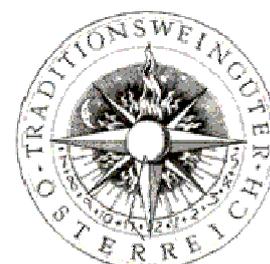
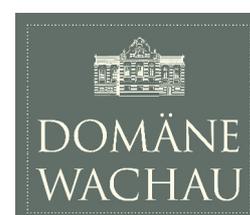
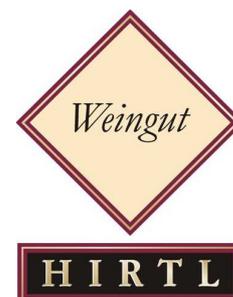


# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016\_07

## 8. APRIL 2016

### Die Themen:

- Wine After Work: Viel Neues von den Tannat Weinen und ihrem Procyanidin – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Tour de Vin 2016: Vom Food Truck bis zum Gourmet-Menü ..... 2
- Weingesetz-Novelle mit Uhdler-Regelung im Ministerrat fixiert..... 4
- Erfolgsstory des österreichischen Weins in Belgien geht weiter..... 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Die Regeln für gute Weinernten ändern sich ..... 4
- Smarte Flasche hält Wein angeblich länger frisch ..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für den April..... 6
- Termine – Termine – Termine ..... 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 15
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 16



Herausgegeben von:

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

**\*) Wine After Work: Viel Neues von den Tannat Weinen und ihrem Procyanidin  
– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Am 30. März war beim 37. Wine After Work mit Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger* und MR Dr. Gerhard *Weintögel* die Medizin am Wort. Das Ergebnis in Kurzform lautet:

(1) Resveratrol ist gut, Procyanidin ist viel besser. Studien haben ergeben, dass pro Person und Tag mehr als DREI Liter herkömmlicher Rotwein notwendig sind, um den Bedarf an Resveratrol zu decken. Etwas zu viel für unsere arme Leber.

(2) Procyanidine, die ebenfalls zur Gruppe der Polyphenole gehören, sind viel wirksamer. Dabei genügen 1 bis 2 Achtel Wein pro Tag von der Tannat Traube, die dieses Procyanidin in hohem Maße enthält (Studien Prof. *Corder\**). Hier passen Wirkung und Dosis zusammen um den Anti Aging Effekt zu erzielen und wirkungsvoll gegen Herzinfarkt vorzubeugen.

(3) Der 2015er Wein hat wenig Säure und überdurchschnittlich hohe Alkoholwerte. Das führte in der Wachau dazu, dass zu wenig Steinfeder und zu viel Smaragd erzeugt wurden. *Schneeweis*, der Winzer aus Spitz, konnte das kühle Klima im „Spitzer Graben“ dazu nutzen, um Steinfeder und Federspiel mit ansprechender Säure zu keltern. Der berühmte Loibenberg hingegen war 2015 ein „Smaragdberg“.

(4) Mit über 80 Gästen hatte das 37. Wine After Work einen Besucherrekord zu verzeichnen (*hb*) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urhani-ritter.at](http://www.urhani-ritter.at))

\* *Corder R. et al.* (2006): Procyanidine des Rotweins und Gesundheit der Blutgefäße. In: *Nature* (444), 30. Nov 2006



„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund!“

(*Hugh Johnson*, geb. 1939,  
britischer Weinbuchautor)



**\*) Tour de Vin 2016: Vom Food Truck bis zum Gourmet-Menü**

Genussvolles Verkosten bei den Österreichischen Traditionsweingütern

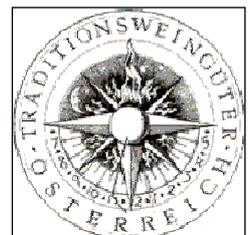
Seit vielen Jahren laden die Österreichischen Traditionsweingüter ein Wochenende lang zum Degustieren der spannendsten Weine aus vier Weinbaugebieten. Mittlerweile hat sich die Tour de Vin aber zu einem veritablen Genussfestival entwickelt: vom Food-Truck über Keller- und Riedentouren, Frühschoppen, einem Slow-Food-Markt, bis zu einem Bio Pop-Up Restaurant und natürlich Gastwinzern aus aller Welt. Die nächste Generation führt die Tradition zeitgemäß weiter.

Am 30. April und am 1. Mai 2016 findet die 22. Tour de Vin in den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram statt. Die Österreichischen Traditionsweingüter öffnen an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr ihre Kellertore. Der Tour de Vin-Button, um € 20,-- in jedem der Mitgliedsweingüter erhältlich, berechtigt zur Verkostung in allen 33 Betrieben und inkludiert auch viele Events.

Neben dem Wein lässt nämlich das kulinarische Angebot die Herzen genussaffiner Ausflügler höher schlagen. Dabei werden frische Pasta, Burger und Wraps aus Food-Trucks geboten. Es gibt Köstlichkeiten vom Demeter-Bauern und vom Organic Pop-Up Restaurant, aber auch die Haubenküche ist vertreten. Vielerorts kann man Delikatessen wie Chutneys, Pestos, Schafkäse, Kaviar und Prosciutto verkosten und erwerben - für den kleinen als auch den großen Hunger vor, zwischen und nach dem Weinverkosten.

Alle KULINARIK-HIGHLIGHTS auf einen Blick:

- Bio-Weingut Geyrhof, Oberfucha: Jazz-Brunch mit regionalen Köstlichkeiten (So., 12 Uhr)
- Schloss Gobelsburg, Gobelsburg: Snacks, Kaffee und Kuchen aus der Schlossküche



- Weingut *Huber* im Schloss Walpersdorf: 3 kleine Gänge, korrespondierend zur Erste Lage-Jahrgangsvertikale „BERG“ (Samstag und Sonntag, 12 - 17 Uhr)
- Weingut *Jurtschitsch*, Langenlois: Organic Pop-Up Restaurant von Seelenkost
- Weingut *Leth*, Fels am Wagram: 3-Hauben-Küche von Toni *Mörwald*
- Weingut *Loimer*, Langenlois: Frische Pasta aus dem Food-Truck von Doris *Wasserburger*
- Weingut *Sepp Moser*, Rohrendorf: Kulinarisches von Demeter-Bauer Martin *Allram*, das Slow Food Convivium Waldviertel zu Gast mit dem Markt der Erde
- Weingut *Salomon*-Undhof, Krems: Legendäre Wraps der Wrap Stars
- Weingut *Wess*, Krems: „Kleine Schweinereien“ aus der familieneigenen Fleischerei
- Weingut *Weszel*, Langenlois: Selfmade Burger und Pasta aus dem kultigen Citroën Oldtimer-Food-Truck

#### Zum DEGUSTIEREN:

- Weingut *Ehn*, Langenlois: „Prosciutto & Parmigiano“ – Köstlichkeiten direkt aus Italien
- Weingut *Fritsch*, Oberstockstall: Frisches Brot und Spezialitäten der Bio-Bäckerei *Hölzl*
- Weingut *Hiedler*, Langenlois: Feinkost vom Kamptaler Strauß
- Weingut *Loimer*, