

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_10

17. MAI 2018

Die Themen:

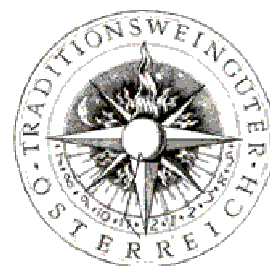
- Dr. Herbert *Braunöck* lädt zum 40. Wine after Work 2
- Neues Trio mit Tradition bei den Traditionsweingütern 2
- Erster „JRE“-Veltliner von Bernhard *Ott*..... 3
- Erster „Kapital“-Wein vom Weinberg der Familie *Marx* 3
- ROSINAS ROSINEN: Weinlexika..... 4
- Gold für Rosé 1805 Reserve 2017 der Domäne Wachau 4
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Mai-Hälfte 5
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 8
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 11
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 12



HIRTL



glatzer
barnuntum



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Dr. Herbert Braunöck lädt zum 40. „Wine After Work“**

Am Mittwoch, 20. Juni 2018, ab 19 Uhr, ist es wieder soweit: Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 40. Wine After Work ein!

„Ich freue mich zum Thema WEIN – DIE SCHROTHKUR (www.schrothkur.at) Herrn Dr. Rainer *Schroth* persönlich begrüßen zu dürfen und mit ihm über die Rolle des Weins als Motor zur Entschlackung zu diskutieren.“ schreibt der Veranstalter Dr. Herbert *Braunöck* in seiner Einladung.

Wissenswert dazu ist, dass Herr Dr. *Schroth* für die nach ihm benannte Kur einen Grünen Veltliner vom Nikolaihof in Mautern in der Wachau verwendet. Denn naturbelassener Wein als Therapeutikum während der Schrothkur hat die Wirkung einer Medizin: Er unterstützt den Kreislauf, verbessert die Durchblutung, fördert die Ausscheidung über die Nieren und führt dem Körper Spurenelemente zu. Das Hauptziel der Schrothkur ist eine gründliche Reinigung des Körpers von Stoffwechselschlacken. Dadurch gelingt es, Kilos zu verlieren und in weiterer Folge chronischen Krankheiten erfolgreich zu begegnen.

„Wir werden den Schrothkurwein und andere getestete, ‚GESUNDE‘ Rot- und Weißweine verkosten. Also: Gesundheit!“ kündigt er weiters in seiner Einladung an und freut sich sehr auf Ihr Kommen!

u.A.w.g.: h.braunoeck@actcom.at oder +43 676 783 55 66 | www.actcom.at | Genussbeitrag: € 25,--
Mittwoch, 20. Juni 2018, 19:00 Uhr, Vinothek *Bitzinger* im Augustinerkeller (Albertina), Augustinerstraße 1, 1010 Wien (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Weißwein ist das, was man trinkt, bevor man Rotwein trinkt.“

(Bruno *Prats*, *1944,
franz. Weinmacher, u.a. Château Margaux und Cos d'Estournel)



***) Neues Trio mit Tradition bei den Traditionsweingütern**

Die Traditionsweingüter Österreich Region Donau (ÖTW) heißen mit den Weingütern *Steininger*, *Thiery-Weber* und *Leindl* drei neue kooperierende Mitglieder willkommen.

Mit dem Weingut *Steininger* ein Paradebeispiel der im Kamptal herrschenden Innovationsfreude, mit dem Weingut *Thiery-Weber* eine tief im Kremstal verwurzelte Winzerfamilie und mit dem Weingut *Leindl* ein junger, dynamischer Betrieb aus dem Kamptal: Die Traditionsweingüter Österreich Region Donau freuen sich über drei sehr unterschiedliche Neuzugänge, die als „kooperierende Mitglieder“ am Lagen-Klassifikationsprozess mitarbeiten werden.

Das Thema „ERSTE LAGEN“ beschäftigt den 1992 gegründeten Verein der Traditionsweingüter Österreich seit mehr als zwei Jahrzehnten. Die Weine aus den Lagen entlang der Donau in den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram wurden und werden gemeinsam beobachtet und ihre Bedeutung analysiert. Nur besondere Weingärten werden der Kategorie ÖTW ERSTE LAGE zugeordnet. Die Klassifizierung versteht sich als „Work in Progress“ und soll über einen langen, Generationen übergreifenden Prozess verfeinert und verifiziert werden. Seit 2011 wird auch der Kreis der an der Klassifikation mitarbeitenden Betriebe sukzessive erweitert. Mit den drei neu aufgenommenen Weingütern setzt sich der Verein aus 36 Betrieben zusammen, die es als



