

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_25

13. DEZEMBER 2017

Die Themen:

- Wein schenken – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Nachlese:
 - (1) Kamptaler Wein Nacht 2017 2
 - (2) Falstaff Rotweingala 2017 – Strahlende Sieger und viele Top-Weine..... 4
- Lob und Punkte für Domäne Wachau von Gault&Millau Österreich..... 5
- The Enthusiast 100 of 2017 – noch mehr Österreicher!..... 6
- Wein als Botschafter der burgenländischen Agrarwirtschaft..... 6
- Buchtipp: Weinviertler Kellerleben 7
- Österreich EU-weit Drittlezter bei Ausgaben für Alkohol..... 8
- Gault&Millau Weinguide Deutschland 2018..... 8
- Chinesische Investoren benennen immer mehr Weingüter im Bordelais um..... 9
- Aus der Wissenschaftsredaktion:
 - (1) Fruchtliegen schaden dem Weingeschmack..... 9
 - (2) Revolution für den Rebschnitt..... 10
- VIEVINUM 2018 – Der Kartenvorverkauf hat begonnen! 10
- Die Wein-TV-Tipps für den Dezember..... 11
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 16
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 17
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 19

Herausgegeben von:

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

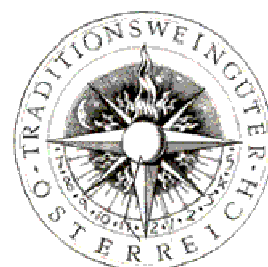


HIRTL

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



glatzer
barnuntum



*) Wein schenken – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Da gibt es einmal die Etikettentrinker. Hauptsache Wein und Winzer sind berühmt: Sassicaia, Ornellaia, Tignanello, Gaja, oder wie sie sonst noch alle heißen mögen die Aushängeschilder der hohen Weinkunst. Flaschen mit einem solchen Etikett werden freudig entgegengenommen. Dann gibt es die Weinexperten. Sie bevorzugen seltene Weine aus besonderen Jahrgängen, Lagen und natürlich sogenannte Geheimtipps. Und dann noch die Weinfanatiker. Ich wollte einem Vertreter dieser Spezies eine Freude machen und habe mich bei einem ausgewiesenen Experten erkundigt: „Ich möchte jemanden beschenken, der schon alles hat. Kannst du mir einen Wein-Tipp geben?“ „Zum Beispiel einen Château Musar von Gaston Hochar aus dem Bekaa-Tal in Libanon, Jahrgang 75.“ war die Antwort. Ich bat ihn mir diesen – noch erschwinglichen – Wein zu besorgen. Als ich das Geschenk stolz an den Weinfanatiker übergab, bedankte er sich mit den Worten: „Aha, den Jahrgang 68 hab ich schon im Keller, 75 fehlte mir noch. Dankeschön.“ Ich war froh, denn ich wollte schon den 68er schenken. Übrigens, keine Ahnung wie dieser Wein schmeckt, ich habe ihn nicht probieren können. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Auch weißer Wein macht eine rote Nase.“

(Sprichwort)



*) Nachlese (1): Kamptaler Wein Nacht 2017

Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal luden heuer bereits zum 15. Mal zur „Kamptaler Wein Nacht“ – einer kulinarischen Gala zu Ehren des Kamptaler Weines – in das Schloss Grafenegg ein. Höhepunkt bei dieser Jubiläumsauflage war die feierliche Verleihung des „Kamptaler Weinpreis“, bei dem die besten Grünen Veltliner und Rieslinge in den Kategorien Gebiets-, Orts- und Riedenwein sowie die besten Rotweine prämiert wurden. In diesem Jahr überreichte Maximilian J. Riedel, elfte Generation des Familienunternehmens Riedel Glas, als Ehrengast die Urkunden und Trophäen, die natürlich aus der Glashütte in Kufstein kamen. Die glücklichen Gewinner des Abends waren die Weingüter Schloss Gobelsburg, Kapellenhof Fischer, Weingut am Berg – Ludwig & Michael Gruber, Günther Brandl, Oskar Hager, Bernd & Karl Baumgartner sowie das Weingut Eitzinger.

Ende November ließ man im Kamptal das Weinjahr Revue passieren und präsentierte die besten Weine der Region im wundervollen Ambiente von Schloss Grafenegg. Mehr als 300 Gäste waren der Einladung gefolgt. Die Veranstalter durften neben Ehrengast Maximilian J. Riedel viele „Kamptal-Freunde“ wie Schauspieler Rudi Roubinek, Baumeister Richard Lugner oder ÖWM-Kommunikationschefin Gabriele Burian begrüßen. Immer mit dabei auch die Kooperationspartner Volksbank NÖ AG, die NÖ Versicherung AG sowie die Firma Müller Glas & Co, die in ihren Reden für die gute und treue Zusammenarbeit dankten.



Gäste (v.l.n.r.): Maximilian J. Riedel, Richard Lugner mit „Bambi“ Nina Bruckner, Rudi Roubinek © Robert Herbst (www.pov.at)

Im Mittelpunkt der feierlichen Veranstaltung standen aber die Weinprämierungen. Die Veranstalter haben die Ermittlung der besten Weine selbst in die Hand genommen und die Ergebnisse durch eine neutrale Kostjury ermitteln lassen. Die Einteilung der Weißwein-Kategorien orientiert sich am dreistufigen Herkunftssystem: Gemäß diesem konnten die Winzer ihre Herkunftsweine Grüner Veltliner und Riesling Kamptal DAC in den Kategorien Gebietswein, Ortswein und Riedenwein einreichen. In der Rotweingruppe standen die Rebsorten Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir am Prüfstand. Die Siegerweine in den sieben prämierten Kategorien lauten wie folgt:

- Sieger Kategorie Grüner Veltliner Gebietswein:
KAMPTAL Grüner Veltliner Domaene Gobelsburg 2016, Weingut Schloss Gobelsburg
- Sieger Kategorie Grüner Veltliner Ortswein:
GRAFENEGG Kamptal Grüner Veltliner 2016, Weingut Kapellenhof *Fischer*, Walkersdorf
- Sieger Kategorie Grüner Veltliner Riedenwein: Ried Käferberg Kamptal Reserve Grüner Veltliner 2016, Weingut am Berg – Ludwig & Michael *Gruber*, Mittelberg
- Sieger Kategorie Riesling Gebietswein:
KAMPTAL Riesling 2016, Weingut Oskar *Hager*, Mollands
- Sieger Kategorie Riesling Ortswein:
ZÖBING Kamptal Terrassen Riesling 2016, Weingut Familie *Brandl*, Zöbing:
- Sieger Kategorie Riesling Riedenwein:
Ried HEILIGENSTEIN Kamptal Reserve Riesling 2016, Weingut Fam. *Baumgartner*, Gobelsburg
- Sieger Kategorie Rotweine:
Zweigelt Barrique 2015, Weingut *Eitzinger*, Langenlois:

Nach den feierlichen Prämierungen ging der Abend genussvoll weiter. Die Kamptaler Wirte Heurigenhof *Bründlmayer*, Benjamin *Schwaighofer* (Arche Noah Gartenküche), *Mörwald* Traube sowie *Mörwald* Taverne Schloss Grafenegg sorgten für kulinarische „Kostbarkeiten“ beim viergängigen Menü und am exquisiten Käsebuffet. Für die „musikalische Reise“ durch die Prunkräume des Schlosses sorgten die mit viel Applaus belohnten „Tanzhausgeiger“.



