

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_25

5. DEZEMBER 2019

Die Themen:

- 200 x 4 = 800 – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- GOURMETWELTEN Lagen-Cup Austria 2019:
Die Domäne Wachau gewinnt und die Traditionsweingüter räumen ab..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Weihnachtsfeier 3
- Kamptaler Wein Nacht 2019 – Die Sieger 3
- Falstaff Rotwein Gala 2019 und Rotwein Guide 2020 – Alle Sieger 4
- IWSC 2019 – Doppelsieg für Rudolf *Rabl* aus Langenlois..... 5
- Domäne Wachau: Achleiten-Doppelsieg bei VINUM in der Schweiz 6
- Weihnachtspakete und andere “Specials” der Traditionsweingüter..... 6
- Internationale Weintourismus-Konferenz 2021 erstmals in Niederösterreich 7
- Mit seinen besten Tropfen stößt der Wienerwald auf Nachhaltigkeit an 7
- Wenn Köche die besten Köche wählen, gewinnt Frankreich:
Mauro *Colagrecó* vom Mirazur „bester Koch der Welt“ 8
- Buchtipp: „Grundkurs Wein“ von Jens *Priewe*..... 9
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende Dezember 9
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 14
(2) Seminare | Workshops | Trainings 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 18

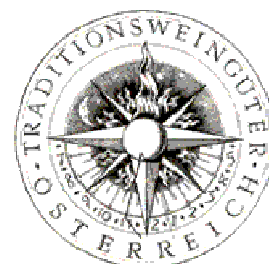


HIRTL

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



glatzer
barnuntum



Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) 200 x 4 = 800 – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

200 Aussteller à durchschnittlich 4 Weinproben ergibt 800 Rotweine, die anlässlich der Falstaff Rotweingala verkostet werden konnten. 200 österreichische Winzer präsentierten am 25.11.2019 ihre Rotweine in der Hofburg und warteten auf die Ehrung der Falstaffsieger 2019. Ist schon das Verkosten von Weißweinen mit einer Zahl von weit unter 100 Proben nahezu unmöglich, so sinkt diese Zahl bei Roten noch drastisch. Der Besucher ist überfordert und schaltet auf „Notprogramm“. Er verkostet die Weine seiner bekannten Winzer und noch ein bis zwei Empfohlene. Und jetzt ein Gedankenexperiment: Stellen Sie sich vor, die Rotweine werden auf ihre gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe untersucht. Von den 800 getesteten bleiben vielleicht 30 bis 50 über, die viel Phenole und Flavonoide enthalten. Inhaltsstoffe, die das Herzinfarktrisiko und den Blutdruck senken, freie Radikale bekämpfen und den Zellalterungsprozess verzögern. Dann hätten wir Konsumenten neben dem Geruch und Geschmack ein zusätzliches Auswahlkriterium. Das wär doch was, oder? (hb) (www.wein-gesund.at)



Exklusiv dürfen wir an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem am 4. November 2018 erschienenen Buch „Schüttelfieber“ (siehe <http://www.wein-consulting.at/buch08.html>) von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegengebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Für Mann und Frau gesunder Wein
kann nicht nur gut, kann Wunder sein!
Jedoch mein Vierbeiner,
der findet Bier feiner!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) GOURMETWELTEN Lagen-Cup Austria 2019:**

Die Domäne Wachau gewinnt und die Traditionsweingüter räumen ab

Nach den erfolgreichen Lagen-Cups Weiß und Rot der GOURMETWELTEN mit Weinen aus Deutschland ging im November nun die Alpen-Variante über die Bühne. Drei Tage lang hat sich die Experten-Jury des Cups in zwei Gruppen den österreichischen Riedenweinen gewidmet. Die Qualität der Weine aus allen Anbaugebieten und allen Rebsorten war sehr hoch.

Für den Rieden-Cup hatten knapp 200 Winzer aus den österreichischen Anbaugebieten über 400 Weine angestellt. Wie auch bei den deutschen Lagen-Cups gab es keine öffentliche Ausschreibung. Erlaubt waren trockene, weiße Riedenweine, die bereits eine AP.Nr. hatten. Verkostet wurde wie immer blind und bewertet nach dem 100-Punkte-Schema. Die Verkostung fand im Hotel Palace Berlin am Breitscheidplatz im Zentrum der City West statt. In der Jury saßen: Gerhard Retter, Peer F. Holm, Natalie Lumpp, Axel Biesler, Thomas Curtius MW, Mathias Brandweiner, Janine Woltaire, Alexander Seiser, Peter Frühsammer, Anton Stefanov, Serhat Aktas und Nikolas Rechenberg. Sieger des 1. Rieden-Cups Deutschlands ausschließlich mit Rieden-Weißweinen aus Österreich ist die Domäne Wachau aus Dürnstein mit Betriebsleiter Roman Horvath MW und Kellermeister Heinz Frischengruber. Der Grüne Veltliner Smaragd Ried Kirnberg 2018 überzeugte mit satten 97,2 Punkten auf ganzer Linie. Nur einen Hauch dahinter platzierte sich der Riesling Ried Heiligenstein 1^{er} 2015 von Erich Haas und Michaela Haas-Allram aus dem Weingut Allram im Kamptal!

Den Platz 3 teilten sich ex aequo 3 Weine aus dem Kamptal und 1 Kremstaler mit jeweils exakt 96,2 Punkten:

- 2018 Grüner Veltliner Ried Panzaun Kamptal DAC Reserve, Weingut Sax, Langenlois
- 2015 Grüner Ried Lamm 1^W Veltliner Kamptal DAC Reserve, Weingut *Jurtschitsch*, Langenlois
- 2015 Grüner Veltliner Ried Käferberg 1^W Kamptal DAC Reserve, Weingut *Bründlmayer*, Langenlois
- 2015 Riesling Ried Ehrenfels 1^W Kremstal DAC Reserve, Weingut Franz Proidl, Senftenberg

Daneben wurden aber auch Lagenweine aus den Rebsorten Chardonnay, Grau- und Weißburgunder, Sauvignon blanc, Roter Veltliner, und Wiener Gemischter Satz verkostet. Die Sortensieger sind überdies nach Jahrgängen getrennt gelistet und auch die Gebietsieger wurden gesondert ermittelt. Tolle Ergebnisse, wir gratulieren aufs Allerherzlichste! (*bbj*)

Quelle: Gourmetwelten online, Serhat *Aktas* und *Nikolas Rechenberg*, 1. Dezember 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/rieden_cup_der_gourmetwelten_sieger_domaene_wachau/

*) **Kamptaler Wein Nacht 2019 – Die Sieger**

Wieder einmal bis auf den letzten Platz gefüllt war das malerische Schloss Grafenegg anlässlich der 17. Kamptaler Wein Nacht 2019 der Weinstraße und des Regionalen Weinkomitees Kamptal. Höhepunkt 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 Kabarettist, Autor und Moderator Gerald *Fleischhacker* als Ehrengast die Urkunden und Trophäen aus der Riedel Glashütte.

Heuer konnte das Weingut Oskar *Hager* aus Mollands die Gruppe der Grünen Veltliner Gebietsweine für sich entscheiden. Der KAMPTAL Grüner Veltliner Morgentau 2018 überzeugte die Jury. Bei den Ortsweinen sicherte sich die Winzerfamilie *Steiner* aus Langenlois Platz 1 (LANGENLOIS Grüner Veltliner Vinum Terra Optimum 2018). Der beste Riedenwein kommt wie schon im Vorjahr aus dem Weingut Schloss Gobelsburg (Ried RENNER 1^W Kamptal Grüner Veltliner 2018).

Die Wertung der Riesling Gebietsweine dominierte ebenfalls das Weingut Schloss Gobelsburg (KAMPTAL Riesling Domaene Gobelsburg 2018). Das Weingut Waldschütz aus Elsarn holte sich mit dem STRASS Kamptal Riesling Venesse 2018 die Trophäe für den besten Riesling Ortswein. Der Ried LOISERBERG Kamptal Riesling 2018 vom Weingut Manfred & Anita *Gruber* aus Mittelberg wurde von den Verkostern als bester Riesling Riedenwein bewertet. Wie schon des Öfteren beim „Kamptaler Rotweinpreis“ gab es Trophäe und Urkunde für Winzer Anton *Eitzinger* vom Weingut *Eitzinger* aus Langenlois, der bei den Rotweinen immer ein gutes Händchen hat und seinen Siegerwein Zweigelt Barrique 2017 mit den Gästen der Wein Nacht verkostete.

