

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_19

12. SEPTEMBER 2019

Die Themen:

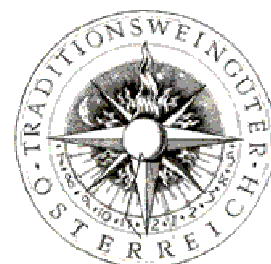
- Es geht los: Most, Sturm, Staubiger – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Willi *Klinger* wird nach ÖWM nun neuer Geschäftsführer von Wein & Co..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Wachau 3
- Neue DAC in Carnuntum..... 3
- Neun 1^{er} Erste Lagen in Carnuntum 4
- Die „Großen Hämmer“ in der Alten Schmiede in Schönberg..... 4
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion:
Champagner-Lese 2019 mit maximal 10.200 kg/ha..... 5
- Die Wein-TV-Tipps bis Ende September..... 6
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
(2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17



HIRTL



glatzer
Carnuntum



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

***) Es geht los: Most, Sturm, Staubiger – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Es ist die Zeit der Feinschmecker. Sie können es schon nicht mehr erwarten und müssen den neuen Jahrgang verkosten und kennenlernen. Und endlich ist die Zeit gekommen, wo die ganze Familie beim Heurigen mit dem Rebensaft versorgt werden kann. Der frische Most für die WeinUnmündigen, der Sturm für die Damen – sagt man – und der Staubige für die neugierigen Liebhaber. Es ist als ob der Herr der Dame ins Dekolleté blickt. Man sieht schon einiges und die Fantasie wird beflügelt. „Diese Frucht, die spürbare Fülle und die jugendliche Frische“ schwärmt der Weinliebhaber und bestellt gleich noch ¼ Staubigen. Aufgepasst! Wer mit dem Sturm anstoßt oder sich gar noch zuprostet zahlt die nächste Runde. Man nennt das auch Lehrgeld. Wie heißt es richtig? MAHLZEIT! Aber was bedeutet dann PROST-MAHLZEIT? (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:

Ich würde in die Weinreben
so gerne etwas reinweben,
wie sehr ich diese Bleibe liebe.
Ach, wenn sie doch beileibe bliebe!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Willi Klinger wird nach ÖWM nun neuer Geschäftsführer von Wein & Co**



Willi Klinger © Manfred Klimek

Mit 13 Jahren Tätigkeit ist Willi Klinger nicht nur der bisher längstdienende Geschäftsführer der ÖWM, sondern ziemlich sicher auch derjenige, der den Ruf und den Erfolg des österreichischen Weins im In- und Ausland ganz besonders positiv geprägt hat. Sein Kommunikationstalent wandelte sich nicht erst während dieser Jahre, aber vor allem in dieser Zeit, zum Marketinggenie. Und seine Vorerfahrungen in der Weinbranche als Mitarbeiter im österreichischen Weinhandel (zunächst in Salzburg und dann als Mann der ersten Stunde bei Wein & Co in Wien) sowie als Geschäftsführer bei den Freien Weingärtnern (heute Domäne) Wachau, insbesondere aber seine internationalen Aufgaben bei Angelo Gaja im Piemont, qualifizierten den studierten Romanisten für seine langjährige erfolgreiche Tätigkeit.

Nach seinem bereits im letzten Jahr angekündigten Ausscheiden aus der ÖWM mit Ende 2019 waren alle, die ihn ein wenig besser kannten, in höchstem Maße neugierig, welcher wohl der nächste berufliche Schritt des 63jährigen gebürtigen Oberösterreicher sein werde. Spekuliert wurde auch schon mit dem entspannten Pensionsantritt, was aber nicht nur aus meiner Sicht keinesfalls zu seinem umtriebigen Wesen passt.

Nun ist es raus: Die Rückkehr zu den Wurzeln, also der Weg zurück zu der von ihm praktisch mitgegründeten und in den ersten Jahren mitaufgebaute Wein-Handelskette Wein & Co als Ge-

schäftsführer mit 1.1.2020 wurde letzte Woche bekanntgegeben und schließt den Kreis seines Lebenswerkes. Hier kann er seine langjährige internationale Erfahrung in einem großen deutschen Handelshaus einbringen. Wein & Co war 1993 von Heinz Kammerer gegründet worden und wurde Ende 2018 an die deutsche Hawesko-Gruppe verkauft.

Persönlich freue ich mich jetzt schon sehr auf die eine oder andere gemeinsame Weinverkostung oder hochwertige kulinarische Abendveranstaltung inklusive einer künstlerischen oder sogar kabarettistischen Einlage eines langjährigen Freundes und frühen Förderers. (bbj)

Quellen: Die Presse online, 02.09.2019, 14:52, <https://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5683363/Willi-Klinger-wird-neuer-Wein-CoChef>, Der Standard online, *niw*, 2. September 2019, 15:49, <https://www.derstandard.at/story/2000108138488/jamie-oliver-bleibt-fleischesser>, Falstaff online, Bernhard Degen, 02. September 2019, <https://www.falstaff.at/nd/willi-klinger-wird-neuer-wein-co-geschaefsfuehrer/>, Vinaria online, 02.09.2019, <http://www.vinaria.at/NewsDetail.aspx?id=3623>, Gourmetwelten online, 2. September 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/wein_co_willi_klinger_wird_geschaefsfuehrer/.

*) Neue DAC in Carnuntum

Für die meisten Weinliebhaber doch ein wenig überraschend, für Insider aber schon länger absehbar, bekommt das Weinbaugebiet Carnuntum eine eigene und nach langer Beratungszeit auch gut durchdachte DAC-Regelung mit festen Grundsätzen und ausreichend Flexibilität.

