

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_07

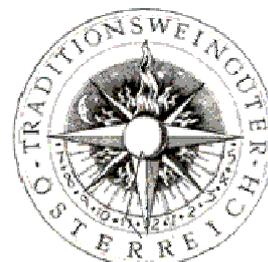
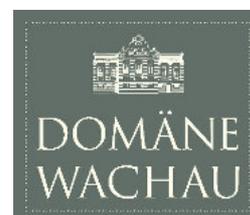
7. APRIL 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Der Wiener Heurige wird geadelt..... 2
- Der Donauriesling der WINZER KREMS: Neu! Nachhaltig!! Niederösterreichisch!!! . 2
- „Erste Lagen“ zukünftig auch in Wien..... 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Österreichs Wein zunehmend gefragter..... 4
(2): Lynch Bages kauft Nachbarn Haut-Batailley 5
- World’s 50 Best Restaurants:
Eleven Madison Park ist Nr. 1, Steirereck auf Platz 10!!! 5
- „Just Taste“ – Weinprobieren statt Weinstudieren..... 6
- Bau-/Architekturwettbewerb:
Eye-Catcher für Weinbauschule Klosterneuburg gesucht..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den April..... 7
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 10
(2) Seminare | Workshops | Trainings 13
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 14
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 15

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Der Wiener Heurige wird geadelt**

In Kreisen der Wiener Gesellschaft wird beim Vorschlag eines Heurigenbesuchs manchmal die Nase gerümpft. „Zum Heurigen? Nein, das ist doch etwas für ... ‚bildungsferne Schichten‘ oder?“ Jetzt kommt HRH (His Royal Highness) Charles, Prince of Wales, nach Wien und wünscht einen Wiener Heurigen zu besuchen. Die Englische Botschaft in Wien hat einige Winzer und Heurigenbetriebe geprüft und sich für den Bio-Winzer *Obermann* entschieden haben. Wer, außer einigen Insidern kennt den Grinzinger Bio-Winzer *Obermann*? Dieser schlägt zurzeit Purzelbäume ob der atemberaubenden Publicity. Die nasenrümpfenden Wiener haben ab sofort ein Argument gegen einen Heurigenbesuch weniger. HRH zählt wohl nicht zu den bildungsfernen Schichten. (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Der liebe Gott hat nicht gewollt,
dass edler Wein verderben sollt,
drum hat er auch zum Saft der Reben
den nötigen Durst dazu gegeben.“

(Hochdeutscher Trinkspruch)



***) Der Donauriesling der WINZER KREMS: Neu! Nachhaltig!! Niederösterreichisch!!!**

Das Qualitätsweingut „WINZER KREMS – Sandgrube 13“ setzt in Partnerschaft mit der Weinbauschule Klosterneuburg ein geschmackvolles Zeichen in Richtung Nachhaltigkeit und Sortenvielfalt – mit dem Donauriesling, einer neuen Rebsorte für den österreichischen Weinbau. Der erste Jahrgang des Donauriesling ist ab sofort auch als neuer Wein reinsortig am Markt und unterstreicht den Status der WINZER KREMS als Vorreiter der Branche. Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner* und Dr. Ferdinand *Regner* vom Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg präsentierten den jüngsten Botschafter der niederösterreichischen Weinbau-Kunst nun erstmals der Öffentlichkeit.

Der Name verrät bereits einen Teil der Abstammung und lässt die „Rheinriesling-Genetik“ erkennen. Die Rebsorte Donauriesling ist in Österreich seit 2011 zugelassen und seit 2012 nach dem Niederösterreichischen Weinbaugesetz zum Anbau klassifiziert. Gezüchtet wurde die Rebsorte am Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.

Die Traube hat eine hohe Widerstandskraft und kann daher umweltfreundlicher, nachhaltiger und ökonomischer produziert werden. Dr. Ferdinand *Regner*, unter dessen Leitung die Rebzüchtung erfolgte, ist vom nachhaltigen Ansatz überzeugt: „Weine, die bei gleicher Qualität unsere Umwelt schonen, für de-



Gemeinsame Freude über die neue Reb- und Weinsorte Donauriesling bei „WINZER KREMS – Sandgrube 13“ (v.l.n.r.): Andrea *Schenter*, Dr. Ferdinand *Regner*, Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg, Corina *Hausleitner*, Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner*, MAS. © „WINZER KREMS - Sandgrube13“

ren Produktion weniger CO₂ freigesetzt und wenig Wasser verbraucht wird, werden in Zukunft den Markt beherrschen.“

Günstig für die Weinqualität ist vor allem die Kleinbeerigkeit, die deutlicher ausgeprägt ist als bei der „Elternsorte“ Rheinriesling. Ähnlich wie dieser hat der Donauriesling einen späten Austrieb – und ist daher länger gegen Spätfrost geschützt. Dazu hat die Sorte nach Herbstniederschlägen eine geringe Neigung zum Platzen der Beeren und verträgt auch Trockenheit sehr gut. Aufgrund der späten Reife und einer sehr stabilen Säurebildung benötigt der Donauriesling wirklich gute Lagen beim Anbau – ideal somit für das „Donau-Klima“ und die WINZER KREMS mit ihren Winzern und Weingärten an der Donau. Die Sorte wurde übrigens bereits 1978 aus den Sorten Rheinriesling und der Zuchtelite Fr 5989-54 gekreuzt, welche in Freiburg aus Seyve Villard 12481 x (Ruländer x Gutedel) geschaffen wurde.