Rosinas Rosinen: Weihnachtsfeier



Ein Nachruf von Doris K.

„Die Firmenweihnachtsfeier ist vorbei und die eigens dafür eingerichtete Weinbar wieder geschlossen. Lieblos ausgewählte Weine aus dem Großmarkt, kein Qualitätskriterium, aber...

wortlos kredenzt! Sogar ich, ein bekennendes Weinsbild, kam nicht so richtig in Trinklaune.

Es erwacht die Erinnerung an längst vergangene Weihnachtsfeiern. Was waren das noch für Feste unter der Weinführung von Bernulf Jr.! Eine Sortenvielfalt erster Güte, mit Professionalität und Sorgfalt dem Budget und unseren Vorlieben entsprechend ausgewählt. Und der Ausschank! Jeder Tropfen hatte seine Geschichte, wurde charmant und mit Witz und Geist serviert. Zwischen Augenzwinkern und verschmitztem Lächeln gut pointierte Darlegungen von Wein und Finanzen. Gehaltvoll eben. Ein Fest der Freude, ein Fest des Humors, ein Fest des Weines. Ein Weihnachtsfest! Junior, wo warst du? Wir haben dich wie immer vermisst. Aber so ist es wohl mit wertvollen Freunden, man muss sie mit anderen teilen. Im Unternehmenschor rufen wir dir zu: „Wir sind Wein und danke, dass wir dich erleben durften.“

Danke, Doris, dass wir heute dich erleben durften! Vielleicht solltest du – als bekennendes Weinsbild – zukünftige Weihnachtsfeiern in die Hand nehmen...

www.rosina-bruckner.com

„Abräumer des Abends“ war aber jedenfalls Michael *Moosbrugger* und Kellermeister Franz *Karner*, das sich neben dem Sieg in 2 Kategorien auch noch 2 zweite Plätze sichern konnte.

Alle Siegerweine des „Kamptaler Weinpreises“ gibt es in der Kamptaler Gebietsvinothek Ursin Haus in Langenlois zu verkosten und zu Ab-Hof-Preisen zu kaufen (www.ursinhaus.at, www.kamptal.at). (*bbj*)

Quellen: Weinstraße / RWK Kamptal, 23.11.2019, Vinaria online, 25.11.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3799, Genuss-Magazin online, Angelika Kraft, 26.11.2019, <https://www.genussmagazin.eu/trinken/2019/11/weinacht.html>.

Traditionsweingut Schloss Gobelsburg, vertreten durch



Die Preisträger der Kamptaler Wein Nacht 2019 (vorne v.l.): Martin *Steiner*, Ehrengast Gerald *Fleischhacker*, NÖ Weinkönigin Diana *Müller*, Viktoria *Waldschütz*, Franz *Karner* (Schloss Gobelsburg) und Gastgeber Wolfgang *Schwarz*; (hinten v.l.): Obmann Fred *Loimer*, Oskar *Hager*, Manfred *Gruber* und Anton *Eitzinger*. © Robert *Herbst*, www.pov.at.

*) Falstaff Rotwein Gala 2019 und Rotwein Guide 2020 – Alle Sieger

„Der gute Jahrgang 2017 brachte elegante, in vielen Fällen bereits zugängliche Rotweine, die vielseitig einsetzbar sind“, lautet das Fazit von Falstaff Wein Chefredakteur Peter *Moser* in seiner Einleitung zum neuen Falstaff Rotweinguide 2020. Von der Qualität der Rotweine konnten sich die rund 2.200 Besucher der Rotweingala gleich selbst überzeugen – rund 200 der besten Winzer waren mit insgesamt über 600 Weinen vertreten. Dort, wo schon Maria Theresia sich um den Aufschwung des Weinbaus in Österreich kümmerte, wurden die besten heimischen Rotwein-Winzer ausgezeichnet. Zum bereits 40. Mal ehrt Falstaff in diesem Jahr die Meister ihres Fachs.

Platz eins geht in diesem Jahr an das Weingut Gerhard *Markowitsch* aus Göttlesbrunn (Carnuntum). Gerhard *Markowitsch* ist mit großer Regelmäßigkeit unter den prämierten Winzern zu finden. Egal, ob mit einem Sortensieg, als Gewinner der Reserve Trophy oder eben als Falstaff-Sieger und damit als der Winzer, der den besten Wein des Jahrgangs in den einzelnen Hauptbewerben gestellt hat.

Die Falstaff-Sieger:

1. Ried Rosenberg 1^{QW} 2017, Weingut Gerhard *Markowitsch*, Göttlesbrunn, Carnuntum
2. Bela Rex 2017, Weingut *Gesellmann*, Deutschkreutz, Mittelburgenland
3. Pinot Noir Ried Holzspur 2017, Weingut Johanneshof *Reinisch*, Tattendorf, Thermenregion

Mit seiner Cuvée Ried Rosenberg 1^{QW} 2017 ist ihm das heuer wieder gelungen, und er hat sich mit diesem Wein gegen eine beachtliche Konkurrenz von knapp 1.000 Weinen durchgesetzt. Die Cuvée Ried Rosenberg 2017 trägt seit heuer die Zusatzbezeichnung 1^{QW} und damit das Gütesiegel der Traditionsweingüter Österreich für außerordentlich hohe Weinqualität. Mit der Zusammenstellung aus zumindest zwei Dritteln Zweigelt und Blaufränkisch sowie einem geringeren Anteil internationaler Sorten – in diesem Fall Merlot – fällt dieser Wein auch in die gerade erst beschlossene Carnuntum DAC-Verordnung, die mit dem nächsten Jahrgang in Kraft treten wird. Auf Platz zwei findet sich das Weingut *Gesellmann* aus Deutschkreutz mit dem Bela Rex 2017 – kein Unbekannter auf dem Siebertreppchen bei der Falstaff-Rotweingala. Die drei Erstplatzierten komplett macht das Weingut Johanneshof *Reinisch* aus Tattendorf in der Thermenregion, das mit seinem Pinot Noir Ried Holzspur 2017 brillierte.

Neben den Gesamtsiegern wurden aus den über 1.400 eingereichten Weinen in einem Finaldurchgang von der Jury um Falstaff-Chefredakteur Peter *Moser* aus den punkthöchsten Weinen nicht nur die Falstaff-Sieger, sondern auch die Falstaff-Sortensieger bestimmt.

Die Sorten-Sieger 2017:

- Blauer Zweigelt:
Zweigelt Ried Schüttenberg 1^{QW}, Weingut Philipp *Grassl*, Göttlesbrunn, Carnuntum

- Cabernet Sauvignon:
The Cabernet Sauvignon, Weingut *Scheiblhofer*, Andau, Neusiedlersee
- Blaufränkisch:
Leithaberg DAC Ried Gritschenberg Jois, Weingut Anita und Hans *Nittnaus*, Gols, Neusiedlersee
- Cuvée:
Ried Rosenberg 1^{er}, Weingut Gerhard *Markowitsch*, Göttlesbrunn, Carnuntum
- Merlot:
Merlot, Weingut *Gager*, Deutschkreutz, Mittelburgenland
- Pinot Noir:
Pinot Noir Ried Holzspur, Weingut Johanneshof *Reinisch*, Tattendorf, Thermenregion
- St. Laurent:
St. Laurent Ried Holzspur, Weingut Johanneshof *Reinisch*, Tattendorf, Thermenregion
- Syrah:
Syrah and ever, Weingut *Artner*, Höflein, Carnuntum

Die Grundbedingung für eine Teilnahme an der Kategorie „Falstaff Reserve Trophy“ ist die Tatsache, dass ein Wein frühestens drei Jahre nach dem Erntezeitpunkt auf den Markt gebracht wird und daher an der regulären Falstaff-Prämierung nicht teilnehmen kann.

