

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_20

26. SEPTEMBER 2019

Die Themen:

- Wein-Fakes im Keller – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Genuss- und Trüffelmarkt am Schiff in Wien..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Leseurlaub 3
- Der höchstgelegene Weinberg Österreichs 3
- Grüner Veltliner steht vor erstklassigem Weinjahrgang 2019 4
- Sekterzeuger erwarten einen prickelnden Jahrgang 2019 4
- Vormerken: Österreichische Sektgala 2019 5
- 40 Medaillen für Österreich bei der 25. Mundus Vini in Deutschland 6
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
Riesenbetrug mit Luxus-Weindinner in den USA..... 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Oktober 7
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 13
(2) Seminare | Workshops | Trainings 17
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 19

Herausgegeben von:

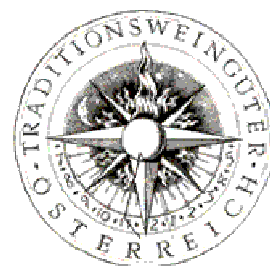
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Wein-Fakes im Keller – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Ich habe - wieder einmal - an einer verdeckten Weinverkostung teilgenommen. „Was hast Du im Glas, was ist das für eine Rebsorte?“ fragte der Sommelier. „Sauvignon Blanc“ antwortete ich. Die typischen SB Aromen in der Nase und am Gaumen, zweifelsfrei ein Sauvignon Blanc. Der Sommelier schmunzelte wie ein Bub, der einem anderen gerade ein Bein gestellt hat. „Das ist ein Grüner Veltliner“ schulmeisterte er die Kostgruppe. Wie ist das möglich? Der Winzer hat in die Trickkiste der Spezialhefen gegriffen.

Erbslöh, der Spezialist in Sachen Hefe, Nährstoffpräparate und Enzyme, bietet alles, was das Herz begehrt: Per Katalog kann man Hefen bestellen, die das Aromaprofil des avisierten Wunschweins bereits im Gepäck haben. Will ich Pfirsich im Riesling haben? Kein Problem. Mehr grüne Paprika und Stachelbeere im Sauvignon? Für jede Rebsorte ist eine passende Aroma-Hefe vorrätig (siehe <https://erbsloeh.com/>). So werden aus unterdurchschnittlichen Massenprodukten Wein-Fakes, die wie das jeweilige Original schmecken und riechen. Und billig sind sie auch! Das entscheidende Kriterium für viele Konsumenten. (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:

Lieber ein Rudel von Sparschweinen
als diesen Sprudel von A...weinen!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)

***) Genuss- und Trüffelmarkt am Schiff in Wien**

Der Österreichische Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) präsentiert vom 25. bis 27. Oktober 2019 in Kooperation mit der DDSG Blue Danube und Starkoch Heinz Hanner erstmals einen dreitägigen Gourmetmarkt auf einem der schönen DDSG-Schiffe, der MS Wien,!

In der zauberhaften Stimmung einer Rundfahrt von etwa eineinhalb Stunden am Donaukanal (Schwedenplatz - Einstiegstelle unterhalb vom Motto am Fluss) werden den Gästen herausragende Produkte von feinen Produzenten vorgestellt. Kostproben und dazu 5 warme Fingerfood-Gänge, die aus der Bordküche serviert werden, sollen den Gaumen der „Marktbesucher“ verwöhnen und das Herz höher schlagen lassen.

Ziel ist es, die besondere Qualität und das Handwerk der Produzenten den Besuchern näher zu bringen. Die Produkte können nicht nur an Ort und Stelle gratis verkostet, sondern auch gleich zu „Ab-Hof-Preisen“ eingekauft und mitgenommen werden.

Nach der Rundfahrt haben alle Passagiere noch etwa 30 Minuten Zeit, entspannt von Bord zu gehen und der nächste Slot kann willkommen heißen werden. Jeder Slot für Marktbesucher dauert etwa 2,5 Stunden.

Heinz Hanner wird mit seinem Können, seiner Erfahrung und 5 kleinen Gängen diese genussvolle Tour begleiten. Gemeinsam mit dem Österreichischen Koch- und Genussverbandes (ÖKGV) übernimmt er auch die Patronanz über dieses neue Veranstaltungsformat. Am ÖKGV-Marktstand freut sich die Präsidentin Michi Lefor sehr über jede Besucherin und jeden Besucher!

Folgende „Genuss- und Trüffelmarkt“-Genusstouren sind geplant:

- Freitag, 25. Oktober 2019:
 - 12.30 Uhr – 14.00 Uhr
 - 15.00 Uhr – 16:30 Uhr
 - 17.30 Uhr – 19:00 Uhr
- Samstag, 26. Oktober 2019
 - 10.00 Uhr – 11:30 Uhr
 - 12.30 Uhr – 14:00 Uhr
 - 15.00 Uhr – 16:30 Uhr
 - 17.30 Uhr – 19:00 Uhr

Am Sonntag, 27. Oktober 2019, gibt's im Rahmen des Genuss- und Trüffelmarkts auf der MS Wien von 10:30 Uhr bis 12:30 Uhr ein „Marktfrühstück“!

Tickets und weitere Infos für die „Genuss- und Trüffelmarkt“-Genusstouren und fürs „Marktfrühstück“: <https://www.oekgv.at/> bzw. <https://www.ddsg-blue-danube.at/gaumenspiel/>. (bbj)

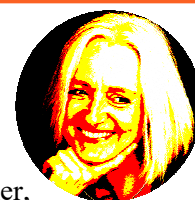
*) Der höchstgelegene Weinberg Österreichs

Auf sage und schreibe 1.212 m Seehöhe entstand in Saalbach-Hinterglemm im Jahr 2019 der höchstgelegene Weingarten Österreichs.

Zwischen Skipisten, Almwiesen und Kuhweiden wächst nun auch Wein. Gemeinsam haben Hotelier Sepp *Fersterer* vom „Art & Ski-in Hotel-Hinterhag“ (<https://www.hotel-hinterhag.at/>) und sein langjähriger, enger Freund, Winzer Johann *Müllner* aus Krems (<http://www.weingut-muellner.at/>), mit der Alpenwinzerei direkt neben der Kohlmais-Abfahrt in Saalbach Hinterglemm laut Aussendung nun nicht nur den höchstgelegenen Weinberg Österreichs angelegt, sondern auch eines der höchsten Weinbaugebiete Europas erschlossen.

„Wir haben das Grundstück genauestens unter die Lupe genommen und viele Ratschläge eingeholt. Die vielen warmen Sommertage und der gut erholte Boden sprechen aber durchaus für einen erfolgreichen Weinanbau. Uns war klar, dass uns das Schmelzwasser im Frühjahr zu schaffen machen wird, deshalb haben wir oberhalb des Weingartens Drainagen angelegt, um das Wasser umzuleiten“, erklärt Johann *Müllner*, der seit Entstehung der Idee mit Rat und Tat an Sepp *Fersterers* Seite steht. Der Schnee, so *Müllner*, ist für den Anbau kein Problem. „Ganz im Gegenteil“, meint er. „Schnee ist der beste

Rosinas Rosinen: Leseurlaub



Es ist gerade mal drei Jahrzehnte her, dass mir eine sehr liebe Freundin - etwa um diese Zeit - mitteilte, sie würde eine Woche Leseurlaub nehmen. Ich war platt! Was für eine geniale Idee! Sich eine ganze Woche Zeit zu nehmen, um endlich all die Bücher zu lesen, wofür in der Hektik von Beruf und Alltag keine Gelegenheit blieb... Vor meinem geistigen Auge sah ich sie bereits in ihrem kuschligen Sofa versinken, mit Stapeln von Büchern umringt und einer dampfenden Kanne Tee an der Seite. Was konnte es Schöneres geben?! Und ja, ein wenig Neid überkam mich schon bei dem Gedanken. Wie oft hatten wir uns über unsere aktuellen Lieblingswerke ausgetauscht und uns gegenseitig Bücher geliehen. Nach dieser Woche würde ich Monate, vielleicht gar Jahre brauchen, um den Rückstand wieder aufzuholen... Doch so weit kam es dann gar nicht. Irgendwann im Laufe dieses *Leseurlaubs* meiner Freundin dämmerte es mir, dass von Gemütlichkeit wohl keine Rede sein konnte. Ihre Eltern waren Nebenerwerbwinzer in einem burgenländischen Ort. Sie stand, kniete oder robbte von morgens bis abends vermutlich im Weingarten, um nicht Bücher, sondern Trauben zu lesen (!)