Die „Neuen“ bei den ÖTW (v.l.): Artur *Toifl* vom Weingut *Thiery-Weber*, Obmann Michael *Moosbrugger*, Eva *Steininger*, Georg *Leindl*; © www.pov.at

Verpflichtung sehen, die Charakteristika ihrer Gegend, ihrer Böden, ihres Klimas und ihrer Sorten in den Weinen zum Ausdruck zu bringen. (www.traditionsweingueter.at)

*) Erster „JRE“-Veltliner von Bernhard Ott

Wenn höchste Qualitätsansprüche beim Wein auf höchste Qualitätsansprüche in der Küche treffen, tut man sich zusammen und kreiert einen perfekten Wein als Begleiter zu den besten Gerichten. So geschehen mit dem Grünen Veltliner Ried Feuersbrunner Kirchthal Edition JRE 2017 von Bernhard Ott, einem Mitgliedsbetrieb der Traditionsweingüter Österreich.

Der Grüne Veltliner Ried Feuersbrunner Kirchthal entspringt der höchsten Lösslage in Feuersbrunn. Der für den Wagram typische Lössboden stellt in dieser Höhenlage eine Besonderheit dar. Das stark kalkhaltige Sediment wurde während der letzten Eiszeit aus den Alpen vom Wind verfrachtet und bildet – in Kombination mit der Kühle der Lage – die Grundlage für einen außergewöhnlich würzigen, präzisen und vielschichtigen Grünen Veltliner.

Der Wein ist ein Spiegelbild der Lage – geprägt von der Kühle und dem hohen Kalkgehalt im Lössboden besticht er durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht. Die



Die Vorfreude auf den Praxiseinsatz des „JRE“-Veltliners ist bei allen Beteiligten groß (v.l.): Andreas Döllner (Genusswelten Döllner, Salzburg), Winzer Bernhard Ott und Thomas Dorfer (Landhaus Wagner-Bacher, Mautern) © Jelena Moro

kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen, welche den Wein, trotz Reife, nie schwerfällig erscheinen lässt. Er zeichnet sich als vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter aus, der stets unterstützt, sich aber nie in den Vordergrund drängt.

Nicht nur die analytischen Werte (13 % Alkohol, 2,1 g/l Restzucker und 6,8 % Säure) deuten auf ein enormes Lagerpotenzial hin, sondern auch die sensorischen Eigenschaften: bis zu 15 Jahre bei geeigneter Lagerung dürften kein Problem sein. Master Sommelier Alex Koblinger von den Genusswelten Döllner bringt es auf den Punkt: „Schon die funkelnde strohgelbe Farbe mit ihren grünen Highlights sorgt für Vorfreude auf den ersten Schwenker. Dieser Grüne Veltliner Kirchthal überzeugt sofort mit einer ausgezeichneten Veltlinerfrucht. Ringlotte, etwas Quitte, reifer Boskoop und Rhabarber sind die ersten aromatischen Eindrücke in der Nase. Weiter geht es mit etwas Honigmelone, saftigem roten Pfirsich sowie Würze – und welche Würze! Weißer Rauch, Kräuter und ein wenig Haselnuss mit weißem Pfeffer geben weiter den Ton an.

Am Gaumen ist der Wein nicht zu kräftig oder üppig. Er hat eine tolle animierende Säure, die mit den Aromen, die sich von der Nase am Gaumen weiterziehen, perfekt harmoniert. Er verspricht durch seine Salzigkeit absolute Trinkfreude und ist ein galanter Speisenbegleiter, vom Spargel mit Butter und Beinschinken bis hin zur gefüllten Bauernhenne. Oder man genießt ihn einfach solo – Otts JRE-Wein erweist sich bei jeder Gelegenheit als geschmackvoll.“

Quellen: A.R.T. Redaktionsteam online, 09.05.2018, www.art-redaktionsteam.at/pressenews/oesterreichs-jre-spitzenkoeche-praesentieren-ersten-jre-veltliner-aus-dem-weingut-bernhard-ott sowie Gourmetwelten online, 10. Mai 2018, www.nikos-weinwelten.de/beitrag/jre_spitzenkoeche_und_weingut_bernhard_ott_der_erste_jre_veltliner/

*) Erster „Kapital“-Wein vom Weinberg der Familie Marx

Vom einstigen Weinberg der Familie von Karl Marx gibt es jetzt erstmals einen „Kapital“-Wein. „Wir haben 1300 Flaschen abgefüllt“, sagte Winzer Maximin von Schubert vom Weingut Maximin

Grünhaus in Mertesdorf bei Trier. Der Rieslingwein (2016) aus der Lage Herrenberg wurde am 5. Mai 2018, dem 200. Geburtstag von Karl Marx, bei einem Festakt in seiner Geburtsstadt Trier ausgeschrieben.