Die Gewinner der diesjährigen Falstaff Reserve Trophy sind:

1. Syrah RedGranite limited edition 2015, Weingut Kurt *Angerer*, Lengsfeld, Kamptal
2. Blaufränkisch Reihburg „r2“ 2012, Weingut *schiefer.pur*, Welgersdorf, Eisenberg
2. (ex aequo) Massive a. [rot] 2016, Weingut *Artner*, Höflein, Carnuntum

Anmerkung bbj: Zusammenfassend kann hier wohl festgestellt werden, dass das Weinbaugebiet Carnuntum die besten Rotweine Österreichs produziert. Nach dem Gesamtsieg von Walter *Glatzer* aus Göttlesbrunn mit seinem St. Laurent Altenberg 2016 im Vorjahr liegen wiederum Winzer aus diesem kleinen, aber feinen niederösterreichischen Weinbaugebiet in mehreren Sortenkategorien und gesamt vorne. Angesichts des nach wie vor unfassbar günstigen Preis-Leistungs-Verhältnisses dieser Weine ist ein Einkauf in größeren Mengeneinheiten empfehlenswert! (*bbj*)

Quellen: Falstaff online, 25. November 2019, <https://www.falstaff.at/nd/falstaff-rotweinguide-2020-alle-sieger/>, Gourmetwelten online, 27. November 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/falstaff_rotweingala_2019_gerhard_markowitsch_ist_sieger/.

*) IWSC 2019 – Doppelsieg für Rudolf *Rabl* aus Langenlois



Den 30. Oktober 2019 wird Rudolf *Rabl*, lange nicht vergessen. An diesem Abend erhielt der Inhaber des gleichnamigen Weingutes bei der großen Jubiläumsgala der „International Wine & Spirit Competition“ (IWSC) unter den gotischen Bögen der „Iconic Guildhall“ in der City of London nicht nur die Trophy für den besten Grünen Veltliner der Veranstaltung. IWSC-Vorsitzender Viscount *Thurso* überreicht ihm auch die Auszeichnung als weltbestes Weißwein-Weingut („White Wine Winery of the Year“). Das hatte der Winzer auch nach der Ankündigung, dass sein Betrieb auch für den Hersteller-Award in die Endauswahl gekommen sei, nicht zu hoffen gewagt. Bereits im Jahr 2018 erhielt er den Award für einen Grünen Veltliner Ried Dechant Alte Reben 2016 und so meinte Rudi *Rabl* nach der Verleihung beider Preise in diesem Jahr: „Nach der IWSC-Auszeichnung für den besten Weißwein im vergangenen Jahr ist die aktuelle Auszeichnung eine Bestätigung für Kontinuität unserer Arbeit. Aber auch dafür, dass wir einen guten Job machen und mit unserem Bestreben, den besten Wein herzustellen, auf dem richtigen Weg sind“.

Die Überreichung auf der Bühne vor hunderten Gästen war für ihn und seine Frau Christiane ein außergewöhnliches Erlebnis. Für alle, die sich selber einen Eindruck von den Produkten des Weinguts machen wollen: Der in diesem Jahr von der IWSC ausgezeichnete Grüne Veltliner Ried Loiserberg Alte Reben 2017 ist derzeit ausschließlich im Ab-Hof-Verkauf erhältlich (Weingut Rudolf *Rabl*, Weraingraben 10, 3550 Langenlois, www.weingut-rabl.at). Wir gratulieren zu diesem sensationellen Erfolg aufs Allerherzlichste! (*bbj*)



*) Domäne Wachau: Achleiten-Doppelsieg bei VINUM in der Schweiz

Das schweizerische Weinmagazin VINUM – über die Landesgrenzen hinaus im gesamten deutschsprachigen Raum als qualitätsorientiert und unabhängig bekannt – hat den neuen Jahrgang der Wachauer Einzellagen unter die Lupe genommen. In der mehr als repräsentativen Verkostung war alles am Start, was in der Wachau Rang und Namen hat: Insgesamt wurden über 200 Weine aus den besten Rieden zwischen Spitz und Loiben verkostet und bewertet. VINUM setzte auch in diesem Falle wieder ganz generell ein sehr hohes Niveau voraus, bewertete durchaus streng und verteilte die Punkte recht zögerlich und vorsichtig und sprach nach der Degustation von Weinen, die sich – was in diesem warmen Jahrgang besonders hervorzuheben ist – vom sehr Fetten und Wuchtigen hin zum Schlanken und Animierenden gewandelt hätten.

RIESLING SMARAGD

Domäne Wachau, Dürnstein
Ried Achleiten- Weissenkirchen 2018
18.5 Punkte | 2021 bis 2032
 Frisches, kühles Bouquet, grüne Garten- und auch etwas Waldkräuter. Eine komplexe Nase, die rassig und klar daherkommt. Herrlich frische Säure, eleganter und sehr geradliniger Stil, der auch einen dezenten, passenden Schmelz besitzt. Hat Klasse und Kraft.
Prels: 26 Euro | www.domaene-wachau.at

Sonne und 18,5 Punkte mit dem Riesling Smaragd Singerriedel vom Weingut *Hirtzberger* in Spitz.

In der Kategorie Grüner Veltliner stand der Smaragd 2018 aus der Weissenkirchner Spitzenlage mit 18,5 Punkten alleine ganz oben am Podest, dicht gefolgt von Emmerich *Knolls* Ried Loibenberg Smaragd 2018 mit glatten 18 Punkten.

Erstens, gratulieren wir zunächst einmal ganz herzlich zu diesem großartigen Erfolg. Und, zweitens, freue ich mich persönlich ganz besonders, dass ich die Smaragde dieser Lage schon seit vielen Jahren zu den besten Vertretern der Stilistik der Wachauer Top-Weine zähle, sie sammle und bei vielen Verkostungen immer wieder mit überzeugendem Erfolg präsentieren darf. Info & Shop: www.domaene-wachau.at. (*bbj*)

GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Domäne Wachau, Dürnstein
Ried Achleiten - Weissenkirchen 2018
18.5 Punkte | 2021 bis 2031
 Kühle Würze, Pfeffer, Steinobst und weisse Melone. Satter Stil mit feinhefigen Noten, griffig, mit gut eingebundener Säure, im Mittelteil noch etwas verschlossen. Hat Potenzial und braucht noch Zeit.
Prels: 26 Euro | www.domaene-wachau.at

*) Weihnachtspakete und andere "Specials" der Österreichischen Traditionsweingüter

Vor den Feiertagen noch ein paar richtig gute und dem Anlass entsprechende „ruhige“, weil reife Weine einkaufen? Kein Problem! Für Liebhaber gereifter Weine bietet so manches Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter (www.traditionsweingueter.at) Feiertagspakete mit einer Auswahl hochwertiger und perfekt gelagerter Weine aus dem Lagerbestand des eigenen Kellers!

Martin *Nigl* aus Senftenberg im Kremstal, beispielsweise, offeriert in „Nigls Adventspecial“ drei große und voneinander klar unterscheidbare Top-Veltliner zu je zwei 0,75-l-Flaschen im 6er-Paket: Grüner Veltliner Privat Pellinggen 2011, 2012 und 2013 um € 168,- (zzgl. Versand)! Einfach zuschlagen, weil jeder für sich und alle gemeinsam



schlichtweg großartig! (www.weingutnigl.at/de/weinshop/weine-oesterreich-kremstal/95/nigls-adventspecial/nigls-adventspecial.html)

Günther *Brandl* wiederum, vom gleichnamigen Weingut in Zöbing im Kamptal, hat aus lauter Freude über seine wahrlich beeindruckenden Erfolge mit dem Riesling Kogelberg 1^{er} bei den verschiedensten Prämierungen der letzten Jahre einfach die Sieger-Jahrgänge 2016, 2017 und 2018 in ein „Erfolgspaket“ gepackt und verschickt jeweils vier 0,75-l-Flaschen in einer 12er-Kiste versandkostenfrei in ganz Österreich um wohlfeile € 190,--! (Bestellen auf der Startseite unter www.weingut-brandl.at, weitere Infos zu den Erfolgen unter „Prämierungen und Auszeichnungen“)