Preisträger & Ehrengäste (v.l.n.r.) (vorne): Anton *Eitzinger*, Franz *Fischer*, Oskar *Hager*, Michael *Gruber*, Bernd *Baumgartner* (hinten): Geb.Dir. Walter *Koinegg* (NÖ Versicherung), Günther *Brandl*, Maximilian J. *Riedel*, VDir. Dr. Rainer *Kuhnle* (Volksbank NÖ), Franz *Karner* (Schloss Gobelsburg) © Robert *Herbst* (www.pov.at)

*) **Nachlese (2): Falstaff Rotweingala 2017 – Strahlende Sieger und viele Top-Weine**

Hunderte Rotweinfans pilgerten am 27. November in die Wiener Hofburg, wo sich im Rahmen der Rotweingala 2017 die heimische Rotwein-Elite ein Stelldichein gab. Das Highlight der 38. Rotwein-Prämierung war zweifelsohne die Kür der **drei Falstaff-Sieger**. Platz eins geht in diesem Jahr an das Weingut Anita und Hans *Nittnaus* aus Gols. „John“ *Nittnaus* ist ein Vordenker unter den österreichischen Rotweinwinzern. Mit seinem Leithaberg DAC Gritschenberg Jois 2015 versah ihn die Jury mit der Bestwertung. Auf Platz zwei findet sich das Weingut Gerhard *Markowitsch* aus



Siegerfoto mit den Gesamtsiegern bei der Siegerehrung (v.l.n.r.): Falstaff-Herausgeber Wolfgang *Rosam*, Gerhard *Markowitsch*, Martin *Nittnaus* (Sohn von „John“), Breitling-Österreich-CEO Peter *Kellner*, Niki *Windisch* und Falstaff-Chefredakteur Peter *Moser* © Falstaff / APA-Fotoservice *Schedl*

Göttlesbrunn – ebenfalls kein Unbekannter auf dem Siegetreppchen bei der Falstaff-Rotweingala – mit dem Ried Rosenberg 2015. Das Sieger-Trio komplett macht das Weingut Niki *Windisch* aus Groß-Engersdorf im Weinviertel (!), der mit seinem Blaufränkisch Ried Leithen 2015 Platz 3 in der Gesamtwertung belegt. (Anm. *bbj*: Nur Wenige wissen, dass Niki *Windisch* als Kellermeister bei Gerhard *Markowitsch* seine handwerklichen Fähigkeiten erfolgreich einsetzen und zur vollen Entfaltung bringen konnte!)

Die Falstaff-Weinexperten verkosteten in den vergangenen Wochen über 1.500 Weine. Die herausragendsten davon bewertete die Fachjury unter der Leitung von Falstaff Chefredakteur Peter *Moser* erneut. In diesem Finaledurchgang wurden aus den punkthöchsten Weinen die bereits erwähnten Falstaff-Sieger sowie die **Falstaff-Sortensieger** bestimmt:

- Blauer Zweigelt 2015:
Neusiedlersee DAC Reserve Ried Waldacker 2015, Weingut *Kiss*, Halbtum – Neusiedlersee
- Cabernet Sauvignon 2015:
The Cabernet Sauvignon 2015, Weingut Erich *Scheiblhofer*, Andau – Neusiedlersee
- Blaufränkisch 2015:
Leithaberg DAC Gritschenberg Jois 2015, Weingut Anita & Hans *Nittnaus*, Gols – Neusiedlersee

- Cuvée 2015:
Ried Rosenberg 2015, Weingut Gerhard *Markowitsch*, Göttlesbrunn – Carnuntum
- Merlot 2015:
The Merlot 2015, Weingut Erich *Scheiblhofer*, Andau – Neusiedlersee
- St. Laurent 2015:
St. Laurent Holzspur 2015, Weingut Johanneshof *Reinisch*, Tattendorf – Thermenregion
- Pinot Noir 2015:
Pinot Noir „P“ 2015, Weinbau Karl *Fritsch*, Oberstockstall – Wagram
- Syrah 2015:
Syrah Alte Reben 2015, Weingut *Ceel*, Rust – Burgenland

Vor 15 Jahren wurde im Rahmen der alljährlichen Falstaff-Rotweinprämierung mit der **Reserve Trophy** eine gesonderte Kategorie für Spitzenweine eingerichtet, die länger als andere im Fass und auf der Flasche ruhen dürfen, bevor sie in den Verkauf gelangen. In dieser Gruppe wurden Weine aus unterschiedlichen Rebsorten verkostet; bewertet werden neben der Qualität auch die Struktur und das Reifepotenzial dieser Produkte. So stehen Cuvées neben reinsortigen Weinen, und die Jury hatte in der blind gehaltenen Finalverkostung die Aufgabe, die Favoriten zu ermitteln. Der Hauptanteil der hier eingereichten Weine – die Gesamtzahl lag bei 169 Weinen – kam erwartungsgemäß aus den Jahrgängen 2014 und 2013. Besonderes Augenmerk verdienen auch hier die reinsortigen Blaufränkischweine, die mehr als die Hälfte der Finalrunde ausmachten.

- 1. Platz: Blaufränkisch Setz 2013, Weingut *Kollwentz*, Großhöflein – Leithaberg
- 2. Platz (ex aequo):
Blaufränkisch Eisner 2013, Weingut Toni *Hartl*, Reisenberg – Leithaberg
Blaufränkisch V-MAX Grande Réserve 2013, Rotweine *Lang*, Neckenmarkt – Mittelburgenland

***) Lob und Punkte für Domäne Wachau von Gault&Millau Österreich**

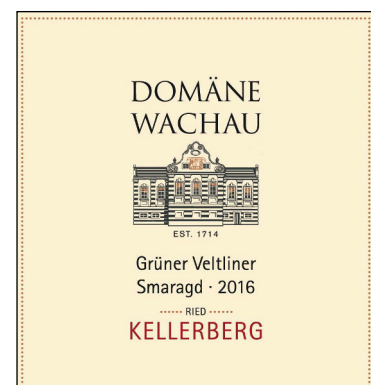
Bereits zum 30. Mal erschien heuer der Gault&Millau Weinguide Österreich. Zum Jubiläum gab es positive Worte für die Arbeit von Roman *Horvath*, Heinz *Frischengruber* und das gesamte Team der Domäne Wachau sowie jede Menge Punkte für die Weine.

Petra *Bader*, Chefverkosterin des Weinguides, beurteilte mit ausgesuchten Weinexperten die Tropfen von den 300 besten Weingütern Österreichs. Einmal mehr verdiente sich die Riesling Trockenbeerenauslese vom Kellerberg 2015 stolze 19 von 20 Punkten. Dicht gefolgt von der trockenen Version aus dem Folgejahr, dem Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2016, der mit 18,5 Punkten die Riege der Smaragde anführt.

17 bis 18 Punkte, die laut Jury auf „großartige Weine“ verweisen und „die Philosophie des Winzers und den Charakter von Rebsorte und Boden perfekt erkennen lassen“, erhielten folgende Weine:

- Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2016 (18)
- Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2016 (18)
- Riesling Smaragd Ried Achleiten 2016 (18)
- Riesling Smaragd Ried Singerriedel 2016 (17,5)
- Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint 2016 (17)
- Roter Traminer Reserve Ried Setzberg 2016 (17)

Die Domäne Wachau ist laut Guide „ein Garant für authentische Weine und allerhöchste Qualität“! Wir gratulieren herzlich! (bbj)



*) **The Enthusiast 100 of 2017 – noch mehr Österreicher!**

Rund um den Erfolg der Domäne Wachau in der aktuellen Liste der Top 100-Weine des renommierten amerikanischen Weinmagazins „The Wine Enthusiast“ – wir berichteten im BBJ Wein-Newsletter 2017_24 – finden sich auch noch drei weitere Österreicher, die von der Jury des Magazins unter die besten Weine des Jahres eingereiht wurden:

Auf Platz 28 findet sich der Grüne Veltliner Stein 2016 vom Weingut *Jurtschitsch* in Langenlois (Kamptal), Mitglied der ersten Stunde der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW), mit hohen 93 Punkten und einem Letztverbraucherpreis von nur \$ 18,- ein echtes Schnäppchen.