Die *Marxens* hatten in der Lage rund 30 Jahre lang mehr als 2 ha Rebfläche besessen. Der Vater von Karl *Marx*, der Trierer Rechtsanwalt Heinrich *Marx*, hatte die Rebstöcke in guter Südwestlage als Geldanlage erworben. „Es war damals schick, als höherer Bürger einen Weinberg zu haben“, sagte von *Schubert*, dessen Vorfahren das Schlossgut Maximin Grünhaus 1882 gekauft haben.

Der Wein „Das Kapital“ wird in Trier ausschließlich im Weinhaus Trier verkauft - genau gegenüber dem Geburtshaus von *Marx*. „Wir sind stolz darauf, Wein von der Urparzelle der Familie *Marx* zu haben“, sagte Inhaber Otti *Büsching*. Es gebe zwar noch andere Weine, die Bezug auf Karl *Marx* nehmen würden, doch: „Da ist zwar das Etikett drauf, aber das hat mit Karl *Marx* oder der Familie nichts zu tun“, sagte *Büsching*.

Nach dem Tod des Vaters (1838) wurde Karl *Marx* kurzfristig selbst zum Weinbergbesitzer, bevor ihn seine Mutter für seinen Teil auszahlte. Als die Mutter starb, verkaufte *Marx* die letzten fünf Fuder (je 1000 Liter), die im Keller des Trierer Wohnhauses lagerten. (dpa)

Quelle: Gourmetwelten online, 04.05.2018, <https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/erster-kapital-wein-vom-weinberg-der-familie-marx/>

*) Gold für Rosé 1805 Reserve 2017 der Domäne Wachau

Gerade erst gefüllt, zeigt der Rosé 1805 Reserve 2017 schon jetzt, was in ihm steckt. Von der Jury der ÖGZ, der Österreichischen Gastronomie Zeitung, gab es Gold und die Verkoster riefen die Wachau kurzerhand zur Provence Österreichs aus.

Das Koster-Quartett rund um ÖGZ-Autor Roland *Graf* verkostete für die aktuelle Ausgabe die „rosa“ Vielfalt. Der Rosé 1805 Reserve 2017 der Domäne Wachau holte sich dabei das Gütesiegel „ÖGZ-Gold“.

Rosinas Rosinen Weinlexika



Als Linguistin liebe ich Bücher, und Lexika nehmen da nochmals eine Sonderstellung ein. Mein Bücherregal zieren folglich auch mehrere Enzyklopädien unterschiedlichsten Alters; manche sogar in Leder gebunden und mit güldenen Lettern versehen.

Wahre Raritäten! Letztere nehme ich auch immer wieder gerne in die Hand und erfreue mich an der alten Schrift, dem vergilbten Papier und den Zeichnungen. Online-Suchmaschinen sind zwar, was das Äußere betrifft, nicht ganz so attraktiv, dafür aber wesentlich effizienter und immer auf dem neuesten Stand. Diese digitalen Nachschlagewerke gibt es auch in Sachen Wein, die Sie bestimmt nicht nur kennen, sondern gewiss auch schon genützt haben.

Ich kann das Ganze übrigens noch toppen. Ich schlage nicht nur in Weinlexika nach, egal ob in Buchform oder digital, ich bin sogar mit einem verheiratet! Wirklich! Ich spüre zwar förmlich Ihre aufsteigende Skepsis, werte Leserinnen, aber das ändert nichts an der Tatsache: Mein lieber Schatz weiß ALLES über Wein. Diese meine Einschätzung ergibt sich nicht etwa daraus, dass sich mein eigenes Wissen im Vergleich dazu als wesentlich geringer ausnimmt. Oder dass ich ihn selbst nach all den gemeinsamen Jahren noch immer in gewisser Weise durch eine rosarote Brille sehe. Nein, bei meinem lieben Schatz handelt es sich tatsächlich um ein wandelndes Weinlexikon auf zwei Beinen. Viele wissen das ohnehin, darunter auch große Weinkenner. Gerade neulich wurde er in einer Runde von Weinprofis und -interessierten mit der Bemerkung „und das ist der, der alles über Wein weiß“, vorgestellt. Bei anderer Gelegenheit, einem runden Geburtstag, machte sich ein Weinfreund sogar den Spaß, meinen lieben Schatz auf die Probe zu stellen. Das Verkosten von Weinen und anderen Lebensmitteln wie Obst oder Öle mit verbundenen Augen war da noch die leichteste von allen Übungen. Er hatte sogar ein Weinlexikon mit dabei und schlug nach dem Zufallsprinzip irgendwelche Seiten auf oder suchte nach ganz besonders ausgefallenen Einträgen. Aber egal, um welchen Begriff es sich auch handelte, mein lieber Schatz glänzte mit Bescheidenheit, Charme und Bravour. Da stellt sich für mich natürlich die Frage, ob man daraus nicht auch eine Geschäftsidee entwickeln könnte. So etwas wie „Rent a Bernie“ oder so ...

