

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2020_02

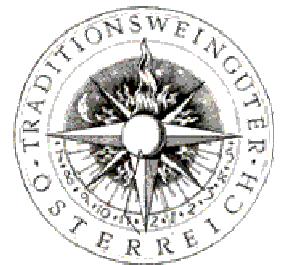
22. JÄNNER 2020

Die Themen:

- The Cabernet Franc 2017 – mit über 5000 mg/l Phenolen und Flavonoiden – das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Skandinavien setzt auf umweltbewusst produzierte Weine 2
- ROSINAS ROSINEN: Trinktemperatur 3
- Neue Spezialmesse für Weinbau in Tulln 3
- Österreichische Traditionsweingüter beim Opernball 2020 4
- Neuer Zubau im Loisium Weingarten in Langenlois 5
- *Schlumberger* Wein- und Sektkellerei hat die Geschäftsführung erweitert 5
- Ein letzter Rückblick aufs Alte Jahr: Steirischer Sekt im Trend 5
- Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Februar 6
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen 11
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2020 16
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 17



glatzer
baruntum



***) The Cabernet Franc 2017 – mit über 5000 mg/l Phenolen und Flavonoiden
– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**



Das ist der erste von W&G (Wein und Gesundheit) getestete Wein mit so hohen Werten an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen. Gratulation an den Winzer Erich Scheiblhofer aus Andau!

Auch der Zweigelt 2017, der Shiraz 2017 und die Cuvée Praittenbrunn 2013 weisen laut Analyse hohe Phenolwerte auf. Sie alle wurden mit dem W&G-Dreipunkte-Gütesiegel ausgezeichnet. Damit übertreffen sie meisten Rotweine, die es gerade einmal auf 1000 mg/l bringen, um das Fünffache. Rotwein ist eben NICHT gleich Rotwein, wie die W&G-Analyse zeigt.

Diese hier vorgestellten „Phenol-Schwergewichte“ unterstützen den MODERATEN Weingenuss: Davon genügen 1 – 2 Achtel für Männer und 1 Achtel pro Tag für Frauen, um die gesundheitsfördernde Wirkung zu erzielen. Kurz Dekantieren schadet nicht und einen oder zwei Tage in der geöffneten, aber wiederverschlossenen Flasche halten die Weine jederzeit problemlos aus. Also: Prost! Auf Ihre Gesundheit! (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:

Erleuchtet!

Erst unter'm Lichtgeber
sah er die Gichtleber.

Dann unter'm Scheinwerfer
sah er den Wein schärfer.

(Prof. Bernulf Bruckner sen.)



***) Skandinavien setzt auf umweltbewusst produzierte Weine**

Umweltbewusst produzierte und vermarktete Weine aus Österreich sind in Skandinavien heiß begehrt. Das norwegische Weinmonopol schafft nun sogar ein eigenes Importkontingent für österreichischen Wein mit „Nachhaltig Austria“-Zertifizierung.

Umweltbewusstsein ist das Gebot der Stunde – und wenige andere Weinbauländer sind in dieser Hinsicht bereits so gut aufgestellt wie Österreich. Rund 14 % der Weinbaufläche werden bereits biologisch oder biodynamisch bewirtschaftet, neun Prozent nach den Vorgaben der „Nachhaltig Austria“-Zertifizierung. Einige Winzer verfügen auch über beide Zertifizierungen.

Im vergangenen Sommer verschaffte sich eine Delegation der drei skandinavischen Monopolmärkte Norwegen (Vinmonopolet), Schweden (Systembolaget) und Finnland (Alko) einen detaillierten Blick über die zahlreichen internationalen Nachhaltigkeits-Zertifizierungen für Wein und prüfte dabei auch die 2015 vom österreichischen Weinbauverband ins Leben gerufene Zertifizierung „Nachhaltig Austria“. Ergebnis: Von rund 300 überprüften internationalen Zertifizierungen erfüllte „Nachhaltigkeit Austria“ als eine von nur 14 die strengen Vorgaben der Monopole. Insbesondere



die tiefgehende ökologische Analyse und die Berücksichtigung sozialer und ökonomischer Kriterien während des Zertifizierungsprozesses überzeugten die Experten.

Der skandinavische Markt ist besonders attraktiv für die Vermarktung von Weinen, die strenge Umweltauflagen erfüllen. Die nordeuropäischen Konsumenten gelten als sehr umweltbewusst, die staatlich kontrollierten Weinmonopole in Norwegen, Schweden und Finnland haben sich in hohem Ausmaß der Einfuhr biologischer und nachhaltig produzierter Weine verschrieben.

Das norwegische Vinmonopolet schrieb bisher bereits einen eigenen „Tender“, also ein eigenes Importkontingent, für österreichische Bio-Weine aus. Nun schuf es auf Basis der positiven Beurteilung einen zusätzlichen Tender für österreichische Weine mit „Nachhaltig Austria“-Zertifizierung.

Und im restlichen Skandinavien? Bei den österreichischen Tendern des finnischen Weinmonopols Alko sind all jene Weine im Vorteil, die die Vorgaben von Alkos eigenem Label „Green Choice“ erfüllen – die Bio-Zertifizierung sowie die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ werden dabei anerkannt. Das schwedische Systembolaget schreibt für 2020 drei Tender für österreichischen Wein aus, einen davon speziell für biologisch produzierte Weine.

„Österreich wird international als sehr umweltbewusstes Land wahrgenommen. Unsere Landwirtschaft hat mit über 23 % den höchsten Anteil biologisch bewirtschafteter Fläche im EU-weiten Vergleich, rund drei Viertel der heimischen Stromerzeugung stammen aus erneuerbaren Energien. Einen ganz wesentlichen Beitrag zu diesem sensiblen Umgang mit den natürlichen Ressourcen leisten auch Österreichs Winzer, die beim biologischen Weinbau international im Spitzenfeld liegen! Dass nun auch unser Nachhaltigkeitszertifikat für Wein von skandinavischen Experten als eines der weltbesten beurteilt wurde, ist eine tolle Bestätigung des eingeschlagenen Wegs“, freut sich der neue Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM), Chris Yorke. (bbj)

Quelle: ÖWM, 16.01.2020,

<https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/presstexte/news-1-1/article/umweltbewusst-produzierte-oesterreichische-weine-in-skandinavien-heiss-begehrt>

***) Neue Spezialmesse für Weinbau in Tulln**
Vom 30. Jänner bis zum 1. Februar findet auf dem Tullner Messegelände zum ersten Mal die Spezialmesse „Austro Vin“ statt. Das ist eine neue Fachmesse, die sich mit ihrem Informationsangebot den Themen Wein- und Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung widmet und im Zwei-Jahres-Rhythmus stattfinden soll. Auf der „Austro Vin Tulln 2020“ sind 240 Aussteller aus 14 Ländern vertreten.