28

93 *Jurtschitsch 2016 Stein Grüner Veltliner (Kamptal)*. A spray of white pepper, lemon and green pear plays on the nose. The spicy palate majors in savory, yeasty notes of white pepper, miso, pea shoot and arugula, all brightened by lemon freshness. The slender and balanced palate is chock-full of flavor and leaves a lasting impression to savor. David Bowler Wine. —A.K.
abv: 12.5% **Price:** \$18

33

93 *Stadlmann 2015 Classic Pinot Noir (Thermenregion)*. This wine's fresh, ripe red cherry and aromatic strawberry touches make for an inviting nose. The palate shows the same intense primary fruit, bolstered by freshness and a fine, filigreed structure. Its supple, pure fruit makes it very enjoyable now, but it's sure to evolve further with bottle age. Drink now–2025. Frederick Wildman & Sons, Ltd. —A.K.
abv: 12.5% **Price:** \$19

Nahezu unmittelbar dahinter berichten die Juroren auf Platz 33 von einem mit 93 Punkten gleich hoch bewerteten Wein, allerdings einem Roten vom Weingut *Stadlmann* aus Traiskirchen in der Thermenregion: Pinot Noir 2015 Classic um leistungsfähige \$ 19,- im Laden in den USA.

Und noch einmal lediglich 5 Plätze dahinter, aber mit dem gleichen Punktwert von 93, liegt ein weiterer österreichischer Roter, nämlich der Blaufränkisch 2015 Johanneshöhe vom Weingut *Prieler* aus Schützen am Gebirge (Leithaberg DAC, Burgenland), der um wohlfeile

\$ 20,- für den US-Weinliebhaber zu erstehen ist.

Und gerade diese äußerst briefftaschenverträglichen Preise in Verbindung mit den hohen Punktwerten haben zu den großartigen Platzierungen österreichischer Weiß- und Rotweine in einem US-amerikanischen Weinmagazin geführt. Und natürlich erscheint die Konkurrenz aus Italien, Frankreich und den USA selbst besonders auf diesem großen und weiterhin wachsenden Markt manchmal übermächtig, gar nicht zu reden von den erfolgreich im Markt etablierten Weinen aus der Neuen Welt, namentlich aus Chile, Argentinien, Südafrika, Neuseeland und Australien.

Mit insgesamt 4 Weinen im Ranking der Top 100 ist Österreich damit deutlich stärker vertreten, als man das aus Sicht der weltweiten Bedeutung des heimischen Weinbaus in Bezug auf Weinbaufläche oder der produzierten Menge hätte erwarten können. Und auch im Vergleich zu den gesamten Weinimporten der USA ist unser Land in der Liste deutlich überrepräsentiert! Ein klares Zeichen erfolgreichen Qualitätsweinbaus zu moderaten Preisen in unserem Land! Weiter so! (*bbj*)

38

93 *Prieler 2015 Johanneshöhe Blaufränkisch (Burgenland)*. The nose is still shy and closed. Likewise, the body is taut and will take time to unfurl, but all the structure and promise is already here. This wine is firm and bright, slowly showing dense blueberry notes edged with cinnamon and pervaded by freshness. The structure is firm and still crunchy but with a juicy release. On the finish, white pepper shimmers in the blueberry fruit. Drink 2019–2029. Skurnik Wines, Inc. —A.K.
abv: 13% **Price:** \$20

*) **Wein als Botschafter der burgenländischen Agrarwirtschaft**

Das Burgenland profitiert von der Nachfrage nach österreichischem Wein. Im Vorjahr wurden mehr als 15 Mio. Euro in der Produktgruppe Wein und andere alkoholhaltige Flüssigkeiten in die Slowakei exportiert, gefolgt von Deutschland mit rund 13 Mio. Euro. Rund ein Drittel der Weinexporte aus Österreich stammen aus burgenländischen Rieden.

„Der Export von österreichischen Weinen erlebt seit Jahren einen Aufwind“, berichtet KR Helmuth *Renner*, der Obmann des burgenländischen Weinhandels. Der burgenländische Weinhandel zählt derzeit 221 Mitglieder.

„Der Export ist ein Garant für Arbeitsplätze und Wohlstand. Das Burgenland und insbesondere die burgenländische Weinwirtschaft brauchen den internationalen Handel mehr denn je. Wir haben uns

mit unseren Produkten im Ausland einen guten Ruf aufgebaut. Gerade kleine und mittlere Unternehmen können in Nischenmärkten international mithalten und müssen ihre Märkte erweitern, denn der Wettbewerb auf dem internationalen Weinmarkt ist in den letzten Jahren härter geworden,“ ergänzt *Renner*. Nach großen Veränderungen im österreichischen Weinmarkt seit 1980 kommt eine neue Innovationswelle auf die Branche zu:

- Das Angebot weltweit wird professioneller. Es gibt eine Qualitätsexplosion auf breiter Front.
- Der Verdrängungswettbewerb wird durch ein größeres Angebot immer stärker.
- Die Vertriebskanäle ändern sich. So sinkt beispielsweise der Gastronomieabsatz in den Weinbauregionen und den ländlichen Gebieten. Der Internethandel wird immer stärker.
- Das Konsumverhalten ändert sich. Weinmix-Getränke sind im Vormarsch. Alkoholreiche Weine über 13,5 %-vol. finden immer schwerer Abnehmer. Die Konsumenten probieren gerne neue Getränke aus und sind immer weniger markentreu. Die Szene der Weintrinker verjüngt sich.
- Social Media und Weinblogs sind eine wichtige Informationsquelle.

*) **Buchtipp: Weinviertler Kellerleben**

Texte und Bilder, gesammelt und herausgegeben von den Kellergassenführern Wolfgang *Paar* und Johannes *Rieder*

Edition Winkler-Hermaden, ISBN: 978-3-9504475-2-1, € 24,95 Hardcover, 132 Seiten, zahlreiche Abbildungen, 23,5 x 20 cm, mit Audio-CD

Eine Liebeserklärung an Weinviertler Kellergassen und Weinviertler Kellerleben haben Wolfgang *Paar* und Johannes *Rieder* zusammengestellt. Ihr Buch versammelt Texte, bildende Kunst und Fotografien von führenden Vertretern des Weinviertler Kulturlebens aus Vergangenheit und Gegenwart.

Ein Kaleidoskop von künstlerischen Ausdrucksformen setzt dem Lebensraum Kellergasse ein neues Denkmal und würdigt diese kulturhistorische Besonderheit des Weinviertels.

Mit Texten von Hermann *Bauch*, Leopold *Berndl*, Anton Thomas *Dietmaier*, Adolf *Jagenteufel*, Verena *Joos*, Walter *Kainz*, Christian *Kalch*, Alfred *Komarek*, Theodor *Kramer*, Michael *Krickl*, Martin *Lehner*, Josef *Misson*, Robert *Müller*, Martin *Neid*, Hermann *Nitsch*, Johann *Peter*, Georg *Pfeifer*, Josef *Regner*, Johannes *Rieder*, Eva *Rossmann*, Lois *Schiferl*, Jimmy *Schlager*, Elisabeth *Schöffl-Pöll*, Erich *Schreiber*, Michael *Staribacher*, Andreas *Strobl*, Peter *Turrini*, Mella *Waldstein*, Josef *Weinheber* und Rudi *Weiß*.

Mit Kunstwerken und Fotografien von Ferdinand *Altmann*, Ferdinand *Andri*, Hermann *Bauch*, Manfred H. *Bauch*, Petr *Blaha*, Ferdinand *Brunner*, Heinz *Cibulka*, Günther *Esterer*, Rudolf *Fürnkranz*, Michael *Himml*, Franz *Kaindl*, Christian *Kalch*, Fritz *Kaus*, Peter *Kenyeres*, Erwin *Kober*, Karl *Korab*, Wolfgang *Krammer*, Horst *Krönigsberger*, Franz R. *Kunz*, Lois *Lammerhuber*, Helmut *Leierer*, Michael *Loizenbauer*, Nadja *Meister*, Otto *Semrad*, Harald *Seymann*, Otto *Stibor*, Leopold *Weinwurm*, Rudi *Weiß*, Gottfried „LAF“ *Wurm*, Christine *Wurnig* und Franz von *Zülow*.