@LESERINNEN: Weinerfahrungen und Kommentare an: rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

Vergoren wurde die 2017er Reserve – eine Cuvée aus Pinot Noir und Zweigelt – spontan, die Reifung fand in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern statt. Anvisiert ist eine stoffige Charakteristik, die eine Brücke hin zu leichten Rotweinen schlägt, durch ihre Vitalität und Saftigkeit jedoch ein Kind ihres Weinstils bleibt. Das ergibt letztlich einen Wein, der elegant aber doch kraftvoll ein Aromaprofil aus Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Heu in sich vereint und Teil der Domäne Wachau Backstage-Serie ist. Schöne Worte gab es von der Jury: „Anfangs kühl, dann Honig- und auch Kokosnote im Duft. Saftbetont und fruchtig von Anfang an, Papaya, „Stollwerck“, Kräuter-Sträußel und sogar Flieder – das alles in schöner Balance“. Darüber hinaus wurde von den ÖGZ-Verkostern auch noch ein zweiter Rosé der Domäne herausgestrichen: Unter dem Titel „Der Rosé zum Grillabend wurde gefunden“ erhielt der Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen 2017 ebenfalls einen eigenen Eintrag in diesem mehrseitigen Artikel. Die Jury stellte rotbeerigen Schmelz und Nektarinennoten fest und legte den Wein allen Freunden von Barbecues für die anstehende Grillsaison ans Herz.



Zu erwerben gibt's die Rosé Reserve um € 14,- und den Terrassen Federspiel um € 9,- im Webshop der Domäne Wachau unter <https://shop.domaene-wachau.at/de/Ros-weine/>.

*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Mai-Hälfte

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

- Freitag, 18. Mai, 18:15 | SWR Fernsehen
Das Markgräfler Wii-Wegli – Teufel, Wein und starke Frauen
Das Markgräflerland hat guten Wein und neuerdings auch eine Wanderroute mitten durch die Reben. Das „Markgräfler Wiiwegli“ (Markgräfler Weinweg) führt über 77 km von Weil am Rhein bis nach Freiburg-Sankt-Georgen. In vier Etappen kann man ihn wandern. Wer möchte, wandert ohne Gepäck. Die Initiatoren sorgen dann für den Gepäcktransfer von Hotel zu Hotel. Für „Fahr mal hin“ testen Claudia und Rainer, zwei Schwarzwälder Wanderenthusiasten, den Weinweg und schauen auch über den Wegesrand.
- Samstag, 19. Mai, 16:30 | WDR Fernsehen
Tamina auf dem Canal du Midi
Der Canal du Midi, der „Kanal des Südens“, ist der Klassiker für den Hausboot-Urlaub in Frankreich. Vor über 300 Jahren gebaut, verbindet er Toulouse mit dem Mittelmeer, streift unterwegs mittelalterliche Orte wie Carcassonne, führt mitten durch die Weinanbaugebiete des Minervois und des Corbières und durch charmante Städte wie Narbonne und Béziers.
- Sonntag, 20. Mai, 15:15 | SWR Fernsehen
Frühling im Genießerland – Köstliches aus Hohenlohe
Wo einst die Fürsten regierten, kann man sowohl die traditionelle, bäuerliche Küche als auch die gehobene finden. Was die Region auszeichnet, sind die Menschen, die mit viel Engagement traditionelle Produkte herstellen. Bernulf *Schlauch* etwa produziert hier seinen Holunderzauber, einen Schaumwein aus Holunderblüten. Familie *Jauernik* in Weißensburg verkauft Bio-Schaffleisch und Käse. Angestoßen wird mit Hohenloher Holundersekt und Birnenschaumwein, der wie beim Champagnerverfahren handgerüttelt ist. Hohenlohe, das einstige Armenhaus Württembergs, ist längst zum kulinarischen Geheimtipp geworden.
- Sonntag, 20. Mai, 15:45 | SWR Fernsehen
Lebensart – so genießt der Südwesten
Sommeliers aus dem Südwesten treffen sich in Koblenz in *Gerhards* Restaurant am Deutschen Eck. Ihr großes gemeinsames Thema: flüssige Genüsse. Am runden Tisch der „Genussgesellschaft bei *Gerhards*“ gibt es nicht nur Bier, Wein, Hochprozentiges und Kaffee, sondern vor allem süffige Geschichten aus den verschiedenen SWR Fernsehsendungen „Lebensart“. Es sind Geschichten von leidenschaftlichen Machern, Kennern und Trendsettern. Die Sommelier-Spezialisten präsentieren ihre individuellen Spitzen-genüsse und bewerten sie fachlich. Von Koblenz bis an den Bodensee probiert sich die Genussgesell-