Und wie schmeckt der erste Jahrgang, also der Donauriesling 2016 der WINZER KREMS? Der Charakter der neuen Sorte zeigt sich eindrucksvoll: Zart duftiger Auftakt, blüht im Glas langsam auf und zeigt viele Fruchtfacetten wie Mirabellen, reife Stachelbeeren, Limonen, Rhabarber; kompakt, gut strukturiert, die geschmeidige Säure ist in feinem Fruchtschmelz integriert; für sein mittleres Gewicht beachtlich ausdrucksstark mit schöner Länge. Dir. Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der WINZER KREMS, ist von seinem jüngsten Zuwachs im Weißweinsortiment begeistert: „Mit der neuen Rebsorte sind wir im Hinblick auf die klimatischen Veränderungen besonders zukunftsorientiert unterwegs. Jetzt freuen wir uns auf die ersten Rückmeldungen unserer Konsumenten.“

*) „Erste Lagen“ zukünftig auch in Wien

Nach der erfolgreichen Umsetzung der DAC für den Wiener Gemischten Satz stellt die WienWein-Gruppe nun eine weitere Initiative zur kontinuierlichen Verbesserung der Weinqualität in der Bundeshauptstadt vor: eine Lagenklassifikation nach internationalen Standards.

Diese ist eingebettet in eine neue Qualitätspyramide für Wiener Wein ganz allgemein und steht neben den sechs Mitgliedsbetrieben von WienWein – Thomas *Podsednik* (Weingut Cobenzl), Fritz *Wieninger*, Rainer *Christ*, Thomas *Huber* (Weingut Fuhrgassl-Huber), Michael *Edlmoser*, Gerhard *Lobner* (Mayer am Pfarrplatz, Rotes Haus) im Bild v.l.n.r. [© Rudi Raimo *Rumpler*] – auch anderen interessierten Wiener Weinbaubetrieben offen.

„Am Anfang stand Burgund.“ formuliert Fritz *Wieninger* den Bezug zum Ursprung der Idee der zukünftig fünfstufigen Qualitätspyramide. „Die Herkunft ist das entscheidende Qualitätskriterium eines Weins. Die Lage entscheidet über Charakter, Reifepotenzial und alle aromatischen Besonderheiten.“ Und darauf aufbauend entstanden folgende Qualitätsstufen:



Stufe 1: *Gebietswein*: Hier wird einzig darauf Wert gelegt, dass die Trauben aus Wien sind.

Stufe 2: *Ortswein*: Auf dieser bezieht man sich entweder auf weiter gefasste geografische Bezeichnungen (z.B. Katastralgemeinden wie Alsegg, Stammersdorf oder Grinzing) oder Großlagen (z.B. Maurerberg, Bisamberg oder Nussberg) entsprechend der DAC-Verordnung.

Stufe 3: *Riedenwein*: Dabei beschränkt man sich auf einzelne Lagenbezeichnungen (wovon in Wien nachweislich und gesetzlich abgegrenzt 145 existieren) und kann alle Rebsorten dafür verwenden.

Stufe 4: *Erste Lage*: Auf Basis des Wiener Rebflächenverzeichnisses wird neben der parzellengenauen Abgrenzung der Herkunft der Trauben nun auch darauf Wert gelegt, dass nur einzelne Rebsorten darin zugelassen werden. Das sind derzeit der Wiener Gemischte Satz, der Grüne Veltliner, der Riesling und der Weißburgunder. Darüber hinaus darf die Erntemenge max. 4.500 l Wein pro ha betragen, die Rebstöcke müssen ein Mindestalter von 12 Jahren aufweisen und die Vermarktung darf frühestens im September des auf die Ernte folgenden Jahres beginnen. Da der erste zugelassene Jahrgang 2017 sein wird, kommen die ersten Weine erst im September 2018 auf den Markt.

Stufe 5: *Große Lagen*: Noch gibt es keine, aber im Laufe der Zeit sollen aus dem Kreis der „Ersten Lagen“ jene identifiziert werden, die über mehrere Jahre der Evaluierung hinweg deutlich bessere Ergebnisse erzielen als die übrigen.

Die Gesamtfläche der Wiener Weingärten beträgt zum heutigen Zeitpunkt ziemlich genau 637 ha. Davon werden in diesem ersten Schritt lediglich 18,4 ha (= 2,9 %) als Erste Lagen anerkannt. Dabei handelt es sich um die folgenden:

- Am Nussberg: Preussen, Rosengartl, Langteufel, Ulm und Gollin
- In Grinzing: Seidenhaus, Schenkenberg, Steinberg
- Am Bisamberg: Wiesthalen, Falkenberg
- Am Maurerberg: Sätzen, Himmel

Diese 12 Rieden werden nicht nur von den sechs WienWein-Mitgliedern, sondern auch von anderen Winzern bearbeitet, weshalb die berechtigte Hoffnung besteht, dass sich noch weitere qualitätsorientierte Weinbaubetriebe dieser Initiative anschließen. (bbj)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Österreichs Wein zunehmend gefragter**

In Kooperation mit der Hochschule Geisenheim hat die ProWein fast 1.500 Experten der Weinbranche aus 46 Ländern zu internationalen Weinmärkten, Vermarktungstrends und der Entwicklung von Absatzkanälen von Wein befragt.

Zu den Befragten gehörten sowohl Weinproduzenten (Weingüter, Kellereien, Genossenschaften) als auch Vermarkter (Fachhändler, Großhändler, Importeure/Exporteure, Hotels und Gastronomen). Die Kombination der verschiedenen Sichtweisen der Produzenten auf der einen Seite und der Vermarkter auf der anderen Seite stellt ein einzigartiges Meinungsbarometer für die Branche dar.