Rosinas Rosinen: Trinktemperatur



Gerade neulich ergriff ich bei einem netten Zusammenstehen die Gelegenheit, mich in klugen Worten darüber zu äußern, dass bei uns im Allgemeinen Weißweine zu kalt und Rotweine zu warm serviert würden. Weißweine könnten dadurch ihr Aroma nicht wirklich entfalten, während Rotweine eher lasch schmeckten. Es kam, wie es kommen musste. Nicht gerade überraschend fragte mich mein Gegenüber, was denn die ideale Trinktemperatur jeweils sei. Nun, ehrlich gesagt, ich konnte es in dem Moment nicht auf exakte Grade reduzieren. Die Frage kam noch dazu von einem Weinliebhaber, Weinkenner und treuen Weinkolumnenleser von mir, den ich sehr schätze. Wahrscheinlich auch deswegen, weil er mir immer so galant nette Komplimente macht, was mein (nicht immer vorhandenes oder eben gerade unmittelbar nicht abrufbares) Weinwissen betrifft. Ich wollte mir also keine Blöße geben und sprach von irgendwelchen Zahlen, mit denen ich prompt danebenlag. Soviel zu „mir keine Blöße geben wollen“ ...

Mittlerweile habe ich wieder alles ganz klar im Kopf und abrufbereit. Mit ein paar einfachen Faustregeln rund um den Alkoholgehalt liegt man goldrichtig:

Weißweine: Trinktemp. = Alkoholgehalt (in %)

Rotweine: Trinktemp. = Alkoholgehalt (in %) + 3°C

Sekt, etc.: Trinktemp. = Alkoholgehalt (in %) – 3°C

Bei Süßweinen hängt es von der Beschaffenheit des jeweiligen Weines ab und liegt zwischen 13-15°C (Eisweine) und 18-20°C (schwere Portweine).

Ach ja, wollen Sie noch wissen, wie die Sache damals ausging? Nun, mein lieber Schatz half mir, wie so oft bei Weinfragen, aus der Patsche. Jetzt bleibt nur noch zu hoffen, dass mein geschätztes Gegenüber auch noch „Nachsicht“ zu seinen Eigenschaften zählt.

www.rosina-bruckner.com

„Mit der erstmaligen Veranstaltung dieser Spezialmesse entsprechen wir sowohl dem Wunsch der Aussteller als auch der Nachfrage der Besucher“, erklärt Wolfgang *Strasser*, Geschäftsführer der Messe Tulln. Auf der traditionellen Tullner Landtechnik-Fachmesse *Austro Agrar*, die bisher die Sektoren Wein- und Obstbau abgedeckt hatte, habe man nämlich ein immer stärker wachsendes Kundeninteresse an diesen Themen festgestellt. 95 % aller Wein- und Obstbaubetriebe würden im direkten Einzugsgebiet der „*Austro Vin*“ liegen, rechnet *Strasser* vor.

Zur ersten Auflage der Spezialmesse erwartet der Geschäftsführer in Tulln mindestens 8.000 Fachbesucher. Zum einen ist der Termin für die Landwirte günstig, weil um diese Jahreszeit die Feldarbeit ruht. Zum anderen lockt man mit einem attraktiven Eintrittspreis von € 12,-- für die Tageskarte zur „*Austro Vin*“. (www.messe-tulln.at) (*pcj*)

*) Österreichische Traditionsweingüter beim Opernball 2020

Die Weine beim diesjährigen Opernball stammen exklusiv von den Österreichischen Traditionsweingütern. Klassische Sorten aus Weinbergen, die als „Erste Lagen“ klassifiziert sind, dienen als Botschafter für die Weinkultur Österreichs.

„Er wird der Staatsball genannt – und deswegen wollen wir beim Wiener Opernball nur das Allerbeste zeigen, was unser Land zu bieten hat“ erklärte Ball-Organisatorin Maria *Großbauer* gemeinsam mit Operndirektor Dominique *Meyer* bei der Pressekonferenz am 14. Januar. Tatsächlich sind es Weine aus den besten Lagen entlang der Donau, die am 20. Februar 2020 serviert werden, denn

die Österreichischen Traditionsweingüter sind in diesem Jahr exklusiv für den vinophilen Genuss der mehr als 5000 Gäste verantwortlich.

Auf allen Etagen des Balls – in den Logen, an den Tischen und an den Weinbars – werden Weine aus sechs Weinbaugebieten angeboten: aus dem Kamptal von Schloss Gobelsburg, Weingut *Bründlmayer* und *Fred Loimer*. *Markus Huber* vertritt das Traisental. Aus dem Kremstal sind es das Weingut Stadt Krems sowie *Michael Malat* und



Die Opernball-Winzer (v. l.): *Fritz Miesbauer* (Weingut Stadt Krems), *Fritz Wieninger*, *Dorli Muhr*, *Michael Malat*, *Andreas Wickhoff* MW (Weingut *Bründlmayer*), *Gerhard Markowitsch*, *Maria Großbauer* (Leiterin Wiener Opernball), *Markus Huber*, *Michael Moosbrugger* (Weingut Schloss Gobelsburg), *Dominique Meyer* (Direktor Wiener Staatsoper) und *Birgit Loimer* © *Ashley Taylor*

und *Martin Nigl*. Vom Wagram werden *Bernhard Ott* und *Karl Fritsch* präsent sein. Wien wird durch *Fritz Wieninger* vertreten, und aus der Region Carnuntum kommen Rotweine von *Gerhard Markowitsch* und *Dorli Muhr*. Fünf Monate dauerte der Auswahlprozess, für den Opernball-Sommelier *Adi Schmid* gemeinsam mit *Maria Großbauer* verantwortlich war.

Michael Moosbrugger vom Weingut Schloss Gobelsburg und gleichzeitig Obmann der Österreichischen Traditionsweingüter, hat als passionierter Anhänger Klassischer Musik mit großem Engagement die Kooperation zwischen der Wiener Staatsoper und den Österreichischen Traditionsweingütern betrieben und ausverhandelt: „Bei der 64. Ausgabe des Opernballs werden die Gäste erstmals aus einem spannendes Weinsortiment von Herkunftsweinen wählen können, die jeweils die typischsten Vertreter ihres Gebietes sind. Es ist ein wichtiger Schritt, um den hohen kulturellen Anspruch des Hauses und der Veranstaltung auch im kulinarischen Bereich zu erfüllen.“ (*bbj*)

***) Neuer Zubau im Loisium Weingarten in Langenlois**

Mehr Platz für Tagungen, Meetings, Feiern und Entspannung auf 2.900 m²

Lange wurde gemunkelt, jetzt ist es offiziell: Das Loisium Wine & Spa Hotel im Kamptal wird um einen architektonischen Hingucker reicher und freut sich über eine weitere Zusammenarbeit mit dem New Yorker Stararchitekten Steven *Holl*. Der Spatenstich für den neuen Zubau, der sich gleich neben dem bestehenden Hotel mitten im Weingarten befindet und durch einen unterirdischen Gang verbunden sein wird, erfolgte am 13. Jänner 2020, die Fertigstellung und Eröffnung ist für den März 2021 geplant.

Nach der Eröffnung des Hotels 2005 und dem SPA & Restaurantzubau 2017 erweitern die Loisium Wine & Spa Hotels ihr Angebot somit um ein weiteres Schmuckstück, das ein integraler Bestandteil des Hauptgebäudes sein wird. Der geplante Komplex mit einem „Reflecting Pool“ als Outdoor-Mittelpunkt bietet seinen Gästen zukünftig 25 lichtdurchflutete Zimmer sowie 5 exklusive Suiten mit den gewohnt hochwertigen Design-Elementen. Jede Menge Freiraum für kreative Ideen und einen inspirierenden Weitblick bekommt man im großzügig geplanten Seminar- und Konferenzbereich. Nach gewohnter Loisium Manier wird auch im neuen Zubau der edle Tropfen nicht zu kurz kommen. Denn dort, wo Loisium draufsteht, ist Wein(entertainment) drinnen.