schaft durch und philosophiert dabei über das Genießen. Was passt wozu? Was schmeckt zusammen? Was drauf steht, sollte auch drin sein, meinen die Aromenkenner. Doch wie phantasievoll und vielfältig Aromen weiter neu interpretiert werden, steht und fällt mit den Machern, den Handwerkern. Auch die Jungen verstehen ihr Handwerk. Sie sind es, die immer wieder neue Trends setzen. Selbst unter den kleinen oder mittelständischen Herstellern ist die Konkurrenz groß. Also geht es immer um den besonderen und unverwechselbaren Genuss. Schmecken soll es und wohlfühlen soll sich auch schließlich die Runde der Sommeliers beim Gastgeber Georg *Gerhards* in Koblenz. *Gerhards*, selbst ein leidenschaftlicher Genussmensch, weiß, wie das geht.

- Sonntag, 20. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen

Die Mosel

Steile Hänge und grandiose Aussichten, die Mosel ist einer der atemberaubendsten Flüsse Deutschlands. Aber die Arbeit an ihren Ufern ist noch nie einfach gewesen. Dennoch entscheiden sich gerade junge Leute wieder für ein Leben an der Mosel - in Frankreich, Luxemburg und Deutschland. Rebecca *Materne* und Janina *Schmitt* gehören einer neuen Generation von Winzern an, die die Steillagen der Terrassenmosel wieder entdeckt haben. Rebecca *Materne* kommt aus dem Ruhrgebiet, Janina *Schmitt* aus Hessen. 2012 haben die Freundinnen ein Weingut in Winningen bei Koblenz gepachtet – und bauen an den Hängen mit einer Neigung von mehr als 50 Grad Riesling an – ohne Einsatz von Maschinen, ohne Pestizide. Das Leben der beiden ist geprägt durch die Unwägbarkeit des Wetters und harte Arbeit: Rebenbinden im Frühjahr, Flaschenabfüllung im Sommer, Traubenlese im Herbst. Ohne die Hilfe von Familie und Freunden wäre das nicht zu schaffen. Wenn beide einmal vom Weinbau leben wollen, muss ihr Unternehmen wachsen. Doch da sind „*Materne & Schmitt*“ optimistisch.

- Montag, 21. Mai, 06:50 | SWR Fernsehen

Feste und Bräuche auf dem Land – Erinnerungen aus dem Südwesten

Feste und Bräuche stellten früher eine willkommene Abwechslung zum harten Alltag auf den Dörfern dar. Sie waren die seltene Gelegenheit, sich zu treffen, zusammen zu feiern und Neuigkeiten auszutauschen. Und vielleicht auch die Liebe des Lebens kennenzulernen. Wenn Neustadt-Gimmeldingen in der Pfalz sein Mandelblütenfest feiert, beginnt der Frühling mit dem ersten Weinfest in der Pfalz. Matthias *Frey* berichtet über die Zeit, in der sein Urgroßvater das Fest gegründet hat. Das älteste Weinfest Deutschlands feiert man in Winningen an der Mosel.

- Dienstag, 22. Mai, 20:15 | ZDF

ZDFzeit Wo lebt es sich am besten? – Die große Deutschland-Studie

Noch immer gibt es in Deutschland eine tiefe Sehnsucht nach dem „Leben auf dem Land“. Das zeigt eine repräsentative Umfrage für „ZDFzeit“. Befragt nach ihrem Wunsch-Wohnort sagen 44 % der Deutschen, dass sie von einem Leben in einem kleinen Dorf auf dem Land träumen, 39 % würden am liebsten in einer kleineren Stadt wohnen, und nur 16 % bevorzugen die Großstadt. Winzerin Hildegard Stigler führt so ein Leben, das sich wohl viele vorstellen. Sie steht regelmäßig in ihren Weinbergen, schneidet die Reben und genießt die Landschaft. Danach sitzt sie mit der gesamten Familie bei der „Vesper“, dem Abendessen. Natürlich mit einem Glas Wein aus dem eigenen Anbau. „Es ist ein gemütliches Leben hier“, sagt sie, „das lässt uns alt werden. Wir haben keinen Stress.“ Tatsächlich haben Frauen in der Region Breisgau-Hochschwarzwald die höchste Lebenserwartung in Deutschland.