Obwohl eher DAC-kritisch eingestellt war das Thema Herkunft für die Winzerschaft in Carnuntum schon lange ein wichtiges Thema, dessen Definition und Unterteilung man viel Aufmerksamkeit widmete. So lief etwa bereits seit vielen Jahren ein aufwändiges Projekt zur Charakterisierung und Klassifikation der verschiedenen Terroirs im Gebiet, dessen Ergebnisse nun in eine Lagenklassifizierung einfließen.

So beobachtete man die Aktivitäten und Entwicklungen in den umliegenden Gebieten sehr genau und konnte nun ein umfassendes wie überzeugendes Konzept liefern. Die nun fertige DAC-Verordnung wird für den das Weinbaugebiet Carnuntum ausmachenden politischen Bezirk Bruck an der Leitha sowie den Gerichtsbezirk Schwechat gelten.

Die neue Regelung ist ab dem Jahrgang 2019 verpflichtend, kann aber auch - wo zulässig -

Rosinas Rosinen: Wachau



Über die Wachau zu schreiben und nicht zugleich ein Loblied anzustimmen, ist für mich praktisch unmöglich. Folglich wird dies eine Hommage an ein recht kleines Weinbaugebiet Österreichs werden, das jedoch in seiner Bedeutung in Sachen Weißwein dem französischen Bordeaux in Bezug auf Rotwein um nichts nachsteht. Atemberaubend schön zu jeder Jahreszeit lädt die Wachau immer wieder ein vorbeizuschauen, zu verweilen, oder die überbordende Pracht vom Wasser aus zu bestaunen. Es sind gerade mal 16 Kilometer entlang der Donau, wo sich rechts und links des Flussufers bezaubernde Landschaften auftun und sich mehr als 120 Rieden mit teil sehr unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten und Kleinklimazonen aneinanderreihen. Manche dieser Riednamen lassen sich bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen und zeugen von Jahrhunderten Tradition und Geschichte. Wer kennt nicht die Legende um Blondel, den Minnesänger, der Ende des 12. Jahrhunderts auf der Suche nach seinem Herrn, dem englischen König Richard von Löwenherz, im Heiligen Römischen Reich von Burg zu Burg gezogen sein soll? Immer zur Nachtzeit habe er vor jeder Burg ein Lied gesungen, in der Hoffnung, von Löwenherz erkannt zu werden. Aus dem Kerkerverlies der Burg Dürnstein sei dann endlich die lang ersehnte Antwort in Form eines Gesanges gekommen; untrügliches Zeichen, dass Blondel fündig geworden war und nunmehr die Befreiung des Königs veranlassen konnte... Inwieweit das der vollen Wahrheit entspricht, tut genaugenommen nichts zur Sache. So mancher unter uns neigt doch selbst dazu, Vergangenes in rosarotem Licht zu sehen. Eine wunderbare Gabe der Psyche, Schönes im Gedächtnis zu bewahren und weniger Schönes langsam verblassen zu lassen.

Was allerdings die Wachau angeht, so gibt es für mich rein gar nichts, was mit der Zeit verblassen sollte. Es ist jenes Fleckchen Erde, wo für mich Romantik und Realität eins werden. Hier habe ich im Kellergewölbe eines renommierten Weinguts Ende der 1990er Jahre bei einer Verkostung von Fassproben eine wahre Offenbarung erlebt und nur wenige Jahre später einem „Grenz-Wachauer“ schließlich mein Ja-Wort gegeben.

www.rosina-bruckner.com

für Weine aus den davorliegenden Jahrgängen in Anspruch genommen werden. Die Weine werden chemisch analysiert und von einer amtlichen Kostkommission auf Typizität geprüft. Den Regeln entsprechende Weine müssen die Herkunft Carnuntum am Vorderetikett anführen. Die Weine – weiß wie rot – müssen trocken sein und aus einem Erntejahr. Herstellung und Abfüllung muss im Gebiet erfolgen.

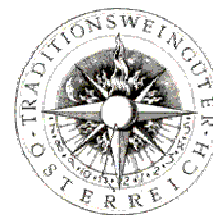
Weißweine müssen aus den Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder oder Grüner Veltliner bestehen. Zulässig sind auch Verschnitte, wobei $\frac{2}{3}$ aus den drei genannten Rebsorten sein müssen. Den Rest können die Winzer aus sonstigen Qualitätsweinsorten beimischen. Gleiches gilt für Rotwein: Diese müssen aus Zweigelt oder Blaufränkisch bestehen, die auch hier erlaubten Verschnitte folgen ebenfalls der $\frac{2}{3}$ -Regel, was eine hohe Flexibilität bei den Cuvées erlaubt.

Die mittlerweile bewährte Wein-Qualitätspyramide aus Gebietswein, Ortswein und Riedenwein an der Spitze wird auch für Carnuntum DAC zur Anwendung kommen. Für Ortswein sind nur sechs Gemeinden zugelassen (Göttlesbrunn, Hainburg, Höflein, Petronell, Prellenkirchen und Stixneusiedl), bei den Riedenweinen hat man sich auf nur 41 der insgesamt knapp 130 bestehenden abgegrenzten Lagen geeinigt. Ried und Ort dürfen ausschließlich bei DAC-Weinen angeführt werden. Orts- und Riedenweine dürfen frühestens am 15. März (Weiß) bzw. am 1. November (Rot) des auf die Ernte folgenden Jahres verkauft werden.