Am Geyerhof in Oberfucha im Kremstal haben Maria und Josef, Ilse und Sepp *Maier* für kommenden Samstag, den 7. Dezember 2019, um 18 Uhr ein Konzert organisiert, bei dem „aNNika Trio“ in Zusammenarbeit mit der Musikfabrik NÖ den hauseigenen Rossstall mit feinstem Indie-Pop füllen wird. Davor, von 13 - 18 Uhr, gibt's – so wie auch am Sonntag, den 8. Dezember – guten Wein, gutes Chili vom wildwux-Rind, Tee, Schmiedefeuer und gute Unterhaltung durch gute Unterhaltungen. (www.geyerhof.at)

GEYERHOF

Im Weingut Weszeli in Langenlois gibt's zum Jahresausklang einige der allerfeinsten Weine des Hauses in großen Flaschen (Magnums) aus großen Jahren (z.B. 2015) mit großen Rabatten! (www.weszeli.at)

WESZELI

Und im Weingut *Türk* in Stratzing im Kremstal hat Junior Alexander ein alkoholfreies, veganes Erfrischungsgetränk auf den Markt gebracht, das auf den Namen JUZZZ hört und sich als erfrischende Mischung aus Verjus, Holunderblütensirup und Zitronenmelisse perfekt für all jene eignet, die gar nicht oder nicht mehr vom Glühwein probieren, am nächsten Morgen danach wieder leichter in die Gänge kommen oder einfach nur „cool chillen“ wollen! (<https://www.weinguttuerk.at/juzzz-natuerlich-erfrischend/>) (bbj)



***) Internationale Weintourismus-Konferenz 2021 erstmals in Niederösterreich**

Von 6. bis 8. April 2021 findet die internationale Weintourismuskonferenz IWINETC (International Wine Tourism Conference) zum ersten Mal in Österreich statt und Niederösterreich wird Gastgeber sein. „Ich freue mich, dass es uns gelungen ist, die IWINETC 2021 nach Niederösterreich zu holen. Niederösterreich hat sich in den vergangenen Jahren als Land für Genießer und somit als perfekte Destination für Kulinarik- und Weininteressierte etabliert. Durch die Weintourismus-Konferenz können wir unser Angebot nun vor internationalen Branchenexperten, Agenturen und Medien präsentieren“, so Tourismuslandesrätin Petra *Bohuslav*. „Für unsere heimischen Betriebe sind Veranstaltungen wie diese eine einzigartige Chance, sich und ihre Produkte einem internationalen Publikum vorzustellen“, ergänzt *Otto Auer*, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.

Die Konferenz findet seit 2011 jährlich in einem europäischen Land statt – im März 2020 in Triest. Niederösterreich darf sich hier bereits als nächstes Gastland präsentieren. „Wir werden schon im kommenden Jahr in Triest ordentlich die Werbetrommel für unseren heimischen Weintourismus rühren“, kündigt *Christoph Madl*, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, an. Im Juni dieses Jahres konnte das Team des Convention Bureau Niederösterreich den Präsidenten von wine-pleasure, *Anthony Swift*, im Zuge einer Site-Inspection von Niederösterreich als Weindestination und als potentiellen Austragungsort von IWINETC überzeugen. Das Convention Bureau Niederösterreich gestaltet und koordiniert gemeinsam mit den Tourismusdestinationen das Rahmenprogramm nach den offiziellen Veranstaltungen der Konferenz. (pcj)

***) Mit seinen besten Tropfen stößt der Wienerwald auf Nachhaltigkeit an**

Um den Erhalt der wertvollen Naturlandschaft zu sichern, setzt das Management des Biosphärenparks Wienerwald eine Reihe regionalwirtschaftlicher Initiativen um. Eine davon ist die alljährlich

stattfindende Weinprämierung, in deren Rahmen die besten Tropfen aus den zum Wienerwald zählenden Lagen Wiens, Klosterneuburgs und der Thermenregion ausgezeichnet werden. Die Siegerehrung „Der Wein 2019“ haben Niederösterreichs Landtagsabgeordneter Christoph *Kainz*, der Wiener Landtagsabgeordnete Ernst *Holzmann* und Andreas *Weiß*, Direktor des Biosphärenparks Wienerwald, vorgenommen.

Seit 2006 sind zu diesem jährlich stattfindenden Wettbewerb bereits rund 2.000 Weine eingereicht worden, die seit 2011 auch bestimmten Nachhaltigkeitskriterien entsprechen müssen. Heuer haben 2 unabhängige Expertenjurys in einem Blindverkostungsverfahren 132 Weine von 26 Winzerbetrieben bewertet. Neun Siegerweine wurden schließlich prämiert, insgesamt gab es eine Auszeichnung für elf Top-Winzer, da Winzer, die mit mindestens 3 eingereichten Weinen Spitzenergebnisse erreichen konnten, in den Genuss dieser Ehrung kommen.

Ziel des Wein-Wettbewerbs ist es, zwei Motive zu Deckung zu bringen: Der Wienerwald ist seit 2005 von der UNESCO als Biosphärenpark anerkannt und gilt somit als herausragende europäische Kulturlandschaft - auch wegen der reich strukturierten mosaikartigen Rebhügel der Weinbaugebiete Wien, Großlage Klosterneuburg und Thermenregion Wienerwald. Dieses Landschaftsbild gilt es zu erhalten. Der beste Anreiz dazu – so der Ansatz – ist eine Steigerung der regionalen Wertschöpfung. Partnerschaften für eine Qualitätsproduktion mit Handel und Gastronomie schaffen dafür die Voraussetzung. (www.bpww.at) (*pcj*)

***) Wenn Köche die besten Köche wählen, gewinnt Frankreich: Mauro *Colagreco* vom Mirazur „bester Koch der Welt“**

Die französische Fachzeitschrift „Le Chef“ hat ihre Liste der 100 besten Köche der Welt präsentiert. Mit Mauro *Colagreco* aus dem Mirazur belegt erneut ein in Frankreich kochender Küchenchef die erste Position. Und dahinter folgen gleich noch zwei weitere in Frankreich ansässigen Köche: Christophe *Bacquié* vom Restaurant Christophe *Bacquié* auf Platz Zwei und der Vorjahressieger Arnaud *Donckele* vom La Vague d'Or auf Platz Drei.

Der argentinisch-italienische Küchenchef Mauro *Colagreco* aus dem Mirazur Restaurant an der französischen Riviera krönt mit dem ersten Platz die Liste der Auszeichnungen, die ihm 2019 zu Teil wurden. So führt Mauro *Colagreco* auch die Liste der „The World's 50 Best Restaurants“ an.

Deutschland ist in diesem Jahr mit vier Köchen auf der Liste vertreten, einer weniger als im letzten Jahr. Christian *Bau* vom Victor's Fine Dining ist, nach einem Jahr Abstinenz, wieder in der Liste aufgeführt und landet auf Platz 28. Hans *Haas* aus dem Tantris liegt auf Rang 49, Sven *Elverfeld* aus dem Aqua in Wolfsburg auf Platz 69 und Joachim *Wissler* aus dem Vendôme in Bergisch-Gladbach erreicht Platz 99.

Auch Österreich ist mit insgesamt drei Köchen vertreten. Die kurze, aber für unser kleines Land äußerst respektable Liste führt auf Platz 32 Heinz *Reitbauer* vom Restaurant Steirereck in Wien an. Dazu kommen die beiden Salzburger Köche Martin *Klein* vom Restaurant Ikarus auf Rang 78 und von Andreas *Senn*, Senns.Restaurant, auf Platz 95.

Frankreich dominiert die historisch französisch geprägte Liste mit 30 Köchen, Spanien und Japan teilen sich Platz 2 mit jeweils 11 Köchen, gefolgt von USA (8 Köche) und Italien (7).