Im Zentrum stehen wie gewohnt Formen, Farben und Materialien rund um das Thema Wein. So erinnern die Rundbögen und gewölbten Zimmer an die historischen unterirdischen Weinkeller, während sich die in mattem und vorgewittertem Rheinzink eingehüllten Wände und Dächer harmonisch in das Landschaftsbild fügen. „Steven *Holl* ermöglicht es uns, über die Landesgrenzen hinaus Maßstäbe im Bereich der Hotel-Architektur zu setzen. Seine Ansätze und Ideen sind der Grundstein für unsere Loisium-Handschrift“, erklärt Loisium Geschäftsführer Mustafa *Özdemir*. (pcj)

***) Schlumberger Wein- und Sektkellerei hat die Geschäftsführung erweitert**

Seit dem 1. Jänner 2020 ist Mag. Benedikt *Zacherl* – nach 12 Jahren in leitenden Positionen im Marketing, der Unternehmenskommunikation und im Vertrieb – weiterer Geschäftsführer der *Schlumberger* Wein- und Sektkellerei und ergänzt das Team um Dr. Arno *Lippert* und Herbert *Jagersberger*. Er übernimmt die Verantwortung für das Österreich-Geschäft und die Exportagenden.

Zacherl, der unter anderem auch für den erfolgreichen Auf- und Ausbau der Markenerlebniswelt „*Schlumberger* Kellerwelten“ verantwortlich zeichnete, kennt den österreichischen Traditionsbetrieb wie kaum ein anderer. Die Ziele steckt er sich von Anfang an bewusst hoch. „Gemeinsam mit meinem Team möchte ich *Schlumberger* und die Position des Unternehmens als heimischer Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen ausbauen“, gibt *Zacherl* den Kurs vor. „Ich freue mich sehr auf die neue Aufgabe und danke dem Vorstand für das Vertrauen.“

Benedikt *Zacherl* (45) ist seit 2008 für *Schlumberger* tätig. Zuletzt zeichnete der studierte Jurist als Geschäftsführer der *Schlumberger* Vertriebstochter Top Spirit für das Gastronomiegeschäft in Österreich verantwortlich. Als Initiator und langjähriger Geschäftsführer des österreichischen Sekt-Komitees hat er Weitblick bewiesen und einen maßgeblichen Beitrag zur Entwicklung der gesamte Sektbranche geleistet. *Zacherl* stammt aus Wien, ist verheiratet und Vater von vier Kindern. (pcj)

***) Ein letzter Rückblick aufs Alte Jahr: Steirischer Sekt im Trend**

Am Silvesterabend wurden mehr als 500.000 Flaschen steirischer Sekt geöffnet – dieses Geschäft wurde für die steirischen Winzer mittlerweile zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor. Von den österreichweit prämierten Sekten kam heuer ein Drittel aus der Steiermark, obwohl diese nur 10 % der Rebflächen in ganz Österreich hat, sagt Georg *Regele*, Weinbauer und Mitglied im Österreichischen Sekt-Komitee, „weil wir in der Steiermark optimale Bedingungen haben. Wir haben weniger Sonne als in den anderen Bundesländern – das heißt, die Weine sind fruchtiger und frischer und haben weniger Alkohol, was eine Grundvoraussetzung für die Sektproduktion ist“.

Mit dem Jahrtausendwechsel habe uns ein Prosecco-Hype erreicht, sagen Branchenvertreter, den die heimischen Winzer nutzen konnten. Je individueller, desto gefragter das Produkt, weiß Weinbauer Stefan *Langmann*, stellvertretender Obmann von Wein Steiermark: „Bei uns hat sich das in den letzten 10 Jahren verdoppelt. Bei uns in der Weststeiermark ist natürlich der Schilchersekt die Nummer eins, und da transportieren wir die Region, und das kommt total gut an, auch im Export.“ Neu ist eine Banderole auf heimischen Sekten mit dem Zusatz „g.U.“ für geschützten Ursprung, schildert *Regele*: „Die Sekte werden dann, bevor sie in den Verkehr gesetzt werden, staatlich überprüft und verkostet. Wenn die Sekte nicht dem Geschmacksbild entsprechen, dann darf der Sekt nicht als Sekt g.U. in den Verkehr gesetzt werden. Und die Sekte müssen in Österreich erzeugt werden – das heißt, die Wertschöpfung bleibt im Land.“ Unter diesem Qualitätssiegel verkauft werden Sekte, die zwischen 9 und 30 Monaten gelagert wurden, sagt *Langmann*: „Die Steirer sind echte Patrioten beim Trinken – dass man einfach mehr Vertrauen dem Winzer gegenüber hat, wo die Trauben herkommen, wo der Wein herkommt. Das heißt, es ist alles handverlesen.“ Damit dürfte der Absatz von steirischem Sekt auch 2019 wieder – wie in den vergangenen Jahren – um rund 10 % gestiegen sein. (*pcj*)

*) Die Wein-TV-Tipps bis Mitte Februar

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

- Donnerstag, 23. Jänner, 13:00 | arte
Stadt Land Kunst: Ein Wein mit bitterem Beigeschmack mitten in Paris
Das Pariser Westin Hotel befindet sich in bester Lage zwischen Place Vendôme und Rue de Rivoli. Eine Luxusadresse für betuchte Touristen und große Anlässe. Im Jahr 1976 fand hier eine Weinverkostung statt, die für den französischen Gaumen eindeutig zu bitter war ...
- Freitag, 24. Jänner, 15:25 | WELT
Die Foodtruckerin – Es gibt Pfälzer Toast Hawaii
Im Pfälzer Städtchen Landau lernt Felicitas, wie erlesene Weine gemacht werden. Auf dem Gut der Winzerfamilie *Rebholz* entsteht seit mehr als 100 Jahren ein ganz besonderer Tropfen. Felicitas hilft Winzer Valentin bei der Lese. Und bei Martin *Wörner* in Rheinhessen darf sie mal so richtig mit den Füßen aufstampfen – für trendigen Naturwein. Die schönsten Trauben kommen danach im Foodtruck in die Pfanne für eine Pfälzer Interpretation des Toast Hawaii. Mit Comté, Rehrücken und Weintrauben.
- Freitag, 24. Jänner, 20:15 | Bayerisches Fernsehen
Die Närrische Weinprobe – aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg 2020
Echte fränkische „Urgewächse“ bietet die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg auf. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then*, unterstützt von fränkischen Kabarettisten.
- Freitag, 24. Jänner, 23:50 | ANIXE
Auf Reisen in Andalusien
Mit der Sprachschule geht es zu einer Weinverkostung von 16 verschiedenen Sorten, darunter auch süßer Likör-Wein.
- Samstag, 25. Jänner, 16:00 | 3sat
Spanien – Pilger, Wein und wilde Stiere: Die Pyrenäen von Navarra und Aragon
Jakobspilger kommen seit über 1000 Jahren durch diese Region und atmen – auf dem Weg nach Santiago de Compostela – die reine Luft im größten Buchenwald Europas. Sie bewundern die 500 Meter hohen Steilwände enger Schluchten und besuchen die alten Klöster und Kirchen. International bekannt wurden die spanischen Vorpyrenäen vor allem durch Ernest *Hemingway*, der den preiswerten und guten Wein der Region schätzte.