Österreich zählt nach dieser Untersuchung zu den gefragtesten Weinherkünften. Internationale Fachbesucher zeigten großes Interesse für Österreich, das noch vor den New World Stars Südafrika, Australien, Neuseeland, Chile und Argentinien an siebter Stelle liegt. Bei den deutschen Einkäufern und Vermarktern schneidet Österreich sogar noch besser ab: „Überraschend ist hier, dass Österreich und Portugal erste Plätze belegen, was Ausdruck eines neuen Markttrends sein kann“, resümieren die Studienautoren der ProWein. Dieser Rückschluss deckt sich durchaus mit dem Messefeedback führender Aussteller der Österreich Halle 17 auf der ProWein 2017.

Bei der Entwicklung der Distributionskanäle prognostiziert die Studie eine starke Zunahme der Online-Verkäufe zu Lasten des Fachhandels. Neben Online-Händlern gewinnen somit vor allem auch eigene Webshops der Weingüter künftig weiter an Bedeutung.

Als Absatzmärkte der Zukunft macht die Studie in erster Linie die USA, Deutschland, Großbritannien und China aus. Dabei zählt China zugleich auch zu jenen Ländern, die in Relation zu ihrer aktuell noch geringen Bedeutung häufig als Hoffnungsmärkte genannt wurden. Weitere Nennungen in dieser Liste umfassen Hong Kong, Russland, Japan, Australien, Südkorea und Brasilien. Die Bearbeitung dieser fernen Märkte erfordert Know-how über die teils sehr spezifischen Vermarktungsstrukturen sowie Einfühlungsvermögen in die kulturellen Gegebenheiten des jeweiligen Landes.

(Quelle: Österreichs Wein zunehmend gefragter. In: Nikos Weinwelten, 5. April 2017, http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/prowein_business_report_oesterreichs_wein_zunehmend_gefragter/)

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):*Lynch Bages kauft Nachbarn Haut-Batailley**

Die Serie spektakulärer Eigentümerwechsel reißt in Frankreich nicht ab: In Bordeaux' Spitzen-AOC Pauillac wechselt das 5^e Cru classé Haut-Batailley den Eigentümer. Käufer ist der identisch klassifizierte Nachbar Lynch Bages.

Kurz vor dem Beginn der Primeurwoche erregt in Bordeaux ein Eigentümerwechsel Aufsehen: Château Haut-Batailley, bekannt für seinen preiswürdigen fruchtbetonten und eleganten Wein von alten Reben, gelangt aus den Händen seiner 88jährigen Besitzerin Françoise *Des Brest* in den Besitz von Jean Michel *Cazes*. Die Transaktion wurde bereits am vergangenen Wochenende von Bordeaux' Tageszeitung Sud Ouest vermeldet, auf Nachfrage von Falstaff zogen sich beide Parteien jedoch zunächst auf ein „no comment“ zurück.

Inzwischen scheint der deal jedoch auch notariell besiegelt zu sein. François-Xavier *Borie* bestätigte am Donnerstag gegenüber Falstaff, dass das zuvor im Besitz seiner Tante befindliche Château mit seinen 22 ha Weinbergen in den Besitz von Jean Michel *Cazes* übergegangen sei.

Seit 1929 gehörte Haut-Batailley der Familie *Borie*, François-Xavier *Borie* von Château Grand Puy Lacoste hatte das Gut zuletzt gepachtet und zeichnete mit seinem Team für die Weinbereitung verantwortlich. Dabei stieg das Ansehen des Weins unter Fachleuten kontinuierlich, wenngleich sein Preis nur moderat vom Boom der vergangenen 20 Jahre profitierte. „Schade“, kommentiert *Borie*, und verweist darauf, dass der Besitz aufgrund der hohen Erbschaftssteuern beim Generationenübergang kaum in der Familie zu halten gewesen wäre. Bei der Verkostung der 2016er Fassmuster auf Grand Puy Lacoste war Haut-Batailley bereits nicht mehr mit von der Partie.

Lynch Bages andererseits ist gerade dabei, seine Betriebsgebäude zu renovieren. Zur Erneuerung passt eine Expansion natürlich gut – auch wenn davon auszugehen ist, dass Haut-Batailley als eigenständiges Château weitergeführt wird. Möglich wäre eine Umwidmung der Weinberge von Haut-Batailley auf Lynch Bages jedoch ebenfalls: In Bordeaux hängt der Klassifikationsrang nicht am einzelnen Stück Land, sondern der (Marken-)Name eines Weinguts als solcher trägt die Klassifikation. Über die Summe der Transaktion wurden bislang keine Details bekannt. Laut der in Frankreich für die Schätzung der Landpreise zuständigen Behörde SAFER liegt der durchschnittliche Preis für 1 ha Pauillac derzeit bei rund 2 Mio. Euro. Zusätzlich zum 22 ha großen Weinberg sollen auch Brachflächen Teil des Verkaufs gewesen sein.

(Quelle: Ulrich *Sautter*: Lynch Bages kauft Nachbarn Haut-Batailley. In: Falstaff online, 31. März 2017, <https://www.falstaff.at/nd/lynch-bages-kauft-nachbarn-haut-batailley/>)

***) World's 50 Best Restaurants: Eleven Madison Park ist Nr. 1, Steirereck auf Platz 10!!!**

Das Restaurant Eleven Madison Park in New York wurde erstmalig die Nummer 1 der Liste der World's 50 Best Restaurants. Die diesjährigen Gewinner erhielten ihre Auszeichnungen auf der Award-Gala im Royal Exhibition Building in Melbourne.