Die „Le Chef-Liste“ ist ein von Köchen zusammengestelltes Ranking, in der Zwei- und Drei-Sterne-Köche gebeten werden, eine Liste mit fünf Namen vorzulegen, die ihrer Meinung nach am besten die Werte des Kochberufs repräsentieren und für eine außergewöhnliche Küche stehen. Das Ranking war in den letzten Jahren wegen der Dominanz französischer Köche immer wieder in die Kritik geraten. (*bbj*)

Quelle: Tageskarte online, 25. November 2019, <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/koeche-waehlen-koeche-mauro-colagreco-vom-mirazur-bester-koch-der-welt.html>

***) Buchtipp: „Grundkurs Wein“ von Jens Priewe**

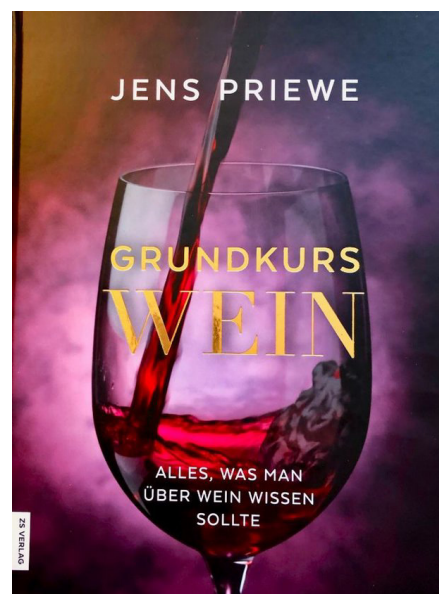
Die erste Ausgabe hieß noch „Wein – Die kleine Schule“ und erschien Anfang der 90er-Jahre im ZS Verlag. Das knapp hundert Seiten umfassende Büchlein traf genau den Nerv der Zeit, denn es begannen immer mehr Menschen sich für Weine zu interessieren. Dass sich dieses Buch zu einem Bestseller entwickelt und in 13 Sprachen übersetzt wurde, hätte Jens Priewe sich damals nicht erträumen lassen.

Die neue Ausgabe ist mit 184 Seiten wesentlich umfassender als die Ursprungsausgabe und präsentiert sich in einem völlig neuen Gewand. Es ist weitgehend neu bebildert und mit neuen didaktischen Darstellungen illustriert. Hinzu kamen Kapitel über die vier Arten der Roséwein-Herstellung, den ökologischen Anbau und die Natural Wines, aber auch einige Seiten über die Klimaerwärmung und deren Einfluss auf den Weinbau.

Es werden neben Champagner neue Prickler vorgestellt und es wird erklärt was Secco oder Pet Nat bedeutet. Zu den alten, bekannten Weinregionen der Welt, die in der Ausgabe breitgefächert beschrieben werden, kamen einige neue, spannende Weinanbaugebiete hinzu, von Osteuropa über die Türkei bis nach China.

„Grundkurs Wein ist kein Buch, das man einfach so durchliest“ erzählt Jens Priewe, „man sucht sich ein Thema auf das man gerade neugierig ist oder das man vertiefen möchte. Da jedes Kapitel nur eine Doppelseite umfasst, navigiert man ganz easy durch dieses Buch, mindestens so rasch wie mit einer App auf dem Smartphone.“

Jens Priewe: Grundkurs Wein. 184 S., ZS-Verlag, Sept. 2019, € 19,99. ISBN 978-3898839419.



***) Die Wein-TV-Tipps bis Ende Dezember**

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

• Donnerstag, 5. Dezember, 19:45 | Das Erste (ARD)

Wissen vor acht – Mensch (Moderation: Susanne Holst)

Macht Glühwein schneller betrunken? Alle Jahre wieder ist er der Verkaufshit auf dem Weihnachtsmarkt: Glühwein. Und meistens geht er mit einem Schwips einher. Ob das Getränk aufgrund seiner höheren Temperatur schneller betrunken macht als gekühlte Drinks mit Schuss, weiß Susanne Holst in „Wissen vor acht – Mensch“.

• Freitag, 6. Dezember, 07:15 | arte

360° Geo Reportage: Das Whisky-Geheimnis von Islay

Die schottische Insel Islay ist Heimat von acht traditionellen Whiskybrennereien, die unter Kennern einen ausgezeichneten Ruf genießen. Das Wasser, der Torf und das Jod aus dem Meer sind die besonderen Elemente des Whiskys, der diese Insel bekanntgemacht hat. Und die Herstellung des berühmten Getränks sorgt nicht nur für Arbeitsplätze auf Islay, sondern ist auch ganzer Stolz und zugleich Lebensgrundlage ihrer charismatischen Bewohner. „360° Geo Reportage“ zeigt, wie das schottische Nationalgetränk Leben und Arbeit der Menschen auf Islay bestimmt. Einige der bekanntesten Whiskydestillieren der Welt befinden sich auf der schottischen Insel Islay. Zu ihnen gehört auch die Brennerei Bruichladdich, gegründet 1881. Als der Whiskyabsatz weltweit in eine Krise geriet, musste sie Mitte der 90er Jahre ihre Pforten schließen. Doch im Jahr 2000 ließ sich der Engländer Mark Reynier auf Islay nieder und kaufte Bruichladdich. Der 49jährige Händler, der sich seit jeher leidenschaftlich für Wein und Spirituosen interessiert, erfüllte sich einen Traum und wechselte vom Verkauf zur Produktion. Er stoppte die Herstellung der bis dahin üblichen Blended Whiskys – billigen Verschnitten aus Mais oder Weizen – und setzte auf Qualität. Bruichladdich produziert seitdem ausschließlich Single Malt, also Whisky aus Gerste, die im eigenen Haus gemälzt wird. In den letzten Jahren hat Mark Reynier Bruichladdich zu einer Qualitätsmarke entwickelt, die ihresgleichen sucht.

- Samstag, 7. Dezember, 10:40 | 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 österreichischen 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.
- Samstag, 7. Dezember, 16:10 | ORF III
Genussland Österreich – Kulinarik in der Steiermark
Der Wein ist auch in der Steiermark bedeutender kulinarischer Botschafter. Aktuell spezialisiert man sich hier auf den Lage-Wein und sind bei der heurigen Riedenwein-Präsentation haut nah am Ursprung der Weinproduktion.
- Samstag, 7. Dezember, 17:00 | SWR Fernsehen
Traben-Trarbach, da will ich hin
SWR-Moderatorin Simin *Sadeghi* besucht die Doppelstadt an der Mosel im Herbst und im Advent. Traben-Trarbach ist berühmt für seine Jugendstilgebäude, aber warum gibt es ausgerechnet hier so viele davon? Anfang des 20. Jhdts. machte der Weinhandel die Stadt reich. Simin trifft alteingesessene Trabener und Trarbacher, die mit ihren Erzählungen und alten Fotos die glanzvolle Vergangenheit wiederaufleben lassen. Die Unterwelt, ein noch erhaltenes weit verzweigtes Labyrinth an Kellern, in denen Weinfässer gelagert wurden, erinnert an diese Zeit. Auch heute noch wird in und um Traben-Trarbach jede Menge Wein angebaut. Simin ist bei der Weinlese dabei und will herausfinden, warum der Riesling dominiert. Sie geht auf Zeitreise – nicht nur zurück in die Ära des Jugendstils, sondern auch in die 1950er Jahre. Sie stößt bei ihrer Stadterkundung auch noch auf ein Stück Asien direkt am Moselufer. Weitere Ausflugsziele sind die Grevenburg mit Biergarten und Panoramablick auf die Stadt sowie der Fernwanderweg Moselsteig. In der Adventszeit verwandelt sich die Traben-Trarbacher Unterwelt in einen der schönsten und sicherlich in den ungewöhnlichsten Weihnachtsmarkt im Südwesten: den Mosel-Wein-Nachts-Markt.
- Sonntag, 8. Dezember, 09:05 | ORF2
Collio - Italiens Hügel der Genüsse
Sanft sind die Hügel, erstklassig der Wein, würzig der Essig und Prosciutto. Das Collio ist seit dem römischen Reich mehr als ein höchst fruchtbares Weinbaugebiet. Viele Jahrhunderte lang gehörte die Region im äußersten Nordosten von Friaul-Julisch Venetien zum Habsburgerreich. Am Hof in Wien wurde das Collio auch als die Obstkammer der Monarchie bezeichnet, besonders beliebt in den Herrschaftshäusern: die saftigen Kirschen und der fruchtig, frische Weißwein. Die Gegend war allerdings auch ein schwer gezeichnetes Kampfgebiet in den beiden Weltkriegen, mit mehr Toten und Zerstörung als anderswo in Italien. Mitten durch Familien und Weinberge senkte sich dann der Eiserne Vorhang und teilte das Gebiet in die slowenische Brda und das italienische Collio. Der Film ist sowohl ein Streifzug durch einen fruchtbaren Landstrich, seine Dörfer, Städtchen und Köstlichkeiten als auch eine Spazierfahrt durch längst vergangene Zeiten und Epochen.
- Donnerstag, 11. Dezember, 00:45 | ANIXE
So schmeckt die Welt – Bordeaux
Was das Piemont für den Trüffel, Bayern für das Bier, so steht Bordeaux ganz im Zeichen des vollmundigen und kräftigen Rotweines. Hier tief im Westen Frankreichs gedeiht nicht nur eine der bekanntesten Reben, nein hier wird eine der traditionsreichsten Weinkulturen weltweit gepflegt. Der Wein und der damit verbundene Genuss ist Sinnbild für diese Stadt an der Garonne und verleiht ihr dadurch diese typisch elegante französische Note. Ob in der Mode, beim Parfüm beim Essen und ja auch beim Wein, bei den Franzosen wird alles zur Avantgarde. Man läuft hier nicht, nein man flaniert. Man versteht ganz vorbildlich die Kunst des Lebens und der Wein ist das Elixier dazu.