Relativ zeitnah, also letzte Woche, fragte sie mich zum ersten Mal, ob ich denn bei der heurigen Weinlese mithelfen wolle. *Die Chance*, mein inneres Bild zu korrigieren! Und so nahm ich Urlaub von Mann und Kindern und fuhr am Samstag frühmorgens ins Burgenland. Das Wetter hätte strahlender nicht sein können. Die Trauben hingen süß und schwer auf den Reben. Ein wahrer Genuss, sie der Reihe nach abzuschneiden und nach eingehender Prüfung und Bearbeitung in den Kübel purzeln zu lassen. Hier eine trockene oder überreife Beere aussortiert, dort ein Blatt entfernt. Ich sprach kaum ein Wort, so sehr war ich mit mir, den Trauben und dem sich schon leise ankündigenden Wein im Einklang. Meditation pur! Mehrmals fragte mich meine Freundin, ob alles in Ordnung sei. So still erlebt sie mich wohl selten. Irgendwann erwähnte ich allerdings ihren „Leseurlaub“ von damals, woraufhin *wir beide* in schallendes Gelächter ausbrachen. www.rosina-bruckner.com

Schutz und die beste Wasserversorgung überhaupt. Unser Solaris hält Temperaturen von bis zu minus 20 Grad Celsius aus.“

Diese relativ neue, erst 1975 gezüchtete Rebsorte ist besonders widerstandskräftig und deshalb für kühle Anbauggebiete geeignet und besonders Krankheits- und Pilzresistent. „Deshalb brauchen wir auch keine Spritzmittel und können mit natürlichen Mitteln arbeiten und biologisch produzieren“, ergänzt der Ideengeber Sepp Fersterer.

„Wir hatten die 2.500 Stück Solaris Reben bereits im Februar im Kühlhaus. Zu dem Zeitpunkt hatten wir auch schon alle Genehmigungen und



Winzer Johann Müllner (li.) und Sepp Fersterer, Gründer der Alpenwinzerei © saalbach.com

das Auspflanzrecht und haben uns schon auf den Frühling gefreut. Der Winter war in diesem Jahr aber sehr hartnäckig, weshalb wir schlussendlich erst am 5. Juni beginnen konnten. Doch bereits jetzt – Mitte September – wachsen die ersten Trauben. Wir sind sehr geduldig, hoffen aber, dass wir 2022 den ersten Wein verkosten dürfen. Wenn alles klappt und wir die erhofften 750 Flaschen abfüllen können werden wir ein großes Fest feiern. Vermutlich bleibt von der Ernte dann nicht mehr viel übrig“, lacht Sepp Fersterer. (bbj)

Quellen: Tageskarte online, 23. September 2019 12:59 Uhr, <https://www.tageskarte.io/industrie/detail/ein-weinberg-auf-1212-metern.html>, Falstaff online, Marion Topitschnig, 24. September 2019, <https://www.falstaff.at/nd/oesterreichs-hoechster-weinberg-auf-1212-metern/>

*) Grüner Veltliner steht vor erstklassigem Weinjahrgang 2019

Spielt das Wetter mit, erwarten Niederösterreichs Winzer, die Trauben der Sorte Grüner Veltliner an ihren Rebstöcken hängen haben, eine Ernte herausragender Qualität. „Heuer ist beim Grünen Veltliner das Verhältnis von Säure- zu Zuckergehalt optimal“, erklärt Johannes Schmuckenschlager, Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes. Das lasse einen großen Jahrgang erwarten, „womit die Weine auch lange lagerfähig bleiben werden.“

Bemerkenswert: Seit 1959 haben jene Weinernten, die in einem Jahr mit der Endziffer 9 eingebracht worden sind, stets besonders hohe Qualitäten hervorgebracht. „Die Neuner-Jahrgänge waren in Österreich immer erstklassig. Der 2019er dürfte diese Tradition fortsetzen“, meint Schmuckenschlager. In Niederösterreich, wo die meisten Veltliner-Trauben an den Rebstöcken hängen, erwarte er eine „schöne normale Ernte“.

Mit einer Anbaufläche von rund 14.400 ha und einem Anteil von 47 % am gesamten Weißweinbestand liegt der Grüne Veltliner unter den Weißwein-Rebsorten in Österreich mit Abstand an der Spitze. Diese Traube wird auch immer häufiger ausgepflanzt. Wie die jüngste Weingartengrundeerhebung der Statistik Austria ergeben hat, hat der Grüne Veltliner mit einem Plus von 6,3 % den größten Flächenzuwachs aller Rebsorten erzielt. (pcj) (www.weinbauverband.at, www.oesterreichwein.at)

ANMERKUNG: Eigentlich müsste man auch noch den phänomenalen 1949er in die Liste aufnehmen, aber das wissen nur die älteren Semester unter den Weinliebhabern. Und beim 1989er bin ich mir ganz sicher, dass man den in Österreich nicht wirklich zu den Top-Jahrgängen zählen kann. (bbj)

*) Sekterzeuger erwarten einen prickelnden Jahrgang 2019

Dem vielversprechenden Weinjahrgang 2019 blicken nicht nur die Winzer mit Spannung entgegen. Auch Österreichs Sekthersteller erwarten heuer von ihren Schaumweinen hohe Qualitäten. „Im Gegensatz zu 2018, das im Weinviertel ein zu trockenes Jahr war, sind die Niederschläge heuer

während der Vegetationsperiode ausreichend und gut verteilt gefallen“, berichtet Herbert *Jagersberger*, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees und Vorstand des Schaumweinherstellers *Schlumberger*. Jetzt brauchen die zur Sekterzeugung mehrheitlich herangezogenen Trauben aus den Grundweinsorten Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder und Welschriesling „noch zwei, drei schöne Wochen, dann wird dieser Jahrgang ein ganz ausgezeichneter“, so *Jagersberger*.

Schlumberger bezieht einen Großteil seines zur Schaumweinherstellung erforderlichen Jahresbedarfes an Sektgrundwein aus der räumlichen Achse um die Stadt Poysdorf sowie um die beiden Gemeinden Herrnbaumgarten und Schrattenberg. Dort nämlich entwickeln die Trauben auf den Lößböden aufgrund des vorherrschenden Mikroklimas eine spezifische Apfelsäure, die sich sehr vorteilhaft auf die Sektproduktion auswirkt. Deshalb kaufen alle großen österreichischen Sektkellereien ca. drei Viertel der notwendigen Menge an Grundweinen im nordöstlichen Weinviertel ein. Die Region gilt als „Österreichs Champagne“.

So wie der Wein aus heimischem Anbau hat auch der Sekt in jüngster Zeit einen beachtlichen Niveauschub erfahren. „Österreichs Produzenten erzeugen heute Sekt in einer solchen Qualität, die vor einigen Jahren noch undenkbar gewesen wären“, stellt *Jagersberger* fest. Derzeit widmen sich in Österreich 114 Betriebe mit rund 500 Mitarbeitern der Herstellung von Sekt und Schaumwein. Weitere 3.000 Betriebe sind als Lieferanten der Rohstoffe Trauben oder Most tätig.