- Donnerstag, 24. Mai, 15:15 | rbb Fernsehen

Portugals wilder Norden

Die Ponte Dom Luís ist das Wahrzeichen von Porto. Die Brücke ist UNESCO-Weltkulturerbe. Sie verbindet die Altstadt mit der benachbarten Stadt Vila Nova de Gaia, in der sich die großen Portweinlager befinden.

- Freitag, 25. Mai, 20:15 | SWR Fernsehen

Expedition in die Heimat: Ganz schön im Wandel – Traben-Trarbach an der Mosel

Ein kleiner Ort an der Mittelmosel, der mal fast ein Weltstädtchen war – Anna Lena *Dörns* Expedition nach Traben-Trarbach ist auch eine Zeitreise: Um 1900 war die Doppelstadt das größte Weinhandelszentrum im Deutschen Kaiserreich. Der Traben-Trarbacher Moselriesling hatte Weltruf. Ihren immensen finanziellen Erfolg ließen viele Weinhändler in Stein meißeln, auf einzigartige und damals sehr moderne Art: im Jugendstil. Mit Markus *Müllen* vom „klitzekleinen Ring“ erlebt Anna Lena *Dörr* auf dem wieder aufgeforsteten Trarbacher Hühnerberg hautnah, warum man als Moselwinzer schwindelfrei sein muss.

Die 60 bis 100 Jahre alten Reben sollen heute wieder den ganz besonderen Moselriesling bringen. Und Adolph *Huesgen*, Trarbacher Weinhändler in achter Generation und Weltreisender in Sachen Wein, ist vor einigen Jahren in seiner Heimat neu gestartet: in der prachtvollen Jugendstilvilla *Huesgen* am Moselufer – auch die hat Bruno *Möhring* entworfen.

- Samstag, 26. Mai, 15:35 | 3sat
 Roter Wein und schwarzes Gold – Unterwegs in Frankreichs Südwesten
 Die Dordogne schlängelt sich im Südwesten Frankreichs durch Schluchten und liebeliche Weinberge. Die Ufer des Flusses sind für viele Gourmets ein Schlaraffenland. Die umstrittene Gänsestopfleber Foie gras wird hier produziert. Für die einen ein Genuss, für andere Tierquälerei. Weniger bekannt ist, dass hier auch „schwarzes Gold“ gewonnen wird: In Störzuchtfarmen wird seit den 1990er-Jahren tonnenweise Kaviar produziert. Der rote Bordeaux ist weltberühmt. Im Médoc, einer Weinlandschaft nördlich der Stadt Bordeaux, stehen die bekanntesten Wein-Châteaux der Welt: Lafite Rothschild, Petrus, Cheval Blanc. Sie sind auch die Kulisse für den närrischen „Wein-Marathon“: 8000 Kostümierte rennen bei diesem Läufer-Karneval durch die Weinberge und trinken Rotwein statt Wasser. Weinernte im Médoc – das heißt auch Saisonarbeitsplätze für die vielen Wanderarbeiter, die hier ihr Geld verdienen. Auch Angehörige der sogenannten „Manusch“ – in Frankreich lebende Sinti – kommen zur Weinlese ins renommierte Margaux.

- Sonntag, 27. Mai, 16:30 | Das Erste (ARD)
 Wildes Italien – Von den Alpen zur Toskana
 Südlich der italienischen Alpen erstreckt sich eine der bekanntesten Kulturlandschaften der Welt, die Toskana. Mildes Klima, Olivenhaine, Weinberge und kleine Wälder prägen die Region.

- Dienstag, 29. Mai, 14:05 | 3sat
 Edler Tropfen - Vom Werden des Weines
 Wachau, Burgenland, Weinviertel, Südsteiermark, Wien und die Thermenregion: Die großen Weinbaugebiete Österreichs pflegen ihre kulturelle Weintradition. Vom Wachsen der Rebstöcke und Trauben über die Arbeit der Winzer mit dem reifenden Wein bis zur vielfältigen Kleintier- und Pflanzenwelt in den Weingärten und -kellern: Der Film zeigt Österreichs Weinkultur im Lauf der Jahreszeiten.

- Dienstag, 29. Mai, 18:50 | hr-fernsehen
 service: reisen – Bordeaux
 In Frankreich munkelt man es schon länger: Bordeaux ist eine ernstzunehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Montaigne und Montesquieu hervorgebracht, seine Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins – ein Besuch des Weinmuseums „Cité du Vin“ ist ein Muss. „service: reisen“ erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Nur eine Autostunde entfernt immer Richtung Südwesten liegt die Halbinsel Cap Ferret mit ihren farbenfrohen Siedlungen der Austernzüchter. Wer gerne Austern schlürft, ist hier genau richtig, und nur hier wird Paté dazu serviert. Weg von der Küste, geht es ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Auch hier ist der Wein das Lebenselixier. Im September erteilt dort die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Das ist ein Riesenspektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

- Mittwoch, 30. Mai, 11:00 | hr-fernsehen
 service: reisen – Bordeaux (Wh. vom 29.05.)

