

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2019_03

30. JÄNNER 2019

Die Themen:

- Gut ist nicht immer gesund, gesund ist nicht immer gut
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- WINZER KREMS holen mit Donauriesling Gold beim PIWI Weinpreis 2
- ROSINAS ROSINEN: Tea time 3
- Niederösterreich sucht neue Weinkönigin..... 4
- Dagmar *Gross* neue Präsidentin des oberösterreichischen Sommeliervereins..... 4
- Winzer Johann *Scheiblhofer* wurde 70..... 5
- Aus der (internationalen) Wirtschaftsredaktion:
(1) Chinas Weinproduktion bricht ein 5
(2) Positiver Jahresabschluss für Weine aus Südafrika 5
(3) Wine in Black an Viva Group verkauft 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Neues von der Wein-„Fahndung“ 6
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Februar 7
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 11
(2) Seminare | Workshops | Trainings 14
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16

Herausgegeben von:

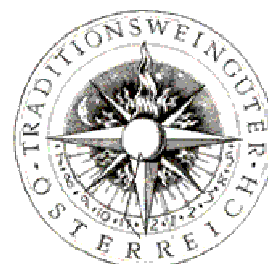
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



*) Gut ist nicht immer gesund, gesund ist nicht immer gut

– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Die wissenschaftlichen Arbeiten zum Thema Alkohol, Wein, Rotwein machen keinen Unterschied im Hinblick auf die Inhaltsstoffe. Ob ein Rotwein viel, wenig oder fast keine gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe enthält, spielt bei den Studien keine Rolle. WUG Wein und Gesundheit analysiert zuerst den Wein und zeichnet ihn anschließend – je nach Inhalt an Polyphenolen, Flavanen und anderen Substanzen – nach einem Punktesystem aus. Je mehr gesundheitsfördernde Substanzen im Wein enthalten sind, umso mehr Punkte (0 bis 3) und desto weniger davon genügt – ein bis zwei Gläser pro Tag – um den gewünschten Effekt zu erzielen: Senken des Herzinfarkt Risikos, eines hohen Blutdrucks, ...

WUG führt nach der Analyse bei den mit dem **WUG Gütesiegel** ausgezeichneten Weinen einen herkömmlichen Geschmackstest durch. Nach einer professionellen Bewertung durch ausgebildete Sommeliers können Interessierte nicht nur gesunden sondern auch geschmacklich ausgezeichneten Wein genießen. (hb) (www.wein-gesund.at, www.actcom.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 entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Heut' ist der gute Riesling mein,
passt eh nicht in den Miesling rein!

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



*) WINZER KREMS holen mit Donauriesling Gold beim internationalen PIWI Weinpreis

Die Sandgrube 13 holen mit tollen 94 von 100 Punkten Gold in der Kategorie „Weißwein“. Bereits 2017 machte dieser außergewöhnliche Tropfen von sich reden, als geschmackvolles Zeichen für Nachhaltigkeit und Sortenvielfalt. Seit März 2017 ist der erste Jahrgang des „Donaurieslings“ erhältlich. PIWI International e. V. ist eine Arbeitsgemeinschaft mit dem Ziel wissenschaftliche und praktische Erkenntnisse auf dem Gebiet der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten auf nationaler und internationaler Ebene auszutauschen. Winzer aus ganz Europa werden durch PIWI International e. V. ausgezeichnet.



Freude über die Top-Auszeichnung in Gold für den Donauriesling der WINZER KREMS. (v.l.): Stv. GF Ludwig Holzer, Elisabeth Köstinger (Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus) und GF Dir. Franz Ehrenleitner. © Erich Marschik

WINZER KREMS-Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleitner und Ludwig Holzer präsentierten Frau Bundesministerin Elisabeth Köstinger persönlich die Auszeichnung und den Siegerwein. Elisabeth Köstinger freut sich über die hohe Auszeichnung. Mit dieser Ehrung wird die Qualität des österreichischen

chischen Weines im Ausland einmal mehr bestätigt und die Vorreiterrolle beim Thema Nachhaltigkeit abermals bewiesen.

„Schon seit Jahren gehen wir den nachhaltigen Weg, besonders mit dieser Rebsorte sind wir im Hinblick auf die klimatischen Veränderungen zukunftsorientiert. Wir sind stolz, dass unser Einsatz jetzt mit diesem Qualitätspreis bestätigt wurde“, so Dir. Franz *Ehrenleitner*.

Der erfolgreiche PIWI Weinpreis fand 2018 bereits zum achten Mal statt. Es wurden ausschließlich Weine von pilzwiderstandsfähigen (PIWI-)Rebsorten verkostet. Diese Rebsorten sind besonders nachhaltig, da weitestgehend auf Pflanzenschutzmittel verzichtet werden kann. Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten überzeugen außerdem durch ihre spannende Aromatik. Verkostet wurde nach dem international anerkannten Verkostungsschema. Mit dem sensorischen Bewertungssystem lassen sich riech- und schmeckbare Produkte sensorisch analysieren und bewerten.

Der Name verrät bereits einen Teil der Abstammung und lässt die „Rheinriesling-Genetik“ erkennen. Günstig für die Weinqualität ist vor allem die Klein- und Lockerbeerigkeit, die deutlicher ausgeprägt ist, als bei der „Elternsorte“ Rheinriesling. Ähnlich wie dieser hat der Donauriesling einen späten Austrieb – und ist daher länger gegen Spätfrost geschützt. Dazu hat die Sorte nach Herbstniederschlägen eine geringe Neigung zum Platzen der Beeren und verträgt auch Trockenheit sehr gut.

Durch die hohe Widerstandskraft der Traube kann umweltfreundlicher, nachhaltiger und ökonomischer produziert werden. Bei gleicher Qualität wird die Umwelt geschont, da bei deren Produktion weniger CO₂ freigesetzt und wenig Wasser verbraucht wird.