Die wirtschaftliche Bedeutung des Sektors unterstreichen noch weitere Kennzahlen. 2018 wurden in Österreich im Handel und in der Gastronomie rund 22 Mio. Flaschen Sekt aus inländischer Erzeugung verkauft. Die österreichische Sektbranche erzielt einen Jahresumsatz von 55 Mio. Euro und sichert damit 1.300 Arbeitsplätze. (www.oesterreichsekt.at) (*pcj*)

***) Vormerken: Österreichische Sektgala 2019**

Sie zählt zu den Fixterminen im Jahr und markiert den Auftakt in die saisonale Sekt-Hoch-Zeit: Am Montag, dem 21. Oktober 2019, dem Vortag des offiziellen „Tag des österreichischen Sektes“ versammelt die Österreichische Sektgala von 16 bis 21 Uhr wieder mehr als 30 namhafte Sekthersteller in der österreichischen Nationalbibliothek.

Die Früchte der Arbeit werden immer deutlicher sichtbar: erst 2013 formierte sich das österreichische Sektkomitee, seither hat sich die heimische Sektlandschaft grundlegend geändert. Als zentraler Meilenstein leuchtet die Schaffung der österreichischen Sektpyramide heraus, mit ihr die drei Qualitätsstufen für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs: Klassik – Reserve – Große Reserve. Im Zuge dieser Errungenschaft hat sich österreichischer Sekt zum neuen Trendthema der heimischen Weinwirtschaft entwickelt und mit dem steigenden Interesse der Konsumenten tauchen auch so manche neuen oder noch weniger bekannte Hersteller am prickelnden Horizont auf. Auf der Sektgala sind sowohl die Produkte der arrivierten Häuser als auch jene von Geheimtipps zu verkosten. Die Aussteller bei der Österreichischen Sektgala 2019:

A-Nobis Sektkellerei Norbert <i>Szigeti</i>	Weingut Fred <i>Loimer</i>
Weingut <i>Bründlmayer</i>	Sektkellerei Christian <i>Madl</i>
Weingut <i>Buchegger</i>	Weingut <i>Malat</i>
Winzerhof Fam. <i>Dockner</i>	Weingut <i>Mayer</i> am Pfarrplatz
Erzherzog Johann Weine	Weingut <i>Müller</i>
Schloss Gobelsburg	NÖ-Landesweingüter Hollabrunn-Krems-Mistelbach-Retz
Goldeck Wein- und Sektkellerei	Weingut <i>Regele</i>
Weingut Manfred & Anita <i>Gruber</i>	Weingut Christian <i>Reiterer</i>
Graf <i>Hardegg</i>	<i>Schlumberger</i> Wein- und Sektkellerei
Weingut <i>Harkamp</i>	Weingut <i>Schödl</i>
Christina <i>Hugl</i> Sekt & Pet-Nat	Weingut <i>Steininger</i>
Karl <i>Inführ</i>	Weingut Stift Klosterneuburg
Weingut <i>Jurtschitsch</i>	Sektkellerei <i>Szigeti</i>

Kultur Weingut Kästenburg
 Johann *Kattus*
 Domaines *Kilger*
 Weingut *Langmann*

Vino Versum Poysdorf & Stadtsekt-Winzer *Hugl-Wimmer*
 Weinviertler Sektmanufaktur
 Weingut *Zuschmann-Schöfmann*

Österreichische Nationalbibliothek, Camineum und Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, 1010 Wien
 Eintritt: € 25,- p.P. (Abendkassa), Vorverkaufsticket: € 19,- p.P. (<https://www.machhoffmann.at/veranstaltungen/oesterreichische-sektgala/vorverkaufstickets/>) (*bbj*)

***) 40 Medaillen für Österreich bei der 25. Mundus Vini in Deutschland**

Die vor allem für Weine im Lebensmittelhandel relevante deutsche Groß-Verkostung „Mundus Vini“ ging im Spätsommer heuer zum 25. Mal in Szene. Unter tausenden eingereichten Weinen eroberten österreichische Winzer insgesamt 21 Gold- und 19 Silbermedaillen. Erfolgreichste Nation war Italien mit insgesamt 487 Medaillen.

Den Titel „Best of Show Austria white“ erobert bei der „Mundus Vini“ das Weingut *Müller* aus Krustetten im südlichen Kremstal (Niederösterreich). *Müller* war mit dem 2017 Grüner Veltliner Ried Oberfeld Kremstal DAC Reserve erfolgreich. „Best of Show Austria red“ kam aus dem jüngsten DAC-Gebiet Rosalia: 2017 Rosalia DAC Amore Blaufränkisch von der Winzergenossenschaft Domäne Pöttelsdorf.

Vergoldet wurden weiters das Weingut *Lenz Moser* aus Rohrendorf (Kremstal) und dessen Weinkellerei Malteser Ritterorden (Weinviertel), *Toifl* aus Hadersdorf (Kamptal) mit Abfüllungen für den Diskonter Lidl, die Großkellerei *Baumgartner* aus Untermarkersdorf im Weinviertel, das Weingut *Pfaffl* aus Stetten (südliches Weinviertel), die Genossenschaft Eichenwald Weine aus Horitschon (Mittelburgenland), die Sektkellerei *Szigeti* aus dem Burgenland, Christian *Reiterer* aus der Südsteiermark, die Winzer Krems, das Weingut *Frank* aus Herrnbaumgarten (Weinviertel), das Weingut *Schnabl* aus Königsbrunn (Wagram) und das Weingut *Preiß* aus Theyern (Traisental).

Die besten Weine der MUNDUS VINI Sommerverskostung 2019 bei der viertägigen Verkostung zu bestimmen war die herausfordernde aber Aufgabe der insgesamt knapp 170 Weinexperten, die aus 45 Ländern zu Gast im Herzen der Pfalz (Deutschland) waren. Die Resultate des 25. Großen Internationalen Weinpreises lassen sich sehen: 14 Großes Gold, 818 Gold und 928 Silber Medaillen wurden von der Fachjury vergeben.

Insgesamt am besten präsentierten sich die Weine aus Italien und gewannen den inoffiziellen Länderwettbewerb mit insgesamt 487 Medaillen. Auf Platz 2 setzen sich in diesem Jahr die deutschen Winzer (307 Medaillen) und überholen erstmalig ihre Kollegen aus Spanien (283). Die Plätze 4 und 5 gehen an Portugal (132 Medaillen), knapp gefolgt von Frankreich (122 Medaillen). (*bbj*)

Quellen: Vinaria online, 16.09.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3653, Meininger Verlag online, 03.09.2019, <https://www.meininger.de/de/mundus-vini/verkostungsergebnisse/mundus-vini-summer-tasting-2019>.

***) Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:**

Riesenbetrug mit Luxus-Weindinner in den USA

Ein Riesenbetrug mit luxuriösen Wein-Dinner wurde in der Vorwoche in New York zur Anklage gebracht. Ein Geschäftsmann namens Omar *Khan* soll, so die Klageschrift, besonders reiche Winefreaks aus dem Big Apple um mehrere Millionen Dollar betrogen haben. Es gilt die Unschuldsvermutung.

