

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_18

28. AUGUST 2019

Die Themen:

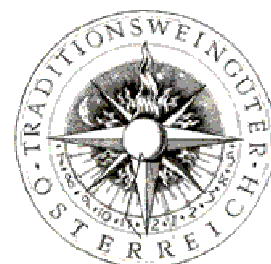
- MEDICUS – die Rotweincuvée mit dem Gesundheitsfaktor
– das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Erste Eindrücke vom Weinjahr 2019 in Österreich..... 2
- ROSINAS ROSINEN: Übersee-Billigwein..... 3
- Vier Kronen für Domäne Wachau im neuen VINARIA Weinguide 4
- Langenlois Champions Herbst 2019 4
- Schlossquadrat-Trophy 2020 – Die Finalisten 5
- Aus der internationalen Wein-Wirtschaftsredaktion
(1): Winzer Fritz *Keller* wird DFB-Präsident..... 6
(2): Versicherungskonzern Axa kauft Quinta do Passadouro 7
- Ein großer Mann des Chianti Classico ist nicht mehr: Lapo *Mazzei*, 1925 - 2019 8
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte September 8
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 14
(2) Seminare | Workshops | Trainings 19
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2019 20
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 21



HIRTL



glatzer
barnuntum



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

***) MEDICUS – die Rotweincuvée mit dem Gesundheitsfaktor**
– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Beim Pressegespräch am 27. August herrschte reges Medieninteresse. 20 Medienvertreter lauschten den Ausführungen von Dr. Reinhard Eder, Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg, Dr. Gerhard Hubmann, Ganzheitsmediziner, und Horst Gager, Topwinzer aus Deutschkreutz. Dabei standen die Phenole und das Resveratrol, gesundheitsfördernde Wirkstoffe die sich in den Schalen der Weinbeeren befinden, im Mittelpunkt. Dr. Hubmann betonte, dass das Genussmittel Wein durch die hohe Bioverfügbarkeit des Resveratrol den üblicherweise in Tablettenform verfügbaren Nahrungsergänzungsmitteln weit überlegen ist. Dr. Eder ergänzte, dass ein gesunder Lebensstil mit richtiger Ernährung und ausreichender Bewegung unerlässlich ist. Ohne diese „Begleitmaßnahmen“ kann auch der phenolhaltige Wein nicht viel ausrichten.



Der MEDICUS ist im Handel nicht erhältlich und wird von Dr. Hubmann nur an ausgesuchte Patienten verkauft. Horst Gager zeigte einmal mehr, wo der moderne Weinbau inklusive Kellerwirtschaft im Jahr 2019 steht. Von der Arbeit im Weingarten im Einklang mit der Natur bis hin zum Gärprozess mit Maischestandzeit, Gärtemperatur und dem eventuellen Verzicht auf Holzausbau tüftelt er das Jahr über, um Topweine zu keltern. Dabei ist der MEDICUS, eine 2016er Rotweincuvée aus Tannat und Blaufränkisch, die erste vinologische Kooperation zwischen einem Winzer und einem Arzt. Einigkeit herrschte darüber, dass nur der moderate Weinkonsum einen positiven gesundheitlichen Effekt garantiert. Damit sind 1 bis 3 Gläser à 125 ml pro Tag die optimale Dosis. Der ausschließlich in Halbflaschen zu 0,375 l verfügbare Wein enthält somit die optimale Tagesration für 2 Personen.

Dr. Herbert Braunöck von der Plattform W&G



WEIN UND GESUND ergänzte, dass es der „richtige“ Rotwein sein muss. Bei den Analysen stellte sich heraus, dass in manchen Weinen die siebenfache Menge an Phenolen enthalten ist als in anderen Proben. Weine mit hohem Phenolgehalt werden mit dem W&G Gütesiegel ausgezeichnet. (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:

Edler Wein

Hab den Rotwein im Glas in der Runde geschwungen,
 hinterher dann sehr bald mit dem Schwunde gerungen,
 und je mehr dieser Wein hier im Glase erblühte,
 umso mehr fühlt' ich, wie meine Blase erglühte.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Erste Eindrücke vom Weinjahr 2019 in Österreich**

In Niederösterreich geht man von einer „schönen, normalen“ Ernte aus. Während in der Steiermark etwa Hagel zu regionalen Schäden führte und die burgenländischen Trauben besonders unter Tro-

ckenheit litten, habe der niederösterreichische Wein relativ begünstigt wachsen können. Mengemäßig soll die Ernte im Schnitt der vergangenen Jahre liegen, dafür werde sie qualitätsmäßig ein hohes Niveau aufweisen. Erwartet werden österreichweit etwa 2,4 Mio. hl Wein, der langjährige Schnitt liegt unwesentlich darüber. 2017 lag die geerntete Menge bei 2,75 Mio. hl.

Dank des kühlen Monats Mai fand die Blüte dieses Jahr wieder rund zwei Wochen später statt als im Vorjahr und war somit im Normalbereich. Eine Ernte zu etwas späteren Zeiten im September und Oktober ist auch für die Ausstattung mit geschmacklich und geruchlich hochwertigen Aromastoffen sowie mit gesundheitsförderlichen Inhaltsstoffen aus der Gruppe der Phenole (Resveratrol, Flavanoide, Procyanidine u.v.a.m.) sehr hilfreich.

Erste Vorproben würden sehr gute Parameter bei der Zucker- und Säurekonzentration zeigen und aromatische Weinen erwarten lassen. Die Experten gehen heuer von sehr reifen und langlebigen Weinen aus. „Der Jahrgang 2019 reiht sich in die sehr guten Neunerjahrgänge ein“, sagte Johannes *Schmuckenschlager*, Weinbaupräsident der Landwirtschaftskammer. „Seit den 1950er Jahren beobachten wir sehr gute Qualitäten bei allen Jahrgängen, die mit neunenden – und zwar in den verschiedensten Bereichen von Weiß- bis Rotwein“, so *Schmuckenschlager*. Wegen der großen Hitze im Juni und Juli sind die Trauben dieses Jahr zwar etwas kleiner gewachsen, dem Wein dürfte das aber ein kräftigeres Aroma verleihen.

Dem ist nur noch hinzuzufügen, dass auch die botrytisgeprägten Süßweine der Prädikatsweinstufen Beerenauslese, Ausbruch und Trockenbeerenauslese in diesen sog. 9er-Jahren hervorragende Qualitäten erbrachten! (*bbj*)

Quellen: ÖWM online, 26.08.2019, <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news-1/article/weinjahrgang-2019-gute-qualitaet-durchschnittliche-menge>, Die Presse online, 26.08.2019 um 10:56, <https://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5679544/Winzer-erwarten-heuer-sehr-aromatische-Weine>, NÖ ORF.at online, 26.08.2019, 17.58 Uhr, <https://noe.orf.at/stories/3010144/>, Falstaff online, Bernhard Degen, 27. August 2019, <https://www.falstaff.at/nd/erste-prognose-fuer-den-weinjahrgang-2019/>