Der Charakter der neuen Weinsorte Donauriesling zeigt sich eindrucksvoll: Zart duftiger Auftakt, blüht im Glas langsam auf und zeigt viele Fruchtfacetten wie Mirabellen, reife Stachelbeeren, Limonen und Rhabarber. Der Donauriesling ist im Ab-Hof-Verkauf der WINZER KREMS sowie über die Online Shop-Partner AUSTRIAN SHOP (www.austrianshop.de) & VICAMPO (www.vicampo.at) erhältlich. (*bbj*, www.winzerkrems.at)

Rosinas Rosinen: Tea time



Der Frühling schickt zwar bereits seine ersten Vorboten, aber frostige Nächte und kalte Winterwinde verlängern das Bedürfnis nach innerer und äußerer Wärme. Bei derart unwirtlichen Wetterverhältnissen gibt es nichts Herrlicheres, als sich einen heißen Tee in der Kanne zu brühen und diesen dann auf einem Stövchen warm zu halten. Fehlt nur noch ein bequemer Sitzplatz, eine Decke und ein packendes Buch. Eine auf dem Schoß eingerollte und schnurrende Katze verstärkt dieses Wohlgefühl noch zusätzlich, ist aber nicht zwingend notwendig. Nicht zufällig tragen Teesorten, die vor allem für die Wintersaison gedacht sind, Namen in Verbindung mit Kamin, Feuer oder Wärme. Der Zusatz von Rum oder Schnaps gewährleistet eine schnelle Hitze, vergeht dann aber auch wieder genauso schnell. (Ähnliches erzielt man übrigens mit scharfen Speisen.) Will man allerdings eine nachhaltige Wärme erzielen, lohnt sich ein Griff zu Teesorten, die in ihrer Mischung Gewürze wie Zimt, Nelken, Piment, Koriander, Ingwer oder Kardamon enthalten. Alles Gewürze, die wir auch in Glühwein oder Lebkuchen – dem Inbegriff der Winters- und Weihnachtszeit (!) – vorfinden.

Im Gegenzug dazu gibt es aber auch Tees, die innerlich kühlen, selbst dann, wenn sie warm oder sogar heiß getrunken werden. Alle Minzesorten, zum Beispiel. Wer also eher zum Frösteln neigt, sollte auf Minze oder auch Zitronenmelisse im Winter generell verzichten.

Dass Tee bei uns mittlerweile als hochwertiges Getränk gesehen wird, ist vor allem der Werbung zu verdanken. Noch in den frühen 1990er Jahren überstieg das Repertoire in Gasthäusern, Hotels oder Cafés selten folgende vier Sorten: Kamille, Hagebutte, Pfefferminze und schwarzen Tee. Den Kaffee wird Tee allerdings nicht so schnell verdrängen können. Dafür sorgt schon die Sprache. Schließlich laden wir Gäste zu einem Kaffee ein und gehen mit Freunden oder Kollegen einen Kaffee trinken, selbst wenn letztlich jeder etwas ganz anderes bestellt. Was den Briten ihre „tea time“, ist bei uns im deutschsprachigen Raum der nachmittägliche Kaffee. Mit oder ohne Kuchen.

www.rosina-bruckner.com

*) **Niederösterreich sucht neue Weinkönigin**

Die Weinköniginnen vereinen Tradition mit moderner Weinkultur. Wer dieses Amt gerne übernehmen möchte, kann sich bis 22. März bewerben.

Seit über 50 Jahren bilden der Weinbauverband und die Weinköniginnen ein erfolgreiches Team. Das „Amt der Weinkönigin“ hat in den vergangenen Jahren durch die Repräsentantinnen selbst an Ansehen gewonnen. Fundiertes Wissen über das Produkt Wein, seine Qualitäten und seinen Genusswert ist Grundvoraussetzung.

Viele Termine, Feste und Veranstaltungen rund um den Wein verlangen von den Weinköniginnen großes Engagement. Familie, Freunde, Hobbys oder auch das Studium müssen da öfters hinten anstehen. Auch wenn die Weinkönigin ihre Aufgabe ehrenamtlich und ohne Entlohnung (ausgenommen Reisespesen) wahrnimmt, sind die Begegnungen mit prominenten und interessanten Menschen während der zweijährigen Amtszeit unbezahlbar. Nicht nur eine starke Verbundenheit zum Wein, sondern auch Kontaktfreude und Redegewandtheit sind daher wesentliche Anforderungen für eine Botschafterin des heimischen Weines.

Voraussetzungen für erfolgreiche Bewerberinnen sind:

- Kontaktfreude und Redegewandtheit
- Weinbauliche Ausbildung oder Mithilfe am elterlichen Weinbaubetrieb
- Alter zwischen 19 und 25 Jahre, unverheiratet
- Ausreichend Zeit, um die vielfältigen Aufgaben einer Weinkönigin erfüllen zu können

Aussagekräftige Unterlagen sowie ein Motivationsschreiben richten Sie bitte bis spätestens 22. März 2019 an den Weinbauverband Niederösterreich, z.Hd. Herrn DI Konrad Hackl, 3500 Krems, Sigleithenstraße 50 (Tel.: +43 (0)50259 22209, E-Mail: office@wbv.lk-noe.at)

Nach der Bewerbung werden Sie Ende März zu einem Informationsgespräch nach Krems eingeladen. Die Wahl findet voraussichtlich Ende April 2019 statt. (bbj)

Quelle: Genuss.Magazin online, Angelika Kraft, 15.01.2019, <https://www.genuss-magazin.eu/wein-getraenke/wein/2019/01/weinkoeniginnoe.html>

*) **Dagmar Gross neue Präsidentin des oberösterreichischen Sommeliervereins**

Wechsel im mitgliederstarken oberösterreichischen Sommelierverein (OSOV): Die bereits designierte Neo-Präsidentin Dagmar Gross (47) folgte am 28. Jänner 2019 im Rahmen der Jahreshauptversammlung Reinhold Baumschlager nach. Gross gilt als ausgesprochener Genussmensch, nicht zuletzt weil sie in verschiedenen „Fachbereichen“ als Expertin gilt. Sie ist Diplom-Sommelière, Sparkling Wine Sommelière und Käse-Sommelière, hat Erfahrung im Weinhandel und in der Gastronomie und arbeitet seit 2005 als Marketing- und Medien-Spezialistin.

Reinhold Baumschlager (50) ist selbst einer der besten Sommeliers des Landes und Gastgeber im familieneigenen Landhotel Forsthof in Sierning in Oberösterreich. Dort ist Baumschlager auch Arbeitgeber des aktuellen Sommelier-Staatsmeisters Andreas Jechsmayr, der Mitte März als Vertreter Österreichs an der Sommelier-Weltmeisterschaft in Antwerpen teilnehmen wird. Baumschlager als Chef und Dagmar Gross als OSOV-Präsidentin unterstützen Andreas Jechsmayr in diesem Vorhaben tatkräftig. Als Vizepräsidenten der OSOV fungieren Silvia Fürstberger und Thomas Breitwieser. (bbj)



Die neue OSOV-Präsidentin Dagmar Gross.
© Christine Miess

Quellen: OSOV online, 28.01.2019, www.osov.at,
Vinaria online, 28.01.2019, http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=3200

***) Winzer Johann Scheiblhofer wurde 70**

Der burgenländische Winzer Johann *Scheiblhofer* ist 70! Sein Jubiläum wurde vergangenes Wochenende gebührend mit zahlreichen Gästen in der „Hall of Legends“ gefeiert. Auch die Politik ließ sich persönliche Glückwünsche nicht nehmen. So waren unter den Gästen der Jubiläumsfeier unter anderem: der burgenländische Landeshauptmann Hans *Niessl*, der burgenländische Landtagspräsident Christian *Illedits* und Landesrat Alexander *Petschnig*. Für das musikalische Rahmenprogramm sorgten Sänger Waterloo, „die Freunde des Japaners“ und Soul-Musiker Big John *Whitfield*.

Highlight des Abends war die Präsentation eines ganz besonderen Geburtstagsgeschenks: Anlässlich des Jubiläums und unter dem Motto „from big to great“ vinifizierte Erich, Harald und Johann *Scheiblhofer* die neue Top-Cuvée „The Great Bustard“ – als Hommage an den Vater und die gute Zusammenarbeit. Das Ergebnis ist eine Merlot-dominierte Cuvée, deren Namensgeber die Großtrappe ist, die bereits zahlreiche Weinetiketten des Hauses ziert. Sie wurde jedoch designmäßig überarbeitet und wird nun im Flug abgebildet, handelt es sich bei der Trappe doch um den größten flugfähigen Vogel Europas.

Johann *Scheiblhofer* begann mit 16 Jahren als Betriebsführer einer Landwirtschaft mit 20 ha Fläche. Schon damals war der „Big John“ ein Visionär, heute zählt man mit rund 85 ha Eigenfläche zu den größten Weinbaubetrieben Österreichs und verfügt mit „Big John“ und „The Legends“ über zwei weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Marken. Der Nachhaltigkeits-zertifizierte Betrieb wurde im Jahr 2000 von Sohn Erich *Scheiblhofer* übernommen, beschäftigt rund 55 Mitarbeiter und füllt rund 1,5 Mio. Flaschen pro Jahr ab. (pcj, www.scheiblhofer.at)

***) Aus der (internationalen) Wirtschaftsredaktion: (1) Chinas Weinproduktion bricht ein**

Die Weinproduktion in China ist 2018 um 37,16 % zurückgegangen. 2017 wurden noch 10,01 Mio. hl Wein produziert, während es im vergangenen Jahr nur noch 6,29 Mio. hl waren. Damit fällt China im weltweiten Ranking der größten Weinproduzenten von Platz 7 auf nunmehr Platz 9 gleich vor Portugal. Damit ist das Land eines von nur dreien, in denen 2018 weniger Wein als im Vorjahr gekeltert wurde.

Bereits in den letzten fünf Jahren ist die Weinherstellung in der Volksrepublik jeweils rückläufig gewesen, allerdings war der Rückgang im vergangenen Jahr mit Abstand am stärksten. Grund dafür ist vor allem die immer größer werdende Konkurrenz durch Weinimporte aus dem Ausland. (pcj)

) Aus der (internationalen) Wirtschaftsredaktion:*(2) Positiver Jahresabschluss für Weine aus Südafrika**

Nach Berichten der NGO Wines of South Africa (WOSA) war das Jahr 2018 ein erfolgreiches für die südafrikanische Weinindustrie. Im Vergleich zum Vorjahr konnten die Erlöse um ca. 4 % auf 9,06 Mrd. Rand (576,3 Mio. Euro) steigern. Die Exportmenge war mit 4,2 Mio. hl zwar etwa 6 % geringer als 2017, durch die Wertsteigerung im Weinexport konnte dies jedoch mehr als aufgefangen werden. Die geringere Exportmenge wird darauf zurückgeführt, dass die Erntemenge im Jahr 2018 die kleinste seit 2005 war.

Besonders bei den Fassweinen konnte deutlich mehr Umsatz pro Liter erzielt werden mit einem durchschnittlichen Plus von 17 %. Damit stieg der Wert von Fassweinexporten um 7 %. Doch auch die Flaschenweine konnten eine Wertsteigerung von ca. 3 % im Export erreichen (bei 7%iger Preissteigerung). Die Liste der größten Exportländer für südafrikanische Weine wird seit Jahren von Großbritannien angeführt, darauf folgen Deutschland und die Niederlande. (pcj)

***) Aus der (internationalen) Wirtschaftsredaktion: (3) Wine in Black an Viva Group verkauft**

Die skandinavische Viva Group hat den Berliner Online-Weinhändler Wine in Black gekauft. Das berichtete das Handelsblatt. Eine exakte Verkaufssumme ist nicht bekannt, wird aber auf einen zweistelligen Millionenbetrag geschätzt. Die schwedische Viva Group ist der größte Weinimporteur

im skandinavischen Raum und dehnt sich mit der Übernahme des deutschen Shops weiter in den deutschen Markt aus. „Wine in Black soll als Kern erhalten bleiben und mit eventuellen Zukäufen noch gestärkt werden“, sagt Viva-Geschäftsführer Stephan Linden. „Es ist genau der richtige Zeitpunkt, mit einem strategischen Gesellschafter die nächste Wachstumsphase zu starten“. Der Verkauf erfolgte bereits im letzten Quartal 2018.

Der bisherige Geschäftsführer Christian *Fricke* wird auch weiterhin in seiner Position bleiben und Wine in Black als operativ eigenständiges Unternehmen leiten und sagt zu der Übernahme: „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit einem inhabergeführten und entscheidungsfreudigen Unternehmen“. Aktuell erzielt der Online-Shop in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich und den Niederlanden einen Jahresumsatz von etwa 10 Mio. Euro mit internationalen Weinen. Der durchschnittliche Flaschenpreis ist mit 15 Euro im Premium-Segment anzusiedeln. (*pcj*)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Neues von der Wein-„Fahndung“**

EQ BOKU der Universität für Bodenkultur Wien nutzt Hightech zur Typisierung von 42 Weinen. Zahlreiche Inhaltsstoffe von 42 verschiedenen Weinen wurden jetzt erstmals hochpräzise mit modernsten Analysegeräten untersucht. Die so gewonnenen Daten bilden eine genaue Grundlage zur eindeutigen Charakterisierung bestimmter Weinsorten und bieten einen neuen methodischen Zugang zur routinemäßigen Weinanalyse. Dieser könnte den genauen Nachweis einer Sorte, das Entlarven von Fälschungen und ein besseres Verständnis der Rolle spezieller, aromagebender Stoffe erlauben. Möglich wurde diese Entwicklung dank eines modernen Geräteparks an der EQ BOKU, einer Einrichtung, die Angehörigen der Universität für Bodenkultur Wien und externen Kunden wissenschaftliche Präzisionsinstrumente und Know-how zur Verfügung stellt. Für die nun international publizierte Charakterisierung von verschiedenen Rotweinsorten kam dabei die Flüssigchromatographie in Kombination mit der Ionenmobilität-Flugzeitmassenspektrometrie zum Einsatz.

Wein ist mehr als Traubensaft mit Alkohol – zumindest, wenn man sorgfältig „verkostet“. Genau das hat nun ein Team des Departments für Chemie der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) zusammen mit Kollegen aus Mazedonien getan. Doch statt des Gaumens wurden dazu hochpräzise Analysegeräte verwendet, denn die Herausforderungen für eine umfassende Analyse sind aufgrund der Komplexität von Wein enorm: Kohlenhydrate und Aminosäuren machen seinen Charakter genauso aus wie organische Säuren und verschiedene Klassen von Phenolen. Die gezielte Charakterisierung einzelner dieser Stoffe stellt dabei heute kein Problem mehr dar. Anders ist es aber, wenn man alle (oder die meisten) Vertreter einer ganzen Stoffklasse im Wein untersuchen möchte – ohne genau zu wissen, welche dort vorkommen. Hier ist modernste Technologie und hohes Know-how gefragt. Das Team setzte daher auf die Geräte der EQ BOKU, einer der BOKU angegliederten Service-Einrichtung, die die Nutzung komplexer Großgeräte anbietet. So gelang es mittels Flüssigchromatographie x Ionenmobilität-Flugzeitmassenspektrometrie (HPLC x IMS-TOFMS) bisher wenig charakterisierte Inhaltsstoffe so genau zu beschreiben, dass diese eindeutige Rückschlüsse auf die Herkunft und Art des Weines erlauben. Daten wie diese werden dringend gesucht – denn schon lange liegt die „veritas“ nicht mehr „in vino“ sondern „in vitro“.

„Wir haben eine Art Fingerabdruck für 42 verschiedene Weinsorten erarbeitet, der als Grundlage für deren zukünftige genaue Identifizierung dienen kann“, subsummiert Dr. Tim *Causon*, Leiter des Forschungsprojektes, die nun international publizierten Ergebnisse. „Die Kopplung von Flüssigchromatographie mit Ionenmobilität-Flugzeitmassenspektrometrie erlaubt eine hochgenaue Trennung einzelner – auch unbekannter – Komponenten des Weines, die wir anhand ganz spezieller Parameter eindeutig charakterisieren können und deren so gewonnenes Muster für jeden Wein einmalig ist.“

Was so einfach klingt, ist in Wahrheit ein technisch extrem anspruchsvoller Vorgang, der nur in wenigen, gut ausgestatteten Speziallabors mit entsprechendem Know-how zu präzisen und akkuraten Ergebnissen führen kann. Tatsächlich wurde der Wein im Rahmen dieser Methode in seine gesam-

ten Komponenten zerlegt. In einem ersten Schritt wurden dabei mit Hilfe der Flüssigchromatographie die Moleküle nach ihren Eigenschaften (z.B. Polarität) voneinander getrennt – eine etablierte und bewährte Methode zur Trennung von Inhaltskomponenten komplexer Proben. Auch die online gekoppelte Flugzeitmassenspektrometrie, die eine hochaufgelöste Trennung der zugeführten Inhaltsstoffe nach deren Verhältnis von Masse zu Ladung erlaubt, ist zur Routine geworden.

Schwieriger ist die Anwendung dieser kombinierten Methoden aber, wenn man keine Standards hat, mit denen man die so gewonnen Ergebnisse vergleichen kann – wenn man also den Wein ungezielt zerlegt und Muster der Verteilung und Häufigkeit unbekannter oder nicht näher beschriebener Komponenten erhält. Genau dies hat Dr. *Causon* in dem vom OEAD geförderten Projekt (MK 12/2016) erreicht. Entscheidend waren dabei die der Massenspektrometrie vorgeschaltete Trennung nach deren sogenannter Ionenmobilität. Dem Team gelang es nun so, für jeden der 42 untersuchten Weine einen individuellen „Fingerabdruck“ zu generieren. Dieser besteht aus einer ganzen Reihe von verschiedenen Inhaltsstoffen, deren Identität mit bis zu sieben verschiedenen Messgrößen charakterisiert werden konnte. Zu diesen zählen dabei neben den Retentionszeiten und der akkuraten Masse auch standardisierte Kollisionsquerschnitte, welche aus der individuellen Ionenmobilität bzw. Driftzeit berechnet werden können (in Stickstoffgas). „Unser Ziel war es“, erklärt Prof. *Stephan Hann*, Leiter der internationalen Arbeitsgruppe, „einen Workflow von bisher unerreichter Präzision und Selektivität zur Charakterisierung von Wein zu entwickeln. Dazu haben wir dank modernster Geräte der EQ BOKU und unserer langjährigen Erfahrung nun einen Grundstein legen können“. (*pcj*)

Originalquelle: Causon T. J., Ivanova-Petropulos V., Petrusheva D., Bogeveva E., Hann S.: Fingerprinting of traditionally produced red wines using liquid chromatography combined with drift tube ion mobility-mass spectrometry. in: *Analytica Chimica Acta*, Volume 1052, (2019) pp 179-189., <https://doi.org/10.1016/j.aca.2018.11.040>.

***) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Februar**

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

- **Donnerstag, 31. Jänner, 14:15 | Bayerisches Fernsehen**
 Heute auf Tour: Saale-Unstrut-Triasland – Von Goseck nach Freyburg
 Auf geht's durch den Naumburger Blütengrund – unten fließt die Saale, oben grüßen die herbstlich gefärbten Weinberge. Dort, wo die Saale die Unstrut schluckt, tut sich das „Steinerne Bilderbuch“ auf und auch der Max-Klinger-Weinberg. Über die Unstrut geht's nach Kleinjena – hinter dem Ort wartet eine landschaftliche Kostbarkeit: die „Toten Täler“ und der „Rödel“. Ehemals als Panzerübungsgelände genutzt, ist es heute Naturschutzgebiet, wo eine Herde Wildpferde bei der Landschaftspflege hilft. Nach dem Abstieg ist bald Freyburg erreicht. Der Weinlehrpfad führt unweigerlich am barocken Herzoglichen Weinberg vorbei und zum Schloss Neuenburg.
- **Freitag, 1. Februar, 21:00 | Phoenix**
 Die Grand Tour de Suisse: Vom Jura bis ins Wallis
 Die Reise führt zum Genfer See in das Weinanbaugebiet Lavaux. Es ist bekannt für den Chasselas-Wein. Neue Rebsorten sollen sich dem Klimawandel und dem sich wandelnden Geschmack anpassen.
- **Samstag, 2. Februar, 15:00 | 3sat**
 Der Geschmack Europas
 Die Südoststeiermark
 Auf seinem Streifzug durch Europa erkundet Lojze *Wieser* gemeinsam mit Martin *Traxl* die Südoststeiermark, wo sie einen einzigartigen Reichtum an Natur- und Kulturlandschaften finden. Der fruchtbare Vulkanboden bietet optimale Bedingungen für den Weinbau, für Holunder-Plantagen und die beinahe in Vergessenheit geratenen Streuobstwiesen, auf denen alte Apfelsorten kultiviert werden.
- **Samstag, 2. Februar, 15:45 | arte**
 Rom am Rhein
 Es waren die Römer, die Rebstöcke an die Mosel brachten.

- Samstag, 2. Februar, 16:30 | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise
Ulla *Bernhard-Räder* - Winzerin und Kräuterliebhaberin in Rheinhessen Im Hügelland Rheinhessens ist die Winzerin Ulla Bernhard-Räder zuhause. Sie betreibt ein Familienweingut mit ihrem Mann Rüdiger und Sohn Philipp. Ein neues Standbein sind die Bio-Weine. Ulla organisiert Verkostungen und entwickelt Ideen, um Weinliebhabern einen Blick hinter die Kulissen des Winzerbetriebs zu ermöglichen. Der ummauerte Bauerngarten ist Ullas Steckenpferd und ein verwunschener Ort zum Entspannen. Die Farben und auch der Duft und Geschmack von Kräutern und Blumen faszinieren die 54-Jährige.
- Sonntag, 3. Februar, 05:35 | 3sat
Die Steiermark: Vom Weinland ins ewige Eis
Das Bundesland im Südosten Österreichs ist landschaftlich vielfältig. Der Boden dort ist fruchtbar, es gedeihen Wein, Äpfel und Kürbisse.
- Sonntag, 3. Februar, 05:35 | ZDF neo
Terra Xpress: Faszination Meer
Es ist eine Sensation in der Ostsee. Nach dem Tipp eines Fischers dringen Hobbytaucher zu einem unbekanntem Wrack auf den Grund der Ostsee vor. In der Tiefe entdecken sie jedoch nicht die erhofften Schätze, sondern nur uralte Flaschen, gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen aus der Tiefe hervorragend gehalten und prickelt noch immer köstlich. „Terra Xpress“ testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser sogar besser sein kann als die bisherigen traditionellen Methoden in Kellern.
- Sonntag, 3. Februar, 18:45 | SWR Fernsehen
Bekannt im Land: Auf der Naheweinstraße – Menschen und Spuren entlang einer Ferienstraße
Die Naheweinstraße wurde 1971 aus der Taufe gehoben. Sie hatte Vorbilder wie die Deutsche Weinstraße, die schon im Dritten Reich gegründet worden war, und die Badische Weinstraße, die 1954 ins Leben gerufen wurde. Sie alle waren und sind Projekte zur Förderung des Weinbaus und des Tourismus. Doch im Gegensatz zur Deutschen Weinstraße konnte sich die Naheweinstraße nicht so recht durchsetzen. Nach euphorischen Anfängen verlief das Projekt im Sande. Aber die Naheregion wird nun unter Weinfreunden immer bekannter. Der Weinbau profitiert von einem milden Klima und äußerst vielfältigen Böden, die Landschaft hält spektakuläre Panoramen bereit. Kurstädte wie Bad Kreuznach und Bad Sobernheim locken schon lange Erholungssuchende in die Gegend, die von den Heilquellen aus die reizvollen Landschaften im Naheland erkunden.
- Montag, 4. Februar, 15:40 | 3sat
unterwegs – La Réunion: Weinreben, Vulkane und Steilküste
Zu Beginn ihrer Reise hilft Wasiliki *Goutziomitros* einem Winzer bei der Traubenernte.
- Montag, 4. Februar, 15:50 | arte (Online verfügbar von 04.02. bis 11.02.)
Europas legendäre Straßen: Via Aquitania in Frankreich
Neben der Sprache führten die Römer auch den Wein in Gallien ein. Die Weingeschichte der Region Corbières begann, als die ersten Weinreben im Jahr 125 vor Christus von den Römern angepflanzt wurden. Die Via Aquitania führte durch die heutigen Weinberge von Château Coulon und Château Veredus. Schon damals wurde zwischen Narbonne und Toulouse Wein in großen Amphoren transportiert. Noch heute kommen Scherben irdener Weinkrüge zum Vorschein.
- Dienstag, 5. Februar, 11:40 | 3sat
Der Geschmack Europas: Die Südoststeiermark
Auf seinem Streifzug durch Europa erkundet Lojze *Wieser* gemeinsam mit Martin *Traxl* die Südoststeiermark, wo sie einen einzigartigen Reichtum an Natur- und Kulturlandschaften finden. Der fruchtbare Vulkanboden bietet optimale Bedingungen für den Weinbau, für Holunder-Plantagen und die beinahe in Vergessenheit geratenen Streuobstwiesen, auf denen alte Apfelsorten kultiviert werden.