13 Kläger werfen Omar *Khan* und seiner Frau Leslie beziehungsweise *Khans* Firma International Business and Wine Society LLC vor, ihnen Investments zur Vorfinanzierung besonders luxuriöser Dinner-Events in New York und London heraus gelockt zu haben. Dabei sollten zahlreiche der raresten und teuersten Weine der Welt entkorkt und genossen werden. Nur, dazu kam es nie. Die Klageschrift beziffert den angeblichen Schaden mit satten 8,3 Mio. Dollar (7,5 Mio. Euro). *Khan* soll seine Opfer mit viel Charisma und großen Versprechen zu den vermeintlichen Investments verleitet

haben. Er bestreitet die Vorwürfe, war aber für eine Stellungnahme nicht erreichbar, so diverse US-Medien, darunter die New York Post. (bbj)

Quelle: Vinaria online, 16.09.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3656

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Oktober

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

- Freitag, 27. September, 14:05 | 3sat
Die Macht der Jahreszeiten: Frühling & Sommer
Der erste Teil der filmischen Reise durch die vier Jahreszeiten beginnt im Februar mit dem Erwachen der Natur und endet im spätsommerlichen Monat August. Ende August, nach rund 89 Tagen, kündigt sich bereits der Herbst an. Als Vorspiel entfaltet der Altweibersommer noch einmal seine ganze Kraft – traditionell mit viel Sonne und milden Temperaturen. Die Bauern haben ihre Ernte eingefahren, die Winzer in den Weinbergen fangen erst an – dank des immer wärmer werdenden Klimas einige Wochen früher als noch vor zehn Jahren. Doch mit dem globalen Klimawandel haben sich auch die aktuellen Wetterlagen verändert. Einerseits zeigen sie sich weniger stabil, andererseits werden sie immer extremer.
- Freitag, 27. September, 14:45 | 3sat
Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter
Das TV-Team ist zu Gast bei den Winzern wie Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, dem steilsten Weinberg Europas. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen. Mit den sich färbenden Blättern beginnt in der Natur die größte Umbauaktion des Jahres: Gelb, Rot und Braun dominieren plötzlich das Landschaftsbild. Die Farben sind die Folge eines Notprogramms im Stoffwechsel der Pflanzen. Damit reagiert die Vegetation auf die abnehmende Tageslänge und die schwindende Lichtausbeute. Das Grün der Fotosynthese wird abgebaut. Übrig bleiben gelbe und braune Farbstoffe, die den typischen Look des Herbsts ausmachen. Aber das ist nur eine der vielen Facetten der dritten Jahreszeit.
- Freitag, 27. September, 20:15 | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin: Das Finale
Wer wird die neue Deutsche Weinkönigin? Sechs Bewerberinnen haben es in das Finale für die Wahl der 71. Deutschen Weinkönigin geschafft. Zwölf Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete waren bei der Vorentscheidung dabei. Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Holger *Wienpahl* moderiert die Live-Sendung, in der sich die sechs qualifizierten Bewerberinnen vor der 70köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden. Dabei müssen sie insbesondere mit ihrem Weinwissen glänzen, aber Schlagfertigkeit und Charme spielen bei der großen Show natürlich auch eine große Rolle.
- Samstag, 28. September, 10:10 | arte
Köstliches Piemont: Im Herzen des Piemonts
Diese Folge begibt sich ins Herzen des Piemonts: Zwischen Asti und Alba, Busonengo und Turin sind Weinbergschnecken, Tajarin und Risotto typisch für die Region. Es sind einfache, aber raffiniert zubereitete Speisen, die von Geschichte, Kultur und Tradition des Piemonts erzählen. In der Hügellandschaft, der sogenannten Langhe, ist im Herbst Lesezeit. Doch, statt saftige Weintrauben zu ernten, konzentrieren sich Davide *Porro* und sein Großvater Michele lieber auf Weinbergschnecken. Paniert und mit Bagnet verd stehen sie seit Generationen auf dem Speiseplan der Familie. Ganz in der Nähe, in Alba, bereitet der Nudelmacher Mauro *Musso* das traditionelle Sonntagsessen Tajarin zu. Nur die Ragù-Soße überlässt er seiner Mutter, denn die macht Mamma Giuseppina immer noch am besten.
- Samstag, 28. September, 17:45 | WDR Fernsehen
Kochen mit Martina und Moritz: Walnüsse und Feigen – Ein süßes und herzhaftes Vergnügen!
In der Pfalz, aber längst auch in den anderen Weinbauregionen Deutschlands, stehen immer schon an geschützten Stellen recht stattliche Feigenbäume, die reiche Ernte tragen. Deshalb sind reife Feigen im frü-

hen Herbst auf unseren Märkten keine Seltenheit mehr. Sie sind nicht nur delikats, sondern auch unendlich vielseitig.

- Sonntag, 29. September, 18:25 | arte (online verfügbar von 28.09. bis 29.10.)
Zu Tisch in der Provinz Emilia
Aus der norditalienischen Region Emilia stammen Parmaschinken, Parmesankäse, *Pavarotti* und Ferrari. Seit Jahrhunderten wird hier aus den Weintrauben aber auch der kostbarste Essig der Welt hergestellt, der Aceto Balsamico Tradizionale. Mit dem traditionellen Balsamessig lassen sich viele Gerichte verfeinern – der lokale Parmigiano Reggiano ebenso wie Früchte, Fleisch oder Pasta. Giovanni *Cavalli* hat sein Leben dem „König der Essige“ gewidmet. Er stellt den Balsamessig nach jahrhundertealtem Rezept her und arbeitet unablässig an seiner Verfeinerung. Ein echter Aceto Balsamico wird ausschließlich aus gekochtem Traubenmost hergestellt und muss in Fässern unterschiedlicher Holzart über viele Jahre reifen. Der Essig der besten Qualität ist mindestens 25 Jahre alt und kostet um die tausend Euro pro Liter. Viele Emiliani haben eine eigene Acetaia, eine Essigbatterie, auf dem Dachboden, die über Generationen weitergegeben wird. Anna *Brevini* ist Landwirtin. Zur Weinlese kocht sie emilianische Gerichte für Erntehelfer und Familie.
- Dienstag, 1. Oktober, 07:30 | ARD-alpha
Willi wills wissen (Jugendprogramm) - Wie wird aus Trauben Wein gemacht?
Der Reporter Willi ist spannenden Geschichten aus dem alltäglichen Leben auf der Spur. Willi wills wissen und verfolgt den Weg der Trauben von der Lese bis in die Flasche. Selbstverständlich hilft Willi bei der Lese mit und erfährt dabei vom Kitzinger Winzer Otto, dass es zwei verschiedene Möglichkeiten gibt, die Trauben zu lesen. Entweder mühsam mit der Hand oder vollautomatisch mit einer Maschine. Auch die nächsten Arbeitsschritte schaut sich Willi ganz genau an: Die Trauben werden in einer Bütte gesammelt, gewogen und in die Kelterhalle transportiert. Und dann kommt der große Moment - das Pressen der Reben. Der so gewonnene Saft wird gefiltert, in große Tanks umgefüllt und zum Gären in große Fässer umgefüllt. Jetzt endlich entsteht der Wein! Aber wie kommt er in die Flasche? Dazu wird er in eine Fabrik transportiert. Hier sieht Willi auch ein Stück Korkeiche, aus dem der Korken für die Weinflaschen gemacht wird. Und beim letzten Arbeitsschritt, dem Etikettieren der Weinflasche, wartet noch eine Überraschung auf den Reporter: Die ganz spezielle Willi-Weinflasche!
- Dienstag, 1. Oktober, 09:10 | hr fernsehen
Alte Würzburger Wirtshäuser
Würzburg am Main ist nicht nur geprägt von seinen historischen Kirchen, seiner Geschichte und Kultur, sondern auch durch seine Gasthäuser und die vielfältigen Wirtshaus Traditionen. Ob im „Maulaffenbäck“, im „Stachel“ oder in der „Schiffbäurin“ auf der anderen Seite des Mains - sie alle gehören seit Langem zum Leben in der fränkischen Weinstadt. Die Filmautorin Hiltrud *Reiter* stellt diese drei Gasthäuser und ihre Stadt vor.
- Dienstag, 1. Oktober, 15:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat - Unterwegs im Weinland Rheinhessen
- Dienstag, 1. Oktober, 17:35 | ORF III
Expeditionen – Gipfel der Genüsse: Das Mátra-Gebirge in Nord-Ungarn
An den südlichen Rändern des Mátra-Gebirges wächst seit mehr als 1.000 Jahren Wein. Im kleinen Dorf Gyöngyöspata führen tiefe Stollen in den vulkanischen Fels. Diese Stollen bilden ideale Lagerplätze für Weinfässer, deshalb sind die Zugänge fast immer hinter einem einstöckigen Häuschen versteckt. Vor 18 Jahren ist Magdi *Bernáth* an ihren Geburtsort zurückgekehrt. Obwohl sie eine Stelle als Managerin hatte, ist sie heute Winzerin.
- Mittwoch, 2. Oktober, 14:00 | ORF III
Expeditionen – So schmeckt die Welt: Champagne
„So schmeckt die Welt“ lässt diesmal die Korken knallen. Wir reisen in die Wiege des Champagner in die französische Champagne. Hier haben sich über 10 Kellereien angesiedelt die den wohl weltweit beliebtesten und begehrtesten Schaumwein produzieren. Aber die Region hat weitaus mehr als nur Champagner zu bieten. In der Provinzhauptstadt Reims z.B. steht eine der berühmtesten Kathedralen Europas. Hier

kreieren auch Frankreichs beste Glasmaler das Innenleben des Gotteshauses. Die Champagne: Genuss, Erlebnis, Kultur, Handwerk und - natürlich - reichlich Champagner.