Als Beilage eine Audio-CD mit Texten aus dem Buch, gelesen von Johann *Faber*, Hermann *Jagenteufel*, Alfred *Komarek*, Martin *Neid*, Ernst *Sachs*, Elisabeth *Schöffl-Pöll*, Michael *Staribacher*, Andreas *Strobl* und Peter *Turrini*.

Die Herausgeber: Mag. Wolfgang *Paar*, ehemaliger Professor an der HAK Mistelbach, interessiert sich als Poysdorfer sehr für die Kultur der Weinviertler Kellergassen und versucht, seine Begeisterung an andere weiterzugeben. Johannes *Rieder*, geb. 1958, entstammt einer legendären Poysdorfer



Winzer- und Heurigenfamilie. Er setzt Initiativen, um die Wertschätzung des Weinviertler Lebensraumes und die Lebenskultur zu fördern. In der Edition *Winkler-Hermaden* ist von ihm bereits (gemeinsam mit Wolfgang *Krammer*) erschienen: Weinviertler Kellergassen.

***) Österreich EU-weit Drittlezter bei Ausgaben für Alkohol**

128,6 Milliarden Euro wurden im Vorjahr in der EU für alkoholische Getränke ausgegeben. Dass davon 2,5 Milliarden Euro in Österreich vertrunken wurden, ist, gemessen am Gesamtkonsum, nicht sehr viel.

Die Österreicher liegen bei den Ausgaben für Alkohol gemessen am Gesamtkonsum mit einem Anteil von 1,3 % an drittletzter Stelle in der EU. Weniger Geld für Alkoholika geben anteilmäßig nur Spanien (0,8 %) und Italien (0,9 %) aus. An der Spitze liegt Estland mit 5,6 %. Der EU-Durchschnitt 2016 beträgt laut Eurostat-Daten vom Montag, 3. Dezember 2017, 1,6 %.

Eindeutig Spitze beim Alkoholkauf sind alle drei baltischen Länder. Hinter Estland folgen Lettland (4,8 %) und Litauen (4,2 %). Dahinter kommen Tschechien und Polen (je 3,6 %) sowie Ungarn und Finnland (je 2,9 %).

Insgesamt wurden in der EU 128,6 Milliarden Euro für alkoholische Getränke ausgegeben. Das entspricht 0,9 % des gesamten EU-Budgets oder 250 Euro pro Einwohner. Laut Eurostat ist dabei der Alkoholkonsum in Restaurants oder Hotels aber nicht enthalten.

In absoluten Zahlen wurden die höchsten Ausgaben für Alkoholika in Großbritannien (23,66 Mrd. Euro) registriert, vor Deutschland (23,1 Mrd. Euro), Frankreich (20,96 Mrd. Euro) und Italien (9,29 Mrd. Euro). In Österreich waren es 2,5 Milliarden Euro. Schlusslicht war Slowenien mit 0,38 Mrd. Euro.

Quelle: Die Presse online, 04.12.2017 um 10:16

diepresse.com/home/wirtschaft/verbraucher/5332531/Oesterreich-EUweit-Drittletztter-bei-Ausgaben-fuer-Alkohol

***) Gault&Millau Weinguide Deutschland 2018**

Das Team um die neue Chefredakteurin Britta *Wiegelmann* begutachtete und bewertete für die Ausgabe 2018 über 11.000 Weine. 965 von 1034 getesteten Betrieben erscheinen im Buch. Britta *Wiegelmann* fasst ihre Eindrücke zusammen: „Die deutsche Weinszene erlebt momentan einen einzigartigen Moment. Noch nie haben so viele junge, bestens ausgebildete Winzer die Szene mitgeprägt. Und gleichzeitig sind da unsere Ikonen: jene Garde von Winzern, die sich seit Jahrzehnten und oft ohne großen Lärm für die Pflege der historischen Terroirs einsetzt und mit ihrer Kompetenz und Kontinuität das Gesicht des deutschen Weins im In- und Ausland prägt.“

Zu Winzern des Jahres kürt die Redaktion Horst *Sauer* und seine Tochter Sandra aus Escherndorf in Franken. „Dank Horst und Sandra Sauers energischem und genussvollen Bekenntnis zum Silvaner in allen Facetten feiert diese alte Rebsorte heute ungeahnte Erfolge und ist zum Symbol der Frankenwein-Renaissance geworden“, würdigt der Gault&Millau das Duo. „Was der immer unter Strom stehende Winzer zusammen mit seiner Tochter an Weinen über eine lange Zeit hinweg erschafft – das ist außergewöhnlich. Die *Sauers* spielen nicht nur ein Stück auf der Klaviatur des Weines, sondern eine ganze Symphonie.“

Zum Aufsteiger des Jahres wählten die Experten Stefan *Lergenmüller*, Inhaber von Schloss Reinhartshausen im Rheingau. Das Gut blickt auf über 600 Jahre Weinbautradition zurück, verfügt über ein Portfolio von herausragenden Lagen und eine legendäre Schatzkammer von Weinraritäten. In den letzten Jahrzehnten lag es jedoch im Dornröschenschlaf. Dank *Lergenmüller*, so die Redaktion, sei es nun neu erwacht.

Die Entdeckung des Jahres kommt aus dem Anbaugebiet Mosel, genauer gesagt von der Saar. „Der 28jährige Stefan *Müller* ist ein Junger, doch er macht Weine wie ein alter Hase. Er erfindet nichts neu und ist doch resolut modern. Mit Weinen, die von Handwerk und Herkunft erzählen, bringt er die unbekannteren Terroirs der Saar zu Klingen.“

Fünf Weine zeichnet der Gault&Millau Weinguide Deutschland 2018 mit der Höchstnote von 100 Punkten aus (Anm. *bbj*: Im Unterschied zu Österreich, wo nach wie vor das originäre 20-Punkte-Schema von Gault&Millau verwendet wird, hat man in Deutschland auf die international verbreitete 100-Punkte-Skala umgestellt.). Erstmals erhalten dabei auch drei trockene Weine die Bestnote. „Was in deutschen Weinregionen Jahr für Jahr entsteht, ist Weltklasse,“ sagt Britta *Wiegelmann*. „Überdies waren 2015 und 2016 zwei qualitativ außergewöhnliche Jahrgänge, die außergewöhnliche Weine hervorgebracht haben. Als Leitmedium der Branche ist es unsere Aufgabe und unsere Freude, dies an den Leser und Konsumenten zu kommunizieren. Darum vergeben wir erstmals 100 Punkte übergreifend in allen Kategorien.“

Die 5 deutschen Weine, die mit 100 Punkten ausgezeichnet wurden, sind:

- 2016 Forster Kirchenstück Riesling GG (Großes Gewächs), Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz
- 2015 Malterdinger Bienenberg Spätburgunder GG Wildenstein, Weingut Bernhard Huber, Baden
- 2015 Bürgstadter Hundsrück Spätburgunder GG, Weingut Rudolf Fürst, Franken
- 2016 Escherndorfer Lump Silvaner Eiswein Erste Lage Weingut Horst Sauer, Franken
- 2016 Lenchen Riesling Große Lage Auslese Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau

***) Chinesische Investoren benennen immer mehr Weingüter im Bordelais um**

Aufregung im Bordelais: Immer mehr chinesische Château-Käufer benennen ihre Weingüter um, um sie für die Kunden in China attraktiv klingen zu lassen. Dieser Trend sorgt derzeit in der Region für heftige Diskussionen. Die britische Tageszeitung „The Times“ hat in einem Beitrag darüber einige Beispiele gesammelt: So hat etwa der Investor *Chi Tong* das 300 Jahre alte Château Lartean in Château Lapin Imperial umbenannt (übersetzt „Schloss Imperialer Hase“).