Rosinas Rosinen: Übersee-Billigwein



Wir haben sehr liebe Bekannte, die gerne hin und wieder ein Glas Wein mit uns trinken. Wir trinken auch gerne hin und wieder ein Glas Wein mit ihnen. Vor allem dann, wenn wir den Wein selbst mitbringen und auch gleich aufmachen. Als Gastgeber lassen sie es sich aber nicht nehmen, mitunter selbst die eine oder andere Flasche zu öffnen. Manche geschenkt, manche selbst eingekauft. Ich will ja gar nicht behaupten, dass alle davon in erster Linie glühweinkompatibel sind. Die überwiegende Mehrheit betrifft es leider aber doch. Manchmal glaube ich sogar, sie wollen uns davon überzeugen, dass selbst billiger Wein wirklich gut sei... Wie gerade neulich wieder einmal. Uns erteilte ein eher späterer Anruf mit der Einladung, noch auf einen Sprung vorbeizukommen. Sie seien gerade dabei, einen 2018er Wein aus Übersee aufzumachen. Ein inneres Gefühl ließ mich eher zögern. Außerdem stand ein intensiver nächster Tag bevor und so winkten wir dankend ab mit der Bitte, uns ein Foto vom Etikett zu schicken. Eine kurze Recherche ergab, dass der angepriesene Rote unter zwei Euro in einem hiesigen Supermarkt gehandelt wird... Ich frage mich wirklich, was man sich dabei denkt, zu so einem Wein zu greifen. Der Preis alleine sollte einen doch schon stutzig machen: Produktion, Flasche, Etikett, Transport aus Übersee. Außerdem wollen einige noch etwas daran verdienen... Ganz ehrlich, ich will nicht einmal *wissen*, was sich in der Flasche befindet, geschweige denn, diesen Inhalt auch noch *trinken*. Vom ökologischen Fußabdruck dieses Fusels ganz zu schweigen. Wieso greift man nicht zumindest zu heimischer Ware und unterstützt zugleich die eigene Wirtschaft? Gerade in Österreich gibt es ganz hervorragende Weine zu äußerst moderaten Preisen.

Wie es scheint, sind unsere lieben Bekannten in Sachen Wein komplett beratungsresistent. Mehrjährige Bemühungen unsererseits haben bisher nicht gefruchtet. Aber da wir sie als Freunde sehr schätzen, nehmen wir beim nächsten Treffen entweder wieder selbst den Wein mit, oder ich bitte um ein Glas kristallklares Hochquellwasser. Da stimmt einfach alles: Qualität, Preis und CO₂-Abdruck.

www.rosina-bruckner.com

*) Vier Kronen für Domäne Wachau im neuen VINARIA Weinguide

Mit diesem Top-Ergebnis für die Domäne Wachau haben viele meiner engsten Weinfreunde und vielleicht auch einige Leser des BBJ Wein-Newsletters schon gerechnet: Die vierte Krone für das Weingut im neuen VINARIA Weinguide 2019/20! Dazu kommen noch ein Wein mit 5 „goldenen“



von 5 möglichen Sternen und 5 weitere Weine mit 4 Sternen! Die langjährige konsequente Qualitätsarbeit der beiden kongenialen Partner in der Domäne, Weingutsleiter Roman *Horvath*, MW und Kellermeister Heinz *Frischengruber*, konnten mit ihrer Begeisterung und

ihrem kompromisslosen Qualitätsdenken alle anderen Beteiligten anstecken, die Winzerfamilien der Mitgliedsbetriebe ebenso wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Weingut selbst.

Auch wenn der Jahrgang 2018 dem Kellermeister Heinz *Frischengruber* „ein paar weiße Haare beschert“ hat, wie er im Interview mit VINARIA zum Ausdruck bringt, der Grüne Veltliner Smaragd vom Dürnsteiner Kellerberg hat sich die 5 Sterne als einer der besten Weine Österreichs jedenfalls verdient! Darüber hinaus wurden noch folgende 5 Weine mit 4 Sternen beurteilt:

- Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2018
- Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2018
- Riesling Smaragd Ried Achleiten 2018
- Gemischter Satz Smaragd Uralt-Reben 2018
- Rosé 1805 Reserve 2018

Die Weine sind ab sofort in der Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein (Mo-Fr: 10 bis 17 Uhr, bis Ende Oktober auch noch samstags) sowie im Onlineshop unter <https://shop.domaene-wachau.at/> erhältlich. (www.domaene-wachau.at) (bbj)

*) Langenlois Champions Herbst 2019

Alljährlich werden im August die Langenlois Champions aus dem Kreis der „Großen Weine“ der größten Weinstadt Österreichs ermittelt. In einer blind durchgeführten Vorverkostung wurden aus 160 eingereichten Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern von den Winzerinnen und Winzern der Gemeinde 39 Weine von 20 Weinbaubetrieben in 5 Weinkategorien vorausgewählt und für die Champions-Kost nominiert. Dort wurde dann von Sommeliers, Gastronomen, Weinexperten und Weinkennern – neuerlich im Rahmen einer Blindverkostung – das Endergebnis ermittelt.

In der Kategorie **Grüner Veltliner Kamptal DAC Riedenwein** hatte das Weingut *Rabl* die Nase vorne. Der 2018 Grüne Veltliner Ried Dechant Alte Reben Kamptal DAC überzeugte in diesem Jahr die Jury. Das Weingut



Sieger und Ehrende bei den Langenlois Weinchampions Herbst 2019 (stehend v.l.): Bgm. Mag. Harald *Leopold*, Volksanwalt Dr. Walter *Rosenkranz*, Kostleiterin Julia *Grillmaier*, Ursin Haus GF Wolfgang *Schwarz*, Rudolf *Rabl*, Josef *Grillmaier*, Karl *Haimerl*, Peter *Steininger*, NÖ Weinbaupräsident ÖkRat Franz *Backknecht*, Abg.z.NR. Martina *Diesner-Wais*. (vorne v.l.): Obmann Weinbauverein Christian *Nastl*, Michael *Sax*, Johannes *Haimerl*. © Attila *Molnar*

Steininger sicherte sich die Wertung **Riesling Kamptal DAC Riedenwein** mit dem 2018 Riesling Ried Seeberg 1^{er} Kamptal DAC Reserve. Den Weinchampion bei den **Burgunder**-Weinen gab es in diesem Jahr für den Winzerhof *Sax* mit dem 2017 Chardonnay barrique „Saxess X“. Die Bioweingärtnerei *Grillmaier* freut sich über seinen Sieg in der Kategorie **Zweigelt Klassik** mit einem 2018 Zweigelt Classic, das Weingut *Haimperl* gewann mit dem 2017 Zweigelt Reserve in der Gruppe **Zweigelt Reserve** und sicherte sich damit nach einem Weinchampion im Frühjahr die Auszeichnung Nummer zwei im heurigen Jahr!

Doch damit nicht genug Lorbeeren für das erfolgreiche Weingut aus Gobelsburg. Zwei Weinchampions und insgesamt sechs Weine in den Finalverkostungen ergaben die höchste Punkteanzahl und somit Platz eins bei der Wahl zum „Weingut des Jahres“! Die begehrte Trophäe – angefertigt von Weinkünstler Fritz *Gall* – steht nun im Weingut *Haimperl* in Gobelsburg.

LANGENLOIS CHAMPIONS HERBST 2019:

- Grüner Veltliner Ried Dechant Alte Reben Kamptal DAC 2018 Ab-Hof-Preis € 17,00
Weingut *Rabl*, Langenlois (Kategorie „Grüner Veltliner DAC Riedenwein 2018“)
- Riesling Ried Seeberg 1^{er} Kamptal DAC Reserve 2018 Ab-Hof-Preis € 17,00
Weingut *Steininger*, Langenlois (Kategorie „Riesling DAC Riedenwein 2018“)
- Chardonnay barrique „Saxess X“ 2017 Ab-Hof-Preis € 13,00
Winzerhof *Sax*, Langenlois (Kategorie „Burgunder 2017 & 2018“)
- Zweigelt Classic 2018 Ab-Hof-Preis € 6,70
Bioweingärtnerei *Grillmaier*, Langenlois (Kategorie „Zweigelt Klassik 2018“)
- Zweigelt Reserve 2017 Ab-Hof-Preis € 10,30
Weingut *Haimperl*, Gobelsburg (Kategorie „Zweigelt Reserve 2017 und älter“)

Wie schon in den letzten Jahren fand die Herbst-Präsentation der besten Weingüter und Weine beim traditionellen Kellergassenfest am Sauberg in Langenlois statt und bildete damit den Auftakt zu einem der Highlights im Weinherbst Niederösterreich. Der NÖ Weinbaupräsident ÖkRat Franz *Backnecht*, Bürgermeister Mag. Harald *Leopold*, Weinbauvereinsobmann Christian *Nastl* und Kostleiterin Julia *Grillmaier* überreichten die Urkunden an die Siegerwinzer. Viele Weinfreunde und Ehrengäste – darunter Nationalratsabgeordnete Martina *Diesner-Wais*, Volksanwalt Dr. Walter *Rosenkranz*, „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner*, Ehrenbürgermeister Hubert *Meisl*, Tourismusvereinsobmann Vbgm. Ing. Leopold *Groiß* und Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* – verkosteten nach der Präsentation die edlen Tropfen.