- Dienstag, 5. Februar, 14:15 | NDR Fernsehen
die nordstory – Lebenswege auf Föhr
Föhr gilt als die grüne Insel im Nordfriesischen Wattenmeer. Eine Auswirkung des Klimawandels macht sich Lenz *Roeloffs* zunutze. Er baut auf Föhr Wein an. Der 21-Jährige hat das Winzerhandwerk erlernt und bewirtschaftet einen 2 ha großen Weinberg. Der Wein gelingt ihm so gut, dass die Anbaufläche demnächst vergrößert werden soll.
- Dienstag, 5. Februar, 21:00 | hr-fernsehen
Erlebnis Hessen: Unter Klosterschwestern
„Ein Kloster ist ein großer Talentschuppen. Man entdeckt Dinge an sich, von denen man vorher keine Ahnung hatte.“ Das sagt Schwester Thekla, die erst im Kloster St. Hildegard in Rüdesheim den Beruf der Winzerin erlernte – weil es gebraucht wurde. Zum Kloster gehören ausgedehnte Weinberge, in denen Trauben für den klostereigenen Weiß- und Rotwein geerntet werden. Schwester Thekla wandert auch mit Besuchergruppen durch das Weingut. Der Weinbau ist ebenso wie der Klosterladen, die Goldschmiede oder die Keramikwerkstätten ein eigener Wirtschaftszweig, mit dem das Klosterleben in Rüdesheim finanziert wird.
- Mittwoch, 6. Februar, 17:50 | ANIXE
Auf Reisen: Steiermark mit Johann *Lafer*
Der bekannte Fernsehkoch Johann *Lafer* geht mit Anixe auf Entdeckungsreise in seine wunderschöne Heimat – die Steiermark. Dort reist er durch „das grüne Herz Österreichs“ und erkundet dabei die Vorzüge der Region. Das wunderschöne Weinland beeindruckt den Koch mit seiner Schönheit.
- Freitag, 8. Februar, 14:15 | SWR Fernsehen
Glacierexpress - Von Brig zum Matterhorn
Das Wallis, die Sonnenstube der Schweiz, zeigt sich von seiner schönsten Seite. Vor Stalden beginnt die steilste Strecke des Glacierexpress mit 125 Promille. Etwas weniger Promille wird hier in schrägen Gläsern im Zug dargereicht – Heidawein. Die Gläser sind so schräg, dass sie bei steiler Bergfahrt auf dem Tisch gerade stehen. Der Wein übrigens stammt aus der Gegend. Oberhalb der Strecke, bei Visperterminen, befindet sich der höchstgelegene Weinberg nördlich des Alpenhauptkammes auf einer Höhe von 1.150 Meter. Der Wein schmeckt fruchtig und hat es in sich. Bis zu 14 % Alkohol sind nicht selten. Heidawein wird daher auch als „Beinbrecher“ bezeichnet.
- Freitag, 8. Februar, 16:15 | 3sat
Im Schatten der Vulkane (1): Ätna – Leben mit der Lava
Die Hänge des Ätna gehören dank stetiger Ascheregen zu den fruchtbarsten in ganz Italien. Daher nehmen die Bewohner von Catania auch die Gefahr in Kauf und züchten dort die besten Orangen und vorzüglichen Wein.
- Freitag, 8. Februar, 17:45 | 3sat
Im Schatten der Vulkane (2): Lanzarote – Wie Asche zu Geld wird
Die Landschaft der Kanaren-Insel Lanzarote ist gezeichnet von vulkanischen Zylindern, die vom Kampf zwischen Feuer und Wasser zeugen. Wind und Asche haben das Land extrem fruchtbar gemacht. Es ist aber nicht leicht zu bewirtschaften. Die ausgezeichneten Weine sind ein Beweis dafür, wie widerstandsfähig Mensch und Natur sind.
- Samstag, 9. Februar, 10:00 | 3sat
Winzer, Weine und Vulkane
Drei unterschiedliche Regionen umfasst das Weinland Steiermark: „Paradies an der Grenze“, „Die steirische Toskana“ und „Rebenland“ heißen die Versuche, treffende Bezeichnungen zu finden. Ein Muss für jeden Besucher des steirischen Hügellands ist eine Fahrt über die Südsteirische Weinstraße. Ernst A. *Grandits* führt durch die Steiermark entlang der ältesten und bekanntesten aller steirischen Weinstraßen und stellt Weinsorten und Anbaugebiete vor. Bizarre Klippen prägen die Landschaft der Südoststeiermark. Sie rühren von erloschenen Vulkanen her, und das ist für die Weine ein Segen. Sie erhalten dadurch, verstärkt durch das kühle Klima, ihre unverkennbare Würze und ihr Aroma. Die Weststeiermark

gilt als die eigenwilligste Weinbauregion Österreichs, in der auch der eigenwilligste Wein gedeiht. Auf den 430 ha Rebflächen wird überwiegend die Rebsorte „Blauer Wildbacher“ angebaut. Diese Sorte wird ausschließlich für den Schilcher verarbeitet. In Graz und Wien erlebte der ehemalige Bauerntrunk eine beachtliche Karriere zum Kultwein.

- Samstag, 9. Februar, 10:40 | 3sat
Edler Tropfen – Vom Werden des Weines
Wachau, Burgenland, Weinviertel, Südsteiermark, Wien und die Thermenregion: Die großen Weinbau-gebiete Österreichs pflegen ihre kulturelle Weintradition. Vom Wachsen der Rebstöcke und Trauben über die Arbeit der Winzer mit dem reifenden Wein bis zur vielfältigen Kleintier- und Pflanzenwelt in den Weingärten und -kellern: Der Film zeigt Österreichs Weinkultur im Lauf der Jahreszeiten.
- Samstag, 9. Februar, 16:45 | hr-fernsehen
Köstliches aus Rheingauer Kellern
Nicht nur Wein reift in den Kellern unter der Erde des Rheingaus. In einem 300 Jahre alten Gewölbekeller von Schloss Reinhardshausen duftet es nach ganz etwas anderem: Der Rheingau-Affineur ist hier tätig. Käsemeister Reiner *Wechs* veredelt hier die feinsten Käse. Im schönen Keller reifen der Rheingauer Runde, der Rheingauer Zisterzienserkäse, der Rheintaler und viele mehr – köstlich zum Rheingauer Wein. Im Schloss Vaux geht es um das spritzige Vergnügen, das Beste, was aus Wein werden kann. So sieht es Graf *Plettenberg*, der Leiter der Sektmanufaktur. Bei einer Veranstaltung des Rheingau-Gourmet-Festivals gewährt er einen Blick in die Keller und erklärt, wie das prickelnde Getränk hergestellt wird. Beim anschließenden Menü können die Gäste erleben, wie gut Sekt zum Essen passt.
- Samstag, 9. Februar, 19:35 | NDR Fernsehen
Portugals wilder Norden
Der Douro fließt durch den Norden Portugals und mündet bei Porto in den Atlantik. Das Douro-Tal ist das älteste geschützte Weinanbaugebiet der Welt und seit 2001 UNESCO-Weltkulturerbe. Nur Wein, der hier angebaut wird, darf sich Portwein nennen.
- Montag, 11. Februar, 13:20 | ANIXE
Auf Reisen: Zypern mit Falk-Willy *Wild*
Schauspieler Falk-Willy *Wild* erkundet traditionelle Dörfer, idyllische Weinberge, mit Fresken geschmückte Kapellen, entlegene Klöster, alte Kirchen. Natürlich kommt auch die Weinverkostung auf einem der bekanntesten Weingüter, *Zambartas*, nicht zu kurz.
- Montag, 11. Februar, 15:30 | 3sat
Sehnsuchtsland Italien: Friaul und Venetien
Italien bietet viele Orte mit traumhaften Landschaften – einige davon besucht „Sehnsuchtsland Italien“. Wer die Berge, das Meer und gutes Essen liebt, ist im Friaul und Venetien gut aufgehoben. Stationen der Reise sind die Grenzregion um Sauris, die Provinzhauptstadt Udine der Region Friaul, die Weinberge um Treviso, die berühmten Schinkenfabriken in San Daniele und schließlich die Küste der Region mit der Hafenstadt Triest und das Schloss Miramare. Südlicher, in Richtung Treviso, liegen die Weinberge, in denen die Trauben für Prosecco und Grappa wachsen. Wer im frühen Winter hier ist, kann den Grappa-Brennern über die Schulter schauen.
- Montag, 11. Februar, 15:30 | Bayerisches Fernsehen
Frech & Frei: Das Beste aus der Närrischen Weinprobe 2017
- Mittwoch, 13. Februar, 17:00 | 3sat
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Verde – Portugals grüner Norden
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ - mit romantischen Gebirgslandschaften, saftigen Wiesen und immer wieder Weinbergen. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.