Das Château Senilhac im Médoc heißt laut „Times“ nun Château Antilope Tibetaine, Château La Tour Saint-Pierre in Saint Emilion wurde zum Château Lapin d’Or („Goldener Hase“). Das im Pomerol gelegene Château Close Bel-Air heißt demnach nun Château Grande Antilope. Diese Tiernamen verbindet die chinesische Kultur mit sehr positiven Assoziationen.

An etwa 40 % aller aktuellen Weingüterverkäufe seien laut „Times“ chinesische Investoren beteiligt. So hat die in China sehr populäre Schauspielerinnen *Zhao Wei* das Château Monlot übernommen, dem Milliardär *Jack Ma* gehören inzwischen drei Weingüter im Bordelais.

Quelle: Wein-Plus.eu online, 04.12.2017,
magazin.wein-plus.eu/news/chinesische-investoren-benennen-immer-mehr-weinguetter-im-bordelais-um-chateau-lartean-wurde-kuerzlich-zu-chateau-lapin-imperial

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: (1) Fruchtfliegen schaden dem Weingeschmack**

Jeder kennt die kleinen Fliegen, die sich gerade im Sommer und Herbst gerne auf Obst, in Säften und auch in Weingläsern niederlassen. Sind sie einmal gelandet, fischen die meisten die Fliegen einfach heraus. Doch schwedische Wissenschaftler der Universität für Agrarwissenschaften haben jetzt herausgefunden, dass das nicht hilft. Denn die Fruchtfliegen verändern den Geschmack des Weins schon innerhalb von Sekunden zum Negativen. Das ist allerdings nur der Fall, wenn es sich um weibliche Fruchtfliegen handelt. Schuld daran sind laut den Forschern Hormone, mit denen die Weibchen die Männchen anlocken wollen. Schon ein Nanogramm des Pheromons reicht aus, um dem Wein einen unangenehmen Geruch und Geschmack zu verpassen. Die Insekten sondern pro Stunde etwa 2,4 Nanogramm des Lockstoffes ab.

Für ihren Versuch haben die Forscher in verschiedenen Gläsern mit Wein Fruchtfliegenmännchen und -weibchen versenkt und sie nach unterschiedlichen Zeitintervallen wieder herausgefischt. Der Wein wurde dann von Experten probiert. Das Ergebnis war eindeutig: Es reichte schon, wenn die weibliche Fliege nur mal kurz ins Glas gefallen war und sofort wieder rausgefischt wurde. Auch im Wein ertränken hilft nicht – die Fliegen haben das Hormon auf der Oberfläche ihres Körpers.

Doch zum Glück trifft das nur auf die Weibchen zu. Und diese sind dem Wein weit weniger zugehen als die Männchen. In einer Studie haben US-amerikanische Forscher der University of California im Jahr 2012 nämlich nachgewiesen, dass männliche Fruchtfliegen, die keinen Sex bekommen, gezielt Trost im Alkohol suchen. Die Forscher hatten im Labor männliche und weibliche Fruchtfliegen zusammengebracht, die sich zuvor bereits gepaart hatten.

Die Weibchen hatten folglich kein Interesse mehr an Sex und wiesen die Männchen zurück. Ließen die Wissenschaftler den frustrierten Fliegenmännchen anschließend die Wahl zwischen normalem und ethanolhaltigem Futter, stürzten sie sich auf den Alkohol.

In jedem Fall scheint es angebracht, sein Weinglas in der Fruchtfliegenzeit abzudecken. Zum Schutz vor Geschmacksveränderungen, aber auch zum Schutz der Insekten vor ihrer eigenen Lust am Alkohol, die meistens tödlich endet.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: (2) Revolution für den Rebschnitt**

Die zwei Italiener Marco *Simonit* und sein Geschäftspartner Pierpaolo *Sirch* haben eine eigene Rebschnitt-Technik entwickelt, die so effektiv und überzeugend ist, dass die beiden von einigen der renommiertesten Winzer und Weingüter auf der ganzen Welt engagiert werden – im Bordeaux beispielsweise Château *Latour*, in der Champagne Louis *Roederer*. Zudem geben sie ihr Wissen und ihre Technik an mehreren Weinbauschulen weiter und unterrichten am prestigeträchtigen Institut des Sciences de la Vigne et du Vin der Universität von Bordeaux.

Und was genau macht den Rebschnitt von *Simonit* und *Sirch* so besonders? Dazu muss man wissen, dass es im Weinbau allgemein üblich ist, die meisten neuen Triebe an den Reben jeden Winter abzuschneiden, um den Saftfluss der Pflanze in den wenigen zu konzentrieren, die dranbleiben und Trauben tragen werden. Der Rebschnitt ist also ein Mittel zur Kontrolle der Menge und somit der Qualität der Trauben, die im Herbst geerntet werden. „Beim Beschneiden der Reben fügt man der Pflanze unweigerlich Wunden zu“, erklärt *Simonit*. „Deren Anzahl nimmt naturgemäß jedes Jahr zu, und da die Weinrebe im Unterschied zu einem Baum ihre Wunden nicht verschließen kann, trocknen diese einfach aus, und es entsteht eine Art trockener Kegel im Holz unter den Wunden, was wiederum die Säfte am Fließen hindert.“

Durch den alljährlich wiederholten Schnitt bildet sich bei einer konventionell geschnittenen Rebe ein sogenannter Kopf, also eine Art Knoten mit zahlreichen solcher ausgetrockneten Stellen. „Das blockiert natürlich den Saftfluss. Deswegen streben wir danach, dass sich statt eines Kopfes zwei seitliche Äste bilden – wir nennen sie Kanäle –, auf denen die Triebe wachsen, sodass die Saftströme unter den Schnittwunden hindurch durch die Triebe bis in die Blätter und Trauben fließen können“, betont *Simonit*. Was nach einer recht simplen Technik klingt, war einst auch allgemein verbreitetes Wissen unter Winzern. Doch durch die Intensivierung des Weinbaus in den 1970er-Jahren wurde es weitgehend vergessen. „Die Weinrebe ist bekanntlich eine Schlingpflanze, braucht also Raum, um zu wachsen und sich entfalten zu können, doch mit den modernen Methoden, die seit ungefähr 50 Jahren weltweit eingeführt wurden und darauf abzielten, möglichst viele Reben in ein und demselben Weingarten zu pflanzen, wird ihr dieser Raum verwehrt“, ergänzt *Simonit*.

Um ein möglichst langes und gesundes Leben zu führen, müsse der Rebe erlaubt werden, besagte Äste zu entwickeln. Eine ältere Pflanze brauche folglich auch mehr Platz als eine junge. Sie wächst also in die Breite. „Obwohl das mehr als logisch scheint, wird dieses fundamentale Prinzip im modernen Weinbau ignoriert. Um nämlich die Produktionskosten zu senken und am internationalen Markt bestehen zu können, wird die Rebe durch den klassischen Schnitt auf standardisierte Formen und Dimensionen zurückgeschnitten“, sagt *Simonit*.

***) VIEVINUM 2018 – Der Kartenvorverkauf hat begonnen!**

Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg! An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt

anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 bis 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.