Quelle: Vinaria online, 02.09.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3619

*) Neun 1^{ÖW} Erste Lagen in Carnuntum

Der Herkunfts- und Lagenprozess läuft in Carnuntum schon seit mehr als einem Jahrzehnt. Ein ausführliches Geologie-Projekt, laufende Degustations- und Diskussionsrunden der Winzer, Arbeitsgruppen zu Lagenweinen ... all das führte dazu, dass 2018 insgesamt 20 Rubin Carnuntum Weingüter in den Verein der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) aufgenommen wurden. Damit wurden ihre langjährigen Bestrebungen und die detaillierte Herausarbeitung der einzelnen Lagen im Gebiet vereinsrechtlich festgeschrieben. Aufwendig wurden – wie bei den ÖTW üblich – die Relevanzfaktoren geprüft, die historische Bedeutung der Lagen, die internationale Bekanntheit der Weine sowie deren Marktrelevanz, bevor sie schließlich als 1^{ÖW} Erste Lagen klassifiziert werden konnten. Weine aus 9 Rieden in Carnuntum dürfen von nun an diese Auszeichnung tragen, wenn sie aus den Rebsorten Zweigelt oder Blaufränkisch bzw. aus Cuvées dieser Sorten gemacht sind.



Diese neun 1^{ÖW} Erste Lagen sind:

- Ried Aubühl 1^{ÖW} (Höflein)
- Ried Bärnreiser 1^{ÖW} (Höflein)
- Ried Haidacker 1^{ÖW} (Göttlesbrunn)
- Ried Kirchweingarten 1^{ÖW} (Höflein)
- Ried Rosenberg 1^{ÖW} (Göttlesbrunn)
- Ried Schüttenberg 1^{ÖW} (Göttlesbrunn)
- Ried Spitzerberg 1^{ÖW} (Prellenkirchen)
- Ried Steinacker 1^{ÖW} (Höflein)
- Ried Stuhlwerker 1^{ÖW} (Göttlesbrunn)

Verkostet wurden die 1^{ÖW} Erste Lage-Weine aus Carnuntum erstmals letzte Woche auf Schloss Grafenegg in Niederösterreich gemeinsam mit den 1^{ÖW} Erste Lage-Weinen der 36 Mitgliedsbetriebe aus dem Kremstal, dem Kamptal, dem Traisental und dem Wagram sowie den ebenfalls erst kürzlich dazu gestoßenen 6 neuen Mitgliedern aus Wien. Erhältlich sind die Weine selbstverständlich ab Hof bei den Mitgliedsbetrieben (<https://traditionsweingueter.at/ueber-uns/>) sowie im gut sortierten Fachhandel. (bbj)

*) Die „Großen Hämmer“ in der Alten Schmiede in Schönberg

Insgesamt rekordverdächtige 8 Winzer brachten ihre Weine ins Finale der Verkostung der Reserve-Weine am 7. September in der Alten Schmiede in Schönberg. Die Verleihung der „Großen Hämmer“ entwickelte sich zum wiederholten Male zu einem Aufmarsch der höchstwertigen Weine des Jahrgangs aus dem nördlichen Kamptal und konnte erneut unter Beweis stellen, welches Potential

an Qualität zu einem überragenden Preis-Leistungs-Verhältnis in dieser Region schlummert, die zumeist im Schatten der deutlich bekannteren Gemeinden Langenlois oder Zöbing steht.

Im Vorfeld wurden von einer achtköpfigen Fachjury aus Sommeliers, Gastronomen und Weinjournalisten jene 12 Weine aus den eingereichten Reserven ausgewählt, die am Samstag, 7. September, ab 19 Uhr, der Publikumsjury zu einem feinen viergängigen Menü der Weinstube *Aichinger* zur Bewertung vorgestellt wurden: 6 Grüne Veltliner, 3 Rieslinge und 3 Süßweine von Maximilian *Aichinger*, Gerhard *Deim*, Reinhard *Eisenbock*, Matthias *Hager*, Oskar *Hager*, Franz *Leopold*, Wolfgang *Riedlmayer* und Karin *Leopold*.

Ihr BBJ Wein-Newsletter-Mitherausgeber und Redakteur, Dr. Bernulf *Bruckner* jun.,

durfte durch den Abend führen und – wie online nachzulesen ist – „begleitete unser Publikum mit feinsinniger, pointierter Moderation mit Ausflügen in die internationale Weinwelt.“

(<https://www.alteschmiede-schoenberg.at/veranstaltungen/aktuelle-veranstaltungen/aktuelles-detail/artikel/3-winzerholten-sieg-beim-den.html>).

Nach der Zusammenführung der Fach-Jury-Wertungen mit den Publikums-Jury-Punkten wurden die folgenden Sieger der „GROSSEN HÄMMER 2019“ ermittelt und mit der Hammertrophäe pramiert:

1. Platz: 2018 Grüner Veltliner Ried Kalvarienberg, Kamptal DAC Riedenwein (14,5 % Alk., trocken)
Weingut Gerhard *Deim*, Schönberg
Bestbewertung mit 5 von 5 Gläsern (95 bis 100 Punkte) im *wein.pur* Guide
2. Platz: 2018 Grüner Veltliner Alte Reben, Kamptal DAC Reserve (14 % Alk., 5,6 g RZ, 5,1 g S.)
Weingut Reinhard *Eisenbock*, Schönberg
3. Platz: 2018 Grüner Veltliner Löss Kamptal DAC Reserve (14,3 % Alk., 2,7 g RZ, 4,3 g S.)
Weingut Franz *Leopold*, Schönberg

Der SONDERPREIS für Süßweine wurde für den 2017 Riesling Eiswein vom Weingut Oskar *Hager* aus Mollands vergeben. Einen Rückblick auf die „Große Hämmer“-Bewertung finden Sie auch hier auf Facebook: <https://www.facebook.com/alte.schmiede.schoenberg/posts/2348488588579862> (*bbj*)

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

Champagner-Lese 2019 mit maximal 10.200 kg/ha

Weil der Witterungsverlauf des Jahres 2019 von Kälte und Niederschlag, Trockenheit und Hitze geprägt war, weisen die Trauben in der Champagne Anfang September eine hohe Säure mit gleichzeitig geringerer Farbpigmentierung auf als 2018 auf, wenn auch bei gleicher Zuckergradation. Auf den Sonnenrekord im Februar folgten zwischen April und Mai Frühjahrsfröste. Dadurch wurden die Knospen der Reben auf etwa 1.000 ha zerstört – das entspricht 3 % der Gesamtfläche. Die Hitze- und Dürreperioden ab Juni hatten hingegen keine bleibenden negativen Auswirkungen.