Die Liste von Platz 1 bis 10 (die übrigen bei Nikos Weinwelten online):

1. Eleven Madison Park New York - The Best Restaurant in North America
2. Osteria Francescana Modena, Italy - The Best Restaurant in Europe
3. El Celler De Can Roca Girona, Spain - The Ferrari Trento Art of Hospitality Award
4. Mirazur Menton, France
5. Central Lima, Peru - The Best Restaurant in South America
6. Asador Etxebarri Axpe, Spain
7. Gaggan Bangkok, Thailand - The Best Restaurant in Asia
8. Maido Lima, Peru
9. Mugaritz San Sebastian, Spain
10. Steirereck Vienna, Austria

(Quelle: Eleven Madison Park ist Nummer 1. In: Nikos Weinwelten, 5. April 2017, http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/worlds_50_best_restaurants_eleven_madison_park_nummer_1/)

*) „Just Taste“ – Weinprobieren statt Weinstudieren

Anfang Mai eröffnet „Just Taste“ unter der Geschäftsführung von Oliver *Sartena* (40) und Dietmar *Pirolt* (39) sein erstes Weinwohnzimmer am Wiener Stubenring 16, 1010 Wien. Kunden können dort das gesamte Sortiment aus über 600 Weinen (größtenteils gratis) verkosten, glasweise vor Ort genießen und die Flaschen bis spät abends zum Mitnehmen einkaufen. Im Look & Feel punktet das Start-up hier vor allem mit seinem verschränkten Konzept der WeinShopBar, in der die Grenzen von klassischem Weinladen und Barbereich verschwimmen. Zum Wein gibt es das passende Essen von lokalen Kulinarik-Größen wie *Neni* am Naschmarkt, *Lingenhel* oder *Gugumuck*. „Just Taste“ steht für legeres Anti-Establishment auf höchstem Qualitätsniveau und schafft damit die Basis für lockere Atmosphäre, Spaß am Verkosten, Freude am Entdecken und unaufgeregten Genuss.

Seit Herbst 2016 existiert unter www.just-taste.com ebenfalls ein Onlinehandel. Wer also keine Zeit hat, sich durch die Vielfalt der Weine in der WeinShopBar zu probieren, kann online aus verschiedenen „Tasting Packs“ wählen und bequem zu Hause verkosten. Die Packs sind nach Themen zusammengestellt und bestehen aus jeweils 4 Probierflaschen mit Infoblättern und einem Gutschein,

mit dem man den neuen Lieblingswein in Normalgröße günstiger nachkaufen kann. Dietmar *Pirolt*: „Das Wichtigste an unseren Tasting Packs ist die unverfälschte Weinqualität in Probiergröße. Das zu erreichen, war gar nicht leicht. 1 ½ Jahre Entwicklungsarbeit mit Keller-technikern und Winzern und ein sechsstelliges Investment in die Technik waren nötig, um erstmals Weine ohne Qualitätsverlust und Oxidation in den kleinen Flaschen anbieten zu können.“

Das österreichische Start-up wurde 2016 nach dem Motto „Weinprobieren statt Weinstudieren“ gegründet und ermöglicht dank seines eigens entwickelten Verkostungssystems erstmals ein Weinverkosten übers Internet. Damit

kann das komplette Sortiment vor dem Kauf zu probiert werden. Man spricht dadurch neben eingefleischten Weinliebhabern auch eine jüngere Zielgruppe an, die sich mit Leichtigkeit näher mit Wein beschäftigen will. Gut ist, was schmeckt. Mehr braucht es zu einem zufriedenstellenden Weinkauf nicht. Anstatt mit hochtrabendem Weinlatein zu belehren, lässt „Just Taste“ über die Verkostung den eigenen Geschmack entdecken. (www.just-taste.com)



*) Bau-/Architekturwettbewerb: Eye-Catcher für Weinbauschule Klosterneuburg gesucht

Ein „Eye-Catcher“ soll es werden, nachhaltig, multifunktional, barrierefrei und dem Weinbau gewidmet. Das sind die Anforderungen der 12. Concrete Student Trophy 2017. „Dieser Wettbewerb ist für ehrgeizige Bauingenieur- und Architekturstudenten ein erster Meilenstein für den Schritt in die Praxis“, betont DI Sebastian *Spaun*, Geschäftsführer der Vereinigung der Österreichischen Zementindustrie (VÖZ). Das Gebäude soll auf dem Gelände der HBLA und des Bundesamtes für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (NÖ) entstehen. Die Ausschreibung sieht erstmals zwingend die Verwendung der Thermischen Bauteilaktivierung (TBA) zur Temperierung der Räume vor. Teilnahmeberechtigt sind interdisziplinäre Teams aus Studierenden der Architektur- und Bauwissenschaften österreichischer Universitäten. Die Entwürfe können bis 11. Oktober 2017 eingereicht werden, die Preisverleihung findet am 21. November 2017 im Kuppelsaal der TU Wien statt. Insgesamt werden 12.000 Euro an Preisgeldern verliehen.

Bei der diesjährigen Ausschreibung ist besondere Kreativität und großes technisches Know-how gefragt: „Ein zukunftsfähiges Gebäude muss modernste Bauphysik und architektonische Gestaltung

in Einklang bringen können. Eine übergreifende Zusammenarbeit beider Fachdisziplinen ist dabei unabdingbar“, sagt *Spaun*. Für Dr. Reinhard *Eder*, Direktor der HBLAuBA Klosterneuburg soll das neue Gebäude vom Wein- und Obstanbau inspiriert sein, im Inneren eine vielseitige Verwendung ermöglichen und sich nach außen nahtlos in die Umgebung und Natur einfügen. Wichtig ist *Eder* auch der Bezug zu Holz, da dieses im Weinbau vielseitig eingesetzt wird.