Tickets: Vorverkauf: € 45,-- | Tageskarte: € 55,-- | Dauerkarte: € 100,--

Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>

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

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

- Mittwoch, 13. Dezember, 11:40 | arte
Die wunderbare Welt der Weine (15/20): Südafrika – Der Wein der guten Hoffnung
In der südafrikanischen Provinz Westkap liegt das größte Weinbaugebiet des gesamten afrikanischen Kontinents. Mit Hilfe traditioneller Anbaumethoden meistert man hier den Weinbau trotz sommerlich hoher Temperaturen. Doch die Weinwirtschaft steht vor dem Umbruch, denn sie fußt historisch in der systematischen Unterdrückung der indigenen Bevölkerung während der Kolonialzeit – und deren Folgen sind nach wie vor spürbar. Im äußersten Süden Afrikas, wo der Atlantik auf den Indischen Ozean trifft, ragt das Kap der Guten Hoffnung aus der schäumenden Brandung. Das riesige Land dahinter wurde 400 Jahre lang von Kolonialherren besetzt und nach ihren Vorstellungen geformt – so wurde auch Wein gepflanzt. Die großartigen Weine sollen schon Napoleon begeistert haben, und mittlerweile ist Südafrika ein wahres Eldorado des Weinbaus. Doch wenn in Südafrika von dem Terroir eines Weinguts gesprochen wird, ist damit nicht nur die geographische Lage gemeint wie anderswo, sondern auch die jeweilige Geschichte: Denn das Land, das heute den Wein reifen lässt, wurde während der Kolonialzeit der ursprünglichen Bevölkerung weggenommen, und die Weingüter wurden mit Sklavenarbeit aufgebaut. Auch 20 Jahre nach dem Ende der Apartheid hat sich an den Besitzverhältnissen nicht viel geändert, und 93 % der gesamten Landfläche gehören der weißen Minderheit. Über eine Agrarreform und eine damit einhergehende angemessene Neuverteilung wird weiterhin nur heiß diskutiert. In der Weinwelt ist Sheila *Hlanjwa* darum eine absolute Ausnahme: Sie stammt aus Langa, dem ältesten Township Kapstadts, und hat als erste schwarze Frau ein Diplom der Önologie gemacht. Sheila träumt davon, eines Tages mitten in ihrem Viertel ein eigenes Weingut zu bewirtschaften und ihr Wissen weiterzugeben. Die gesamte Weinbranche Südafrikas steht vor großen Herausforderungen. Doch die Umstrukturierung wird nur gelingen, wenn sozialere und gerechtere Verhältnisse geschaffen werden. Dafür muss es noch viele Beispiele wie Sheila geben – und sie dürfen keine Ausnahmen bleiben.
- Mittwoch, 13. Dezember, 16:00 | arte
Die Ostküste der USA – Big Apple und Meer
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy Raley fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt
- Donnerstag, 14. Dezember, 03:15 | arte
Die wunderbare Welt der Weine (18/20): Neuseeland - Edle Tropfen vom Ende der Welt
Auf den Weinbergen dieser Welt verbindet sich das Fachwissen hart arbeitender Winzer mit den geheimnisvollen Kräften der Natur. Ob am Wasser gelegen, im Schutz hoher Berge oder am Rand einer Wüste veranschaulichen Weingüter die Vielfalt dieser besonderen Art der Landwirtschaft. Die ersten Menschen kamen vor rund tausend Jahren nach Neuseeland. Aber erst 1840, als Neuseeland zur britischen Kronkolonie wurde, begann man mit der Urbarmachung und Kultivierung der Landschaft. Knapp ein Jahrhundert später lebt der Inselstaat vom Export. Vor 40 Jahren wagten Pioniere im Marlborough District auf der Südinsel ein Experiment und pflanzten Reben an. Mittlerweile beträgt die Anbaufläche 17.000 ha, und Marlborough ist das wichtigste Weinbaugebiet Neuseelands. Aus einer von Erdbeben geschüttelten Urlandschaft ist ein Wein-

anbaugbiet von Weltrang geworden. Wer in Neuseeland Wein anbauen will, muss sich auf Wildnis, unberechenbare klimatische Bedingungen wie Frost und Erdbebengefahr einstellen. Das Wairau Valley und seine Weinfelder liegen auf einer Verwerfungslinie, die sich in Nord-Süd-Richtung durch die ganze Insel zieht. Sie ist verantwortlich für die rund 20.000 Erdstöße pro Jahr. Zunächst betrieb man intensive Schafzucht, lange Zeit die Haupteinnahmequelle der Insel. Aber nach und nach wurden die Schafe von den Reben verdrängt. Peter *Yealands* ist einer der wichtigsten Winzer des Landes – nachdem er in zäher Arbeit 2.000 ha unwirtliches Gelände in Rebland verwandelt hat. Neuseeländischer Wein ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden, an der auch das Volk der Maori, der Ureinwohner Neuseelands, seinen Anteil hat. James *Wheeler* engagiert sich für den Erhalt ihrer Kultur und hat den ersten Maori-Wein Neuseelands aus der Taufe gehoben: den Tohu. Das Weingut Tohu hat sich in der neuseeländischen Weinwelt fest etabliert und der Geist der Maori-Kultur durchdringt auch die Weinkultur des Landes. Den Winzern ist es gelungen, den Pioniergeist ihrer europäischen Vorfahren mit dem großen Respekt der Maori vor der Natur zu verbinden.

- Donnerstag, 14. Dezember, 21:00 | ARD-alpha
Der Geist Europas – Der Duft von Wermut und Anis
Der Absinth-Kenner Antoine *Généreau* besucht verschiedene Kräuterbauern und Destillieren und lässt sich Methoden der Absinth-Herstellung zeigen. Darüber hinaus zeigt der Bericht, welche Rolle Absinth und Wermut im Frankreich um die Jahrhundertwende (19./20. Jahrhundert) spielten und so einen Teil des kulturellen Erbes, vor allem in den französischen Alpen und in der Provence, darstellen. Keine Spirituose birgt so viele Geheimnisse und Geschichten wie der Absinth. Einst traf sich halb Frankreich, auch Frauen, zur "grünen Stunde", um der "grünen Fee" zu huldigen. Der Genuss von Absinth war libertär und geheimnisvoll, 1915 wurde er verboten. An seine Stelle trat der Pastis, der heute aus Südfrankreich nicht mehr wegzudenken ist. Aber der Absinth hat noch andere Geschwister: In den Bergen der Chartreuse brennen seit 500 Jahren Schweigemönche der Großen Kartause ihren grünen Likör. Nur zwei Mönche kennen das Rezept. In den Hochalpen wachsen die Kräuter für den Génépi, und an der Mittelmeerküste werden Weine mit Kräutern und Gewürzen zu einem trockenen Wermut veredelt.
- Freitag, 15. Dezember, 03:25 | arte
Die wunderbare Welt der Weine (19/20): Chile – Feine Reben in den Anden
Zwischen den schroffen Hängen der Anden, die sich im Norden Chiles dem Pazifik entgegenstürzen, liegen zahlreiche fruchtbare Hochtäler. Dort stößt man immer wieder auf grüne Oasen, die angesichts der unwirtlichen Umgebung wie eine Fata Morgana anmuten. Sie entstanden vor knapp 500 Jahren, nachdem die spanischen Conquistadores hier Gold gefunden hatten. Damals wurden auch die ersten Reben angepflanzt. Seitdem haben sich die Rebflächen in alle Richtungen ausgebreitet. Selbst am Rand der Atacamawüste wächst Wein. Am Rande der Atacamawüste erstrecken sich unter einem glasklaren Himmel die Weinberge der grünen Hochtäler Nordchiles. Den extremen klimatischen und geografischen Bedingungen zum Trotz wurden die ersten Rebstöcke bereits vor fast einem halben Jahrtausend in die trockenen Böden gesetzt, als die spanischen Eroberer das Land auf der Suche nach Gold durchquerten. Die Chilenen haben das Beste aus dieser Landschaft gemacht. Im Kampf gegen extreme Temperaturen, trockene Wüstenwinde und eine gnadenlose Sonne waren die Höhenlage und unzählige Mikroklimazonen nur eine zusätzliche Herausforderung. Einige Winzer greifen in den Hochtälern des Nordens zu ungewöhnlichen Anbaumethoden, die sich von denen der Weingüter im Süden stark unterscheiden. Hoch oben im Elqui-Tal macht Juan Luis *Huerta* einen Wein, dessen Geschmacksdichte den Charakter des außergewöhnlichen Terroirs perfekt zum Ausdruck bringt. Dafür hat er in echten Extremlagen, auf über 2.300 Meter Höhe, Reben angepflanzt – als ob er den Bergen und der Wüste den Kampf ansagen wollte. Er baute sein eigenes Bewässerungssystem, das von Gebirgsbächen gespeist wird. Dann pflanzte er verschiedene Rebsorten an. Nach einer zehnjährigen Versuchsphase wusste er, welche Sorten mit den extremen Bedingungen am besten zurechtkamen. Es ist heute der höchstgelegene Weinberg Chiles.