- Mittwoch, 2. Oktober, 18:35 | arte (online verfügbar von 01.10. bis 01.11.)
Die Grand Tour de Suisse
Die Reise führt zum Genfer See in das Weinanbaugebiet Lavaux. Es ist bekannt für den Chasselas-Wein. Neue Rebsorten sollen sich dem Klimawandel und dem sich wandelnden Geschmack anpassen.
- Donnerstag, 3. Oktober, 16:15 | Phoenix
Die Weinstraße
Die Deutsche Weinstraße führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Exotische Tiere, Ballonfahrer, Jugendliche auf Longboards und traditionsverbundene Tabakbauern zeigen, dass es entlang dieser Traumstraße zwischen Rheinebene und Pfälzer Bergland weit mehr zu entdecken gibt als Weinseligkeit.
- Donnerstag, 3. Oktober, 18:05 | SWR Fernsehen
Abenteuer Taubertal - Stationen einer Sommerreise
Diana und Markus *Bäuerle* aus Rheinhessen und ihre Kinder Noemi und Julian sind eine Woche mit dem Wohnmobil im Taubertal unterwegs. Zum Programm gehört auch das Entblättern der Rebstöcke auf einem Weingut in Lauda-Königshofen.
- Donnerstag, 3. Oktober, 18:30 | SWR Fernsehen (BW)
Genussvoll durch Südtirol - Feiern und Schlemmen mit Brot, Speck und Wein
Auf allen Festen Südtirols fließt Südtiroler Wein - Vernatsch, Lagrein oder Terlaner. Diese Weine gedeihen in der malerischen Landschaft am Kalterer See und seiner Umgebung und werden gerne angeboten.
- Donnerstag, 3. Oktober, 20:15 | MDR Fernsehen
So schön ist die Sächsische Schweiz - Eine unterhaltsame Entdeckungsreise mit Uta *Bresan*
Auf dem Weg durch die Sächsische Schweiz steht eine Kahnfahrt in der Kirnitzschklamm und ein Besuch des Botanischen Gartens von Bad Schandau ebenso an, wie ein Glas köstlicher Wein bei einem Pirnaer Winzer.
- Donnerstag, 3. Oktober, 23:15 | Phoenix
Der Pfälzerwald
Im Südwesten Deutschlands, unweit der französischen Grenze, liegt der Pfälzerwald. Farbenprächtige Buntsandsteinfelsen sowie unzählige Burgen und Ruinen überragen die nach Pinien duftenden Kiefernwälder. Die am Ostrand des Pfälzerwaldes verlaufende Weinstraße lädt mit ihren romantischen Weindörfern zum Verweilen ein. Die Natur hat sich hier, in einer der wärmsten Regionen Deutschlands, schon vor Jahrhunderten mediterran eingerichtet. Nicht umsonst gilt der Pfälzerwald als die Toskana Deutschlands.
- Freitag, 4. Oktober, 05:25 | 3sat
Deutschlands Traumstraßen: Die Weinstraße
Die Deutsche Weinstraße führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze - nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Es ist eine abwechslungsreiche Gegend. Exotische Tiere, Ballonfahrer, Jugendliche auf Longboards und traditionsverbundene Tabakbauern zeigen, dass es entlang dieser Traumstraße zwischen Rheinebene und Pfälzer Bergland Vieles zu entdecken gibt. Und der Wein spielt natürlich eine große Rolle.
- Freitag, 4. Oktober, 14:45 | rbb fernsehen
Inselwein und Winzersteak
Die Rheininsel Mariannaue gehört zu Schloss Reinhartshausen. Dort wächst im speziellen Klima ganz besonderer Wein. Und aus dem wilden Hopfen wird ein Winzerbier gebraut. Ganz in der Nähe liegt die Klostermühle in Kiedrich - mit bodenständiger Küche und langer Rheingauer Tradition.

- Samstag, 5. Oktober, 15:05 | ZDF neo
Terra X: Die Geschichte des Essens – Hauptspeise
Von einer gepflegten Tafel war Wein über viele Jahrhunderte nicht wegzudenken. Im Kloster Eberbach im Rheingau erfährt Christian Rach, was es hieß, die Trauben von Hand zu lesen und in hölzernen Kellern zu pressen. Ein Aufwand, der gern in Kauf genommen wurde. Denn der Konsum von Wein und auch Bier lag früher aufgrund der oft schlechten Wasserqualität höher als heute.
- Sonntag, 6. Oktober, 05:15 | 3sat
Weinviertel - Weites Land
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der Endlosigkeit. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr - der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region. Ein sanftes, wärmebegünstigtes Hügelland, das von Menschen genutzt wird, aber noch viele ursprüngliche Eigenarten bewahrt hat, ein stilles Land mit viel Vergangenheit und verborgenen Schätzen.
- Sonntag, 6. Oktober, 06:15 | hr fernsehen
Die Saar - ein Fluss und seine Geschichte
Die Dokumentation erzählt von Flößern und Schleusenwärtern, Badenixen und Kajakpaddlern, Winzern und Gemüsebauern, Graffitikünstlern und Anglern.
- Sonntag, 6. Oktober, 07:00 | ZDF neo
Terra X - Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter
Im Herbst herrscht im Weinbau Hochbetrieb. Alle Hände werden gebraucht. Auch bei Winzern wie Kilian Franzen und Angelina Lenz am Calmont an der Mosel, am steilsten Weinberg Europas. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.
- Sonntag, 6. Oktober, 19:10 | 3sat
Georgien - Mythen und Moderne
Georgien hat eine eigene Sprache und Schrift und ist bekannt als die Wiege des Weins.
- Sonntag, 6. Oktober, 20:15 | SWR Fernsehen
Naturparadies Weinberg
Der SWR-Film erzählt vom Leben und Überleben zwischen den Reben. Schauplätze sind die malerischen Weinlandschaften am Kaiserstuhl in Baden sowie in Südfrankreich und Niederösterreich. Beeindruckende Tier- und Naturaufnahmen zeigen das Zusammenspiel im Ökosystem Weinberg - vom Austreiben der Reben im Frühjahr bis zur Lese der Trauben im Herbst.
- Montag, 7. Oktober, 05:15 | SWR Fernsehen
Reisetipp Südwest: Rheingau - Zwischen Wein und Woodstock
- Montag, 7. Oktober, 22:00 | Bayerisches Fernsehen
Lebenslinien: Die Heimkehr der fränkischen Winzerin
Andrea Wirsching stammt aus einem fränkischen Weingut mit jahrhundertealter Tradition. Doch erst mit Mitte vierzig kommt sie in ihre Heimat zurück und führt das Gut in die Zukunft. 1964 wird Andrea in ein Traditionsweingut in Unterfranken hineingeboren. Vater und Onkel führen das Gut in Iphofen, das seit vielen Generationen im Besitz der Familie ist. Mit 18 Jahren bricht für sie eine Welt zusammen, als ihre Mutter plötzlich die Familie verlässt. Zuerst versucht Andrea als Älteste die Rolle der Mutter in der Familie zu übernehmen. Als der Vater eine neue Partnerin hat, hält es Andrea zu Hause nicht mehr aus und zieht zum Studium nach Augsburg. Nach dem Tod des Onkels bittet der Vater Andrea, auf das Weingut zurückzukehren. Dort beginnt sie eine Ausbildung zur Winzerin, um das Gut später übernehmen zu können. Auf einer Messe lernt sie jedoch Christian kennen, der ebenfalls aus einem Weingut stammt. Die beiden verlieben sich, Andrea zieht zu ihm an die Saar und die beiden gründen eine Familie. Sie ist

glücklich, bis 2003 zuerst ihre Schwiegereltern und dann ihr acht Jahre jüngerer Bruder sterben. Auch die Ehe gerät in die Krise und zerbricht schließlich. Andrea steht ohne Perspektive da. Sie fragt bei ihrem Vater an und kehrt zum zweiten Mal zurück nach Franken. Doch der Neustart auf dem Familiengut ist nicht leicht und es dauert, bis sie ihren Platz findet.