- Samstag, 25. Jänner, 16:00 | hr fernsehen
Von und zu lecker: Wer kocht das beste Adelsmenü? Zu Gast bei Gutsherrin Irmgard von Canal
Zum länderübergreifenden Kochwettbewerb treten sechs Adelsfrauen aus unterschiedlichen Regionen in Deutschland an: aus Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg. Sie stellen dabei ihr Anwesen, ihren Alltag und ihr Familienleben vor und bereiten ein Drei-Gänge-Menü zu. Diesmal ist Irmgard von Canal in ihrem Weingut Freiherr von Heddesdorff aus dem 15. Jahrhundert in Wittingen an der Mosel die Gastgeberin, mit dem Menü Roter Linsensalat mit frisch geräuchertem Aal, pochiertes Kalbsfilet mit Kartoffelklößen und Gemüsejulienne sowie Schokoladenkuchen mit Riesling-Zabaione.
- Samstag, 25. Jänner, 17:00 | SWR Fernsehen
Portugal, da will ich hin! Spezial: Lissabon und Porto
Simin Sadeghi spürt den Geheimnissen des Portweins nach und probiert sich im Labor eines Winemakers beim Verschneiden verschiedener Weine.
- Sonntag, 26. Jänner, 09:15 | SWR Fernsehen
Bodenseegeschieden: Salem - Kloster, Schloss, Eliteschule
Seit Beginn des 20. Jhd. ist Salem Stammsitz des Hauses Baden, durch dessen Ahnengalerie der heutige Stammhalter Erbprinz Bernhard führt. Er ist stolz, dass es gelungen ist, die Tradition der Mönche mit ihren Gärten und Weinbergen zu erhalten und in den alten Gemäuern das Miteinander von Schlossherren, Handwerkerinnen und Handwerkern sowie Internatsschülerinnen und Internatsschülern weiter zu führen.
- Dienstag, 28. Jänner, 15:20 | ANIXE
Auf Reisen in Kaltern
Kaltern am See in Südtirol. Hier treffen italienisches „dolce vita“ und Südtiroler Bodenständigkeit aufeinander und verleihen dem Landstrich, aber auch seinen Menschen, einen ganz besonderen Charme. In der Region dreht sich alles um den Wein, den Exportschlager Nr. 1. Entlang der Südtiroler Weinstraße warten zahlreiche Weingüter, wo Sie alles über die verschiedenen Rebsorten und Anbaugebiete erfahren können. Und wie überall werden Sie eingeladen, die Weine zu verkosten, inmitten von heimeliger Alpenromantik oder auch auf dem Kalterer Weinfest, das jedes Jahr Anfang September stattfindet.
- Mittwoch, 29. Jänner, 11:10 | Bayerisches Fernsehen
Chinas wilder Fluss – An den Ufern des Mekong
Das Leben am Mekong ist hart und entbehrungsreich. Die Bauern leben von Mais, Weizen und Kartoffeln, aber es wächst auch Wein am Fluss. Die ältesten Reben stehen in Cizhong, einem kleinen tibetisch-christlichen Dorf, in dem die Kirche die Wirren der Geschichte nahezu unbeschadet überstanden hat.
- Mittwoch, 29. Jänner, 10:45 | arte
Magische Anden: Argentinien und Chile
Auf den sanften Hügeln der argentinischen Provinz Mendoza recken sich Millionen von Weinreben gen Himmel. Schon vor Jahrhunderten legten die Inka hier Bewässerungssysteme an, die das Schmelzwasser der Berge ins Tal beförderten.
- Mittwoch, 29. Jänner, 12:50 | hr fernsehen
Verrückt nach Fluss (TV-Serie): Der Duft von Lyon
Chalon-sur-Saône und Lyon – das Riverboat durchreist das kulinarische Mekka Frankreichs. Die historischen Räume eines alten Weingutes lassen das Herz von Klaus Gosda höherschlagen – seine Frau und er fühlen sich inmitten der Weinberge wie „Gott in Frankreich“.
- Donnerstag, 30. Jänner, 13:15 | 3sat
Der Klimaforscher
Der Schweizer Universitäts-Professor Thomas Stocker gehört zu den weltweit renommiertesten, aber auch am heftigsten angefeindeten Klimaforschern. Für die einen ist er eine Lichtgestalt, für die anderen eine Reizfigur. War der heiße und trockene Sommer 2018 einfach schön, ein Grund zur Freude, oder war es vielmehr ein Weckruf, der nicht ungehört verhallen darf? Wein will verwöhnt sein – von der Sonne. Trocken und warm hat er es gerne. Dann erfreut er auch den Winzer mit einer guten Ernte und den Weinliebhaber mit edlem Geschmack. Nur in einem schmalen Klimagürtel, ungefähr zwischen dem 40. und

50. nördlichen Breitengrad, gibt es für den Weinanbau optimale Bedingungen. Deutschland ist eher als Weißweinland bekannt. Die hellen Trauben mögen es nicht ganz so heiß. Sie gedeihen besser bei typisch deutscher Witterung, die – verglichen mit der mediterranen Variante – etwas rauer daherkommt. Weniger warm, mehr Frost im Winter und regenreichere Sommer. In den nördlicheren Regionen von Deutschland allerdings waren die Bedingungen selbst für den Anbau heller Traubensorten bisher immer schwierig. Deshalb findet man traditionelle Weinanbaugebiete – meist in sonnenexponierter Hanglage – vor allem im Süden Deutschlands. Doch das könnte sich in Zukunft ändern.

- Freitag, 31. Jänner, 13:25 | 3sat

Neuseeland (1/2): Aufbruch der Glücksritter

Früher waren es Goldgräber Neuseelands, die sich in der Hoffnung auf das große Geld in dieser rauen Gegend niederließen. Heute sichern sich die Bewohner Otagos ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat. Die Südinsel wird geprägt von den Neuseeländischen Alpen, einem mächtigen Gebirgszug, von dem aus sich riesige Gletscher bis ins Tal schieben. Dort treffen sie auf dichte, gemäßigte Regenwälder. Diese vielfältige Natur sucht weltweit ihresgleichen und begeistert auch moderne Wissenschaftler und Glücksritter aus Deutschland. Viele haben Neuseeland zu ihrer neuen Heimat gemacht. Mit rund 79 % der gesamten Weinproduktion Neuseelands und 23.600 ha Anbaufläche, stellt die Marlborough-Region heute mit Abstand das größte Weinanbaugebiet Neuseelands dar. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.