- Samstag, 16. Dezember, 03:10 | arte
Die wunderbare Welt der Weine (20/20): Australien – Weinberge treffen Wüste
Auf den Weinbergen dieser Welt verbindet sich das Fachwissen hart arbeitender Winzer mit den geheimnisvollen Kräften der Natur. Ob am Wasser gelegen, im Schutz hoher Berge oder am Rand einer Wüste veranschaulichen Weingüter die Vielfalt dieser besonderen Art der Landwirtschaft.
- Samstag, 16. November, 17:45 | WDR Fernsehen
Party-Snacks für die Feiertage
Zu Weihnachten hat man endlich Zeit und Muße, sich gegenseitig zu besuchen. Man sitzt beisammen beim Glas Wein oder Tee und genießt die Gespräche. Nach den üppigen Festmahlzeiten ist man mit einem kleinen Happen rundum glücklich, vielleicht sogar aus der Hand. Deshalb zeigen die WDR-Fernseh-Köche Martina und Moritz diesmal eine Auswahl von Mini-Leckerbissen, die nicht viel Mühe machen, die man vorbereiten kann und die einem nach all den vielen süßen Sachen vom bunten Teller sicher Spaß machen. Kleine Schinken-Käse-Hörnchen zum Beispiel oder Gougère, die duftigen Käse-Krapfen, wie man sie im Burgund zum Weißwein liebt.
- Sonntag, 17. Dezember, 11:30 | arte
Zu Tisch am ... Plattensee
Der Plattensee, ungarisch „Balaton“, ist der größte See Mitteleuropas. Im Sommer ein beliebtes Urlaubsziel, haben die Einheimischen ihn im Winter für sich allein. Die Natur meint es gut mit der Region im Westen Ungarns: Der Boden bringt beste Weine hervor.
- Montag, 18. Dezember, 05:50 | MDR Fernsehen
Unterwegs in Sachsen-Anhalt – Zur Stippvisite in Weißenfels
Die Stippvisite in Weißenfels endet natürlich nicht ohne einen Besuch im Weindorf Burgwerben
- Dienstag, 19. Dezember, 11:30 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien – Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.
- Donnerstag, 21. Dezember, 05:00 | 3sat
Handwerkskunst – Wie man ein Fass baut
Böttcher, Fassbinder oder Küfer – es ist ein Handwerk, das nur noch wenige beherrschen. Ralf *Mattern* aus Deidesheim in der Pfalz ist einer von Ihnen. Er baut Holzfässer. Die Fässer haben eine Größe von bis zu 20 000 Litern und sind weltweit gefragt. Das Holz für die Dauben stammt zu großen Teilen aus dem Pfälzer Wald. Mehrere Jahre müssen die Eichenbretter im Hof bei Wind und Wetter lagern, bis die Gerbstoffe ausgeschwemmt sind. Erst dann bringt sie der Küfer so in Form, dass sie sich später zu einem perfekten Fass zusammenfügen lassen. Um die 40 Arbeitsstunden, viel Muskelkraft und Erfahrung braucht Ralf *Mattern* zusammen mit seinen Gesellen dafür. Maschinen spielen dabei eine Nebenrolle, denn das Handwerk hat sich in den letzten 2000 Jahren kaum verändert. Über dem Feuer wird das Holz gebogen, mit Schilf und Dampf wird es dicht gemacht. Dabei entsteht ein einzigartiges Aroma, das sich vom Holz auf den Wein überträgt und ihn veredelt. Im wahrsten Sinne des Wortes ein fas(s)zinierendes Handwerk!
- Freitag, 22. Dezember, 14:00 | WDR Fernsehen
Kochen mit Martina und Moritz – Das Beste aus 30 Jahren
Handfestes zum Glas Wein – Herzhaft, einfach, köstlich
- Samstag, 23. Dezember, 13:45 | WDR Fernsehen
schrecklichschön - Weihnachten!
Die besinnlichste Zeit des Jahres genießt der Kabarettist Jürgen *Becker* am liebsten mit einer guten Flasche Wein.

- Samstag, 23. Dezember, 14:15 | ZDFinfo
Terra X – Rom am Rhein
Die „Römer am Rhein“ haben nicht nur unzählige Bauwerke hinterlassen, man findet ihre Spuren auch in der Küche. Sie bauten an Mosel, Rhein und Nahe Wein an, der sogar bis nach Rom exportiert wurde.
- Sonntag, 24. Dezember, 05:35 | 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.
- Dienstag, 26. Dezember, 18:15 | NDR Fernsehen
Hanseblick Spezial - Weinlese in der Mährischen Toskana
Wo befindet sich die „Toskana des Ostens“? Die Kulturlandschaft liegt in Südmähren zwischen den prunkvollen Schlössern Valtice und Lednice und gehört zum UNESCO-Welterbe. Der Wein aus dieser Gegend ist nicht so berühmt wie das tschechische Bier. Völlig zu Unrecht, wie Hanseblick-Moderatorin Stefanie *Gromes* beweisen will. Dafür ist sie im südöstlichsten Teil von Tschechien zur Weinlese unterwegs. In aller Frühe wird sie mit Winzer Jan die typischen Palava-Trauben verlesen und im Familienbetrieb auch verarbeiten. Außerdem lernt sie in Tschechiens ältester Winzerschule den Winternachwuchs kennen. Im Weinsalon auf Schloss Valtice schließlich, darf sie die 100 besten Weine aus Südmähren mit einem Sommelier zusammen degustieren. Und ob die Landschaft Südmährens vielleicht sogar noch schöner als die Toskana Italiens ist, auch diese Frage versucht Stefanie *Gromes* zu beantworten.
- Mittwoch, 27. Dezember, 05:50 | 3sat
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Gartenspezialist Karl *Ploberger* nimmt mit auf eine einzigartige Reise in die Kap-Provinz in Südafrika. Das Land ist vor allem wegen seiner einzigartigen Pflanzenwelt bekannt. An 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. „The Old Nectar“ wird ein Garten genannt, der die Auszeichnung „Nationales Historisches Denkmal“ trägt. Im Sozialprojekt „Edith Stephens Park“ werden auch Bildungsprogramme für die ärmere Bevölkerungsschicht angeboten. In den „Babylonstoren“, einem wahren Paradies mit Obst, Gemüse und Kräutern, die hier streng biologisch gezogen werden, endet *Plobergers* Gartenreise.
- Mittwoch, 27. Dezember, 07:30 | WDR Fernsehen
Rheinland-Pfalz von oben
Der Wald und der Wein – diese beide Elemente prägen zentrale Landschaften von Rheinland-Pfalz und verraten viel über die Seele der Region.
- Donnerstag, 28. Dezember, 12:50 | 3sat
unterwegs - La Réunion – Weinreben, Vulkane und Steilküsten
Man nennt sie die Insel mit den 100 Gesichtern: L'Île de la Réunion, das etwas andere Stück Frankreich mitten im Indischen Ozean, ist mehr als nur eine Badeinsel.
- Freitag, 29. Dezember, 19:10 | N24
Welt der Wunder – Glühwein-Test: Kann ein Sommelier günstig von teuer unterscheiden?
Zur Weihnachtszeit kaufen die Deutschen innerhalb weniger Wochen 75 Mio. Flaschen Fertiglühwein. Bedeutet teuer dabei auch besser? „Welt der Wunder“ macht den Test und gibt Tipps, wie man den gekauften Glühwein geschmacklich pimpen kann.