- Dienstag, 8. Oktober, 16:40 | arte (online verfügbar von 07.10. bis 06.01.)
Wein ohne Chemie? Anbaumethoden im Test
Im Weinbau läuft nichts ohne Chemie. Bis zu zwölfmal jährlich wird gespritzt. Auch im ökologischen Anbau greift man auf Pflanzenschutzmittel zurück. Zwar werden keine synthetischen Produkte verwendet, dafür aber mineralische wie Kupfer oder Schwefel. Warum gibt es keine Methoden, die chemische Hilfsmittel verzichtbar machen? Ein großes Problem stellt für die Züchter der Mehltau dar. Die Pflanzenkrankheit kam im 19. Jahrhundert mit neuen Rebsorten aus Nordamerika nach Europa und hat sich explosionsartig ausgebreitet. Der Schweizer Rebzüchter und Winzer Valentin *Blattner* sucht nach Lösungen. So kreuzt er eine pilzresistente nordamerikanische Rebe mit einer hiesigen, anfälligen Rebe. Ergebnis sind sogenannte PIWI-Weine: Weine, die aus pilzresistenten Rebsorten gewonnen werden. Die Brüder Jérémy und Jonathan *Ducourt* testen die Methode in der Praxis. Auf ihrem Weingut in der Region Entre-Deux-Mers setzen sie auf pilzresistente Weinreben. Die Moderatoren Emilie *Langlade* und Adrian *Pflug* pflanzen neue Reben und versuchen herauszufinden, ob PIWI-Weine eine Zukunft im kommerziellen Weinbau haben.
- Freitag, 11. Oktober, 17:00 | RTL PLUS
essen & trinken - Für jeden Tag: Wein gut, alles gut - Kochen mit Wein
Guter Wein, knuspriges Baguette und reichlich Käse. Heute heißt es „Wein gut, alles gut - Kochen mit Wein“.
- Freitag, 11. Oktober, 20:15 | ARD alpha
alpha-retro: 1957 - Das fränkische Weinjahr
Der Weinanbau in Franken funktionierte 1957 noch ohne Maschinen, mit Pferdefuhrwerken. Die Doku bietet ausführliche Erklärungen von damals, wie neue Rebstöcke gezüchtet werden (Pfropfung!) und herrliche Aufnahmen aus Franken, wie es sie vermutlich woanders kaum noch in dieser Ausführlichkeit gibt, und schürt damit die Lust auf Wein.
- Freitag, 11. Oktober, 20:15 | SWR Fernsehen
Die große Expedition in die Heimat: Erntefest in Rheinhessen
Herbstzeit ist Erntezeit. Die drei SWR-Moderatoren Annette *Krause*, Anna Lena *Dörr* und Steffen *König* sind in dieser Sonderausgabe von „Expedition in die Heimat“ beim Erntedank in Rheinhessen unterwegs. Sie treffen Menschen, die gerade ihre Ernte eingebracht und nun allen Grund zum Feiern haben. Auf einem der idyllischen Weingüter dreht sich vieles natürlich um die aktuelle Lese 2019. Gemeinsam mit ihren Gästen genießen sie die Köstlichkeiten, die die Natur den Menschen geschenkt hat, sagen aber auch denjenigen danke, die in den zurückliegenden Monaten Bemerkenswertes geleistet haben.
- Freitag, 11. Oktober, 20:45 | 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 bei uns im Norden. Der Temperaturanstieg macht sich auch im Wasser bemerkbar: 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 in Mecklenburg-Vorpommern mit der Klimakrise um? Das will Philipp *Abresch* auf der letzten Etappe seiner Reise für 'Wetter extrem' herausfinden.
- Freitag, 11. Oktober, 21:45 | ARD alpha
alpha-retro: 1993 - Der Letzte seines Standes? Der Fassbinder aus Sankt Paul
In einem kleinen Dorf an der Südtiroler Weinstraße lebt und arbeitet der Fassbinder Johann *Kostner*. Mit 86 Jahren steht er immer noch Tag für Tag in seiner Werkstatt, die er vom Großvater übernommen hat. Er ist einer der letzten Fassbinder, die trotz der unaufhaltsamen Entwicklung hin zu Kunststoff- und Edel-

stahlcontainern noch immer Fässer handwerklich herstellen - mit alten Werkzeugen, aus dem Holz der Edelkastanie. In einem kleinen Dorf an der Südtiroler Weinstraße lebt und arbeitet der Fassbinder Johann Kostner. Mit 86 Jahren steht er immer noch Tag für Tag in seiner Werkstatt, die er vom Großvater übernommen hat. Er ist einer der letzten Fassbinder, die trotz der unaufhaltsamen Entwicklung hin zu Kunststoff- und Edelstahlcontainern noch immer Fässer handwerklich herstellen - mit alten Werkzeugen, aus dem Holz der Edelkastanie.

- Samstag, 12. Oktober, 06:05 | 3sat

ÄTNA - Höllenschlund im Mittelmeer

Der Ätna gehört zu den aktivsten Vulkanen der Erde. Mit einer gewaltigen Höhe von über 3.300 Metern dominiert er Sizilien. Fast jedes Jahr bricht er, respektive sie, einmal aus. Die Gefahren für die Anwohner halten sich zwar in Grenzen, seit der obere Teil des Ätna zum Nationalpark erklärt wurde, der nicht bebaut werden darf. Reißen jedoch Flanken in tieferen Regionen auf, gibt es fast nichts, was den Lavafluss stoppen kann. Winzerin Chiara *Vigo* erinnert sich daran, wie sie als Kind miterleben musste, dass ein Ausbruch im Norden bei Randazzo fast alle Weinberge der Familie vernichtete. Gemeinsam mit ihrem Mann Gianluca baut sie heute hier den „Nerello Mascalese“ an, die typische rote Rebsorte der wenigen, etwa 130 Winzer am Ätna.

- Samstag, 12. Oktober, 15:30 | 3sat

Frühlingserwachen in Georgien

Georgien, das Land am östlichsten Rand Europas, scheint wie das Paradies in Miniaturformat. Birgit *Muth* hat Menschen getroffen, die sich regelrecht in das Land verliebt haben. Das Land zwischen West und Ost, zwischen Tradition und Moderne, auf einer Fläche gerade mal so groß wie Bayern, scheint alles zu bieten: alpine Gipfel des großen Kaukasus genauso wie sonnenverwöhnte Täler mit bestem Wein und weiten Stränden am Schwarzen Meer.

- Samstag, 12. Oktober, 17:30 | SWR Fernsehen

Weinsafari - Entdeckungsreise in Rheinhessen

In der neuen Folge der Genusssendung rund um den Wein ist der Schauspieler Michael *Trischan* zu Gast: Er ist durch seine Rolle als "Dr. Brenner" in der ARD-Serie "In aller Freundschaft" bekannt geworden. Die ehemalige Deutsche Weinkönigin Janina *Huber* (früher: Huhn), Deutsche Weinkönigin 2014/15, unternimmt mit ihrem prominenten Gast eine kulinarische Abenteuerreise in Rheinhessen: Ingelheim, Mainz-Ebersheim, Essenheim und Appenheim stehen auf dem Programm. Der Genießer Michael *Trischan* lernt viel über Rheinhessen: Welche Beziehung es zu Apulien in Italien gibt, dass deutscher Rotwein international mithalten kann, dass in rheinhessischen Straußwirtschaften auch Schauspieler auftreten, wie jung und weiblich die Weinszene ist und wie in Rheinhessen Tapas zubereitet werden.