- Samstag, 1. Februar, 17:00 | SWR Fernsehen

Frankreich, da will ich hin! Spezial – Paris und Champagne

Die Champagne – für viele Urlauber ist die französische Region der Inbegriff für Genuss. Und so begibt sich Moderatorin Simin *Sadeghi* auf kulinarische Entdeckungstour. Sie besucht das traditionelle Champagnerhaus *Drappier* und lässt sich dort die hohe Kunst der Champagnerherstellung erklären. In der „Cave à Champagne“ in Epernay schaut sie Küchenchef Bernard *Ocio* über die Schulter, der das prickelnde Getränk in fast all seinen Gerichten verwendet. Aber nicht nur das Kultgetränk der Champagne macht die Region so interessant.

- Samstag, 1. Februar, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)

Hierzuland: Auf dem Stiel in Oberhausen

Oberhausen trug früher den Namen Husen und wurde in der Merowingerzeit gegründet. Das Dorf liegt an der Nahe und gehört zur Verbandsgemeinde Rüdesheim. In dem kleinen Weinbauort leben rund 370 Menschen. Apropos Wein: Aus Oberhausen stammt die 2017 gewählte Deutsche Weinkönigin Katharina *Staab*.

- Sonntag, 2. Februar, 14:00 | MDR Fernsehen

Sagenhaft – Dresden

Gleich hinter Schloss Pillnitz liegt der ehemalige königliche Weinberg von August dem Starken. Heute wachsen hier wieder Reben, nachdem der Hang über viele Jahrzehnte ungepflegt brachlag. Erst 1980 traute sich der erste Neuwinzer, hier an den sonnigen Hängen, mit Blick auf die Elbe, wieder die ersten Stöcke zu pflanzen. Heute wird hier ein edler Tropfen gekeltert.

- Sonntag, 2. Februar, 15:15 | WDR Fernsehen

Wunderschön! Norditalien – Musik, Wein und heiße Quellen in der Toskana

Sanfte Hügel mit Olivenhainen, Zypressenalleen und kleine Dörfer aus gelbem Tuffstein prägen die südliche Toskana. Tamina *Kallert* fuhr zusammen mit Toskana-Kennerin Daniela *Braun* in das pittoreske Bergdörfchen Pitigliano und badete im türkis-blauen Thermalwasser von Saturnia. In der Renaissance-Stadt Pienza lernte sie viel über Käseherstellung. Und in Montepulciano genoss sie Musik und Wein.

- Montag, 3. Februar, 04:15 | 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 dorfmäßig 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 Grien gehen“ am Ostermontag. Auch für zahlreiche Kulturschaffende sind die „Dörfer ohne Rauchfang“ inzwischen von großer Bedeutung: So hat Alfred *Komarek* mit seinen „Polt“-Krimis, die in den Presshäusern und Weinbergen des Weinviertels spielen, den Kellergassen ein literarisches Denkmal gesetzt. Die Dokumentation „Kellergassen in Niederösterreich“ besucht Kellergassen vom Kamptal über das Weinviertel bis zum Leithagebirge. In poetischen Bildern erzählt sie von grünen Kellertüren, vom Reifen des Weines, von der Lese und von der Kühle in tiefen Kellern.

- Montag, 3. Februar, 17:50 | arte
Stromaufwärts! Europas Wasserwege – Von der Camargue in die Ardèche
Ein Haltepunkt der Reise ist das Weinanbaugebiet bei Châteauneuf-du-Pape, in dem der Winzer Patrick *Brunel* die Rebsorte Mourvèdre anbaut. Sie gedeiht gut in Flussnähe, denn Wassermassen sorgen für eine ausgeglichene Temperatur.
- Dienstag, 4. Februar, 14:45 | 3sat
Die Rückkehr des Wiedehopfs
Tief aus den Savannen Afrikas kommend, besucht jedes Jahr ein besonders auffälliger Gast die idyllische Weinbauregion am österreichischen Wagram: der Wiedehopf. Der exotische Vogel ist in Europa zur bedrohten Art geworden, seine Population ist fast überall stark rückläufig. Nicht so am Wagram: Dank engagierter Naturschutzmaßnahmen und der Initiative einiger Naturliebhaber gibt es dort stolze 88 Brutnester mit 266 Jungvögeln. Das ist einmalig. Was aber treibt den Wiedehopf an den Wagram? Bis vor etwa 10 Jahren galt er in dieser Gegend praktisch als ausgestorben – bis sich der Tischler Manfred *Eckenfellner* eines kranken Wiedehopf-Jungvogels annahm und ihn wieder gesund pflegte. Nun zimmert er Jahr für Jahr Hunderte Nistkästen und hängt sie in Weingärten und Obstwiesen auf, um dem Wiedehopf optimale Brutmöglichkeiten zu schaffen. Der kleine Zugvogel mit dem frechen Kamm gilt als einer der scheuesten Vögel überhaupt. Dennoch: Die Weingärten am Wagram mit ihren vielen kleinen hölzernen Winzerhütten waren noch in den 1960er- und 1970er-Jahren ein perfekter Brut- und Lebensraum für den „Punk“ unter den Zugvögeln. Doch Flurbereinigungen, der Einsatz von Insektiziden und das Verschwinden der traditionellen Weinberghütten haben den Lebensraum des Wiedehopfs stark eingeschränkt und ihn aus den Weingärten des Wagrams verschwinden lassen.
- Dienstag, 4. Februar, 18:15 | NDR Fernsehen
NaturNah: Weinanbau im hohen Norden
Als Leon *Zijlstra* und Jörn *Andresen* von ihrem Traum erzählen, Wein im Kreis Stormarn anzubauen, sagten die Zweifler: zu flach, zu kalt, zu wenig Sonne. Doch der studierte Weinbauer und der Gärtnermeister erwarben 3,3 ha Land und bauten 7.000 Reben an. In Bargtheide entstand eines der größten Weinanbaugebiete Schleswig-Holsteins. Das war 2017. Im Herbst 2019 sollen zum ersten Mal die Trauben geerntet, Wein gekeltert und abgefüllt werden. Die Langzeitbeobachtung über ein Jahr zeigt die Schwierigkeiten, mit denen die Weinbauern und ihre Reben im norddeutschen Klima zu kämpfen haben und endet (hoffentlich) mit der Verkostung des Weines.
- Mittwoch, 5. Februar, 08:00 | ANIXE
Auf Reisen in South Australia mit Sigmar Solbach
Mit dem Schauspieler Sigmar *Solbach* und ANIXE geht es auf große Reise. Auf den Spuren der ersten Siedler im Barossa Valley stößt man auf einen der besten südaustralischen Weine. Das Klima und die Lage bis an den südlichen Ozean geben den Rotweinen die besondere Geschmacksnote.
- Donnerstag, 6. Februar, 14:15 | NDR Fernsehen
die nordstory - Lebenswege auf Föhr
Eine Auswirkung des Klimawandels macht sich Lenz *Roeloffs* (Anfang 20) zunutze. Er baut auf Föhr Wein an. Das Winzerhandwerk hat er erlernt und bewirtschaftet einen 2 ha großen Weinberg. Der Wein gelingt ihm so gut, dass die Anbaufläche demnächst vergrößert werden soll.