Die Siegerweine sind in den Weingütern und in der Vinothek Ursin Haus (www.ursinhaus.at) zu Ab-Hof-Preisen erhältlich. (bbj)



***) Schlossquadrat-Trophy 2020 – Die Finalisten**

Nach dem großen Erfolg bei der Jubiläums-Trophy im Vorjahr, bei der im 10. Bewerb aufgrund der hohen Qualitätsniveaus erstmals 6 Finalisten antreten durften, konnte auch in der 11. Auflage der Schlossquadrat-Trophy 2020 wieder ein enorm hohes Level bei den ausgewählten Jungwinzern festgestellt werden. Insbesondere die niederösterreichischen Jungtalente konnten die Charakteristika des Vorjahrgangs nutzen und stelle nun 5 der 6 Auserwählten.

Maximal 30 Jahre dürfen sie alt sein und dennoch müssen sie schon die vinophile Verantwortung im Weingut übernommen haben. In Zusammenarbeit mit dem SALON Österreich Wein wurden Dutzende Winzer ausgewählt, die den Kriterien entsprechen. Diese reichten ihre Weine ein und eine hochkarätig besetzte Jury kürte unter der Führung des Schlossquadrat-Teams die 6 Finalisten. Bei dieser Blindverkostung entschied einzig der Durchschnittswert aller eingereichten Weine.

Ab Oktober werden die Jungwinzer den Gästen des Schlossquadrats vorgestellt, indem ihre Weine glasweise in den Schlossquadrat-Betrieben präsentiert werden. Jeder Finalist führt außerdem persönlich eine Verkostung im Innenhof des Schlossquadrats an einem der folgenden Termine durch:

- Di., 08.10.2019: Paul *Zimmermann* aus Radlbrunn (Weinviertel)
- Di., 12.11.2019: Thomas *Stopfer* aus Ruppersthal (Wagram)
- Di., 14.01.2020: Hannes *Anderl* aus Lengfeld (Kamptal)
- Di., 11.02.2020: Michael *Strohmeier* vom Peiserhof ein Eibiswald (Weststeiermark)
- Di., 10.03.2020: Daniel *Jungmayr* aus Ebersbrunn (Weinviertel)
- Di., 14.04.2020: Johannes *Fritz* aus Zaussenberg (Wagram)

„Die Teilnahme an der Schlossquadrat-Trophy ist für unseren Winzernachwuchs eine gute Gelegenheit, ihre Weine in der Bundeshauptstadt zu präsentieren und wichtige Kontakte zu knüpfen“, betont Willi *Klinger*, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing.

Nach Ablauf der Präsentationsmonate wählt eine Fach-Jury gemeinsam mit den Gästen des Schlossquadrats den Gesamtsieger. Im Rahmen eines Abendevents am Dienstag, 12. Mai 2020, wird entschieden, wer von den Monats-Winzern die „Schlossquadrat-Trophy“ erhält, die noch am selben Abend verliehen wird. Auf den Sieger warten zahlreiche attraktive Preise wie der „Rexton Sports XL“ von SsangYong, der für ein halbes Jahr zur Verfügung gestellt wird. Zudem werden 10.000 Flaschenaufkleber von *Marzek* Etiketten + Packaging und Flaschen im Wert von 1.000 Euro von *Müller Glas* gesponsert. Falstaff unterstützt alle Teilnehmer mit Lektüre in Form von Jahresabos und Tickets für exklusive Falstaff-Veranstaltungen. (*bbj*) (www.schlossquadr.at)



Die Finalisten der Schlossquadrat-Trophy 2020 (v.l.): Daniel *Jungmayr*, Michael *Strohmeier*, Hannes *Anderl*, Paul *Zimmermann*, Thomas *Stopfer* und Johannes *Fritz*. © Herbert *Lehmann*

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

(1): Winzer *Fritz Keller* wird DFB-Präsident

Eine Meldung mit Knalleffekt! Die Findungskommission des Deutschen Fußball Bundes (DFB) schlägt den charismatischen Winzer, Weinhändler, Gastronom, Hotelier und Fußballfunktionär *Fritz Keller* als Kandidaten für das Amt des DFB-Präsidenten vor. Der amtierende Präsident des Fußball-Bundesliga-Clubs SC Freiburg war der erste und einzige Kandidat, mit dem die Findungskommission Gespräche geführt hat.

Die Wahl soll im Rahmen des DFB-Bundestages am 27. Sept. 2019 in Frankfurt am Main stattfinden. Davor soll sich noch im August in Berlin zunächst der Konferenz der Regional- und Landesverbände sowie der Generalversammlung der DFL vorstellen, anschließend nominiert werden und sich danach unverzüglich den Fragen der Öffentlichkeit stellen.

Bereits der Vater des künftigen DFB-Chefs war ein Fußball-Narr - hatte, so erzählte *Fritz Keller* vor mehreren Jahren „fudder.de“, dem Online-Portal der „Badischen Zeitung“, enge Kontakte zu den Helden von Bern. 1954-Weltmeister-Kapitän *Fritz Walter* wurde Patenonkel von *Friedrich Walter Keller* - kurz *Fritz Keller*.

Das eigene Talent reichte nicht zu einer prominenten aktiven Karriere auf dem Platz. Beim SC Freiburg trat *Keller* 2010 aber den Führungsposten als Nachfolger des jahrzehntelangen Clubchefs

Achim *Stocker* an, der 2009 gestorben war. Unter seiner Führung wurde Christian *Streich* Trainer, die auf Kontinuität mit bescheidenen Mitteln ausgerichtete Club-Maxime der Breisgauer fortgesetzt.

Weit über Baden hinaus bekannt ist er als Gastronom. Der Gault&Millau Weinguide zeichnete ihn zusammen mit seinem Sohn Friedrich als „Winzer des Jahres“ aus. Nach Vergabe der Sterne für Deutschland erhielt der „Schwarze Adler“ in Oberbergen 2019 zum 50. Mal in Folge einen Michelin-Stern. Den ersten davon erkochte Großmutter Irma *Keller* 1969 in einer Zeit, in der Frauen eher selten die Küchen der Hotellerie und Gastronomie leiteten.

Fritz *Keller* (*1957) und seine Frau Bettina übernahmen in den 1990er

Jahren zunächst die Leitung der Weinproduktion und des Weinhandels, gefolgt von der Leitung des gesamten Unternehmens, zu dem heute das Weingut Franz *Keller*, der Weinhandel, das Hotel und Restaurant „Schwarzer Adler“, die „KellerWirtschaft“ im Weingut Franz *Keller* und das „Winzerhaus Rebstock“ zählen. (bbj)



© Weingut Franz Keller

Quellen: Gourmetwelten online, 15. August 2019, https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/weingut_franz_keller_schwarzer_adler_fritz_keller_wird_dfb_praesident/, Tageskarte online, 15. August 2019, 12:12 Uhr, <https://www.tageskarte.io/hotellerie/detail/winzer-hotelier-und-gastronom-fritz-keller-franz-keller-schwarzer-adler-soll-dfb-praesident-wer.html>, Vinaria online, 19.08.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3591

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

(2): Versicherungskonzern Axa kauft Quinta do Passadouro

Axa Millésimes, das Weinunternehmen des französischen Versicherungskonzern Axa, hat das portugiesische Spitzenweingut Quinta do Passadouro übernommen. Es arbeitet im Douro-Tal mit 36 ha Weinbergen in Pinhão und Roncão. Der Betrieb soll in das Unternehmen des bekannten portugiesischen Portweinguts Quinta do Noval integriert werden, das Axa Millésimes seit einigen Jahren gehört und durch diesen Zukauf nun auf insgesamt 145 ha Anbaufläche in Portugal kommt.