- Sonntag, 13. Oktober, 15:00 | SWR Fernsehen

Deutsches Weinlesefest 2019: Festumzug aus Neustadt an der Weinstraße

Bereits seit mehr als 100 Jahren laufen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei Deutschlands größtem Winzerfestumzug durch die Straßen von Neustadt an der Weinstraße. Am zweiten Sonntag im Oktober werden mehr als 150.000 Besucherinnen und Besucher erwartet. Der Festumzug ist der Höhepunkt des alljährlichen Weinlesefestes in Neustadt. Über 150 Zugnummern mit Festwagen, fröhlichen Musik- und Brauchtumsgruppen sowie Prunkwagen fahren durch die Straßen der Stadt. Auf spektakulären Wagen thronen unter anderem die frisch gekürte deutsche Weinkönigin sowie die pfälzische Weinkönigin. Die Weinhoheiten stellen sich erstmals einem großen Publikum vor. Aber auch weitere „gekrönte Häupter“ haben ihren Platz im Festumzug. Ob Zwiebelkönigin oder Bacchusfiguren, ob Kellermeister oder Weinnasen - sie alle ziehen durch die heimliche Weinhauptstadt Deutschlands. Das SWR Fernsehen ist mit den SWR-Moderatorinnen Kerstin *Bachtler* und Claudia *Albrecht* live dabei. Zugreporterin ist Annette *Dany*.

- Sonntag, 13. Oktober, 18:00 | NDR Fernsehen

Hanseblick - Unentdecktes Moldawien: Europas Mauerblümchen im Aufbruch

Die Republik Moldau (Moldawien) ist einer der am wenigsten besuchten Flecken Europas. Dabei verfügt das Land über eine 5.000 Jahre alte Weinanbautradition. Die Erde ist fruchtbar und das Klima mild. Wein, Obst und Gemüse gedeihen in der hügeligen Landschaft sehr gut. Die ersten Bauern haben den Ökotourismus entdeckt. Der „Hanseblick“ stellt außerdem Winzer vor, die prämierte Spitzenweine produzieren, und erkundet einen der größten Weinkeller der Welt.

- Sonntag, 13. Oktober, 18:45 | Bayerisches Fernsehen
Freizeit: *Schmidt* Max schwimmt im Moselwein
Sie gilt als die beste weiße Rebsorte der Welt – filigran, alterungsfähig für Jahrzehnte bei geringem Alkoholgehalt. Deutschland ist der größte Riesling-Produzent der Welt. Niemand kann aus dieser Traube eine derartige Qualität an Weinen erzeugen wie die deutschen Winzer. Das „Epizentrum“ für Riesling liegt im Anbaugebiet Mosel. Der *Schmidt* Max ist also losgezogen für die „freizeit“ in die Gegend an der Mosel zwischen Trier und Koblenz, um Weinberg-Wege zu entdecken, von denen einige so steil sind, dass sie als Kletter-Routen vom Deutschen Alpen Verein ausgewiesen werden. Er hat Weingüter gefunden, deren Flaschen-Etikett seit fast 100 Jahren unverändert ist. Winzer, die am liebsten gar nicht ihre jungen, sondern viel lieber gereifte Weine verkaufen. Und: Der Schmidt Max hat auf der VDP-Prädikatsweinversteigerung in Trier mitgeboten, dem wichtigsten Ereignis weltweit für deutschen Wein, zu dem Gäste aus allen Kontinenten kommen. Unterwegs ist er mit dem „Amphicar“, einem schwimmfähigen Oldtimer-Auto, das auf der Straße, aber auch im Wasser, also in der Mosel, fahren kann.
- Montag, 14. Oktober, 14:45 | 3sat
Spaniens schönste Inseln: Lanzarote, Gran Canaria und La Palma
Auf Lanzarote gibt es kleine, heimelige Fincas, umgeben von teilweise uralten Weinstöcken, jeder geschützt von runden Steinmüerchen. Bettenburgen finden sich hier nicht.
- Montag, 14. Oktober, 21:00 | Bayerisches Fernsehen
Bayern erleben: Winzerinnen - Die Erbinnen des Bocksbeutel
Andrea Wirsching, *Ilonka Scheuring* und *Christine Pröstler* sind Namen, die man sich merken sollte: Sie stehen für spritzigen edlen Wein aus Franken, gekeltert von weiblicher Hand, der sich auf dem internationalen Markt sehen und schmecken lassen kann. Ob trockene Sommer oder Veränderung der Bedingungen auf dem Weltmarkt – die fränkischen Winzerinnen nehmen jede Herausforderung an.
- Dienstag, 15. Oktober, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Länder-Menschen-Abenteuer: Ostwärts - eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit
Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf und schon wird man eingeladen hereinzukommen! Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74jährigen Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive!
- Dienstag, 15. Oktober, 20:15 | hr fernsehen
Herrliches Hessen: Unterwegs am Untermain
Dieter *Voss* ist unterwegs am Untermain, zwischen Hochheim und Flörsheim. Die Region ist vielfältig und voller Kontraste: uralte Weinberge und beinahe unberührte Natur. Ein Jungwinzer und die traditionelle Sektherstellung: *Simon Schreiber* und seine Familie stellen noch Sekt nach der Champagner-Methode her. Warum das Erfolg hat und wie sich Jungwinzer heute behaupten müssen, erzählt der 25jährige.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 27. Sept. 2019, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung: Wanderung durch den Herbst**
Im Herbst wandern Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* auf schmalen Pfaden von der Ried Loibenberg auf den Dürnsteiner Kellerberg. Handgemauerte Terrassen, eine vielfältige Flora und Fauna und spektakuläre Ausblicke sind ebenso garantiert wie exzellente Weine und kleine Köstlichkeiten.

Dauer ca. 3,5 Stunden, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau | € 25,- p.P.

Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen:

<https://shop.domaene-wachau.at/de/Event-Tickets/27-September-2019-Wein-Rieden-Wanderung.html>



- Dienstag, 8. Oktober 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
 „FOLGE 1“: Paul Zimmermann, Winzerhof Zimmermann, Radlbrunn, Weinviertel
 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

- Donnerstag, 10. Oktober 2019, 18:30 Uhr: **Kellerschlüssel Kulinarium: Mochi-Kultküche**
 Japanische Cross-over-Küche steht auf dem Programm, wenn im Oktober das Team vom Mochi im barocken Kellerschlüssel aufkocht. Nach dem Motto „Alles ist erlaubt“ verbindet das Wiener Kult-Restaurant traditionelle japanische Küche mit internationalen Einflüssen. Außergewöhnliche und originelle Kreationen, die – so will es die Tradition – geteilt werden sollen. Dazu passend kredenzt Master of Wine Roman Horvath spannende Weine aus dem Keller der Domäne Wachau und von Winzerfreunden.
 Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at oder Tickets gleich online kaufen: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Veranstaltungen-2019/10-Oktober-2019-Kellerschloessel-Kulinarium.html>
 Preis € 95,- p. P. (inkl. ein 5-Gang-Menü des Gastkoches mit begleitenden Weinen der Domäne Wachau und internationalen Überraschungen, Wasser & Kaffee).