Das gesuchte Veranstaltungs- und Vortragsgebäude, soll einen großzügigen, interaktiven Lernbereich für die Studierenden der Weinbauschule aufweisen und für Schulungen sowie Feste genutzt werden können. Außerdem soll es Platz für den Ab-Hof-Verkauf regionaler Produkte und eine beispielbare Dachterrasse bieten. Die Ausschreibung sieht dazu ein innovatives Energiekonzept vor, das die Versorgung des Gebäudes ausschließlich mit umweltfreundlicher Energie (Wind, Sonne, Erdwärme) ermöglicht. Die klimatischen Besonderheiten Klosterneuburgs, wie Windgeschwindigkeit- und Windrichtung oder die Anzahl der Sonnentage, eignen sich jedenfalls bestens zur Gewinnung alternativer Energie.

„Mit dem Energiespeicher Beton und dem Einsatz alternativer Energiequellen wurde eine neue und kostengünstige Schlüsseltechnologie entwickelt, die in den kommenden Jahren einen gewaltigen Schub bei Neubauten bewirken werden“, sagt Sebastian *Spaun*. So ist in der Ausschreibung der Concrete Student Trophy 2017 die Verwendung der Thermischen Bauteilaktivierung vorgegeben.

„Künftige Bauingenieure und Architekten sollen so früh wie möglich mit dem Umgang der Bauteilaktivierung bei der Planung von Gebäuden vertraut gemacht werden“, so *Spaun*, „und dazu passt diese Schlüsseltechnologie auch thematisch hervorragend zum nachhaltigen Wein- und Obstbau.“

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

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

- Samstag, 8. April, 09:40 Uhr | 3sat
Wachau - Land am Strome
Die Wachau ist mit 36 km Länge nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre typischen Ortschaften, Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Samstag, 8. April, 10:25 Uhr | 3sat
Auf Spurensuche am Wagram – Die unentdeckte Region an der Donau
Die Sendung stellt die Landschaft, die in der österreichischen Region verwurzelte Kultur und die Menschen vor, die dort leben. Vor allem prägt der Weinbau die Region: Der Grüne Veltliner ist die führende Weinsorte am Wagram: Ein Wein, der sich bei den Konsumenten steigender Beliebtheit erfreut. Die Dokumentation zeigt, wie die Menschen im Jahreskreislauf mit dem Wein leben – vom Frühlingserwachen über die sommerlichen Kellergassenfeste bis zur herbstlichen Weinlese und Weintaufe.
- Samstag, 8. April, 15:30 Uhr | 3sat
Ein Hoch auf die Azoren
Auf Pico pflegen die Winzer auch eine besondere Weinkultur, die die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt.
- Samstag, 8. April, 18:25 Uhr | arte
Zu Tisch im ... Burgenland
Das Burgenland ist das östlichste Bundesland Österreichs und besitzt den größten See des Landes, den Neusiedlersee. Nirgendwo sonst in Österreich gibt es so viele Sonnentage, sie lassen be-

sondere Weinsorten reifen und auch Gemüse prächtig gedeihen, vor allem Tomaten, die hier Paradeiser heißen. Die größten Anbauflächen befinden sich in der pannonischen Ebene des Burgenlandes rund um den Neusiedlersee.

- Sonntag, 9. April, 16:30 Uhr | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land: eine kulinarische Reise – Christine *Huff*: Winzerin in Rheinhessen
Die Landfrauen machen sich auf zum letzten Dinner. Das Finale des „Lecker aufs Land“-Kochwettbewerbs findet bei Winzerin Christine *Huff* statt. Die 29jährige betreibt mit ihren Eltern und Mann Jeremy in der Nähe von Mainz ein Weingut. Die studierte Weinbauerin setzt auf eigenständige hochwertige Weine und schätzt die Abwechslung, die ihr das kleine Weingut bietet. Ihr Mann Jeremy hält eine Schafherde, denn er ist Schafbauer und stammt aus Neuseeland. Nach einem längeren Deutschlandaufenthalt wollte er eigentlich wieder zurück, doch weil sein Vater selbst Weinberge hat, hängte er kurzerhand noch ein paar Wochen auf einem Weingut in Rheinhessen dran. Da lernte er Christine kennen und blieb.
- Sonntag, 9. April, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen
Hierzuland – Die Kirchstraße in Pünderich
Pünderich liegt an der Mittelmosel zwischen Traben-Trarbach und Zell. Erstmals erwähnt wurde der Winzerort im Jahre 1128. Der alte Ortskern ist geprägt vom moselländischen Fachwerkidyll. Heute zählt Pünderich knapp 900 Einwohner. Mittelpunkt des Winzerdorfes ist die Katholische Pfarrkirche Maria Himmelfahrt – und an ihr beginnt eine der schönsten Straßen von Pünderich: die Kirchstraße.
- Dienstag, 11. April, 15:45 Uhr | Phoenix
Bonjour Bordeaux – Frankreichs neuer Geheimtipp
Bordeaux – der Name steht für Weinkultur wie kein anderer. Doch lange galt die Metropole als schön, aber spießig. Jetzt ist sie Kult und wurde sogar zur beliebtesten Stadt Frankreichs gewählt. Das alte Bordeaux glänzt mit seinen imposanten Bauten, von denen über 300 zum UNESCO Weltkulturerbe gehören. Daneben wurden in den letzten Jahren ganze Stadtviertel und der Hafen modernisiert. 70.000 Studenten sorgen für Leben in der Kneipenszene.
- Mittwoch, 12. April, 06:00 Uhr | GEO Television
GEO-Reportage – Champagner für alle!
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! Die GEO-Reportage besucht zwei namhafte Champagner-Winzer.
- Mittwoch, 12. April, 18:35 Uhr | arte
Sarah *Wiener* – Eine Woche unter Winzern
Der Weinanbau im Saarland hat eine mehr als 2.000 Jahre alte Tradition. Sarah *Wiener* besucht das malerisch an der Obermosel im Dreiländereck Luxemburg, Frankreich, Deutschland gelegene Weingut *Herber* in Perl. Für die Weinlese im September kommen seit drei Generationen Erntehelfer und Familie zusammen. Schon die Großmutter Hildegard *Herber*, inzwischen ist sie stolze 90 Jahre alt, hat im elterlichen Weinberg von Kindheit an kräftig mit angepackt. Eine Woche lang dreht sich Sarah *Wieners* Leben nur um Wein. Sie wird ein Teil der Winzerfamilie, lernt Erntehelfer aus Frankreich, Polen und Deutschland kennen, arbeitet mit ihnen zusammen und kocht für sie. Beim gemeinsamen Essen im Weinberg entbrennen schon mal heiße Diskussionen, zum Beispiel über die Frage, was die Franzosen vom deutschen Wein halten.
- Freitag, 14. April, 10:05 Uhr | arte
Die Mosel – Drei Länder, ein Fluss
An der Luxemburger Mosel steht ein Besuch in einem Weinberg an. Begünstigt durch das außergewöhnlich milde Klima zählen Mosel-Rieslinge heute unter Kennern zu den besten Weinen der