Das Weinmacherteam von Quinta do Passadouro soll dabei aber ebenso erhalten bleiben wie der Name des Weinguts.

Quinta do Passadouro gehörte bislang zum Besitz der Familie *Bohrmann*, die es vor 25 Jahren gegründet hatte. Der Familie gehört im Burgund die Domaine *Bohrmann* mit mehreren Betrieben etwa im Meursault, in Puligny-Montrachet, Pommard und Gevrey-Chambertin. Der Kaufpreis ist nicht bekannt.

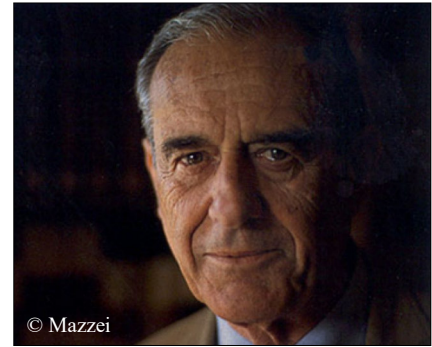
Darüber hinaus gehören u.a. das 2^e Cru Classé-Weingut Château Pichon-Baron (früher Pichon Longueville Baron) aus Pauillac (Bordeaux), das Château Petit Village in Pomerol (Bordeaux), das Château Suduiraut in Sauternes (Bordeaux), die Domaine de l’Arlot in Nuits-Saint-Georges in Burgund sowie der ungarische Spitzen-Süßweinerzeuger Disznókő Tokaj zur Axa Millésimes-Guppe. (bbj)

Quelle: Wein-Plus.eu online, 22.08.2019, <https://magazin.wein-plus.eu/news/versicherungskonzern-axa-kauft-quinta-do-passadouro-weinmacherteam-des-portugiesischen-spitzenweinguts-bleibt-erhalten>

*) Ein großer Mann des Chianti Classico ist nicht mehr: Lapo Mazzei, 1925 - 2019

Marquis Lapo *Mazzei* (94) verstarb vor wenigen Tagen auf seinem toskanischen Weingut *Fonterutoli* nahe Siena, wie italienische Medien berichten. Lapo *Mazzei* war Präsident des Chianti Classico Consorzio für 20 Jahre, von 1974 bis 1994, gilt als einer der Väter des Erfolges des Chianti Classico.

Mazzei lebte in Florenz oder auf seinem Weingut, entstammte einer der ältesten Winzerfamilien der Toskana und war studierter Agroökonom. Er führte das Familienweingut ebenso in die neue Weinära wie das Chianti Classico Consorzio. Davor half er während und nach dem 2. Weltkrieg den Alliierten bei der Befreiung Italiens vom Faschismus. Der Bürgermeister von Florenz, Dario *Nardella*, würdigte den Weinpionier und Freiheitskämpfer: „With [the death of] Lapo *Mazzei* we lose a great Florentine who gave so much to Florence and to our country, participating in the Liberation of Italy.“



Federdoc, die italienische Behörde für die Weinappellationen, würdigte Lapo *Mazzei*'s Aufbauarbeit im Chianti und namentlich seine Bemühungen um die Einführung des DOCG-Status, die 1984 erfolgte. Die *Mazzei*-Familie produziert Wein am Castello di *Fonterutoli* seit 24 Generationen, seit Madonna Smeralda *Mazzei* im Jahr 1435 Piero di *Agnolo da Fonterutoli* heiratete.

Der vermutlich größte Wein des Hauses ist der Flaggschiff-Wein „Siepi“, von dem das italienische Weinmagazin „Gambero Rosso“ schreibt, es sei „einer der 50 Weine, welche die italienische Weinkultur verändert haben“. Ähnlich groß, aber erst seit wenigen Jahren in dieser Form verfügbar, ist der Chianti Classico Castello di *Fonterutoli* Gran Selezione. Günstiger und qualitätsmäßig verlässliche Größe ist der zu Ehren des namensgleichen Vorfahren Lapo *Mazzei* so benannte Chianti Classico Riserva „Ser Lapo“, in einer dessen Schriften im Jahr 1398 das erste Mal die Bezeichnung „Chianti“ für Wein aus der Region erwähnt wird. (*bbj*) (www.mazzei.it/de)

Quelle: VINARIA online, 26.08.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3613

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte September

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

- Mittwoch, 28. August, 20:15 | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land: Zu Gast bei Agnes *Schütte* in Rheinhessen
Auf ihrer Fahrt mit einem Oldtimer-Bus von Hof zu Hof erkunden die Landfrauen aus dem Südwesten die unterschiedlichen Regionen und bekommen Einblick in den Alltag der anderen Familien. In dieser Folge geht es zu Agnes *Schütte* nach Rheinhessen. Agnes war lange auf der Suche. Sie lebte in München und Berlin, war als Archäologin bei Ausgrabungen im Libanon und in der Türkei, bis sie schließlich doch ins rheinhessische Alsheim zurückkehrte, um das elterliche Weingut zu übernehmen. Nach dem Lehrauftrag an der Uni absolvierte sie die Weinbauschule in Oppenheim. Schon ihre Urgroßmutter und ihre Großmutter führten das Weingut. Agnes' Vater Albrecht hat es auf ökologischen Weinbau umgestellt. Neben Riesling, Silvaner und Spätburgunder produziert Agnes auch Traubensäfte und Verjus.
- Donnerstag, 29. August, 20:15 | SWR Fernsehen
Nächste Ausfahrt – Kaiserstuhl
Die neue Winzergeneration des Kaiserstuhls wie Friedrich *Keller* und Simon *Weiß* ist experimentierfreudig und setzen sich konsequent für Qualitätsweine ein.
- Donnerstag, 29. August, 22:00 | SWR Fernsehen
odyssey extra Spuren im Stein – Der Kaiserstuhl
Der Kaiserstuhl – eine kleine inselartige Erhebung in der Mitte des Oberrheingraben, bekannt für gute Weine und sonniges Wetter. Unter seiner Oberfläche verbirgt der Kaiserstuhl eine ungewöhnliche Entstehungsgeschichte, der ARD-Wetterexperte Sven *Plöger* und SWR-Moderatorin Lena *Ganschow* auf den Grund gehen.