- Freitag, 13. Dezember, 16:40 | arte (Online verfügbar von 13.12. bis 12.03.)
Geschmack: Was unser Schmecken beeinflusst
Wie entstehen sensationelle Geschmackserlebnisse? Und welche Rolle spielt dabei Geografie – kann man schmecken, wo zum Beispiel der Wein gewachsen ist? Welchen Beitrag zum besonderen Geschmack liefern Mikroorganismen wie Käsekulturen? Und wie sehr kann die Psyche unseren Geschmackssinn austricksen? „Xenius“ trifft Köche, Wissenschaftler und Sommeliers, um all das herauszufinden. Die Reise beginnt am Institut Paul *Bocuse* in Lyon. Fünf Geschmacksrichtungen nimmt unsere Zunge wahr – süß, salzig, sauer, bitter und umami. Die ersten vier kennen alle – aber der fünfte Geschmack, umami, beschreibbar als „herzhafter Wohlgeschmack“, ist für viele relativ schwer greifbar. Spitzenkoch Heiko *Antoniewicz* lüftet das Rätsel: Ausgelöst wird der „Wohlgeschmack“ durch Glutamat. Und besonders viel steckt ganz natürlich zum Beispiel in Tomaten, Käse, Pilzen, Fleisch ... und Muttermilch! Beim Wein soll das Terroir, also wo genau ein Wein gewachsen ist, zu besonderen Geschmackserlebnissen führen. Aber kann man wirklich schmecken, von welchem Boden ein Wein kommt? Das erfahren die Moderatoren bei Sommelière Christina *Fischer* und Forscher Ulrich *Fischer* am Weincampus in Rheinland-Pfalz. Was ist eigentlich beim Käse für den besonderen Geschmack verantwortlich? Nicht etwa die Milch, sondern die Mikroorganismen, also die Schimmelpulturen und Bakterien! Das sieht man besonders gut in einer Crèmerie in Paris, die komplett ohne Milch arbeitet. Mary Iriarte *Jähnke* nutzt hier Nüsse statt Milch.
- Samstag, 14. Dezember, 15:50 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien: Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die typischen Paraden dunkelgrüner Zypressen.
- Montag, 16. Dezember, 16:30 | ANIXE
Auf Reisen: Zypern mit Falk Willy *Wild*
Falk-Willy *Wild* kann sich bei seiner Reise davon überzeugen, dass die zypriotischen Weine von ganz hervorragender Qualität sind. Kein Wunder, denn auf Zypern wird schon seit Jahrtausenden Wein angebaut. Eine Kunst, die auch in den Klöstern der Insel gepflegt wird. Das Bergland mit seinen idyllischen kleinen Dörfern und antike Ruinen an den Küsten machen sehr schnell deutlich, dass Zypern ein Reiseziel für Genießer ist.
- Mittwoch, 18. Dezember, 15:50 | arte
Mit dem Rad auf Korsika
Der ehemalige Rennradprofi Dominique *Bozzi*, der einzige Korse, der jemals die Tour de France mitgefahren ist, gilt auf der Insel als lebende Legende. Heute trainiert er Häftlinge im Rahmen eines Wiedereingliederungsprogramms. Mit ihm geht es über eine Serpentinstraße hoch über der windumtosten Küste um das Kap von Korsika, vorbei an Künstlerstädtchen wie Erbalunga mit seinen verträumten Gasen bis nach Patrimonio, einem Winzerort mit Tradition.
- Freitag, 20. Dezember, 21:00 | SWR Fernsehen
Adel im Südwesten - Die nächste Generation: Familie von *Nell* aus Trier
Der Weinbau steht bei Familie von *Nell* seit 200 Jahren an erster Stelle. Wenn heute zahlreiche Touristinnen und Touristen, vor allem aus Übersee, das Weingut Georg Fritz von *Nell* besuchen, müssen auch die Söhne von Fritz und Evi *Nell* in der Küche und bei den Führungen durch die Weinberge mit anpacken. Die Gäste erwarten von der Familie Moselaner Weinromantik. Mit ihren Berufsausbildungen als Landmaschinentechniker und Winzer sind Georg und Felix für die Übernahme des Weingutes gut gerüstet. Nächste Großbaustelle ist der Konflikt zwischen Weinbau und Naturschutz, den die Familie gerade zu lösen versucht.
- Samstag, 21. Dezember, 16:25 | ANIXE
Auf Reisen – Andalusien
Malaga ist nach Sevilla die zweitgrößte Stadt Andalusiens. Malagas berühmtester Sohn und Künstler ist Pablo *Picasso*, dessen Geburtshaus besichtigt werden kann. In einer alten Bodega kostet die TV-Reporterin *Picassos* geliebten süßen Wein. Mit ihr geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.

- Sonntag, 22. Dezember, 13:15 | Bayerisches Fernsehen
Gernstl in Israel
Im Elah-Tal bauen einige der besten israelischen Winzer Wein an. Einer davon ist Shuki *Yashuv*, der preisgekrönten koscheren Wein keltert.
- Montag, 23. Dezember, 11:30 | SWR Fernsehen
Eisenbahn-Romantik: Glaciereexpress – Von St. Moritz zum Matterhorn
Vor Stalden beginnt die steilste Strecke des Glaciereexpress mit 125 Promille. Etwas weniger Promille werden hier in schrägen Gläsern im Zug dargereicht – Heidawein. Die Weingläser sind schräg, damit sie bei steiler Bergfahrt auf dem Tisch geradestehen. Der Wein stammt aus der Gegend. Oberhalb der Strecke, bei Visperterminen, befindet sich der höchstgelegene Weinberg nördlich des Alpenhauptkammes auf einer Höhe von 1.150 Metern.
- Mittwoch, 25. Dezember, 14:15 | Phoenix
San Francisco von oben
Schon bevor die Sonne aufgeht, arbeiten im Norden, in einer der ältesten Industrieregionen der Bay Area, Arbeiter in den sanft gewellten Weinbergen von Napa Valley. Die Winzer dort zählen zu den größten und berühmtesten Produzenten von amerikanischem Wein.
- Donnerstag, 26. Dezember, 19:30 | tagesschau24
Wetter extrem – Weinbau statt Heringsfang
Wein aus Norddeutschland – das galt vor ein paar Jahren noch als Kuriosität. Doch lange heiße Sommer wie 2018 bieten ideale Bedingungen für den Weinanbau auch im Norden. Der Temperaturanstieg macht sich allerdings auch im Wasser bemerkbar – und das nicht zum Besten: Die Ostsee hat sich in den letzten 30 Jahren um 1,5 Grad erwärmt, dreimal schneller als das Wasser in anderen Meeren. Die Heringsbestände gehen zurück. Es ist nicht mehr zu übersehen: Der Norden verändert sich mit dem Klima. Wie gehen die Menschen etwa in Mecklenburg-Vorpommern mit der Klimakrise um? Das will Philipp *Abresch* auf der letzten Etappe seiner Reise für #wetterextrem herausfinden. Es gibt auch Profiteure des Klimawandels, wie zum Beispiel der Verein der Privatwinzer zu Rattey. Die Hitze-Rekorde von 2018 führten auf dem Gut Schloss Rattey zu Rekord-Ernten. Die Polargrenze für Weinanbau hat sich seit Mitte des 20. Jhdts. von Kassel um 400 km nach Norden verschoben. Önologe Stefan *Schmidt*, Leiter des Weinguts Schloss Rattey, träumt bereits von einer Weinstraße durch Mecklenburg-Vorpommern. Gemeinsam mit Philipp *Abresch* fährt der Weinbau-Fachmann die ersten Stationen mit dem Fahrrad ab.
- Freitag, 27. Dezember, 10:15 | WDR Fernsehen
New York – à la carte: Lebensträume im Big Apple
Doreen *Winkler* ist mit großen Ambitionen nach New York gekommen. Die 35jährige aus einer sächsischen Kleinstadt ist in kurzer Zeit zu einer gefragten Sommelière geworden. Als Freelancerin berät sie Restaurants und Privatkunden, moderiert sie Weinproben und sitzt in Wettbewerbsjurys. Bei einer veganen Dinner Party in einer 10-Millionen-Stadtvilla in Soho macht sie den Weinservice. Gäste, die sich alles leisten können, mit Weinen zu überraschen ist ihre Spezialität. Schafft Sie es mit Orange-Wein aus Savoyen und Magnum-Rosés von der Loire?
- Freitag, 27. Dezember, 13:00 | arte
Stadt Land Kunst: Wenn der argentinische Wein erzählt ...
In den argentinischen Provinzen Córdoba und Mendoza erstrecken sich Weinberge so weit das Auge reicht. Im Rebensaft spiegeln sich gleich mehrere Kapitel der nicht immer glücklichen Geschichte des Landes wider, von der „Bekehrung“ der Indianer durch die Jesuiten bis zu den jüngsten Migrationsbewegungen. Der Weinbau hat die Landschaft und Kultur Argentiniens verändert und Geschichte geschrieben.
- Freitag, 27. Dezember, 15:15 | ARD-alpha
Quarks: Partyspaß und Nervengift – wie viel Alkohol vertragen wir?
Das Bier wurde vermutlich vor dem Brot erfunden. Und dafür gab es Gründe! Alkohol entspannt und enthemmt, er macht Spaß – nur bringt er ziemlich viele Menschen um. Wie viel ist zu viel? Das tägliche Gläschen Rotwein – gesund oder ungesund? Wo liegt die Grenze zwischen „gerne was trinken“ und Abhängigkeit? Das Pegel-Experiment Quarks macht ein ungewöhnliches Alkohol-Experiment: Unter fachli-

cher Aufsicht trinken Männer, Frauen, Dicke, Dünne – Leute, die nach eigenem Empfinden viel vertragen, und Leute, die das Gefühl haben, wenig zu vertragen. Klar ist: Männer stecken mehr weg als Frauen. Und geübte Trinker mehr als Abstinenzler. Aber heißt das tatsächlich, dass der Pegel der Gewohnheitstrinker langsamer ansteigt, können sie mehr trinken, ehe sie die Grenze der Fahrtauglichkeit erreichen? Hilft Körperfülle? Und vertragen Asiaten wirklich weniger? „Schöntrinken“ und „auf der Linie laufen“ Alkohol ist ein beliebtes Zaubermittel für Partys. Gibt es wirklich Dinge, die Menschen mit einem Alkoholpegel besser können als in nüchternem Zustand? Kann man sich zum Beispiel sein Gegenüber „schön trinken“, und gelingt das freie Sprechen besser? Andersherum: Was funktioniert mit einem kleinen Pegel schlechter als vorher – gibt es schon messbare Einschränkungen nach nur ein oder zwei Gläsern Bier? Quarks mit dem aktuellsten Stand der Wissenschaft. Das wöchentliche Wissenschaftsmagazin „Quarks & Co“ beleuchtet 45 min lang ein wissenschaftliches Thema aus verschiedensten, oft ungewöhnlichen Blickwinkeln. Ihr besonderes Augenmerk legen die Macher darauf, Wissenschaft unkompliziert zu vermitteln. Deshalb suchen sie immer den spannendsten Zugang zu einem Thema und vermitteln Grundlagen und Hintergründe statt unverdauter Neuigkeiten.

- Sonntag, 29. Dezember, 11:40 | Bayerisches Fernsehen

Der bayerische Bodensee

Zum Landkreis Lindau gehört auch Nonnenhorn an der äußeren Grenze von Bayern zu Baden-Württemberg. Die Winzerfamilie *Hornstein* hat ihre Reben direkt am Ufer des Bodensees. Simon übernimmt nach dem Studium den Betrieb und sieht im See einen großen Vorteil: Die Böden waren einmal Strand, sind voll mit Kies und machen den Wein besonders.

- Sonntag, 29. Dezember, 17:15 | Bayerisches Fernsehen

Schuhbecks Feinschmeckerei

„Wein auf Bier – das rat ich Dir! Bier auf Wein – das lass sein.“ Doch, was ist dran an der deutschen Kater-Regel Nummer 1, die jeder kennt? Wissenschaftlich gesehen rein gar nichts. Das haben Versuche unter Realbedingungen an einer englischen Universität ergeben. Doch woher dieser Spruch kommt, das verrät Alfons *Schuhbeck* in der Silvester-Folge seiner Feinschmeckerei. Der Ratschlag stammt aus dem Mittelalter und hat eher etwas mit sozialem Auf- und Abstieg zu tun: „Wenn man es vom billigen Bier zum teuren Wein geschafft hat, dann war man wer“, verrät Alfons *Schuhbeck*. „Und wenn man vom Wein wieder aufs Bier umsteigen musste, dann war man ein Looser.“

- Montag, 30. Dezember, 08:45 | arte

Stadt Land Kunst: Wenn der argentinische Wein erzählt ...

In den argentinischen Provinzen Córdoba und Mendoza erstrecken sich Weinberge so weit das Auge reicht. Im Rebensaft spiegeln sich gleich mehrere Kapitel der nicht immer glücklichen Geschichte des Landes wider, von der „Bekehrung“ der Indianer durch die Jesuiten bis zu den jüngsten Migrationsbewegungen. Der Weinbau hat die Landschaft und Kultur Argentiniens verändert und Geschichte geschrieben.

- Montag, 30. Dezember, 19:40 | arte

Ein Riesling aus Norwegen: Weinbau im Klimawandel

Die Klimazonen für die Rebpflanzen wandern nach Norden, während die Winzer in Südeuropa um ihre Existenz fürchten müssen. So hofft Anne *Engrav* in Norwegen auf die erste erfolgreiche Lese. Der Klimawandel ist für die meisten Winzer noch ein Vorteil. Die heißen Sommer der letzten Jahre haben große Jahrgänge hervorgebracht. Trotzdem müssen spanische und deutsche Winzer sich auch mit Ideen und Leidenschaft gegen die Herausforderungen der weltweiten Erwärmung stellen. Forscher der Weinbau-Universität Geisenheim warnen längst vor negativen Folgen: Spätfrost im Frühjahr und Starkregen im Sommer.