Welt. Beim anschließenden Abstecher nach Berdorf, ins Herz der Kleinen Luxemburger Schweiz, finden Käse-Liebhaber ihr Glück.

- Freitag, 14. April, 10:50 Uhr | arte
Die Mosel – Von Trier bis nach Koblenz
In Deutschland verbindet man mit der Mosel vor allem eins: Wein. Nachdem jahrelang der Ruf des Moselweins sehr schlecht war, zählen inzwischen einige der hiesigen Winzer zu den Besten ihres Fachs. So zum Beispiel das junge Winzerpaar Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz*. Für ihre edelsten Tropfen müssen sie in den steilsten Weinberg Europas hinauf. Aber die Mühe lohnt sich – für den englischen Weinpapst Stuart *Pigott* zählen die Rieslinge der Jungwinzer zu den besten der Welt.
- Freitag, 14. April, 21:00 Uhr | hr fernsehen
Mallorcas stille Seiten - Entdeckungstouren im Inselwesten
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren. Das geht konventionell in den Bodegas, aber auch mal ganz anders während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Samstag, 15. April, 07:50 Uhr | ZDFneo
Terra X: Die Geschichte des Essens – Hauptspeise
Von einer gepflegten Tafel war Wein über viele Jahrhunderte nicht wegzudenken. Im Kloster Eberbach im Rheingau erfährt Christian *Rach*, was es hieß, die Trauben von Hand zu lesen und in hölzernen Keltern zu pressen. Ein Aufwand, der gern in Kauf genommen wurde. Denn der Konsum von Wein und auch Bier lag früher aufgrund der oft schlechten Wasserqualität höher als heute.
- Samstag, 15. April, 11:40 Uhr | 3sat
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* besucht den berühmten Botanischen Garten „Kirstenbosch“, zwei Weingüter, ein Sozialprojekt, eine Gemüse- und Obstplantage und das historische Garten-Denkmal „Old Nectar“. Am Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. *Ploberger* stattet den Weingütern „Vergelegen“ und „Rustenberg“ einen Besuch ab.
- Mittwoch, 19. April, 18:15 Uhr | NDR Fernsehen
Wie geht das? Drei-Sterne-Küche
Das Drei-Sterne-Restaurant in Osnabrück zählt zur deutschen Spitzengastronomie. Vor über fünf Jahren bekam das Haus den dritten Michelin-Stern, mehr geht nicht, weltweit. In den letzten 10 Jahren wurden im Restaurant mehr als 7.000 Flaschen Champagner ausgeschrieben, 3.000 Reh-rücken verarbeitet und 250.000 Pralinen kreiert. Der teuerste Wein stammt aus dem Jahr 1945 und kostet pro Flasche 5.500 Euro.
- Freitag, 21. April, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Spaniens Goldküste – Eine Reise von Tarragona nach Barcelona
Juliane *Hipp* fährt in das Hinterland Tarragonas, in die Weinregion El Priorat und nach Sitges, einen trubeligen Ferienort mit vielen kleinen Läden, Boutiquen, Galerien und Ateliers. Nicht weit entfernt liegt das Weinanbaugebiet Penedés, bekannt durch den berühmten katalanischen Schaumwein Cava.
- Montag, 24. April, 08:15 Uhr und 19:15 Uhr | Phoenix
Leben wie Gott in Frankreich – Unterwegs in der Dordogne
Die Dordogne im Südwesten Frankreichs schlängelt sich entlang der alten Weinstraße zwischen Bergerac und Bordeaux durch Schluchten und liebliche Weinberge. Die Ufer der Dordogne sind

für viele Gourmets ein Schlaraffenland. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde von hier der legendarische Süßwein des Monbazillac auf Lastkähnen an die Atlantikküste geschippert.