- Freitag, 30. August, 20:15 | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Mit dem Hausboot auf dem Neckar
Vom Wasser aus bieten sich ungewöhnliche Einblicke in die Natur- und Kulturlandschaft des reizvollen Neckartals, auf seine Weinberge und versteckten Seitentäler. Die Bootsfahrt führt *Annette Krause* von Zwingenberg nach Haßmersheim und in den Weinort Gundelsheim. Hier lässt sich die SWR-Moderatorin die regionalen Weinlagen erklären.
- Samstag, 31. August, 13:15 | 3sat
Gernstl in Israel
Franz Xaver *Gernstl* ist mit seinem altbewährten Team, dem Kameramann Hans Peter *Fischer* und dem Tonmann Stefan *Ravasz*, nach Israel gereist. Im Elah-Tal bauen einige der besten Israelischen Winzer Wein an. Einer davon ist Shuki *Yashuv*. Er keltert preisgekrönter koscherer Wein. Shuki selbst ist Atheist, aber viele seiner Freunde sind gläubig, und er wollte seinen Wein nicht alleine trinken. Bei der Verkostung seines eigenen Weines darf er die Fässer nicht berühren, das macht sein orthodox gläubiger Helfer Yeshaya.
- Sonntag, 1. September, 05:15 | 3sat
Kellergassen in Niederösterreich - Weinkultur und Lebensfreude
Mehr als 1000 Kellergassen zählen zu den prägenden Kulturgütern Niederösterreichs. Früher wurden dort die Trauben gepresst und Wein gelagert. Heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgaben übernommen. Die Kellergassen sind zur Touristenattraktion geworden: Kleine, meist an Weinhänge geduckte Presshäuser, lauschige Plätze, ansteigende Gassen und einfache Heurigenbetriebe. Die längste Kellergasse Österreichs ist in Hadres. Sehenswert sind auch das dorffähnlich gestaltete Ensemble von Unterstinkenbrunn und der „Galgenberg“ von Wildendürnbach, der zur schönsten Kellergasse 2013 gewählt wurde. Die „Neuentdeckung“ der Kellergassen begann in den 1980er-Jahren mit ersten kulinarischen Veranstaltungen und der Wiederbelebung des „In die Glean gehen“ am Ostermontag.
- Sonntag, 1. September, 13:00 | WDR Fernsehen
Unsere Flüsse – Der Rhein: Fischer, Winzer, Wasserbüffel
Warum ist es am Rhein so schön? Viele haben schon versucht, das zu beantworten. Der WDR versucht es noch einmal. Mit Geschichten zwischen Koblenz und Köln – emotionalen, außergewöhnlichen, skurrilen Geschichten. Denn überall am Rhein leben Menschen, die mit großer Tatkraft Erstaunliches zustande bringen. Kay *Thiel* aus Niederdollendorf zum Beispiel. Er hat als Teilzeitwinzer einen uralten Weinberg im Siebengebirge rekultiviert. Viele Parzellen in den steilen Lagen des Siebengebirges wurden vor Jahrzehnten aufgegeben, weil sie zu arbeitsintensiv waren. Aber seit immer mehr qualitativ hochwertige Weine nachgefragt werden, lohnt sich der Anbau wieder. Jetzt gedeihen unterhalb des Petersbergs seltene Trauben, die Kay *Thiel* zusammen mit Freunden erntet.
- Sonntag, 1. September, 15:30 | hr-fernsehen
Eine Reise in die Toskana: Entdeckungen zwischen Chianti und Maremma
Die Toskana gilt als Sehnsuchtsort für viele Reisende. Aber die Toskana kann man auch schmecken. Das gilt für das Chianti mit seinen berühmten Weinen und für die Maremma und ihren guten Käse.
- Sonntag, 1. September, 16:30 | ORF 2
Erlebnis Österreich: Wein – Wissen und Genießen
Eine weltweit anerkannte Institution in Sachen Wein feiert Jubiläum. Die Weinakademie in Rust ist 30. Am 1. Januar 1989 öffnete das Haus des Weines, aus dem sich die Weinakademie Österreich entwickeln sollte, in Rust die Pforten. Das vorrangigste Ziel von damals, nach dem Weinskandal das ramponierte Image wieder aufzubauen, ist erreicht. Zum viel zitierten österreichischen Weinwunder hat die europaweit größte Weinschule entscheidend beigetragen. Die Schülerinnen und Schüler sind weininteressierte Laien und Profis aus der Gastronomie und Hotellerie, dem Weinbau, dem Tourismus. Mehr als 800 Menschen aus aller Welt haben die Ausbildung zum Weinakademiker bzw. zur Weinakademikerin absolviert. Nicht nur in Rust, auch in Wien oder Krems und an internationalen Standorten wie der renommierten Hochschule Geisenheim im Rheingau oder dem Palazzo *Antinori* in Florenz. Das Erlebnis Österreich ist eine Weinreise mit internationalen Abstechern und Besuchen in Weingärten oder Weinkellern.

- Sonntag, 1. September, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland An der Eselshaut in Mußbach
Mußbach ist ein Stadtteil von Neustadt an der Weinstraße, mit etwas mehr als 4.000 Einwohnern. Wie fast alle Ortsteile ist auch Mußbach von Wein geprägt. Schon vor über 1.300 Jahren wurden hier Reben angebaut. Die auch überregional wohl bekannteste Weinlage heißt „Mußbacher Eselshaut“ und umfasst eine Fläche von fast 300 ha. Im Zentrum des Dorfes liegt der Herrenhof, ein ehemaliges Johannitergut und das älteste Weingut der Pfalz. Doch heute ist es vor allem das kulturelle Zentrum des Ortes: Hier finden Ausstellungen und Veranstaltungen statt, die auch überregional Anklang finden. Das gesellschaftliche Leben spielt sich „An der Eselshaut“ ab, benannt nach der Weinlage. Ein Höhepunkt jedes Jahr: Die Kerwe in der Straße, wo auch der Esel höchstpersönlich zum Zapfenstreich kommt.
- Sonntag, 1. September, 21:45 | ZDFinfo
Fake Food - Die Tricks der Lebensmittelfälscher
Gefälschter Honig, gepanshtes Olivenöl oder falsch gekennzeichnete Wein – überall in Europa, auch in Deutschland, werden gefälschte Lebensmittel gehandelt und verkauft. Wein oder Olivenöl in einer Flasche kann von verschiedenen Produzenten aus unterschiedlichen Ländern sein. Je mehr gemischt wird, desto eher besteht die Gefahr der Fälschung. Und je länger und undurchsichtiger die Lieferketten sind, desto einfacher ist es für Fälscher, ihre Spuren zu verwischen. Lebensmittel mit unterschiedlicher Herkunft stellen Behörden und Ermittler vor eine große Herausforderung. Reichen aktuelle gesetzliche Regelungen aus? Und welche Verantwortung tragen Hersteller und Händler? Die Doku begleitet die Kontrolleure auf ihrer Spurensuche. Wie viel Sicherheit können sie garantieren? Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland kann ihren gesetzlichen Auftrag nur lückenhaft erfüllen, kritisiert jedenfalls der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure. Der Grund: chronischer Personalmangel.
- Donnerstag, 2. September, 22:00 | SWR Fernsehen
odysso extra Spuren im Stein – Der Kaiserstuhl
- Dienstag, 3. September, 14:00 | rbb Fernsehen
Land – Liebe – Luft: Wenn drei ein Ganzes sind
Im Grimmschen Märchen gibt es „Drei Brüder“, genau wie auf dem Weingut *Wagner* im rheinhessischen Essenheim. Gemeinsam bewirtschaften diese als Winzer den elterlichen Hof. Andreas (41) ist der Älteste und als Krimiautor auch der Bekannteste. Aber auch über seinen Bruder Uli oder Christian, den Jüngsten, gibt es einiges zu berichten.
- Mittwoch, 4. September, 14:45 | rbb Fernsehen
Der Mann, der Holz schmecken lässt – Die Fässer des Markus *Eder*
Geschmack ist das Geschäft von Markus *Eder* in Bad Dürkheim. Die knapp 40 Mitarbeiter seiner Firma bauen Holzfässer in allen denkbaren Größen. Mit jedem Fass will er den Geschmack seiner Kunden treffen – egal ob sie darin Wein, Whisky oder Bier veredeln. Deshalb stellt das Familienunternehmen nicht nur neue Fässer her, sondern handelt auch mit gebrauchten.
- Mittwoch, 4. September, 14:50 | 3sat
Flüsse des Lichts: Rio Duero/Douro
Winzer wie Susana *Arroyo* keltern im Ribeira del Duero von Weinliebhabern geschätzte Rotweine. Jenseits der Grenze wachsen im Dourotal auf steilen Schieferhängen die Trauben, aus denen Portwein gemacht wird. Traditionell wird Port im Atlantikhafen von Porto und Gaia gelagert und verschifft.
- Mittwoch, 4. September, 17:00 | 3sat
Flüsse des Lichts: Rio Ebro
Der Ort Laguardia liegt auf einem Felsstock hoch über dem Ebro-Tal. Er ist das Zentrum der Weinregion Rioja Alavesa, die stolz ihre Zugehörigkeit zum Baskenland betont. Winzer Javier *San Pedro Ortega* will aus alten Reben ungewöhnliche Tropfen keltern.