- Donnerstag, 31. Mai, 06:50 | 3sat
 Wachau - Land am Strome
 Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 km nur ein kurzer Abschnitt der 2800 km langen Donau - und zählt zum UNESCO-Welterbe. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechsel der Jahreszeiten. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind UNESCO-Naturdenkmäler. Bekannt ist die Wachau auch für ihre idyllischen Ortschaften, ihre 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Mittwoch, 16. Mai, bis Freitag, 18. Mai 2018: **WALDVIERTELPUR am Wiener Rathausplatz**

Drei Tage lang ist der Wiener Rathausplatz wieder fest in Waldviertler Hand. Die Wienerinnen und Wiener lassen sich das gerne gefallen, denn sie lieben das Waldviertel und seine Köstlichkeiten. Und wenn das alles inklusive Musik, Handwerk und Urlaubstipps vor die Haustüre geliefert wird, dann kommen sie sowieso in Scharen. Rund 100 Ausstellerinnen und Aussteller zeigen an drei Tagen waldviertelpur auf 70 Ständen, was das Waldviertel zu bieten hat. Ein Schwergewicht liegt, naturgemäß, in den leiblichen Genüssen. Der legendäre Schweinsbraten mit Waldviertler Knödel und die unzähligen Mohnspezialitäten dürfen nicht fehlen. Selbstverständlich findet man auf den Speisekarten der WALDVIERTELPUR-Anbieter auch gerollte Räucherkarpfen, Knusperkarpfen, Waldviertler Rauchbraten, Blunz'nsterz und Knödel in allen Variationen, Exklusives wie Wildsalami, Brotspezialitäten aus Roggen-Natursauerteig, Chili Blunz'n oder Dinkelrisotto. Dass man im Waldviertel sehr viel vom Bierbrauen versteht, hat sich mittlerweile auch herumgesprochen. Karl Schwarz von der Privatbrauerei Zwettl und Karl Trojan von der Schremser Brauerei präsentieren Spezialitäten und ganz Neues. Die „Weinstraße Kamptal“ und die Stadt Langenlois sind ebenfalls mit einem eigenen Stand bei WALDVIERTELPUR vertreten, was auch anspruchsvollere Weinfreunde zuversichtlich auf dieses Fest blicken lässt.

Eintritt frei! Weitere Infos unter www.waldviertelpur.at.

Mi., 16. Mai 2018, 11 - 22 Uhr | Do., 17. Mai 2018, 10 - 22 Uhr | Fr., 18. Mai 2018, 10 - 22 Uhr


- Freitag, 18. Mai 2018: **DOMÄNE WACHAU Wein.Rieden.Wanderung: Den Süden erkunden**

Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber laden zur Entdeckungsreise durch die Wachauer Rieden. Es geht auf Spurensuche am rechten Donauufer! Die Wanderung führt durch die Weingärten des Wachauer Südens, entlang des romanischen Ortskerns von Rossatz und der stiftlichen Lesehöfe von Rührsdorf, den Dunkelsteinerwald im Blickfeld und den Frühling sowie Domäne Wachau-Weine als Begleiter.

Freitag, 18. Mai 2018, Beginn: 13:30 Uhr | ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau € 25,- p.P. | inkl. Weinverkostung & kleinen Schmankerl | Anmeldung erforderlich! Infos & Anmeldung: Silvia Lechner, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at


- Donnerstag, 24. Mai 2018: **DOMÄNE WACHAU Kellerschlüssel Kulinarium**

Waldviertler Koch trifft Wachauer Winzer: Michael Kolm vom Bärenhof zu Gast in der Domäne.