- Mittwoch, 26. April, 19:10 Uhr | N24
Welt der Wunder
Kein Korkenzieher zur Hand - wie lässt sich eine Weinflasche sonst noch öffnen?
- Donnerstag, 27. April, 17:00 Uhr | 3sat
Märkte – Im Bauch von Lyon: La Croix-Rousse
Umgeben von der Weinregion Côte du Rhône, saftigem Weideland und Obstoasen fehlt es dem Markt nicht an frischer Ware. La Croix-Rousse lädt Einheimische wie Besucher ein zum Bum-meln, zum Riechen und Schmecken – oder einfach zum Genießen frischer Austern bei einem Glas Weißwein.
- Samstag, 29. April, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Hessen à la carte: Frauenpower am Herd
„Ladies Night“ heißt ein Galadinner beim Rheingau-Gourmet- und Weinfestival. Margot *Janse* aus Südafrika kocht, und Romana *Echensberger* erklärt die dazu passenden Weine. Sie ist Master of Wine, das sind die absoluten Weinexperten, ein exklusiver Kreis von 340 Absolventen. Von ihr kann man lernen, Wein richtig zu probieren und zu verstehen. Und sie kocht gerne – für die Sendung hat sie sich etwas Besonderes ausgedacht: israelische Vorspeisen zum Wein. Für sie ist das der Inbegriff von Lebensfreude: ein großer Tisch mit fröhlichen Menschen, vielen Tellern und gefüllten Gläsern.
- Samstag, 29. April, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen
Hierzuland – Die Mühlestraße in Alsheim
Alsheim mit seinen rund 2.700 Einwohnern liegt am Fuß der rheinhessischen Rheinterrassen und ist mit über 700 Hektar Anbaufläche eine der größten Weinbaugemeinden Rheinhessens.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 11. April 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 6“: Stefan *Tauchmann*, Weinhof *Tauchmann*, Vulkanland Steiermark
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
- Donnerstag, 20. April 2017, 14:30 – 20:00 Uhr: **Salzburger Sektfrühling 2017**
Nur wenige Tage nach den Osterfestspielen wird Salzburg erneut zum Schauplatz besonderer Genüsse: Am 20. April bitten rund 25 der besten österreichischen Sekthersteller zur Degustation in das Haus für Mozart. Eine Premiere, die mit spannendem Rahmenprogramm sowie kulinarischen Spezialitäten von Salzburger Produzenten umrahmt wird.
Ort: Haus für Mozart, Karl Böhm Saal, Hofstallgasse 1, 5020 Salzburg
Tickets: Vorverkauf: € 16,- (<https://eventjet.at/ticketjet/event/7879>) | Abendkasse: € 20,-
Infos: <http://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/salzbürger-sektfruehling/>
- Freitag, 21. April, bis Sonntag, 23. April 2017: **Weintour Weinviertel 2017**
Frühling im Weinviertel bedeutet Weinvergnügen, Gaumenfreuden und Riedenerlebnis.
Am Samstag und am Sonntag steht die ganze Region im Zeichen der Degustation des neuen Weinjahrganges. Die Winzer erwarten Sie zum Fachsimpeln und Diskutieren. So mancher Geheimtipp wird dabei verkostet: vom fruchtig-frischen Jungen über trinkfreudige Klassiker bis zu gehaltvollen Weinen – allen voran stets der pfeffrige Weinviertel DAC.

Dank des exklusiven Weintour-Bandes, welches einmalig für das Wochenende um € 20,- (inkl. € 7,- Wein-Einkaufsgutschein) erworben werden kann, eröffnet sich dem Gast über ein ganzes Wochenende (22. und 23. April, 10 – 19 Uhr) der Zutritt zum Genuss von über 1000 Top Weinen der Region bei Weinverkostungen in den Weingütern.

Unterteilt in 10 kleinere Regionen des Weinviertels bietet die Internet-Seite www.weintour.at Infos zu den Winzern und Weinen, Kulinarik und Beherbergung sowie Kunst und Kultur.

In Mailberg, Poysdorf und Retz beginnt das Weintour-Wochenende schon am Freitag mit besonderen Eröffnungsfesten. Viele Winzer präsentieren dabei ihre Weine und geben bereits einen Vorgeschmack auf die kommenden beiden Tage.

- Eisenhuthaus, Poysdorf, 21. April, ab 18:00 Uhr:

Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren 21 Weinviertler Winzer 105 Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio und frühlingshafte Gerichte aus der Backstube Eisenhuthaus. (€ 13,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 15,- p.P. an der Abendkassa)

Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter T: +43/2554/88040 & E: info@veltlinerland.at.

- Restaurant Schlosskeller, Mailberg, 21. April, 18:30 Uhr:

Die neun Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif. Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten im Restaurant Schlosskeller. Die Winzer präsentieren passend zu den Gerichten ihre Weine. Musikalische Untermalung. (€ 85,- p.P.).

Reservierung: Schloss Mailberg, T: +43 / 2943 / 30301, E: reservierung@schloss-mailberg.at.

- Weinquartier Retz, 21. April, 19:00 Uhr:

Das Weinviertel glasweise & „Rock The Kitchen“. Den passenden Rahmen für diesen besonderen Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebietsvinothek. Um 19.30 Uhr startet „Rock The Kitchen“, unsere Weinbar-Küchenparty, mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Die perfekte Gelegenheit, die frischen, jungen und neuen Weine zu verkosten. Live-Musik darf natürlich auch nicht fehlen. Gemeinsam verkosten, häferlgucken, plaudern und genießen! (€ 54,- p.P.)

Reservierung: Weinquartier Retz, Vinothek & Weinbar, T: +43 / 2942 / 20488 oder oder T: +43 / 660 / 5273673 oder E: office@weinquartier.at oder E: weinbar@weinquartier.at.

Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf www.weintour.at.

Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus, T: +43 / 2552 / 3515, E: info@weinviertel.at.

- Samstag, 22. April 2017: **Offene Kellertür in Tattendorf**

Verkosten & Weinvorräte für zuhause auffüllen (www.tattendorf.at).

- Samstag, 22., bis Sonntag, 23. April 2017:

22. Göttlesbrunner Jungweinschnuppern

Die WINZER GÖTTLESBRUNN freuen sich an diesen beiden Tagen jeweils von 14:00 bis 20:00 Uhr auf Ihren Besuch in den Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente. Nähere Informationen finden Sie auf www.jungweinschnuppern.at.