- Mittwoch, 4. September, 21:05 | ORF III
Liechtensteins fürstliche Berge
Der Streifzug erkundet die Stadt Vaduz und gibt Einblicke in das Schloss, die Museen und das fürstliche Weingut.
- Donnerstag, 5. September, 17:00 | 3sat
Grand Tour der Schweiz: Vom Jura bis ins Wallis
Die Reise führt zum Genfersee in das Weinanbaugebiet Lavaux. Es ist bekannt für den Chasselas-Wein. Neue Rebsorten sollen sich dem Klimawandel und dem sich wandelnden Geschmack anpassen.
- Donnerstag, 5. September, 18:15 | SWR Fernsehen
Fahr mal hin: Lebenslust statt Langeweile – Aufbruchstimmung in Heilbronn
Heilbronn im nördlichen Baden-Württemberg mit seinen 125.000 Einwohnern ist eine Stadt mit vielen Gesichtern, die Überraschendes zu bieten hat. Umrahmt von „Wengerten“ ist unübersehbar, dass der Wein hier eine besondere Bedeutung hat. Mitten durch das Zentrum fließt gemächlich der Neckar und schenkt der Stadt sowohl Ruhe als auch einen ganz besonderen Charakter. Ein Spaziergang durch die Weinberge am Wartberg ist ein Genuss für alle Sinne: Nirgendwo sonst breitet sich die Stadt vor dem Auge aus wie hier – mit etwas Glück trifft man auch den einen oder anderen „Wengert“ bei der Arbeit und kommt ins Gespräch.
- Donnerstag, 5. September, 20:15 | 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. Annette Krause macht sich zu einer Genusstour auf.
- Donnerstag, 5. September, 21:00 | MDR Fernsehen
Hauptsache gesund: Gesunder Wein
September ist der Monat der Weinlese. Ein Glas Rotwein täglich gilt als gesund für das Herz, das behaupten zumindest Weinliebhaber. Doch wie viel Gesundheit steckt tatsächlich im Wein? Und wie viel Alkohol ist erlaubt? Welche Traube hat die wertvolleren Inhaltsstoffe – rote oder weiße? Und was hat es mit Zucker- und Histamin-Gehalt im Wein auf sich? Ernährungsmediziner Dr. Carl Meißner klärt auf zu Mythen rund um den Wein.
- Samstag, 7. September, 13:45 | NDR Fernsehen
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.

- Samstag, 7. September, 16:45 | hr-fernsehen
Rheingauer Gerichte mit Kräutern und Feuerwerk
Es ist alljährlich eines der ganz großen Events in Hessen: Rhein in Flammen. Von zahlreichen Schiffen und romantischen Plätzen in den Weinbergen aus genießen Tausende Besucher das Riesenfeuerwerk über dem Rhein. Wer zudem noch ein kulinarisches Highlight erleben möchte, ist mit einem Platz an der Tafel der Assmannshäuser Kräuterwirte bestens beraten. Die Küchenchefs der Alten Bauernschänke, dem Gasthof *Schuster* und vom Hotel Zwei Mohren zaubern zwischen den Reben hoch über dem Rhein Menüs mit typischen Kräutern aus dem Rheingau. So entstehen köstliche Kräutersüppchen, saftige Steaks mit Kräutersauce, Kräuterbrot, Kräuterlimonaden und auch ein Rhabarberdessert mit Brennessel-Marzipan.
- Samstag, 7. September, 17:30 | SWR Fernsehen
WeinSafari: Entdeckungsreise an der Ahr
Bernd *Stelter*, Comedian und bekennender Weinfreund, besucht mit Janina *Huber* unter anderem zum ersten Mal seinen Sohn, der bei einem Ahr-Winzer arbeitet.
- Sonntag, 8. September, 16:00 | WDR Fernsehen
Eine Reise in die Toskana: Entdeckungen zwischen Chianti und Maremma (Wh.)
Die Toskana gilt als Sehnsuchtsort für viele Reisende. Aber die Toskana kann man auch schmecken. Das gilt für das Chianti mit seinen berühmten Weinen und für die Maremma und ihren guten Käse.
- Sonntag, 8. September, 20:15 | WDR Fernsehen
Wunderschön! Südtirol im Herbst
Das mediterrane Klima in Südtirol und ein jahrhundertealtes, künstliches Bewässerungssystem bringen den Familienbetrieben in Europas größtem Apfel- und einem der kleinsten Wein-Anbaugebiete gute Ernten. Und entlang der so genannten Waale, durch die das Wasser von den Bergen fließt, verlaufen schöne Wanderwege. Auf der Südtiroler Weinstraße fährt Tamina *Kallert* nach Völlan zum Keschtnfestl – zum Kastanienfest, bei dem Brauchtum großgeschrieben wird.
- Montag, 9. September, 21:05 | 3sat
Collio – Italiens Hügel der Genüsse
Collio, ein fruchtbares Weinbaugebiet im äußersten Nordosten von Friaul-Julisch Venetien, besticht durch seine hügelige Landschaft, reizende Dörfer und kulinarische Besonderheiten. Ein spezielles Mikroklima prägt die Region, die kulturell von Österreich, Italien und Slowenien beeinflusst ist. Der Wein dort ist erstklassig, würzig der Essig und Prosciutto. Die gegenseitigen kulturellen Einflüsse merkt man auch der Küche an. Exemplarisch dafür steht die „Guyana“, die bekannteste Süßspeise des Friaul, die mit dem „Reindling“ in Kärnten und der „Potizza“ in Slowenien verwandt ist – ein Beispiel für eine länderübergreifende regionale Küche.
- Dienstag, 10. September, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Porto – Eine Stadt erfindet sich neu
Die Stadt Porto in Portugals Norden ist inzwischen auch eine Kultmetropole. Denn in der traditionsreichen Hafen- und Handelsstadt herrscht Aufbruchsstimmung: Immer mehr junge Portuenser werden der Wirtschafts- und Finanzkrise zum Trotz kreativ und geben der Portwein-Stadt mit ihren originellen Ideen nach und nach ein neues Gesicht.
- Dienstag, 10. September, 16:45 | 3sat
Collio – Italiens Hügel der Genüsse (Wh.)
- 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-Erfolgs-geschichte 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 (Wh.)
- 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 Do-

kumentationsreihe 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.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

o Noch bis Samstag, 1. September 2019: **Wiener Restaurantwoche**

75 Lokale haben sich der Wiener Restaurantwoche angeschlossen und sorgen mit ihren kreativen Menüs für besondere Genussmomente. Ein zweigängiger Lunch ist für € 14,50 erhältlich und das 3-Gänge-Dinner kostet € 29,50. In Restaurants mit 2 Hauben gibt es mittags einen Preiszuschlag von € 5,- und abends von € 10,-. Tischreservierungen unter: www.restaurantwoche.wien.

Großer Beliebtheit erfreut sich die Wiener Restaurantwoche u.a. wegen der teilnehmenden Haubenbetriebe wie beispielsweise Apron, *Bründlmayer* Restaurant Das Schick, Das Spittelberg, *DiningRuhm*, *Edvard* im Kempinski, Gasthaus zum Wohl, Grace, Kussmaul, Landgasthaus *Böhm*, *Linghel*, *Mörwald* Toni M., *Pichlmaiers* zum Herkner, *Trattoria Martinelli*, *Yohm* u.v.m.

o Freitag, 30. August, bis Sonntag, 15. September 2019: **Kostbares Kamptal 2019**

In den milden Sonnenstrahlen des Spätsommers plaudert und speist es sich ganz besonders schön. Ambitionierte Kamptaler Winzerinnen und Winzer sowie Wirtinnen und Wirte verführen auch heuer wieder zu interessanten kulinarischen Events und außergewöhnlichen Locations. 17 Tage lang voller Gelegenheiten, Kamptaler Weine in Verbindung mit regionalen Köstlichkeiten oder bei den offenen Kellertüren zu genießen!