- Samstag, 16. Februar, 14:55 | 3sat
Der Geschmack Europas: Das westliche Friaul
Die Ufer des Tagliamento sind idealer Nährboden für Wein. Gerade in den letzten Jahrzehnten gab es im Friaul Bestrebungen, die Vielfalt der autochthonen Rebsorten wiederzubeleben und vielen in Vergessenheit geratenen Weinsorten eine neue Zukunft zu geben, wie zum Beispiel durch den Winzer Emilio *Bulfon*.
- Samstag, 16. Februar, 16:30 | hr-fernsehen
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise: Christine *Huff* – Winzerin in Rheinhessen
Das Finale des „Lecker aufs Land“-Kochwettbewerb findet bei Winzerin Christine *Huff* statt. Die 29-Jährige betreibt mit ihren Eltern und Mann Jeremy in der Nähe von Mainz ein Weingut. In den Steillagen am Rhein gibt es für die Familie viel zu tun. Die studierte Weinbauerin setzt auf eigenständige hochwertige Weine und schätzt die Abwechslung, die ihr das kleine Weingut bietet. Ihr Mann Jeremy hält eine Schafherde, denn er ist Schafbauer und stammt aus Neuseeland. Nach einem längeren Deutschlandaufenthalt wollte er eigentlich wieder zurück, doch weil sein Vater selbst Weinberge hat, hängt er kurzerhand noch ein paar Wochen auf einem Weingut in Rheinhessen dran. Da lernte er Christine kennen und blieb.
- Samstag, 16. Februar, 21:00 | ARD-alpha
alpha-retro: Durch die Zeiten strömt der Wein (1961)
Es geht in dieser Dokumentation von 1961 um den Wein, seinen Anbau und seine Veredelung, um die Rebenzüchtung und um die Kulturgeschichte des Weins. Diese Kulturgeschichte wird aufgezeigt bei einem Besuch des „Weinmuseums“ im Historischen Museum der Pfalz in Speyer. Der Film endet mit einer kurzen Einführung in die „Wissenschaft“ vom richtigen Weinglas. Warum schmeckt ein und derselbe Wein aus dem einen Glas vollmundig und aus dem anderen flach? Autor und Moderator Karl *Grösch* lädt in dieser Dokumentation aus dem Jahr 1961 den Zuschauer ein, sich mit ihm zusammen zunächst einmal auf die Spur des Arbeitsjahres eines Winzers zu begeben. Die Arbeit im Weinberg beginnt gleich nach der Schneeschmelze im Februar. Und weil dieser Film längst vergangenen Zeiten stammt, bringen die Bauern, wenn sie ihre Weinberge düngen, den Mist noch mit Ochsen gespannen dorthin. Karl *Grösch* merkt an, dass der Stallmist dafür heutzutage nicht billig und nur schwer zu bekommen sei.
- Sonntag, 17. Februar, 19:30 | arte (online verfügbar von 17.02. bis 19.03.)
360° Geo Reportage: Zaubrerhafte Mosel
Die Quelle der Mosel liegt in den südlichen Vogesen, deren dicht bewachsene Wälder ein weltberühmtes Theater inspirierten. An den sonnenverwöhnten Schieferhängen befindet sich einer der steilsten Weinberge der Welt – der berühmte Calmont. Entlang ihrer 544 Kilometer prägt die Mosel eine Jahrhunderte alte Kulturlandschaft und Menschen, deren Schicksale über Generationen fest mit ihr verbunden sind. „360° Geo Reportage“ besucht Feen und Elfen, steigt in gigantische Kraftwerksturbinen und überfliegt den steilen Calmont. Kilian *Franzen* ist einer jener jungen und kreativen Winzer an der Mosel. Seine Weinberge, im steilen Calmont gelegen, haben Tradition. Die moseltypischen Schieferböden, die vor Sonne und Witterung geschützten Steilhänge bieten beste Bedingungen für den Weinbau.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Donnerstag, 31. Jänner 2019, 15 – 19 Uhr: **LINZIEME Degustations Tour 2019 in Wien**
Verkosten Sie in der Vinothek *Bitzinger* beim Augustiner Keller (Augustinerstr. 1 1010 Wien) vom Dolcetto, Barbera bis zum Barolo die aktuellen Weine der L'Insieme-Weingüter Gianfranco *Alessandria*, Elio *Altare*, Giovanni *Corino*, Silvio *Grasso*, Giulio e Paolo *Morando*, Fratelli *Ravello* und Mauro *Veglio*. Begleitet werden die L'Insieme-Winzer von österreichischen Top-Winzern: *Brandl*, *Buchegger/Mayr*, *Jäger*, *Proidl* und *Stierschneider*.
Degustationsbeitrag: € 30,- zzgl. Gläserinsatz € 10,- | Journalisten und Mitglieder des Wiener Sommeliervereins bei Voranmeldung unter info@bitzinger.wien frei
Degustationsmenü ab 20.00 Uhr | Vinothek *Bitzinger* beim Augustiner Keller | Menü inkl. Weinbegleitung € 80,- | Reservierung unter info@bitzinger.wien.