Um die in der Champagne jedoch erwünschte aromatische Reife zu erreichen – Säure-Zucker-Gleichgewicht –, benötigen die Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben allerdings einen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol.; Meunier muss bei mindestens 10,0 % vol. liegen.

Damit diese Werte auch möglichst flächendeckend erreicht werden können, wurde der in diesem Jahr zur Weinbereitung zur Verfügung stehende Höchstertrag auf 10.200 kg/ha begrenzt und liegt damit etwas niedriger als 2018 (10.800 kg/ha).



Die „Große Hämmer“-Sieger und Gratulanten (v.l.): Bgm. Michael *Strommer*, Franz *Leopold* (Platz 3), Oskar *Hager* (Sonderpreis), Gerhard *Deim* (Platz 1), Reinhard *Eisenbock* (Platz 2) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. © Alte Schmiede

Die Champagne-Lese erfolgt ausschließlich per Hand, um die Unversehrtheit der Beeren für die Ganztraubenpressung zu garantieren. Für jeden der 320 Crus und jede der drei zugelassenen Rebsorten wird der frühestmögliche Lesebeginn festgelegt. Jeder Erzeuger beobachtet den Reifeverlauf seiner Trauben und wählt den besten Lesezeitpunkt für jede Rebsorte und jede Parzelle innerhalb von drei Wochen nach dem frühesten Lesedatum. Zur Champagne-Lese sind rund 120.000 Lesehelfer im Einsatz.

Quellen: Falstaff online, 03. September 2019, <https://www.falstaff.at/nd/champagner-lese-startet-mit-120000-helfern/>, Gourmetwelten online, 3. September 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/champagne_lese_2019_10200_kilogramm_pro_hektar/, Vinaria online, 09.09.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3633.

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte September

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

- Mittwoch, 11. September, 20:15 | SWR Fernsehen
 Lecker aufs Land (1/7): Zu Gast bei Sonja *Merkel* in der Pfalz
 Sonja *Merkel* kennt sich mit Weinen genauso gut aus wie mit Bilanzen. Die 37jährige betreibt mit ihrem Mann nicht nur ein kleines, aber feines Weingut, sie ist auch Aufsichtsratsvorsitzende der regionalen Genossenschaftsbank. Nach dem Abitur studierte sie Handelsmanagement und arbeitete danach als Unternehmensberaterin in der Weinwirtschaft, unter anderem auch ein halbes Jahr auf einem Weingut in Kanada. Heute kann sie ihr Wissen und ihre Erfahrungen auf dem Familienweingut und in ihrer Banktätigkeit voll umsetzen. Sie liebt es, mit Herzblut und Kreativität edle Weincuvées zu kreieren. Die beiden machen mit Leidenschaft das, was ihnen schmeckt: Auf dem Weingut reift nicht nur ein besonderer Dessertwein, sondern auch ein Likör aus Dornfelder und Arabica-Bohnen – nach Sonjas Geheimrezept. Der Wein kommt in ihrem Menü nicht zu kurz und spiegelt sich im kräftigen Geschmack des „Boeuf bourguignon“ sowie in der „Trilogie in Rot“ ihres Desserts. Es besteht aus Rotweinkuchen, Rotwein-Pflaumen und einem Rotwein-Parfait.
- Donnerstag, 12. September, 14:05 | WELT
 Von der Traube zum Wein - Deutsche Winzer und Kellereien
 Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Rotwein aus Italien oder kräftiger Rioja aus Spanien. Doch deutsche Qualitätsweine sucht man vergebens? Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der feinsten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Die Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande bei Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Donnerstag, 12. September, 14:50 | 3sat
 Die Toskanischen Inseln
 Die Toskanischen Inseln sind ein beliebtes Urlaubsziel. Tausende Touristen kommen jedes Jahr, um sich unter anderem auf Elba ihren Traum von Sonne und Strand zu erfüllen. Der Film stellt Menschen vor, die die Besonderheiten der Inseln zu schätzen wissen: eine Biologin, die für den Nationalpark „Toskanischer Archipel“ arbeitet, einen Imker, einen ehemaligen Radprofi sowie einen Winzer, der den typischen Süßwein Elbas anbaut.
- Donnerstag, 12. September, 15:30 | 3sat
 Die Äolischen Inseln
 Lange waren die Äolischen – oder Liparischen – Inseln nördlich von Sizilien selbst den Italienern kaum bekannt. Es herrschten Armut, Hunger, Arbeitslosigkeit. Wer konnte, emigrierte. Die Wende brachte ausgerechnet das Kino. Als Roberto *Rossellini* 1949 zusammen mit Hollywood-Diva Ingrid *Bergman* den Film „Stromboli“ drehte, löste er die erste große Besucherwelle aus. Fans wollten den Schauplatz sehen und das Naturspektakel der Vulkaninsel erleben. Nach und nach bekamen die Inseln Hotels, regelmäßiger Fährverkehr wurde eingerichtet, der Tourismus schuf Arbeitsplätze. Inzwischen ist er der wichtigste Wirtschaftsfaktor auf den Äolischen Inseln, und doch konnten sie sich ihre Ursprünglichkeit in einem Maße bewahren, das man in Europa kaum vermuten würde. Auf Salina lebt der passionierte Winzer Nino *Caravaglio*, der Malvasia-Wein erzeugt. „Diese Rebe hat das Schicksal unserer Inseln bestimmt“, sagt er,