- Samstag, 8. Februar, 18:15 | SWR Fernsehen
Lecker aufs Land – eine kulinarische Winterreise:
Christine *Bernhard* lädt auf ihr Weingut in der Pfalz
In der dritten Ausgabe führt der Weg der Landfrauen in die Pfalz zum Weingut von Christine *Bernhard*. Die Öko-Winzerin ist im Zellertal zuhause und hat sich ganz ihren Weinen und der Renovierung des über 250 Jahre alten Familienguts verschrieben. Bei ihrem Wintermenü kommen unter anderem Pfälzer Spezialitäten auf den festlich gedeckten Tisch.
- Sonntag, 9. Februar, 18:05 | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Hauptstraße in Leistadt
Leistadt ist ein Ortsteil der vorderpfälzischen Kreisstadt Bad Dürkheim. Er liegt am Rand der Haardt, unterhalb des Pfälzerwaldes und oberhalb der Rheinebene. Der Ort ist von einem Naturschutzgebiet umgeben. Früher wurde Leistadt vom Weinbau geprägt. Der spielt auch heute noch eine Rolle. Ganz und gar nicht neu, sondern schon 400 Jahre alt ist einer der fünf Winzerbetriebe in der Hauptstraße.
- Montag, 10. Februar, 07:00 | ARD-alpha
Ich mach's! Winzer/-in – Vorstellung eines Ausbildungsberufs
Winzer pflanzen und pflegen Weinstöcke. Die Trauben verarbeiten sie zu Wein, Sekt und Traubensaft. Die Vermarktung der Getränke gehört ebenfalls zum Job der Weinbauern. Der frühe Herbst zählt zur anstrengendsten Zeit. In nur wenigen Tagen müssen alle Trauben vom Stock. Handarbeit – oft ein wahrer Knochenjob: Immer schräg am Hang, mal sengende Sonne, mal Regen und Wind. Doch das alles schreckt die Winzer nicht. Die Arbeit im Weinberg zieht sich über das ganze Jahr: der Schnitt, das Biegen und Binden der Reben, die Bearbeitung des Bodens, der Schutz der Pflanzen, der Laubschnitt - nicht zuletzt die Lese. Die Weiterverarbeitung im Keller ist ebenso wichtig wie die Arbeit im Weinberg. Das macht den Beruf so abwechslungsreich und so anspruchsvoll. Während der Ausbildung lernen die Azubis unter anderem alles über die Arbeit im Weinberg, das Herstellen von Wein, wie Wein sensorisch beurteilt und wie Wein vermarktet wird. Viele der Azubis stammen aus Winzerfamilien. Aber wer Talent und Spaß am Weinmachen mitbringt, der kann auch ganz ohne Winzerwurzeln in diesem Beruf Fuß fassen. Entweder betreiben Winzer ein eigenes Weingut, oder sie arbeiten in Genossenschaften oder in anderen Fremdbetrieben. Manchmal auch in der Gastronomie. Die Ausbildung dauert drei Jahre.
- Dienstag, 11. Februar, 15:15 | SWR Fernsehen
Südtirol – Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Außerdem führt der Film in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt für Aufsehen durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Mittwoch, 12. Februar, 21:05 | ORF III
Südtirol – Berge und Traditionen
Das Kamerateam besucht einen historischen Bauernmarkt in der Altstadt Bozens und hilft mit bei der traditionellen Weinlese weltbekannter Marken wie Lagrein oder Gewürztraminer.
- Donnerstag, 13. Februar, 12:50 | hr fernsehen
Verrückt nach Fluss – Doku-Serie vom Flusskreuzfahrtschiff „MS Anesha“
Das Riverboat hat am Schiffsanleger in dem Weinort Pinhao festgemacht. Dort entern Hochsee-Küchenschef Fritz *Pichler* und Hotelmanager Rudolph *van der Meulen* eine alte Portwein-Kellerei.
- Donnerstag, 13. Februar, 15:20 | Bayerisches Fernsehen
Frech & Frei – Das Beste aus der Närrischen Weinprobe 2019
Die Franken gehen zum Lachen in den Keller: Im Fall der „Närrischen Weinprobe“ stimmt das sogar, denn hier wird zwischen jahrhundertealten Weinfässern gefeiert und gelacht. Gemeinsam mit Wortakrobat Oliver *Tissot* wird zurückgeblickt auf die lustigsten Momente der Weinprobe 2019. Gezeigt werden unter anderem Ausschnitte der Auftritte von Martin *Rassau*, Newcomer Thomas *Väth* sowie Weinbäuerle Günter *Stock*.

- Sonntag, 16. Februar, 14:45 | hr fernsehen
Mallorcas stille Seiten – Insel Touren abseits des Sommertrubels
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren. Das geht konventionell in den Bodegas, aber auch mal ganz anders während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzbug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Sonntag, 16. Februar, 15:45 | SWR Fernsehen
Bauernwelten im Südwesten – Leben zwischen Wein und Weide
Die Landwirtschaft im Südwesten lebt von ihrer Vielfalt – von kleinen Bergweiden in Schwarz- und Westerwald, Obstplantagen am Bodensee und in Rheinhessen, Weinbergen zwischen Kaiserstuhl und Ahr, Schaf- und Ziegenzuchten zwischen Schwäbischer Alb und Hunsrück. So vielfältig die Landschaften im Südwesten sind, so unterschiedlich ist die Geschichte der Höfe. Die Winzertochter und ehemalige Weinkönigin Julia *Bertram* hat ihr eigenes Weingut gegründet. Ihre Spätburgunder von der Ahr sind preisgekrönt – und werden mittlerweile in Skandinavien zum Hering und in Japan zum Kobe-Rind genossen. In ihren Weinbergen wird alles in Handarbeit erledigt, denn die Schieferhänge sind für Maschineneinsatz zu steil. Neben dem Geschmack ist es genau das, was ihren Wein so beliebt macht.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Montag, 10., bis Mittwoch, 12. Februar 2019: **VINEXPO 2020 (Paris)**
Auf der VINEXPO Paris treffen sich innovative Produzenten der ganzen Welt und präsentieren ihre Produkte dem französischen Markt. Drei Tage lang finden Meetings, Verkostungen und Seminare zu den neuesten Wein- und Spirituositrends statt. Als Portal zum weltweit größten Konsumentenmarkt stellt VINEXPO Paris eine großartige Chance zum Einstieg in diesen Markt dar. In Kooperation mit der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) wird die Österreich Wein Marketing (ÖWM) an der Vinexpo Paris in Februar 2020 teilnehmen.
Infos & Anmeldung: <https://www.oesterreichwein.at/events/vinexpo-paris/vinexpo-paris-2020>
- Dienstag, 11. Februar 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 4“: Michael *Strohmeier*, Peiserhof, Eibiswald, Weststeiermark
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 14., und Samstag, 15. Februar 2020, 13 - 20 Uhr: **WEIN & GENUSS Linz**
Auch im Jahr 2020 bringt VINARIA, Österreichs führende Weinzeitschrift, wieder beste Weine und Winzer sowie edle Lebensmittel in das Design Center Linz und eröffnet das neue Weinjahr in Oberösterreich.
Weitere Infos, Winzerliste und Verkostungskatalog, sowie Anhebungsmöglichkeiten für Winzer und Kulinarik unter www.weingenusslinz.at.