FOLDER ab Ende Juli GRATIS zu bestellen unter weinstrasse@kamptal.at bzw. +43 2734 2000-0.

Tipps für Genießer – ein Auszug aus dem Programm:

- o 30. Aug.: Reserveweinpräsentation und 5-gängiges Menü in der Weinstube *Aichinger*, Schönberg
- o 30. Aug.: Reife Weine & Maitre *Antony* Rohmilchkäse im Heurigenhof *Bründlmayer*, Langenlois (bis 15. Sept., jeweils Mittwoch bis Sonntag)
- o 31. Aug.: „Gaisberg Uncorked“ in Straß: Riedenwanderung, Lagenweinpräsentation und abends Weinkulinarium an großer Tafel am Marktplatz
- o 31. Aug.: Winzerempfang & Salonraritäten im Salonkeller am Zöbinger Heiligenstein
- o 31. Aug.: Winzer-Kulinarium im Gasthaus *Gutmann*, Zöbing, mit Zöbinger Weinen
- o 6. Sept.: Erste Lagen-Präsentation der Österreichischen Traditionsweingüter auf Schloss Grafenegg
- o 6. Sept.: Winzer.Dinner mit Weingut *Rosner* im 10er Haus des LOISIUM Langenlois
- o 7. Sept.: „Wildes Vergnügen“ mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd im Weingut *Topf*, Straß
- o 7. Sept.: Weinkulinarium „Große Hämmer“ in der Alten Schmiede in Schönberg
- o 7. Sept.: Offene Kellertüren bei den Kamptaler Winzerinnen und Winzern, Eintritt frei!
- o Samstag, 31. August 2019, 12 - 22 Uhr: „**Französischer Heuriger**“ in Markt Piesting (NÖ)
 Französisch genießen in Markt Piesting: Kommen Sie am 31. August und genießen Sie französische Speise und Feinkostspezialitäten mit französischen Weinen beim Heurigen "à la française" von Louis-Pierre *Laroche* in der *Laroche* Genusswelt (<https://lavinothequelaroches.com>) in Markt Piesting, Meitzgasse 7a, im südlichen Niederösterreich.
 In Markt Piesting gibt es Übernachtungsmöglichkeiten im Piestingerhof (www.piestingerhof.at) sowie in der Pension Central (www.pensioncentral.at).

Die *Laroche* Genusswelt ist mit dem Zug von Wien bzw. Wiener Neustadt sehr leicht erreichbar, da nur 100 Meter vom Bahnhof Markt Piesting entfernt! Für den Abend ab 17 Uhr werden Reservierungen unter +43 660 45 25 400 bzw. lpl@laroche.co.at empfohlen!

SPECIAL: Wegen den geplanten Vergrößerungsarbeiten hat die *Laroche* Genusswelt eine ganze Reihe von Produkten aktuell im Abverkauf mit - 25 %: <https://lavinothequelaroche.com/de/170-umbauabverkauf>. Unser Tipp: Bestellen und gleich für die Abholung am 31. August reservieren!

- **Samstag, 31. August 2019, 13 - 20 Uhr: 3. Hohenwarther Weinerlebnis (NÖ)**
Ein genussvoller Herbsttag im stilvollen Ambiente der Hohenwarther Winzerhöfe am Tor zum Weinviertel. Sechs Ausgewählte Food Trucks sorgen für eine frische und abwechslungsreiche Kulinarik. Um 15 Uhr startet eine spannende Wanderung durch die Hohenwarther Rieden mit Mag. Ulrike *Hager*, Geschäftsführerin Weinkomitee Weinviertel.
Kaufen Sie Ihre Eintrittskarte im Vorverkauf bei allen Winzern (www.diehoenwarther.at) um € 15,- oder am Samstag direkt beim Winzer für € 19,- (inkl. Weinglas, Weinverkostung in allen Winzerhöfen sowie die Teilnahme an der geführten Weingartenwanderung mit Verkostung). Oder buchen Sie das gesamte Package inkl. Bustransfer (Abfahrt von Wien-Hauptbahnhof um 12 Uhr mittags, Retourfahrt nach Wien um 20 Uhr) um € 45,50 online unter: <http://www.act-austria.at/event/weinerlebnis-hohenwarth>.
- **Samstag, 31. August 2019: ROTWEIN RENDEZVOUS Horitschon 2019**
Die beste Gelegenheit, die Weingärten und die daraus hervorgeholten Weine mit den Augen der regionalen Winzer zu betrachten, bietet sich beim ROTWEIN RENDEZVOUS in Horitschon im Mittelburgenland am 31. August 2019. Hier erfährt man in direktem Dialog mit dem Winzer, was es bedeutet, ein ganzes Jahr Arbeit, Geduld und Hoffnung bei der jährlichen Ernte in den Keller zu bringen. Welche Entscheidungen getroffen werden müssen und ob es ab und an auch Überraschungen aus dem Fass gibt.
Das „Date mit dem Blaufränkisch“ beginnt um 15:30 Uhr in der Vinothek Horitschon am Kirchenplatz, den genussvollen Abschluss nimmt das Rendezvous inmitten der Weingärten ab etwa 18 Uhr mit feiner Grillerei und einigen spannenden Gläsern Wein aus dem Repertoire der Horitschoner Winzer.
Tickets (inkl. aller Speisen und Getränke): € 50,- p.P. im Vorverkauf bis 22. August online erhältlich unter: <http://www.horitschon.com/rotwein-rendezvous/> (ganz unten)! Dies ist eine exklusive Veranstaltung mit begrenzter Teilnehmerzahl! Ticketkauf vorab notwendig!
- **Samstag, 31. August, bis Montag, 2. September 2019: WEINRIEDER EXTREM 2019**
Eine einzigartige Weinveranstaltung und ein „Weinspektakel der Sonderklasse“! Neben den besten Weinen aus 40 Jahren WEINRIEDER kommt der diesjährige Gastwinzer aus Sizilien: Planeta, eines der dynamischsten und spannendsten Weingüter der Insel. Es erwarten Sie:

○ eine Top-Kollektion von über 60 Weinen,
○ Vertikalverkostungen der besten Reserven (Grüner Veltliner Alte Reben & Kugler Lagenreserve),
○ eine geniale Rieslingserie mit Ried Kugler, Reserven und Grande Reserven,
○ die besten Eisweine aus der Toplage Schneiderberg und
○ eine große Magnumvertikale sowie Weinlegenden aus der Schatzkammer.

WEINRIEDER
EXTREM
GRÜNER VELTLINER UND RIESLING
IM ZEICHEN DES KLIMAWANDELS
Sa 31.8. | So 1.9. | Mo 2.9.
am Weingut WEINRIEDER
GASTWINZER:
PLANETA
SIZILIEN
EIN WEINERLEBNIS DER EXTRAKLASSE | Infos & Anmeldung: www.weinrieder.at

Kulinarisch verwöhnt Sie **WAGNERs Wirtshaus** (1 Haube Gault&Millau), eines der aufstrebendsten Restaurants im Weinviertel.

Anmeldung erforderlich: office@weinrieder.at oder 02552/2241. Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! Verkostungsbeitrag: € 29,- p.P. (exkl. Verpflegung) Weitere Details & Infos zu Anreise- & Übernachtungsmöglichkeiten: unter www.weinrieder.at.