„sie machte Salina so wohlhabend, dass wir im 19. Jahrhundert eine Flotte von rund 100 Handelsschiffen besaßen. Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus kam und die Weinberge vollständig zerstörte, löste sie einen Massenexodus aus. Die Leute mussten emigrieren, sonst wären sie verhungert. Erst als man Mittel fand, die Blattlaus zu bekämpfen, kamen Auswanderer der zweiten oder dritten Generation zurück und bepflanzten die zerstörten Flächen neu.“ Kaum ein äolisches Rezept, bei dem nicht Kapern Verwendung fänden. Die kleine aromatische Knospe wächst wild, vor allem dort, wo der Boden steinig ist, auch an Stützmauern von Terrassenfeldern oder Weinbergen. So kann jeder, der Wein produziert, auch Kapern ernten. Und so ist das wichtigste Fest der Insel die „Sagra del Cappero“, das Kapernfest, bei dem nicht nur gut gegessen und bis in die Morgenstunden getanzt wird, sondern auch Biobauern ihre Produkte präsentieren können. Sogar die Schönheitsrezepte der Wellness-Oase des „Signum“ kommen nicht ohne Kapern als Zutat aus.

- Freitag, 13. September, 18:15 | SWR Fernsehen
Fahr mal hin Ganz auf der Höhe – Frischer Wind im Saargau
Epische Landschaften, kleine, eingekuschelte Dörfer und ein saftiger Boden. Das ist der Saargau, ein kleiner Landstrich, eingegelt zwischen Mosel und Saar. Ackerbau, Viehwirtschaft und Streuobstwiesen prägen das Bild auf dem Saargau. Zur Saar hin wird das Landschaftsbild bestimmt durch Steilhänge, Wälder und natürlich Weinberge. Hier wächst der berühmte, rheinland-pfälzische Saar-Riesling. Auf dem Gau haben die Menschen ihren Viez. Lange Zeit brachte man mit dem Saargau fast nur den Viez und die Viezstraße in Verbindung. Viez ist ein meist stark säurehaltiger Apfel- oder Birnenwein. Dabei haben die Menschen hier viel mehr zu bieten.
- Freitag, 13. September, 21:15 | NDR Fernsehen
Wetter extrem – Weinanbau statt Heringsfang: Der Norden im Klimawandel
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. Es gibt also auch Profiteure des Klimawandels, wie zum Beispiel der Verein der Privatwinzer zu Rattey. Die Hitzerekorde von 2018 führten auf dem Gut Schloss Rattey zu Rekordernten. Die Polargrenze für Weinanbau hat sich seit Mitte des 20. Jahrhunderts von Kassel um 400 km nach Norden verschoben. Oenologe Stefan *Schmidt*, Leiter des Weinguts Schloss Rattey, träumt bereits von einer Weinstraße durch Mecklenburg-Vorpommern.
- Samstag, 14. September, 06:30 | SWR Fernsehen
Lebensraum Elsass
Das Elsass ist eine ganz besondere Region im Herzen Europas, in der es noch wahre Naturschätze in großer Vielfalt gibt. Zwischen Rhein und Vogesen treffen warme Täler auf kühle Gebirgslagen. Hier liegen inmitten der vom Weinbau geprägten Kulturlandschaft sehr unterschiedliche Lebensräume nahe beieinander.
- Sonntag, 15. September, 18:30 | arte (Online verfügbar von 14.09. bis 14.12.)
Köstliches Piemont: Im Land der Savoia
Zwischen Frankreich und der ligurischen Küste liegt das Piemont. Auf etwa 25.000 km² bietet die Region Alpenspitzen und Flachland, weinbedeckte Hügelketten, Nationalparks und Seenlandschaften. Dort gibt es viel zu entdecken, nicht nur landschaftlich. Das Piemont gilt als kulinarisches Dorado Italiens. Die Dokumentationsreihe begibt sich auf eine Entdeckungsreise und stellt talentierte Köche, engagierte Bauern und kreative Erzeuger vor. Ihre traditionellen Familienrezepte und regionalen Spezialitäten laden ein zu einem Besuch in das Allerheiligste der Piemonteser: die Küche. 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.
- Montag, 16. September, 17:10 | arte (online verfügbar von 09.09. bis 23.09.)
Wie das Land, so der Mensch: Frankreich – Burgund
Auf den ehemaligen Ländereien der Herzöge von Burgund, im Département Côte-d'Or, erstrecken sich die Weinberge auf einer Länge von mehr als 65 km. Im Laufe der Jahrhunderte hat diese Landschaft

zahlreiche Veränderungen erlebt, die aus dem Zusammenspiel von Mensch und Natur hervorgegangen sind. Im 12. Jhd. bekamen die Zisterziensermönche des Klosters Cîteaux einige Weinberge geschenkt, die sie über die Jahrhunderte immer weiter ausbauten. Diese Weinberge waren lange in kirchlich-herzoglichem Besitz, bevor sie Anfang des 17. Jhd. von Kaufleuten übernommen wurden. Mittlerweile sind die mehr als 1.200 Weinberge Burgunds von unschätzbarem Wert. Die jährliche Preisverleihung des Hospices de Beaune gilt als Hinweis für die Qualität des jeweiligen Weinjahrgangs.