- Freitag, 29. Dezember, 20:15 | hr fernsehen
Winterreise durchs Schnalstal und die Dolomiten
Wenn im Spätherbst die Südtiroler Täler noch im welken Gelb und Braun müde dahin dämmern, beginnt im Schnalstal bereits der Winterbetrieb. Einen abendlichen Abstecher zum Oberraindlhof sollte man sich unbedingt gönnen: Aus dem alten Bergbauernhof hat Hausherr Helmut *Raffener* ein Gourmetlokal gemacht, das nicht nur einen der besten Weinkeller beherbergt, sondern auch eine Gault-Millau-Mütze trägt.
- Samstag, 30. Dezember, 06:05 | arte
Die wunderbare Welt der Weine (15/20): Südafrika – Der Wein der guten Hoffnung
In der südafrikanischen Provinz Westkap liegt das größte Weinbaugebiet des gesamten afrikanischen Kontinents. Mit Hilfe traditioneller Anbaumethoden meistert man hier den Weinbau trotz sommerlich hoher Temperaturen. Doch die Weinwirtschaft steht vor dem Umbruch, denn sie fußt historisch in der systematischen Unterdrückung der indigenen Bevölkerung während der Kolonialzeit – und deren Folgen sind nach wie vor spürbar. Im äußersten Süden Afrikas, wo der Atlantik auf den Indischen Ozean trifft, ragt das Kap der Guten Hoffnung aus der schäumenden Brandung. Das riesige Land dahinter wurde 400 Jahre lang von Kolonialherren besetzt und nach ihren Vorstellungen geformt – so wurde auch Wein gepflanzt. Die großartigen Weine sollen schon Napoleon begeistert haben, und mittlerweile ist Südafrika ein wahres Eldorado des Weinbaus. Doch wenn in Südafrika von dem Terroir eines Weinguts gesprochen wird, ist damit nicht nur die geographische Lage gemeint wie anderswo, sondern auch die jeweilige Geschichte: Denn das Land, das heute den Wein reifen lässt, wurde während der Kolonialzeit der ursprünglichen Bevölkerung weggenommen, und die Weingüter wurden mit Sklavenarbeit aufgebaut. Auch 20 Jahre nach dem Ende der Apartheid hat sich an den Besitzverhältnissen nicht viel geändert, und 93 % der gesamten Landfläche gehören der weißen Minderheit. Über eine Agrarreform und eine damit einhergehende angemessene Neuverteilung wird weiterhin nur heiß diskutiert. In der Weinwelt ist Sheila *Hlanjwa* darum eine absolute Ausnahme: Sie stammt aus Langa, dem ältesten Township Kapstadts, und hat als erste schwarze Frau ein Diplom der Önologie gemacht. Sheila träumt davon, eines Tages mitten in ihrem Viertel ein eigenes Weingut zu bewirtschaften und ihr Wissen weiterzugeben. Die gesamte Weinbranche Südafrikas steht vor großen Herausforderungen. Doch die Umstrukturierung wird nur gelingen, wenn sozialere und gerechtere Verhältnisse geschaffen werden. Dafür muss es noch viele Beispiele wie Sheila geben – und sie dürfen keine Ausnahmen bleiben.
- Samstag, 30. Dezember, 09:20 | hr fernsehen
Historische Gasthäuser
Sie werden immer seltener: historische Gasthäuser, die auch innen noch authentisch sind. Mit dem ehemaligen Landesdenkmalpfleger Gerd *Weiß* hat sich die Filmautorin Silke *Klose-Klatte* auf die Suche gemacht und Erstaunliches gefunden: Hotels, die heute noch den Luxus der Kaiserzeit ausstrahlen, aber auch Gasthäuser, die vorgeben, älter zu sein, als sie sind. Sie entdeckt einen Dorfgasthof, in dem seit seiner Schließung vor über vierzig Jahren die Zeit stehen geblieben ist, und ein Fünfziger-Jahre-Hotel, das im Verborgenen einen Schatz hütet. Der Film blickt auf die Geschichte des Gasthauses und zeigt, wie schwer es ist, heute noch ein historisches Gasthaus zu betreiben. Er stellt alte Weinstuben und urige „Äppelwoi“-Wirtschaften vor und zeigt, dass es sich – trotz aller Schwierigkeiten – lohnt, alte Gasthäuser zu erhalten.
- Sonntag, 31. Dezember, 17:45 | hr fernsehen
Dinner for one auf Hessisch
„Genausowies letzte Mal, Fräulein Sophie?“ wird Diener Johann fragen, und Fräulein Sophie wird wie gewohnt antworten: „Genausowies jedes Jahr, Johann!“ – diesmal allerdings „auf Hessisch“. Der Hessische Rundfunk hat den kultigen Sketch neu produziert – nah am Original und doch voller Überraschungen. Am frisch gedeckten Geburtstagstisch im Volkstheater Frankfurt Liesel *Christ* vergnügen sich mit Margit *Sponheimer* als Fräulein Sophie und Walter *Flamme* in der Rolle des Dieners Johann zwei Publikumsliebhaber. Regisseur Wolfgang *Kaus* hat

die Jubelfeier ins Hessische übertragen. Man darf also gespannt sein, welche Köstlichkeiten Diener Johann dem Stadtrat *Pommeroi*, dem Kommerzienrat *Winterhalter* und den weiteren Gästen Miss Sophies servieren wird. Nur so viel sei verraten: „Taunusforell“ gibt es und einen „Süßwein zur Forell“, einen ganz trockenen, „direkt aus’m Kellä!“

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal
 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
- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, 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
- Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 6“: Johannes *Hofbauer-Schmidt*, Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Weinviertel
 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
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
 „FOLGE 7“: Paul *Schabl*, Weingut *Schabl*, Wagram
 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, 26. April 2018, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland 2018**
 Am 26. April 2018 wird einen ganzen Tag lang von nationalen und internationalen Fachleuten in der Vila Vita in Pamhagen im Seewinkel (Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC) die Frage diskutiert: „Reicht eine Lagenklassifikation aus, um Herkunftscharakter und Qualität zu garantieren?“
 Mit dieser Veranstaltung treibt das Gremium des burgenländischen Weinhandels die Entwicklungen der Weinwirtschaft voran und leistet so einen Beitrag zur Positionierung der Branche im In- und Ausland. Infos & Anmeldung (in Kürze) unter: <http://www.weinforum-burgenland.at/>
- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „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
- Samstag, 9. Juni, bis Montag, 11. Juni 2018, 9 – 18 Uhr: **VieVinum Hofburg Vienna 2018**
 Jedes zweite Jahr gibt es sie wieder, die größte Weinmesse Österreichs in der Wiener Hofburg!
 An drei Tagen im Juni 2018 treffen sich Winzer und Wein-Persönlichkeiten aus der ganzen Welt anlässlich der VieVinum. Jeweils von 9 bis 13 Uhr für Fachbesucher und Presse, ab 13 bis 18 Uhr auch fürs Publikum.
 Tickets: Vorverkauf: € 45,-- | Tageskarte: € 55,-- | Dauerkarte: € 100,--
 Weitere Infos und Online-Vorverkauf: <http://www.vievinum.at/besucher/vorverkauf-tickets/>

(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: jeweils Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 24. März 2018 | 12. Mai 2018 | 15. September 2018 | 13. Oktober 2018

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 3. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 24. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P. (€ 10,-- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

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

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

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

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 360 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 600 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 2018 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.120 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 2018 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.at) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck* (*pcj*)

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

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

*** Mehr als hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. 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



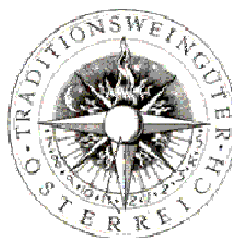
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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