperten – viele von ihnen aus dem Rheingau – zusammengefunden, um ihrem Hobby nachzugehen und Werbung zu machen für den deutschen Wein.
Im Vorfeld der WM trafen sie in der Toskana auf Winzermannschaften aus Italien, Österreich, Ungarn und Slowenien. Das Turnier ist nicht nur ein sportliches, sondern auch ein gastronomisches Kräfterennen. Nina *Thomas* und Bernd *Kliebhan* haben das Turnier beobachtet und allen Köchen tief in die Töpfe geschaut.
- Montag, 28. September, 12:05 Uhr | 3sat
Vom Wert des Weins
In vino veritas – in Wein liegt Wahrheit, heißt es im Lateinischen. Wein als Kulturgut steht beispielhaft für den Umgang mit Vergangenen und was man daraus lernen und bewahren kann. Kloster Eberbach und der Weinberg Domäne Steinberg, die Teil der Hessischen Staatsgüter sind, verbinden auf einzigartige Weise Altes und Neues miteinander. Sie bilden den Hintergrund für eine Reise in die Welt des Weins - historisch, landschaftlich und kulinarisch.

- Dienstag, 29. September, 18:00 Uhr | ARD Alpha
Ich mach's! Winzer/-in
Vorstellung des Ausbildungsberufes Winzer/-in
- Mittwoch, 30. September, 16:40 Uhr | GEO Television
GEO-Reportage: Champagner für alle!
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner! 360° GEO-Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.

***) Termine – Termine – Termine**

- Dienstag, 15., bis Mittwoch, 16. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Salzburg
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Mittwoch, 23. September 2015, 19 Uhr: **36. Wine After Work, Vinothek Bitzinger (Wien)**
Dr. Herbert *Braunöck*: „Ich werde zum Thema Absturz der German Wings vom 24. März 2015 – ‚Wie es auf keinen Fall gewesen sein konnte‘ – einen erfahrenen Piloten und Experten der Luftfahrt begrüßen.“
Der Absturz des Airbus A320, die anschließenden Aktionen und die Berichterstattung zeigen, dass hier eine „Geschichte“ konstruiert wurde, die mit der Realität in Widerspruch steht. Der Experte – der namentlich nicht genannt werden möchte – wird an einfachen Beispielen Fragen formulieren, die Sie zum Nachdenken anregen und zeigen, wie der Öffentlichkeit eine Story aufgetischt wurde, die die wahren Hintergründe verschleiern sollte. Spannend wie ein Kriminalroman zeigt der Vortrag die Zusammenhänge zwischen Politik, Geheimdiensten und der öffentlichen Meinungsmache.
Weinlaubenhof Kracher ist das Synonym für edelsüße Weine. Das Angebot der Weltmeister-Süßweine wurde in den vergangenen Jahren um Welschriesling, Pinot Gris, Sekt, Zweigelt und eine Reihe hervorragender Cuvées erweitert. Wir werden an diesem Abend einen fundierten Einblick in das neue Konzept des Weinlaubenhofes Kracher (www.kracher.at) aus Illmitz erhalten.
WANN & WO: Mittwoch, 23. September 2015 um 19 Uhr, in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien.
U.A.W.G.: Mail: actcom@actcom.at oder Tel. 0676 783 55 66 - Genussbeitrag: 25 Euro.
- Dienstag, 29., bis Mittwoch, 30. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Linz
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 13. Oktober 2015, 14 – 20 Uhr: **Top 100 Weine der Thermenregion 2015**
Am diesem Tag stellen die besten Winzer des Weinbaugebietes Thermenregion im MQ Wien (MuseumsQuartier Wien) von 14 bis 20 Uhr die TOP 100 Weine des Jahres vor. Die Auswahl der Weine erfolgte wie immer Ende August im Rahmen einer dreitägigen, verdeckten Verkostung, zu der ausschließlich gebietstypische Sorten zugelassen werden. Die Kategorien sind klar

definiert: Pinot Blanc, Chardonnay, Rotgipfler, Zierfandler, Pinot Noir, St. Laurent sowie Cuvées und Prädikatsweine aus den angeführten Weinsorten. Alle TOP 100 Weine im Überblick: www.thermenregion-wienerwald.at/fileadmin/wein_upload/Drucksorten/TOP_100_Weine_2015.pdf

- Dienstag, 13. Oktober 2015, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 1“: Andreas *Ziniel*, Weingut ZINIEL, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Mittwoch, 21. Oktober 2015, 16:00 – 21:00 Uhr: **Tag des Österreichischen Sekts 2015**
Bei diesen Sommer-Temperaturen ist Erfrischung gefragt! Abhilfe schafft die Aussicht auf den 21. Oktober, wenn die große Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts stattfindet. Die besten Sekthersteller des Landes reichen in der Ovalhalle des MuseumsQuartiers ihre prickelnden Schätze zur Degustation und warten zugleich mit einigen Neuerungen aus dem heimischen Sektgeschehen auf. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellereien mit individuellen Programmen.
Mittwoch, 21. Oktober 2015, ab 14:30 (Presse- und Fachbesucher) bzw. ab 16:00 (interessierte Öffentlichkeit) bis 21:00; Ovalhalle im MuseumsQuartier/q21 und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21; Museumsplatz 1/5, 1070 Wien. Infos: www.tagdesoesterreichischensekts.at
Kosten: € 20,- p. P. bzw. im Vorverkauf: € 15,- unter www.ticketgarden.com
- Dienstag, 10. November 2015, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 2“: Stefanie *Böheim*, Weingut *Böheim*, Carnuntum
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's fürs zweite Halbjahr 2015 noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Beitrag gibt's im zweiten Halbjahr 2015 noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.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. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

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.

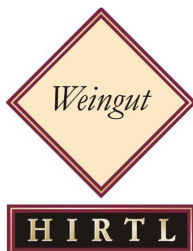
*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** Mit der zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. 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@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



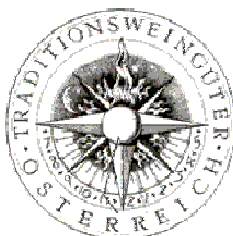
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@diemoberbauer.at
www.genuss-mensch.at