- Dienstag, 17. September, 15:15 | SWR Fernsehen

Expedition in die Heimat: Auf Zeitreise durchs Zellertal

Das Zellertal hat viel zu bieten. Die meisten wissen jedoch nicht mal, wo es liegt. Manche verwechseln es mit dem Zillertal in Tirol, andere suchen es in Oberbayern, wo es tatsächlich auch ein Zellertal gibt. Doch das kleine Zellertal in Rheinland-Pfalz, zwischen Donnersberg und Worms, auf der Grenze zwischen der Pfalz und Rheinhessen, kennen nur wenige. Dabei war die Namensgeberin des Tals, die Gemeinde Zell, einst ein bedeutender Wallfahrtsort. Wein vom Schwarzen Herrgott, einer Weinberglage im Zellertal, war noch vor hundert Jahren in aller Munde. Es ist ein Tal mit viel Geschichte, eine kleine Welt für sich, in der die Uhren noch heute ein bisschen anders ticken als im Rest der Welt. Jens Hübschen begibt sich auf eine Zeitreise durch dieses unentdeckte Zellertal, reist mit der Kutsche zwischen Windrädern hindurch, spürt dem Geheimnis des Heiligen Philipp nach, schmeckt die Geschichte in Form von altem Wein und entdeckt Spuren der Vergangenheit in Kellern, auf Speichern, hinter alten Mauern und Tapeten. Und er erforscht, wie die Menschen im Zellertal mit ihrer Geschichte umgehen, welche Traditionen ihnen wichtig sind und was sie von der Zukunft erwarten. Die Geschichte und die Geschichten der Menschen machen die Reise durch dieses kleine, unbekanntes Tal zu einem besonderen, unvergesslichen Erlebnis.

- Dienstag, 17. September, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)

Landgenuss: Das Weinbergsschlösschen am Mittelrhein

SWR-Moderator Jens *Hübschen* und Profikoch Frank *Brunswig* sind unterwegs auf Genusstour. Ihr Ziel: besonders schöne Gasthäuser in Rheinland-Pfalz kennen zu lernen. Eine kulinarische Reise zu Fuß und mit tierischer Begleitung. Zwei Esel zwingen die beiden, alles mal ganz langsam anzugehen und sich Zeit zu nehmen für die schönen Dinge auf dem Weg zum Ziel. Fünf Tage lang ziehen sie durch fünf Regionen, um täglich einen Landgasthof aufzusuchen und die Umgebung zu erleben. Im Mittelrheintal treffen die beiden nach ihrer Wanderung durchs Heimbachtal auf die Brüder *Lambrich* in Oberheimbach. Gemeinsam mit ihren Familien betreiben sie das Hotel und Restaurant Weinbergsschlösschen. Florian und Marc, beides Profiköche, wollen Frank und Jens mit regionalen Zutaten für ihr Landgenuss-Menü überraschen. Dazu gehören Wildspezialitäten aus dem heimischen Revier, Biorindfleisch aus Weidehaltung und natürlich Wein direkt aus Oberheimbach.

- Mittwoch, 18. September, 20:15 | SWR Fernsehen

Lecker aufs Land (3/7): Zu Gast bei Rita Sester in der Ortenau

Der Schwarzwaldhof von Rita *Sester* und ihrem Mann Thomas ist umgeben von Obstbaumwiesen und Weinbergen. Neben der Vermarktung des Fleisches lebt der Hof hauptsächlich vom Obstbau. Die Äpfel, Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen verkauft die Familie auf dem Markt und über die Genossenschaft. Neunzig Zibarten-Bäume tragen die Früchte für das berühmten „Zibärtele“ – eine Schwarzwälder Spezialität, die Thomas in der hofeigenen Brennerei neben anderen Edelbränden selbst brennt. Die Weintrauben liefert die Familie an die ortsansässige Winzergenossenschaft. Die Familie hält zusammen, bei der Weinlese sind alle drei Kinder, Ritas Schwiegereltern, Verwandte und Freunde im Einsatz. Sohn Christian ist Zimmermeister und kann sich vorstellen, den Betrieb zu übernehmen. Vermehrt setzt die Familie auf neue Tourismuskonzepte: die *Sesters* bieten zum Beispiel mit „Schlafen im Obstgarten“ Erlebnisurlaub mitten in der Natur an. Dafür haben sie zwei Fässer zu Schlaf- und Wohnoasen umgebaut.

- Donnerstag, 19. September, 18:15 | SWR Fernsehen (RP)

Landgenuss: Das Landhaus am Ufer der Mosel

SWR-Moderator Jens *Hübschen* und Profikoch Frank *Brunswig* sind unterwegs auf Genusstour. Ihr Ziel: besonders schöne Gasthäuser in Rheinland-Pfalz kennen zu lernen. Eine kulinarische Reise zu Fuß und mit tierischer Begleitung. Zwei Esel zwingen die beiden, alles mal ganz langsam anzugehen und sich Zeit zu nehmen für die schönen Dinge auf dem Weg zum Ziel. Fünf Tage lang ziehen sie durch fünf Regionen, um täglich einen Landgasthof aufzusuchen und die Umgebung zu erleben. An der Mosel wandern die zwei Männer mit ihren Eseln erst einmal über den Gökelsberg. Vorbei am Kloster Wolf bis runter an

den Fluss in die kleine Weinbaugemeinde nach Wolf, einem Stadtteil von Traben-Trarbach. Hier werden sie von Uwe Michels und Kathrin *Milferstädt-Michels* erwartet. Das Landhaus am Ufer ist ein stilvoll erhaltenes, typisch moselländisches Haus. Gut bürgerlich wird hier gekocht, mit Produkten von der Mosel, der Eifel und dem Hunsrück. In Maring-Noviant treffen Sie eine kulinarische Erfinderin. Inge *Meyer* macht aus eigenen Gartenkräutern verschiedene Sorten Krokant. Süße Kräuter also. Jens lernt überdies von Winzer *Comes*, wie mühsam die Arbeit in den Steillagen ist und dass es an der Mosel nicht immer Riesling sein muss. Mit der Moselperle schippern die beiden zum Kloster Machern bei Bernkastel-Kues. Hier wird in einer kleinen Manufaktur Bier gebraut.