- Dienstag, 31. Dezember, 14:05 | MDR Fernsehen

Feuer, Wasser, Dampfmaschine – Die Löbnitzgrundbahn

Winzer Karl Friedrich *Aust* liebt diesen regelmäßigen Dampfverkehr am Fuß der Weinberge. Seine Erinnerungen an den Zug reichen bis in die Kindheit zurück: „Vor allem ist es dieser Kohlerauch gewesen, von dem Koks, was die damals hatten. Das ist ein unverkennbarer Geruch. Und dieser Klang, wenn die dann tutet und hier durch das Tal fährt. Irgendwann später sieht man ein bisschen den Rauch aufsteigen – so als könnte es nie anders sein.“

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 7., und Sonntag, 8. Dez. 2019, 13 - 20 Uhr: **Wachauer Advent - Schloss Dürnstein**
Der fünfte Wachauer Advent findet im Innenhof von Schloss Dürnstein statt – noch größer, noch schöner, noch stimmungsvoller als je zuvor! Das Event erhält durch die einmalige Kombination von Schloss, Stift und Ruine Dürnstein mit Blick auf die Donau inmitten der Wachau einen einzigartigen Rahmen. Infos & Programm: <http://www.lwmedia.at/referenzen/wachauer-advent/>.
- Samstag, 7., und Sonntag, 8. Dez. 2019, 13 - 18 Uhr: **Weihnachtswein & Musik im Geyerhof**
Nachmittags an beiden Tagen guter Wein, gutes Chili vom wildwux-Rind, Tee, Schmiedefeuer und gute Unterhaltung durch gute Unterhaltungen und am Samstag, ab 18 Uhr, ein Konzert, bei dem „aNNika Trio“ in Zusammenarbeit mit der Musikfabrik NÖ den hauseigenen Rossstall mit feinstem Indie-Pop füllen wird. (www.geyerhof.at)

- Samstag, 7. Dezember 2019, 19 Uhr: **Abschlusskulinarium Weinstube Aichinger (Schönberg)**



Am Ende einer erfolgreichen Saison in der Weinstube *Aichinger* in Schönberg am Kamp im Kamptal hat sich Küchenchef David *Schaffer* gemeinsam mit Restaurant-Leiterin Susanne *Zimmermann* ein besonderes Menü einfallen lassen. Unter dem Titel „Ein kulinarisches Abenteuer durch die Epochen“ geht es um € 75,- p. P. inklusive Weinbegleitung und Abendprogramm mit Top-Weinen des Hauses der letzten vier Jahrgänge aus Magnum- und Doppelmagnum-Flaschen und mit Fasan-Kürbis-Carpaccio, Kräutersuppe mit Räucherlachsstangerl, Nuss-Gemüse-Pastete, Sorbet, Variation vom Rind und Rotkraut, Käseschaum und Schokolade durch die Jahrhunderte.



Weitere Infos & Tischreservierung unter: weinstube@wein-aichinger.at | +43 664 5275239.

- Freitag, 13. Dezember 2019, 18:30 Uhr: **Nigls Große Stücke (Senftenberg)**

Große Gustostücke begleitet von Weinen aus verschiedenen Großflaschenformaten aus dem Keller des Wein.Gut *Nigl* in Senftenberg:

- ◆ Zusammentreffen mit unserem hauseigenen Sekt aus der Magnum und Häppchen
- ◆ Straußeneierspeiß mit Beef Tartar, Pfeffercreme und Olivenölchips
→ dazu: Grüner Veltliner „Piri“ 2018 aus der Doppelmagnum (3 l)
- ◆ Maronisüppchen mit rosa Rehschlegel und eigener Einlage
→ dazu: Chardonnay „Taos Abfüllung“ 2015 aus der Magnum (1,5 l)
- ◆ Winterlicher Stör auf bunten Rüben
→ dazu: Riesling Privat „Pellingen“ 2014 aus der Doppelmagnum (3 l)
- ◆ Rosa gebratene Kalbinnen Hochrippe mit Schlutzkrapfen, Parmesan, kräftigem Jus und Artischocken → dazu: Grüner Veltliner Privat 2009 aus der Salmanazar (9 l)
- ◆ Lebkuchenparfait mit Orange und Schokolade
→ dazu: Grüner Veltliner Eiswein 2017 aus der Doppelmagnum (3 l)

Preis: € 99,- p.P. – Jetzt buchen unter <https://www.weingutnigl.at/de/kontakt.html>.

Nigl

- Samstag, 14. Dezember 2019, 12 – 22 Uhr: **Französischer Heuriger in Markt Piesting**

Die Türen der *Laroche* Genusswelt in Markt Piesting öffnen sich wieder für den einzigartigen Französischen Heurigen, der ja schon seit Jahren quasi ein „Kulturgut“ in der Gemeinde ist. Einen Tag mit köstlichen warmen und kalten Speisen aus Frankreich, Spitzenweine aus dem Land der Liebe, oder vielleicht doch lieber Spirituosen? Bei Louis-Pierre



Laroche können Sie sich selbst überzeugen und sich von Frankreichs Charme verführen lassen.

„Französischer Heuriger“: Samstag, 14. Dezember 2019, 12 – 22 Uhr, *Laroche* Genusswelt, Markt Piesting, Meitzgasse 7a – ab 17 Uhr bitte mit Reservierung unter +43 660 45 25 400 oder an genusswelt@laroche.co.at.

o Samstag, 14. Dezember 2019, 13 – 18 Uhr: **Weihnachtsverkostung & Aktion im Weingut Thomas *Leithner* in Langenlois**

Neben einigen reifen Weinen, die hervorragend zu den Feiertagen passen, gibt es Marillenbrand 2018, Weinbrand vom Traminer und Traminer „Egoist“ zu verkosten.

Außerdem wurden auch heuer wieder spannende Weihnachts-Wein-Pakete mit aktuellen Jahrgängen und ausgewählten reiferen Flaschen (mit 10 % Rabatt und gratis Versand in ganz Österreich – solange der Vorrat reicht) zusammengestellt. Für Selbstabholer ist ein zusätzliches Weihnachtsgeschenk vorbereitet!



- ◆ PAKET GRÜNER VELTLINER (bestehend aus je einer 0,75-l- Fl. Privat 2013, Privat 2009, Privat 2007, X 2013, X 2009 und X 2007) um € **155,50** (statt 173,00 €)
- ◆ PAKET RIESLING (bestehend aus je einer 0,75-l- Fl. Privat 2013, Privat 2011, Privat 2003, X 2016, X 2011, X 2009) um € **151,00** (statt 168,00 €)
- ◆ PAKET ZWEIFELT (bestehend aus je einer 0,75-l- Fl. Zweifelt 2005, Privat 2009, Hommage 2014, Hommage 2013, Hommage 2012, Hommage 2010) um € **123,00** (statt 136,90 €)
- ◆ PAKET ZWEIFELT MAGNUM (bestehend aus je einer 1,5-l- Fl. Privat 2004, Privat 2005, Privat 2006) um € **102,60** (statt 114,00 €)

Anmeldung und Bestellung unter: kontakt@thomas-leithner.at | +43 2734 2552.

- o Samstag, 14., und Sonntag, 15. Dez. 2019, 13 - 20 Uhr: **Wachauer Advent - Schloss Dürnstein**
Der fünfte Wachauer Advent findet im Innenhof von Schloss Dürnstein statt – noch größer, noch schöner, noch stimmungsvoller als je zuvor! Das Event erhält durch die einmalige Kombination von Schloss, Stift und Ruine Dürnstein mit Blick auf die Donau inmitten der Wachau einen einzigartigen Rahmen. Infos & Programm: <http://www.lwmedia.at/referenzen/wachauer-advent/>.
- o Samstag, 21., und Sonntag, 22. Dez. 2019, 13 - 20 Uhr: **Wachauer Advent - Schloss Dürnstein**
Der fünfte Wachauer Advent findet im Innenhof von Schloss Dürnstein statt – noch größer, noch schöner, noch stimmungsvoller als je zuvor! Das Event erhält durch die einmalige Kombination von Schloss, Stift und Ruine Dürnstein mit Blick auf die Donau inmitten der Wachau einen einzigartigen Rahmen. Infos & Programm: <http://www.lwmedia.at/referenzen/wachauer-advent/>.
- o Dienstag, 14. Jänner 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 3“: Hannes *Anderl*, Weinhof *Anderl*, Lengenfeld, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- o Dienstag, 11. Februar 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 4“: Michael *Strohmeier*, Peiserhof, Eibiswald, Weststeiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.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: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 21. März 2020 | 19. September 2020

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur 1“ voraus!

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 21. November 2020, 09:00 - 16:30 Uhr

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

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur 1“ und „Weinkultur 2“ voraus!

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

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

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

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

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2020 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“-Abenden mitwirken.

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? Bernulf.Bruckner@LRTC.at - 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 200 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



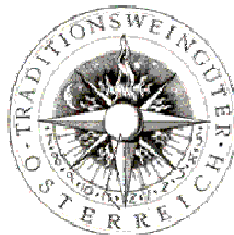
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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