Im Rahmen des Kellerschlüssel-Kulinariums laden Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau zu einem besonderen Abend in das barocke Ambiente des Dürnsteiner Kellerschlüssels. Michael Kolm vom Restaurant Bärenhof in Arbesbach macht den Auftakt. Er zählt zu den besten Köchen des Landes und kocht mit Leib und Seele ganz nach dem Motto: „Erlaubt ist, was schmeckt.“

Donnerstag, 24. Mai 2018, 18.30 Uhr | Kellerschlüssel der Domäne Wachau | € 115,- p.P. (inkl. 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau, Wasser & Kaffee) Anmeldung erforderlich! | Silvia Lechner, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at


- Donnerstag, 24. Mai 2018, 19 Uhr: **„Kunst & Wein“ - Vernissage in Mariazell**

Mariazell feiert das 70-Jahr-Jubiläum der Erhebung zur Stadt und veranstaltet eine Fülle von Events. Der eigens kreierte Jubiläumswein „Mariazeller-Cuvée“ wird die Feierlichkeiten das ganze Jahr über begleiten. Er wurde in einer einmaligen Zusammenarbeit aus den Weinbaugebieten Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark hergestellt und ist ein Gemeinschaftsprodukt der Weinmacherinnen „Frauenzimmerwein“ (www.frauenzimmerwein.at) und den „Die Sieme“-Winzern (www.diesieme.at).

So auch im Rahmen einer Ausstellung des Künstlers Ernst *Exinger*, zu der es am 24. Mai um 19 Uhr eine Vernissage und eine Weinverkostung zum Motto „Kunst & Wein“ – Weinviertel trifft Mariazell im Raiffeisensaal in Mariazell gibt. Mit dabei ist bei diesem Anlass auch das Weingut *Hagn* aus Mailberg. Alle Infos zum Programm und zu den einzelnen Veranstaltungen unter <https://www.mariazell.at/wp-content/uploads/2018/04/Stadterhebung.pdf>.

- **Donnerstag, 31. Mai, bis Sonntag, 10. Juni 2018: Das Fest der Winzer in Retz**

Elf Tage lang steht Retz ganz im Zeichen des Weines. Die Weinwoche gilt als besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und als gute Gelegenheit für Besucher, die Weine der Region kennen-



zulernen. Im schönen Ambiente des Sparkassengartens werden von den Winzern 700 feinste Weine aus dem Westlichen Weinviertel zur Verkostung angeboten. Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Der Winzer mit den insgesamt besten Bewertungen wird als Winzer des Jahres ausgezeichnet.

Übrigens: Der Retzer Erlebniskeller ist der größte Weinkeller Mitteleuropas. 21 km lang und 30 m tief ist dieser größte „zusammenhängende“ Keller, wo noch bis vor 70 Jahren ein Großteil der Weinbestände der Gegend gelagert wurde. (www.retzer-weinwoche.at)

- **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 – 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/>

- **Sonntag, 10. Juni 2018, ab 11 Uhr: Carnuntum Experience: Schlossfest Eckartsau 2018**

Erleben und genießen Sie den malerischen Schlosspark von Eckartsau: Entspannen Sie in den Wiesenlounges inmitten des hohen Sommergrases. Lauschen Sie dabei feinen Klängen und erfreuen Sie sich an kulinarischen Köstlichkeiten, während Ihre Kinder den Park auf ihre Weise kennenlernen.

Weitere Infos unter: <http://www.carnuntum.com/carnuntum-erleben/carnuntum-experience/>.

- **Mittwoch, 20. Juni 2018, 19 Uhr: Dr. Braunöcks 40. Wine After Work – Die Schrothkur**

Laut Dr. Rainer *Schroth* ist Wein der Motor zur Entschlackung. Daher setzt er auch für die nach ihm benannte Kur einen Grünen Veltliner vom Nikolaihof in Mautern in der Wachau ein. Denn naturbelassener Wein als Therapeutikum während der Schrothkur hat die Wirkung einer Medizin: Er unterstützt den Kreislauf, verbessert die Durchblutung, fördert die Ausscheidung über die Nieren und führt dem Körper Spurenelemente zu. Das Hauptziel der Schrothkur ist eine gründliche Reinigung des Körpers von Stoffwechselschlacken. Dadurch gelingt es, Kilos zu verlieren und in weiterer Folge chronischen Krankheiten erfolgreich zu begegnen.

An diesem Abend werden neben dem Schrothkurwein auch einige andere getestete „GESUNDE“ Rot- und Weißwein verkostet. Dr. Herbert *Braunöck* freut sich auf Ihr Kommen!

u.A.w.g.: h.braunoeck@actcom.at oder +43 676 783 55 66 | www.actcom.at | Genussbeitrag: € 25,-
Mittwoch, 20. Juni 2018, 19:00 Uhr, Vinothek *Bitzinger* im Augustinerkeller (Albertina), Augustinerstraße 1, 1010 Wien

(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: 15. Sept. 2018 | 13. Okt. 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 *Jezek* (*pcj*)

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

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

*** Mehr als zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! ***

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



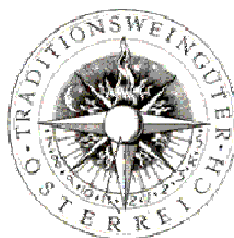
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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