- Freitag, 20. September, 15:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Herbst im Zabergäu
Wein und wilde Tiere – das Zabergäu ist ein kleines Paradies bei Heilbronn. Im Herbst ist es hier besonders schön. Wie ein bunter Patchwork-Teppich in Rot, Grün und Gelb breitet sich die sanfte Hügellandschaft aus, ganz vom Weinbau geprägt. Brackenheim, das Herz der Region, ist die größte Rotweingemeinde Deutschlands. SWR-Moderatorin Annette *Krause* macht sich zu einer Genusstour auf. Sie entdeckt beim Weingut der Grafen *Neipperg* die Vorzüge des Lembergers, hilft bei der Lese, erfährt viel über die Geschichte und trifft weinbegeisterte Menschen in Besenwirtschaften und bei Weinfesten der Gegend. In den Wäldern rund um Zaberfeld leben die seltenen Wildkatzen, Wildtier des Jahres 2018. Dort erfährt sie Überraschendes über die scheuen Tiere und bekommt sie tatsächlich zu Gesicht.
- Freitag, 20. September, 18:15 | SWR Fernsehen
Landgenuss: Die Weinstube Weinreich in der Pfalz
SWR-Moderator Jens *Hübschen* und Profikoch Frank *Brunswig* sind unterwegs auf Genusstour. Ihr Ziel: besonders schöne Gasthäuser in Rheinland-Pfalz kennen zu lernen. Eine kulinarische Reise zu Fuß und mit tierischer Begleitung. Zwei Esel zwingen die beiden, alles mal ganz langsam anzugehen und sich Zeit zu nehmen für die schönen Dinge auf dem Weg zum Ziel. Fünf Tage lang ziehen sie durch fünf Regionen, um täglich einen Landgasthof aufzusuchen und die Umgebung zu erleben.
- Samstag, 21. September, 16:45 | 3sat
Geheimnisvolle Adria
Die Adria war lange Zeit die einzige Verbindung Mitteleuropas zum Orient, so dass dieses kleine Meer zum Symbol für die große Welt wurde und Venedig zur „Königin der Weltmeere“ avancierte. An den Küsten der Adria liegt kultureller Reichtum eingebettet in eine eindrucksvolle Naturkulisse. Die Wein- und Olivenhaine Dalmatiens sind von Griechischen Landschildkröten bewohnt.
- Samstag, 21. September, 17:45 | WDR Fernsehen
Kochen mit Martina und Moritz: Im Burgund
Die WDR-Fernsehköche haben sich in einer Region Frankreichs umgeschaut, die berühmt für ihre Weine ist und gleichzeitig aber auch für ihre großartige, herzhaft, bodenständige Küche: Im Burgund. Hier gedeihen die begehrtesten Weine der Welt. Kein Wunder, dass auch die Küche dazu passt.
- Sonntag, 22. September, 14:00 | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung – moderiert von Holger *Wienpahl*
Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit um die Krone der Deutschen Weinkönigin an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Dieses Mal stellen sich 12 Bewerberinnen der Vorentscheidung für die Wahl der 71. Deutschen Weinkönigin. Holger *Wienpahl* moderiert die Sendung, in der sich die Bewerberinnen vor der 70köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden. Dabei müssen sie insbesondere ihr Fachwissen zeigen und komplexe Fragen rund um die Weinbereitung, den Weinbau und das Weinmarketing kompetent, verständlich und prägnant beantworten – und dies auch in englischer Sprache. Die Jury wählt sechs Finalistinnen, die am 27. September an gleicher Stelle zum Finale antreten.
- Sonntag, 22. September, 18:25 | arte (online verfügbar von 21.09. bis 21.12.)
Köstliches Piemont (4/4): Die Langhe
Zwischen Frankreich im Osten und der ligurischen Küste im Süden liegt das Piemont, es gilt als kulinarisches Dorado Italiens. Die Reihe „Köstliches Piemont“ begibt sich in vier Folgen auf Entdeckungsreise.

Sie besucht talentierte Köche, engagierte Bauern und kreative Erzeuger. Deren traditionelle Familienrezepte und regionale Spezialitäten laden ein zu einem Besuch in das Allerheiligste der Piemonteser: die Küche. Im Mittelpunkt der aktuellen Folge „Die Langhe“ steht das südpiemontesische Hügelland, dessen Weinberge zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. In den Weinhügeln des Langa Astigiana verrät der Winzer Guido *Viotti* sein Rezept für den perfekt gereiften Passito-Wein. Der wird nicht nur getrunken, sondern kommt auch in den Kochtopf: Eine ganze Flasche gießt Guido *Viotti* zu seinem Brasato all'Albarossa, einem Schmorbraten mit Rotwein.