- Samstag, 29., bis Sonntag, 30. April 2017:
Weinfrühling 2017 | Kamptal | Kremstal | Traisental - 220 Winzer, 3 Täler, 2 Tage
Wenn die Winzer ihre Kellertüren öffnen, dann ist wirklich Frühling: Rund 220 Winzer aus dem Kamptal, dem Kremstal und dem Traisental laden am Samstag, 29., und Sonntag, 30. April, zur Verkostung des neuen Jahrgangs. (www.kamptal.at/weinfruehling/)
Sa, 29. und So, 30. April 2017, 10 - 18 Uhr | entsprechend gekennzeichnete Betriebe auch 1. Mai
Eintritt: € 20,- („Eintrittsband“ für 2 Tage bei allen teilnehmenden Winzern und bei ausgewählten Vorverkaufsstellen in Krems, Langenlois, Herzogenburg und Traismauer)
Alle Antworten: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2017/03/FAQ_Weinfruehling.pdf
Tourenkarte: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2017/03/WF17_Faltkarte_FINAL_screen.pdf
- Samstag, 29., bis Sonntag, 30. April 2017: **Weinfrühling Südburgenland 2017**
Südburgenlands Winzer veranstalten 2017 bereits zum 6. Mal den Weinfrühling Südburgenland als einen der kulinarischen Schwerpunkte im Veranstaltungsreigen der Region. Das Weinwochenende findet bereits mit der Wein-Trophy am 28. April 2017 seinen Auftakt, wenn die besten Blaufränkisch und Welschriesling in feierlichem Rahmen – begleitet von einem Menü in 3-Gängen – gekürt werden.
An den Tagen der offenen Kellertür am 29. & 30. April 2017 öffnen wieder mehr als 60 südburgenländische Winzer ihre Weinkeller. Von Rechnitz über Eisenberg und Deutsch Schützen, dem Csaterberg und dem Wintner Berg bis nach Bildein, Eberau, Gaas und Moschendorf laden die Betriebe herzlich auf einen Besuch ein, um die Schätze in ihren Kellern zu präsentieren.
Eintritt: € 29,- (bei allen Winzern, Infostellen und Vinotheken, gültig für 2 Tage) – Vorverkauf € 25,- (www.weinidylle.at/weinfruehling/).
- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **23. Tour de Vin 2017**
Am diesem Wochenende wird zum 23. Mal zur Tour de Vin eingeladen. An beiden Tagen kann man von 10 - 18 Uhr die Weine des Jahrgangs 2016 verkosten, mit den Winzern plaudern und die Lieblingstropfen direkt ab Hof beziehen. In konzentrierter Form ist die Tour de Vin bei der Magnum Party der Traditionsweingüter zu erleben: Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am Samstagabend bringt jeder Winzer seinen Lieblingswein in der Magnumflasche mit.
Eintritt: € 25,- („Tour de Vin-Button“ für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird)
Eintritt Magnum-Party: € 20,- mit „Tour de Vin-Button“, € 30,- ohne „Button“ (6. Mai, 20.30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in Krems, Undstraße 6)
Allgemeine Infos: www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/
Rahmenprogramm: otw.otw.vss.kapper.net/wp-content/uploads/2017/03/Programm-TdV-2017.pdf
- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **Wachauer Weinfrühling 2017**
Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2016! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 19 Winzer aus der Schweiz, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.
Eintritt: € 20,- (Eintrittsband für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird, außerdem ermöglicht es, dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR), die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen!)
Infos: www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/ | Folder zum Weinfrühling: www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling_2017/vinea_weinfl_folder_2017_web1.pdf
Am Samstagabend wird bei der „Steinfeder-Night 2017“ im Schloss Spitz gefeiert und getanzt. Die Band Gewürztraminer sorgt mit einem Konzert ab 20.30 Uhr für Stimmung. Dazu werden an insgesamt drei Bars Weine aus der Wachau präsentiert; kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. | Eintritt: € 15,- mit Weinfrühling-Eintrittsband, € 20,- ohne Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)

- Dienstag, 16. Mai 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017 – „FINALE“**
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
- Donnerstag, 18. Mai, bis Sonntag, 28. Mai 2017: **15. Weinfestival Thermenregion**
Eine vielfältige Auswahl an weiteren Events macht den Mai in der Thermenregion wahrlich zum „Weinmonat“. Ein paar der Highlights:
18. Mai 2017 Präsentation der Sortensieger, Freigut Thallern, 19 - 23 Uhr
24. Mai 2017 BIG BOTTLE PARTY, Congress Casino Baden, ab 19.30 Uhr
26. Mai 2017 WINE FRIDAY, günstiger Ab-Hof-Einkauf bei rund 30 Weingütern, 14 - 18 Uhr
27. Mai 2017 WEIN IM PARK, Kurpark Baden (Schlechtwetter: Congress Casino), 14 - 20 Uhr
28. Mai 2017 MASTER CLASS, Freigut Thallern, ab 9.30 Uhr,
im Anschluss exklusives Weinmenü im Kloostergasthaus Thallern
Alle Details auf www.facebook.com/weinfestival.thermenregion oder auf www.weinfestival.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, 13. Mai 2017, 09:00 - 16:30 Uhr – **nur noch wenige Restplätze (!)**
Samstag, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
KOSTEN: € 120,-- p.P.
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, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr
KOSTEN: € 120,-- p.P.
ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!
INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 590 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 2017 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 1.100 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 2017 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

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

*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



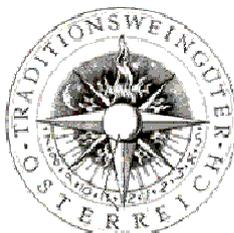
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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