- Freitag, 1. Februar 2019, 14 – 18 Uhr: **LINZIEME Degustations Tour 2019 in Linz**
Verkosten Sie im LENTOS Kunstmuseum vom Dolcetto, Barbera bis zum Barolo die aktuellen Weine der L'Insieme-Weingüter Gianfranco *Alessandria*, Elio *Altare*, Giovanni *Corino*, Silvio *Grasso*, Giulio e Paolo *Morando*, Fratelli *Revello* und Mauro *Veglio*. Begleitet werden die L'Insieme-Winzer von österreichischen Top-Winzern: *Brandl*, *Buchegger/Mayr*, *Hirtzberger*, *Jaunegg*, *Jäger*, *Neumeister*, *Proidl* und *Stierschneider*.
Degustationsbeitrag: € 30,- zzgl. Gläserinsatz € 10,- | Degustationsmenü ab 19 Uhr | Schlossbrasserie, Schlossberg 1a | Menü inkl. Weinbegleitung € 70,- | Reservierung Tel.: 0664/2308551.
- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Michael *Gruber*, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 15. Februar, und Samstag, 16. Februar 2019, 13 – 20 Uhr: **WEIN & GENUSS LINZ**
Bereits zum fünften Mal wird „Vinaria“ im Linzer Design Center die Wein- und Genusskultur hochleben lassen. Rund 150 Top-Winzer aus ganz Österreich und zahlreiche Feinkostproduzenten werden die Besucher im Design Center Linz auf den Geschmack bringen.
Tickets: € 15,-- (Vorverkauf; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 10,--)
€ 18,-- (Tageskasse; für Vinaria-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 13,--)
Tickets erhältlich unter www.vinaria.at, bei LWmedia (Ringstraße 44, 3500 Krems, Tel. + 43 2732 82000, office@lwmedia.at) und über die Systeme von Ö-Ticket (www.oeticket.com).
- Donnerstag, 21. Februar, bis Samstag, 23. Februar 2019: **Weinmesse Innsbruck**
Feinste Weine, nationale & internationale Top-Winzer & köstliche Gaumenfreuden: die Messe Innsbruck verwandelt sich wieder zum „Hot Spot“ für Weinliebhaber. Unter dem Motto „Verkosten, Genießen, Erleben“ präsentieren über 180 Aussteller aus 8 Nationen auf der größten Weinmesse Westösterreichs ihre frisch abgefüllten „edlen Tropfen“.
Messezeiten: Do., 21.02.: 16 – 21 Uhr, Fr., 22.02. & Sa., 23.02.: 14 – 20 Uhr
Tageseintritt an der Messekasse: € 25,- | VVK bis Mi. 13.02.: € 22,- | VVK ab Do. 14.02.: € 23,-
Onlineticketshop: https://tickets.cmw.at/index.php?mainPage=ticketorderform_selectevent.php
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Patrick Altenbacher, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
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, 29. März, und Samstag, 30. März 2019: **SILKES WEINMESSE 2019 (Mettmann, D)**
Das Team von Silkes Weinkeller freut sich mitzuteilen, dass am 29. und 30. März in den eigenen Räumlichkeiten in D-40822 Mettmann, Gold-Zack-Straße 9, wieder viele, altbekannte, aber auch einige neue Weingüter für die Messe gewonnen werden konnten. Mit mehr als 40 verschiedenen Weingütern und Verkostungsständen sowie mit über 200 verschiedenen Weinen lädt man für zwei Tage zum Probieren und Genießen ein. Weitere Infos zu den bisherigen Events sowie Details zum kommenden unter <https://www.silkes-weinkeller.de/Weinmesse/>.
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
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

- Samstag, 4. Mai, und Sonntag, 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr: **Tour de Vin 2019**

Die 36 Traditionsweingüter der Region Donau laden ein, den neuen Jahrgang zu verkosten und verführerische Side-Events zu genießen.

Von Weingut zu Weingut flanieren, sich in geselliger Runde einen Überblick über den Charakter des neuen Jahrgangs verschaffen, die Winzer und die Weingärten kennenlernen und bei dieser Gelegenheit vielleicht auch den eigenen Weinkeller füllen: Die am 4. und 5. Mai stattfindende Tour de Vin ist für Weingenießer die beste Gelegenheit, den 36 Mitgliedsbetrieben der Traditionsweingüter Österreich Region Donau einen Besuch abzustatten und dabei eine unvergleichlich hohe Dichte an frisch abgefüllten Topweinen zu verkosten und zu vergleichen. An beiden Tagen sind Türen und Tore der im Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram gelegenen Weingüter ab 10 Uhr geöffnet. Eintritt: mit dem Tour de Vin-Button um € 25,- (berechtigt zur Verkostung an beiden Tagen; bei jedem Weingut erhältlich)

MAGNUM PARTY: Samstag, 4. Mai, 20:30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in 3500 Krems, Undstraße 6. Eintritt: € 20,- Euro mit Tour de Vin-Button, € 30,- ohne Button, direkt vor Ort zu bezahlen, kein Vorverkauf (inkludiert die Verkostung aller Weine aus der Magnum plus DJ-Musik).

- Samstag 11. Mai. bis Samstag, 18. Mai 2019: **ÖKGV-Genussreise nach Dalmatien**

Kroatisches Flair pur: Dalmatien. Herrliche Buchten, kristallklares Wasser und der Duft der vielen Inseln! Erleben Sie mit dem Österreichischen Koch- und Genussverband (ÖKGV, www.oekgv.at) und dem GENUSS.MAGAZIN vom 11. bis 18. Mai 2019 diese einzigartige Reise auf dem kleinen Luxusschiff MS Aquamarin (nur 19 Kabinen), tauchen Sie in die Kulinarik der Region und lassen Sie sich 7 Tage lang kulinarisch verwöhnen. Info-Flyer unter:



www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/GENUSS_Reise_Dalmatien_210x297mm_lay-1.pdf

Alle Highlights und Reisedaten sowie die Routenführung finden Sie unter:

www.oekgv.at/wp-content/uploads/2018/10/Highlights_Routenf%C3%BChrung_Dalmatien-2019.pdf

Für Fragen jeder Art, Infos zum Programmablauf bzw. über das Schiff, AGBs und Anmeldungen kontaktieren Sie Frau Michaela Lefor, Präsidentin des ÖKGV, unter: lefor@oekgv.at.

- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**

„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale

Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's & Silberwirt*), Schlossg. 21, 1050 Wien

Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, 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

(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: 23. März 2019 | 11. Mai 2019 | 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-Package* für alle: Um 375 Euro Beitrag gibt's vier 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-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 625 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 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 1.150 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ Wein-Newsletter 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



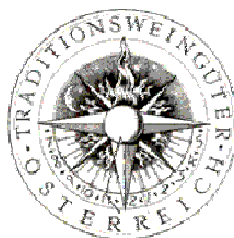
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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