- Montag, 23. September, 09:30 | arte (online verfügbar von 23.09. bis 23.10.)
360° Geo Reportage: Crémant, der feine Elsässer zum Fest
Der Crémant ist auf dem Vormarsch. Wie der edle Champagner wird auch dieser Schaumwein nach dem Champagnerverfahren hergestellt. Die traditionelle Flaschengärung erzeugt teils spektakuläre Tropfen und die sind als „Crémant brut“ durchaus mit einem echten Champagner vergleichbar. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der elsässische Crémant, da die in Rheinnähe gelegene Region an der Grenze zu Deutschland über besonders vielfältige und fruchtbare Böden verfügt. „360° Geo Reportage“ spürt dem edlen Crémant in verschiedenen elsässischen Weinbaugebieten nach. Fast 80 Mio. Flaschen werden davon im Jahr produziert und bringt immer bessere Schaumweine hervor. Solange edle Weinsorten Verwendung finden, können viele Crémants aus dem Elsass geschmacklich sehr wohl mit Champagnern mithalten. Inzwischen liegt der Preis für eine Flasche Elsässer Crémant schnell bei 20 bis 30 Euro. Das weiß auch einer der besten Sommeliers der Welt: Serge *Dubs*. Der Meister seines Faches begutachtet schon seit Jahrzehnten Weine, Champagner und Crémants. Er kennt die Weine wie kaum ein Zweiter.
- Dienstag, 24. September, 16:15 | 3sat
Kreta
Griechenlands größte Insel Kreta ist zugleich Europas südlichste Region. Auf der Mittelmeerinsel befindet sich eines der ältesten Weinanbaugebiete weltweit. Wie eine Miniatur von ganz Griechenland bietet die Natur auf Kreta fast alles, was es auch auf dem Festland gibt. Den Besucher empfangen Landschaften, die von einsamen Stränden über üppige Gärten, fruchtbare Hochebenen bis hin zu schneebedeckten Bergmassiven reichen.
- 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 Weinbau-

gebieten 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 Ragú-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 frühen Herbst auf unseren Märkten keine Seltenheit mehr. Sie sind nicht nur delikate, 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 jahrhundertaltem 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Samstag, 14., und Sonntag 15. September 2019: **Die Thermenregion Genussmeile 2019**



Die Thermenregion-Wienerwald Genussmeile 2019 © Wienerwald Tourismus GmbH/Paul Landl

Über 80 Winzer verwandeln die Thermenregion Wienerwald wieder in die längste Schank der Welt – bei freiem Eintritt!

„Da bleib ma picken“, sagen die Niederösterreicher, wenn sie im Wienerwald verweilen und die Gastlichkeit genießen wollen. Die längste Schank der Welt erobern Kurzurlauber auf 10 km entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges von Mödling über die Gebietsvinothek in Thallern nach Gumpoldskirchen und weiter über Pfaffstätten, Baden und Sooß bis Bad Vöslau. Trak-

torshuttles und Bummelzüge zur Veranstaltung von den Bahnhöfen entlang der Südbahn ermöglichen einen entspannten Ausflug ab 12 Uhr bis zum Einbruch der Dunkelheit.

Details und weitere Infos auf <https://www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile>.

Ein Übersichtsplan findet sich unter <https://www.thermenregion-wienerwald.at/uebersichtsplan>.

- Samstag, 21., und Sonntag, 22. Sept. 2019: **50 Jahre Demeter in Österreich**

Der Verein Demeter Österreich lädt zum Demeter-Jubiläumsfest auf den Wegwarte-
hof (www.wegwarte-hof.at) im Wald-
viertel. Demeter Österreich feiert sein
50jähriges Bestehen und lädt dazu ein, ge-
meinsam am Feld „Zukunft säen“.

- Samstag, 21.09., ab 13:30 Uhr
- Sonntag, 22.09., ab 09:30 Uhr

Der Festakt mit Podiumsgesprächen und
das gemeinsame Säen finden am Samstag,
21. September, ab 14 Uhr statt. An beiden
Tagen können Sie biodynamische Arbeit
hautnah erleben und köstliche Demeter-
und Bio-Schmankerl speisen.

Es gibt allerlei Infostände von Demeter-Betrieben und Freunden, Informationen über Demeter-
Landwirtschaft, Arbeit mit dem Pferd & Bodenbearbeitung – in Theorie & Praxis zu erleben.
Kutschenfahrten, Stutenmelken, Musik & ein buntes Kinderprogramm runden das Ganze ab.

Weitere Information, Programm und Anmeldung unter www.demeter.at.

- Montag, 24. Sept. 2019, 15 – 19 Uhr: **Falstaff Champagner Gala 2019 (Palais Ferstel, Wien)**
Überschäumender Genuss erwartet die Besucher bei der Falstaff Champagnergala, bei der sich
die traditionsreichsten und bekanntesten Champagnerhäuser im exklusiven Rahmen des Wiener
Palais Ferstel präsentieren und feine Kreszenzen zur Verkostung gereicht werden.

Fachbesucher, B2B, VIP, Presse: 15 Uhr | Gourmetclub, Privatbesucher, Abendkassa: 16:30 Uhr
Tickets im Vorverkauf: € 45,- | Gourmetclubmitglieder und Abonnenten: € 35,-

Tickets unter: <https://www.eventbrite.de/e/falstaff-champagnergala-2019-tickets-53291498306>

- 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@schlossquadrat.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,-)

- 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.

- 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. Besonders 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>.

(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: 14. September 2019 | 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.actcom.at), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.at) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

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

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

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

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



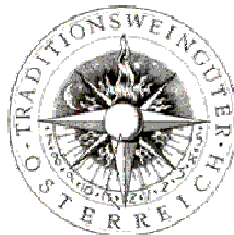
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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