TICKETS im VORVERKAUF (bis 13.02.2020, 16 Uhr) erhältlich bei LWmedia: office@lwmedia.at, +43 2732 82000, über den Vinaria Online-Shop (<http://vinaria.at/Artikel.aspx?id=69>) bzw. über die Systeme von Ö-Ticket (<https://www.oeticket.com/artist/wein-genuss-linz/?affiliate=B38>):
• 1-Tageskarte: € 17,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 12,--)
• 2-Tageskarte: € 25,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 20,--)
TICKETS an der TAGESKASSE (keine Bankomatzahlung; nächste Bank gegenüber des Design Centers)
• 1-Tageskarte: € 21,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 16,--)
• 2-Tageskarte: € 31,-- p.P. (für VINARIA-Abonnenten und OÖNCard-Inhaber: € 26,--)
Glaseinsatz € 20,-- (bei Rückgabe des unbeschädigten Glases wird die Kautions wieder retourniert)

- Dienstag, 18. Februar 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers Weinfest am Tegernsee (D)**
Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 33 Winzern aus 6 Ländern im Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern (<https://www.althoffcollection.com/de/althoff-seehotel-ueberfahrt>) am Tegernsee mit 183 Weinsorten in 786 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfgängige Winzer-Galadiner weiter, von dem die Weinbegleitung in Kürze bekannt gegeben wird, die Speisenfolge jedoch schon feststeht. Alle Infos, Winzerpartner und Tickets unter: <https://www.doellerer.at/weinfest-tegernsee>.
Weindegustation mit mindestens 33 Winzerpersönlichkeiten: € 29,-- p.P. Bei Buchung des Winzer-Galadiners werden Sie eingeladen, die Weindegustation kostenlos zu besuchen! Winzer-Galadiner (inkl. 5-Gang-Menü, Aperitif, großer Weinbegleitung & Mineralwasser): € 179,-- p.P.
- Donnerstag, 20. Februar, bis Sonntag, 8. März 2020: **24. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Knapp 60 Veranstaltungen in 18 Tagen! Das Programm des diesjährigen Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville und Umgebung lässt keine Wünsche offen. Übernachtungs-Arrangements im Kronenschlösschen (www.kronenschloessen.de) in Kombination mit der Teilnahme an mehreren Events zum Pauschalpreis oder die Einzelbuchung von reinen Weinverkostungen bis hin zu einzigartigen, vermutlich nicht mehr wiederholbaren Verkostungs-Diners mit den besten und rarsten Weinen der Welt (manchmal sogar gemeinsam mit Winzer oder Weinmacher), begleitet von mehrgängigen Speisenfolgen von höchstdekorierten Köchen aus aller Welt (Michelin-Sterne und Gault&Millau-Hauben im Überfluss) zeichnen dieses vielfältige und über die Jahre zum kulinarischen Leuchtturm Deutschlands (und vermutlich darüber hinaus) entwickelten Festival (www.rheingau-gourmet-festival.de). Teilnahmepflicht für Gourmets und Weinkenner!
- Dienstag, 10. März 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers Weinfest in Kitzbühel**
Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 34 Winzern aus 7 Ländern im Kitzhof Mountain Resort (<https://www.hotel-kitzhof.com/>) in Kitzbühel mit 163 Weinsorten in 480 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfgängige Winzer-Galadiner weiter, von dem die Weinbegleitung und die Speisenfolge in Kürze bekannt gegeben werden. Alle Infos, Winzerpartner und Tickets unter: <https://www.doellerer.at/weinfest-kitzbuehel>.
Weindegustation mit mindestens 34 Winzerpersönlichkeiten: € 29,-- p.P. Bei Buchung des Winzer-Galadiners werden Sie eingeladen, die Weindegustation kostenlos zu besuchen! Winzer-Galadiner (inkl. 5-Gang-Menü, Aperitif, großer Weinbegleitung & Mineralwasser): € 179,-- p.P.
- Dienstag, 10. März 2020, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT-TROPHY 2020**
„FOLGE 5“: Daniel Jungmayr, Weingut Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 14., bis Samstag, 21. März 2020: **TASTE SKI AMADÉ (Salzburg & Steiermark)**
5 Regionen, 760 km Pisten, 270 Lifтанlagen und 260 Skihütten und Bergrestaurants mit nur 1 Skipass. Die Salzburger Sportwelt, Schladming-Dachstein, Gastein, Hochkönig und das Großarlal gehören zu Österreichs größtem Skivergnügen.
Bereits seit 10 Jahren etabliert ist die Ski- und Weingenußwoche, die in dieser Saison vom 14. bis 21. März 2020 den Fokus auf das leibliche Wohl noch einmal verstärkt. Neben zahlreichen Weinverkostungen auf den Skihütten und in den Hotels im Tal locken beispielsweise in Großarl, Gastein und am Hochkönig Gondeldinner mit Weinbegleitung Feinspitze an. Am Hochkönig fahren sogar eigene Winzergondeln: Einsteigen zu einem österreichischen Winzer und während der Bergfahrt beste Weine verkosten. (<https://www.skiamade.com/de/Winter/Kulinarik>)



- **Samstag, 14. März 2020: FALSTAFF BIG BOTTLE PARTY '20 (Düsseldorf)**
Zur perfekten Einstimmung auf die PROWEIN 2020 lädt Falstaff am 14. März zum Verkosten und Feiern ins Stahlwerk nach Düsseldorf.
Verkosten Sie Spitzenweine von mehr als 130 internationalen Top-Winzern und feiern Sie mit uns zu Live-Musik und DJs! Bereits im Vorjahr konnten wir bekannte Winzer aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich begrüßen. Für das kulinarische Wohl ist gesorgt, nach der Verkostung gibt es Free Flow aus den Magnumflaschen!
Ort: Stahlwerk Düsseldorf, Ronsdorfer Str. 134, D-40233 Düsseldorf
Zeit: Samstag, 14. März 2020 Verkostung: 16.30 - 20 Uhr; Big Bottle Party: 20 - 23.30 Uhr
Karten: € 59,- VVK Normalpreis (<https://www.falstaff.at/ed/die-falstaff-big-bottle-party-3/>)
€ 49,- für Abonnenten und Gourmetclub-Mitglieder | Abendkasse: € 69,-
- **Sonntag, 15., bis Dienstag, 17. März 2020, 9 - 18 Uhr: PROWEIN 2020 (Düsseldorf)**
Mit Sicherheit Europas bedeutendste Weinmesse, die ProWein, findet ein Jahr nach ihrem 25jährigen Jubiläum im letzten Jahr auch heuer wieder in Düsseldorf statt. Die Messe entwickelte sich konsequent von einer kleinen Winzermesse zur internationalen Nr. 1 der Wein- und Spirituosenbranche. Mit etwa 6.900 Ausstellern und ca. 61.500 Besuchern auf über 74.000 m² im Jahr 2019 liegt die Latte für 2020 zwar hoch, die Veranstalter sind aber überzeugt, noch mehr Aussteller und noch mehr Besucher an den 3 Tagen nach Düsseldorf zu bringen. Österreich wird heuer die ersten Weine des grandiosen Jahrgangs 2019 sowie die Reserven aus dem Rekord-Jahrgang 2018 präsentieren und mit rund 350 Winzern in Halle 17 ein Programm der Extraklasse bieten. Weitere Infos und Tickets unter: <https://www.prowein.de/>.
- **Donnerstag, 19., bis Samstag, 21. März 2020: 20. Internationale Weinmesse Innsbruck**
Verkosten, Genießen, Erleben & Einkaufen: seit dem Jahr 2000 zählt die Weinmesse Innsbruck im Messe Innsbruck „Messeforum“ zu einer der wichtigsten Plattformen für anspruchsvolle Weingenießer. So unterschiedlich die Vorlieben der Besucher auch sind, eines haben sie alle als Ziel: „Verkosten, genießen und direkt bei Topwinzern einkaufen!“ Dafür reisen private Weinliebhaber, aber auch Wiederverkäufer sogar bis weit über die Grenzen Tirols an. Schließlich soll das persönliche Weinlager nur mit den besten Tropfen gefüllt sein.
Treten Sie ein in das „Reich der edlen Tropfen“ und lassen Sie sich von einzigartigen Geschmackserlebnissen auf der Jubiläumsmesse 20 Jahre Weinmesse Innsbruck überraschen. Rund 180 Aussteller machen diese Messe zu dem was sie ist: Westösterreichs größte Weinmesse!
Weitere Infos: https://www.cmw.at/de/messekalender/20_int_weinmesse_innsbruck_2020/
Tageseintritt an der Messekassa: € 25,- | VVK-Ticket im Onlineticketshop: € 22,- / € 23,- (<https://tickets.cmw.at/index.php>) | Öffnungszeiten: Do.: 16 - 21 Uhr | Fr. + Sa. 14 - 20 Uhr
- **Donnerstag, 19. März, bis Donnerstag, 2. April 2020: wachau GOURMET festival 2020**
Zum 13. Mal findet in der Tourismusregion Wachau (zwischen Maria Taferl und dem Göttweißer Berg) das wachau GOURMET festival statt. Die ersten Events stehen schon fest, laufend kommen neue kulinarische Highlights dazu: www.wachau-gourmet-festival.at.
 - **Freitag, 20. März, 14:30 - 17:00 Uhr. 111 Weine aus Österreich**
Wie der Titel des Buches der Weinjournalistinnen Daniela *Dejnega* und Luzia *Schrampf* verheißt – sind an einem Nachmittag nur ganz schwer zu schaffen. Daher präsentieren die Autorinnen eine Auswahl von 18 Weinen, die zeigen, wie inspirierend, vielfältig, lebendig und hochklassig die Weine der aktuellen Winzer-Generation sind. Fixstarter sind die Wachauer Weine aus dem Buch. Ergänzt wird Dazupassendes, Gegensätzliches, Unerwartetes –



in jedem Fall Köstliches – in allen gängigen Weinfarben. Ein kurzweiliger, abwechslungsreicher Nachmittag mit einigen der spannendsten Weine aus Österreich und entsprechenden Hintergrund-Geschichten sei versprochen. Treffpunkt: Kellerschlüssel der Domäne Wachau. Kosten € 105,- p. P. | Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at.

- Montag, 23. März, 18:30 - 22:30 Uhr. Authentisches Seoul-Food von HAN am Stadtpark

Geschmackstief, feurig aromatisch, aufregend. Die Küche Südkoreas ist abenteuerlich anders. Anspielungsreich Seoul-Food genannt, wärmt sie die Seele und führt gleichzeitig neue Geschmackswelten vor. Grund genug ihr beim Wachauer Gourmet Festival in Person von Bora Höllermeier und ihren kochenden Eltern Myungsoon Chong und Kwangsik Lim die



Bühne zu überlassen. Die drei versetzen im wohl besten Südkoreaner Wiens im HAN am Stadtpark mit Kimchi, umwerfenden Chongol-Suppen, Bokkum und Zzige ihr Publikum in Staunen und Begeisterung. Zu ihrer kompromisslos authentischen Küche öffnen wir eine Selektion unserer besten Weine, die sich – vielschichtig und facettenreich – ganz fantastisch mit den exotischen Köstlichkeiten ergänzen. | Treffpunkt: Kellerschlüssel der Domäne Wachau Kosten € 95,- p. P. | Anmeldung erforderlich unter event@domaene-wachau.at.

- Freitag, 27., und Samstag, 28. März 2020: **7. Weinmesse "Wein im Schloss" Mondsee**

Mehr als 60 Aussteller, darunter zahlreiche Topwinzer aus allen Weinbauregionen Österreichs sowie Weinhändler mit Weinen aus Italien, Frankreich und Portugal präsentieren sich auf der Weinmesse Mondsee und präsentieren rund 750 Weine und entsprechendes Weinzubehör sowie ein ausgesuchtes Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten. Das Angebot der „Wein im Schloss“-Messe reicht dabei von den Klassikern wie Salami, Speck und Käse bis zu Olivenöl, Essig, Pasta, Antipasti, Nudeln und italienische Süßspeisen. Die Mondseer Weinmesse bietet Weinliebhabern die ideale Gelegenheit zum Verkosten, Genießen, Vergleichen und Weinkauf.

Weitere Infos: https://www.cmw.at/de/messekalender/7_weinmesse_wein_im_schloss_2020/

Tageseintritt an der Messekassa: € 17,- | VVK-Ticket im Onlineticketshop: € 14,- / € 15,- (<https://tickets.cmw.at/index.php>) | Öffnungszeiten: Fr. 16 - 21 Uhr & Sa. 14 - 20 Uhr

- Dienstag, 31. März 2020, 13:30 – 22:30 Uhr: **Döllerers Weinfest in Lech am Arlberg**

Pünktlich von 13:30 bis 18 Uhr findet unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Begegnen.“ die Weindegustation mit 40 Winzern aus 9 Ländern im Hotel Sport Park Lech (<http://www.sport-park-lech.at/de/>) in Lech am Arlberg mit 198 Weinsorten in 572 Weinflaschen statt. Nach einer kurzen Pause geht's um 19 Uhr mit dem Aperitif für das fünfgängige Winzer-Galadiner in zwei möglichen Orten weiter: Hotel Aurelio (<https://www.aureliolech.com/de/>) oder Hotel Arlberg (<https://arlberghotel.at/>) statt. Weinbegleitung und Speisenfolge werden in Kürze bekannt gegeben. Alle Infos, Winzerpartner und Tickets unter: <https://www.doellerer.at/weinfest-lech>.

Weindegustation mit mindestens 36 Winzerpersönlichkeiten: € 29,- p.P. Bei Buchung des Winzer-Galadiners werden Sie eingeladen, die Weindegustation kostenlos zu besuchen! Winzer-Galadiner (inkl. 5-Gang-Menü, Aperitif, großer Weinbegleitung & Mineralwasser): € 199,- p.P. (Hotel Aurelio) bzw. € 179,- p.P. (Hotel Arlberg)

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS○ **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 21. März 2020 | 19. September 2020

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

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

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

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

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

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

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Kolumnistin: Rosina *Bruckner* (*rb*)

Kooperationspartner werden? Bernulf.Bruckner@LRTC.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

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

*** Mehr als 200 Wein-Newsletter in 10 Jahren!!!! ***

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

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

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



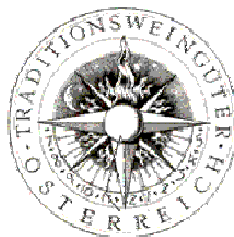
WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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