- Samstag, 12. Oktober 2019, 14 – 20 Uhr: **Walk around Tattendorf**
 Die Tattendorfer Winzer laden zum genussvollen Spaziergang ein: Neue Weine, regionale Schmankerl, den beschaulichen Weinort in der Thermenregion in seiner herbstlichen Schönheit erkunden. Von Winzer zu Winzer spazieren und dabei die Weine der 13 teilnehmenden Betriebe kennenlernen. Dazu gibt es an jeder Station ein feines kulinarisches Häppchen.
 Check-in für den „Walk around Tattendorf“ ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier findet die Ausgabe der Walking-Pässe statt. Um € 44,-- p.P. (inkl. Getränke und Speisen) können von 14 – 20 Uhr alle teilnehmenden Weingüter besucht werden.
 Bitte um Voranmeldung bei Weingut *Heggenberger*: 02253/81432 | weingut@heggenberger.at.

- Samstag, 19., und Sonntag, 20. Oktober 2019, 14 - 20 Uhr: **Offene Kellertür Gumpoldskirchen**
 Die Gumpoldskirchner Winzer laden zur Offenen Kellertür ein. Um € 35,- pro Person kann bei allen teilnehmenden Winzern nach Lust und Laune verkostet werden – Rotgipfler, Zierfandler sowie viele weitere spannende Weißweine und Rotweine aus der Thermenregion. Im Eintritt ist ein 20-Euro-Gutschein für den Weineinkauf beim Lieblingswinzer inkludiert. Ein Traktorshuttle bringt die Gäste von Winzer zu Winzer. Am Sonntag um 15 Uhr erwartet die Besucher eine geführte Wanderung durch die Gumpoldskirchner Rieden.

 Weitere Infos und attraktive Übernachtungs-Packages unter www.offene-kellertuer.at.

- Montag, 21. Oktober 2019, 16 – 21 Uhr: **Österreichische Sektgala 2019 (Wien)**
 Am Vorabend zum „Tag des Sektes“ erwartet die Besucher der Österreichischen Sektgala in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien wieder grenzenlos prickelndes Vergnügen – mit Spezialitäten von bekannt-berühmten Herstellern ebenso wie von Geheimtipps aus kleiner Produktion. Eintritt: € 25,- (Tageskasse) | € 19,- (Vorverkauf: <https://www.machhoffmann.at/veranstaltungen/oesterreichische-sektgala/vorverkaufstickets/>)
 Mehr Infos zum österreichischen Sekt: <https://www.oesterreichsekt.at/de/startseite.html>.


- Montag, 28. Oktober 2019, 17 – 22 Uhr: **Thermenregion TOP 100 @ WINE AFFAIRS (Wien)**
Bereits zum 4. Mal werden die TOP-100-Weine der Thermenregion in Kooperation mit den Weinevent-Spezialisten von WINE AFFAIRS präsentiert. Die Weinverkostung im Wiener Hotel Hilton am Stadtpark spricht in gleichen Maßen Weinkenner sowie interessierte Neueinsteiger an. Das vinophile Publikum erwartet spannende Weine und eine ungezwungene Atmosphäre. Für Fragen zu den Weinen stehen die anwesenden Winzer gerne zur Verfügung. Dazu gibt's feine Sounds und Snacks. Zusätzlich zu den besten 100 Weinen aus den Sorten Rotgipfler und Zierfandler sowie weißen und roten Burgunder (Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Gris, Pinot Noir und St. Laurent) kommen erstmals darüber hinaus die besten 14 Prädikatsweine zur Verkostung. Tickets ab sofort unter: www.wine-affairs.at. | Eintritt: € 22,- (VVK: € 18,-)
- Montag, 4. November 2019, 17 – 22 Uhr: **Carnuntum in Wien**
Auch heuer wieder präsentieren die Carnuntiner ihre neuen Weine, die in Nomenklatur und Stilistik schon ganz dem neuen Carnuntum DAC-System entsprechen. 38 Winzerinnen und Winzer zeigen ihre Carnuntum-Weine dem breiten Publikum in der beeindruckenden Säulenhalle des Wiener MAK (Museum für angewandte Kunst, Weiskirchnerstraße 3). Tickets (Vorverkauf: € 18,-) unter <https://www.oeticket.com/event/wine-affairs-meets-carnuntum-mak-museum-fuer-angewandte-kunst-12234644/>.
- Dienstag, 12. November 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 2“: Thomas *Stopfer*, Weinhof *Stopfer*, Ruppersthal, Wagram
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
- Freitag, 15., und Samstag, 16. November 2019, 14 – 20 Uhr: **Lagenverkostung Johanneshof**
Die alljährliche Lagenverkostung auf dem Johanneshof bietet eine gute Gelegenheit für einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine in Rot und Weiß. Die Subskription für die roten Lagenweine Jahrgang 2018 startet an diesem Wochenende. Neben Fassproben aus der Riede Holzspur von St. Laurent und Pinot Noir stehen die weißen Lagenweine 2017 sowie Premiumrotweine 2017 zur Verkostung bereit.
Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung erforderlich: 02253/81423 | office@j-r.at.
- Samstag, 16., und Sonntag, 17. November 2019: **24. Göttlesbrunner Lepoldigang**
An zwei Tagen im November rund um den Tag des niederösterreichischen Landespatrons, den Heiligen Leopold, laden die Göttlesbrunner Winzerinnen und Winzer wieder zum alljährlichen Rundgang durch den Ort, dem mittlerweile 24. Lepoldigang. Diesmal steht er unter dem Motto „Bag To Nature“ (siehe nebenstehendes Bild) und findet am Sa., 16. Nov., 13 - 20 Uhr, und am So., 17. Nov., 12 - 18 Uhr, statt.
Auf dem umfangreichen Programm stehen Weinkeller-Besuche, Wein-Verkostungen und Betriebs-Besichtigungen. Der Unkostenbeitrag beträgt € 25,- p.P. und gilt für beide Tage.
Einladung und Kostnotizheft sowie weitere Details zur Veranstaltung und „Die Winzer“-App zum kostenlosen Download unter <https://www.leopoldigang.at/>.



- Donnerstag, 21. Nov. 2019, 14 - 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangskost 2019 (Graz)**
 Viel Frucht und Finesse, samtig anmutende Tannine und bester Trinkfluss, das verheißt der Rotweinjahrgang 2017 aus dem Mittelburgenland. Dieser steht bei der kommenden Jahrgangspräsentation am 21. November in Wien im Mittelpunkt. Besonderes Highlight bilden dabei die Mittelburgenland Reserveweine.
 Die Präsentation der Weine übernimmt vorrangig die jeweils nächste Generation der Weingüter – die jungen Damen und Herren stellen sich und ihre Sichtweise von Gegenwart und Zukunft vor.
 Donnerstag, 21. Nov. 2019, 14 - 20 Uhr | Alte Universität Graz, Hofgasse 14, 8010 Graz
 Eintritt: € 12,- | Die Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie online unter:
<http://www.blaufraenkischland.at/termine/detail/weinpraesentation-in-graz.html>.
- Montag, 25. November 2019, 15 – 20 Uhr: **Falstaff Rotwein Gala 2019 (Hofburg, Wien)**
 Die besten heimischen Rotwein-Winzer werden persönlich in die Hofburg kommen und ihre Spitzen-Weine ausschenken. Es ist das Jahres-Highlight für Rotweinfreunde! Verkosten Sie den Jahrgang 2017 sowie gereifte Weine und seien Sie live dabei bei der Prämierung der Falstaff-Sieger sowie der Präsentation des Falstaff Rotweinguides 2020. Rund 200 Winzer werden dabei sein und ihre besten Weine aus dem aktuellen Sortiment präsentieren.
 Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
 Tickets im Vorverkauf: EUR 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: EUR 35,-
 Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-rotweingala-2019-tickets-53289856395>.
- 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 Rehschlägel 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>.



(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: 19. Oktober 2019

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, 9. November 2019, 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 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, 30. November 2019, 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 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 2019:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 195 Euro Beitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 2019 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 325 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2019 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 625 Euro gibt's für das verbleibende Halbjahr noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2019 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*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

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

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

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

*** Mehr als 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



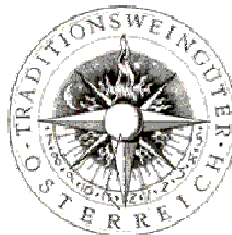
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