- Montag, 2. September 2019, 14 - 20 Uhr: **Weinviertler Gaumenkino in Hamburg (D)**

- Mittwoch, 4. September 2019, 14 - 20 Uhr: **Weinviertler Gaumenkino in Berlin (D)**

Die Weinverkostung pur, ohne Ablenkung, mit straighter Ausrichtung auf den Wein. Mit spannenden Blindverkostungen, inspirierenden Food-Pairings und interessanten Jahrgangstastings. Geführt oder auf eigene Faust, gilt es einen Nachmittag den Weinviertel DAC, den echten Grünen Veltliner, mit allen Sinnen zu erleben. Das neue Konzept des Sensoriums entrümpelt gängige Weinpräsentationen, ohne Winzer und emotionslosen Messecharakter.

Von 14 - 20 Uhr stehen kompetente Sommeliers und Weinreferenten an 5 vertiefenden Stationen jedem Verkoster zur Seite: 4 Thementische mit Weinen unter der Überschrift Weinviertel DAC, Weinviertel DAC Reserve, Freistil und Reife.

In 2 großen Blindverkostungen um jeweils 15 und 17 Uhr werden die beiden Klassifizierungssysteme DAC & VDP einander gegenüber und vorgestellt.

Zeitversetzt findet am großen Tisch das spannende Wine & Food-Pairing um 16 und 18 Uhr statt. So haben alle die Möglichkeit, auch bei allen Angeboten mitzumachen. Österreichische Spezialitäten kombiniert mit sehr unterschiedlichen Weinen aus dem Weinviertel kommentiert von zwei echten Profis aus der Highend-Gastronomie.

ORT (2.9.): Catch of the Day (im Kaispeicher B), Koreastraße 1, D-20457 Hamburg

ORT (4.9.): Arminiusmarkthalle, Arminiusstraße 2 - 4, D-10551 Berlin

Weitere Informationen & Anmeldung: www.culinarium-bavaricum.de/wein-events.

- Mittwoch, 4. Sept., bis Montag, 9. Sept. 2019: **Domäne Wachau Kellerschlüssel-Heuriger**

2019 geht die Domäne Wachau unter die Heurigenwirte und veranstaltet zum Beginn des Weinherbstes zum zweiten Mal den „Kellerschlüssel-Heuriger“ im 300 Jahre alten barocken Kellerschlüssel. Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen auf der Speisekarte.

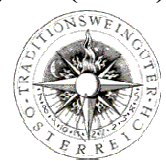


Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* freuen sich jetzt schon über Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: MI, DO, FR, MO ab 15 Uhr | SA, SO ab 12 Uhr.

- Freitag, 6. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **Erste Lagen-Präsentation der Traditionsweingüter (ÖTW)**

Sämtliche Erste Lagen der Österreichischen Traditionsweingüter werden, bevor sie auf den Markt kommen, in einem Walk-Around-Tasting im Schloss Grafenegg serviert. Zum ersten Mal werden dabei nicht nur die Region Donau (Traisental, Kremstal, Kamptal, Wagram), sondern auch Wien und Carnuntum ihre Weine vorstellen.



In Summe sind es rund 200 Weine von 62 Österreichischen Traditionsweingütern. Im Anschluss findet ein Konzert des Tonkünstler-Orchesters NÖ im Grafenegger Wolkenturm statt.

Karten für die Erste Lagen-Präsentation erhält man entweder direkt vor Ort um € 25,- oder im Vorverkauf über www.oeticket.com um € 20,-. Mit Karte für das Konzert an diesem Tag ist der Eintritt frei (Konzertkarten sind zu erwerben unter www.grafeneegg.com). Der Gläserpfand von € 20,- wird bei Rückgabe des Glases retourniert.

- Samstag, 7., und Sonntag, 8. Sept. 2019, 12 - 18 Uhr: **Gault&Millau Genuss-Messe 2019**

Nirgendwo sonst drängen sich Spitzenköche und Top-Winzer so dicht wie auf der Gault&Millau Genuss-Messe, die dieses Jahr zum 4. Mal im Kursalon *Hübner* in Wien stattfindet. Ein Besuch bei diesem Gourmet-Event ist wie eine kulinarische Reise durch Europa mit aufregenden Kreationen von 100 Küchenchefs und spannenden Tropfen von 100 Weinmachern.



Tickets nur im Vorverkauf erhältlich:

- 1 Tag: € 89,- Erwachsene / € 45,- Kinder 10 bis 16 Jahre
- 2-Tages-Pass: € 160,- Erwachsene / € 90,- Kinder 10 bis 16 Jahre

auf <https://www.gm-events.at>, im Ticketshop der Kronen Zeitung und in allen Raiffeisenbanken in Wien und NÖ mit oeticket-Service sowie auf shop.raiffeisenbank.at.

Ermäßigung für Raiffeisen Kontoinhaber! Freier Eintritt für Kinder bis 10 Jahre.

- Samstag, 7., und Sonntag, 8. Sept. 2019, 11 - 18 Uhr: **60 Jahre Kracher & Fine Wine Event**
Gerhard *Kracher* präsentiert die Kracher Kollektion 2017, die 23. TBA Kollektion. Für die Teilnahme an einer gesetzten Verkostung der Kollektion mit Gerhard *Kracher* persönlich wird um rechtzeitige Anmeldung ersucht, da die Anzahl der Personen pro Verkostungsrunde limitiert ist. *Kracher Fine Wine* zeigt einen Querschnitt des internationalen Portfolios und lädt dazu internationale Spitzenwinzer ein, die exklusiv ihre Weine präsentieren, darunter *Pichler-Krutzler* (Wachau), Dr. *Loosen* (D), *Niepoort* (Portugal), Château Smith Haut Lafitte (Bordeaux), Charles *Heidsieck* (Champagne), Tenuta di Arceno (Italien) und *Gil Family Estate* (Spanien).
Eintritt € 50,- | Anmeldung bis 15.08.2019: <https://www.kracher.at/events/jgp-fine-wine-event-2019/>.
Bei einem Einkauf ab € 100,- erhalten Sie an diesem Tag 10 % Rabatt, ab € 400,- sind es 20 %.

- Montag, 9. Sept. 2019, 14 - 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangverkostung 2019 (Wien)**
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 9. September 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.

**MITTEL
BURGEN
LAND
DAC**
*Weinvorhersage:
sonnig*

Montag, 9. Sept. 2019, 14 - 20 Uhr | Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
Eintritt: € 12,- | Die Liste der teilnehmenden Winzer finden Sie online unter:
<http://www.blaufraenkischland.at/termine/detail/weinpraesentation-in-wien.html>.

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

Der Verein Demeter Österreich lädt zum Demeter-Jubiläumsfest auf den Wegwartehof (www.wegwartehof.at) im Waldviertel. Demeter Österreich feiert sein 50jähriges Bestehen und lädt dazu ein, gemeinsam am Feld „Zukunft zu 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.

Jubiläumsfest
am Demeter-Hof
21.+22. September
Sa., ab 13:30 Uhr So., ab 9:30 Uhr
Wegwartehof
3800 Markenbrechts 1, www.wegwartehof.at

- Gemeinsam Zukunft Säen am Feld (Sa. nm.)
- Podiumsgespräche
- Demeter- und Bio-Schmankerl
- Buntes Kinderprogramm, Kinderreiten, Kutschenfahrten, Musik & mehr
- Erleben der biodynamischen Arbeit (Präparate rühren und ausbringen)
- Bodenbearbeitung, Arbeit mit den Pferden, Saatgut - in Theorie & Praxis

Das ganze Programm unter www.demeter.at oder www.facebook.com/DemeterOesterreich/

- 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 Dürmsteiner 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>
- 
- 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, 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>.
- 

(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



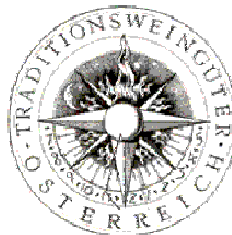
WEINGUT HIRTL
 Brunnegasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
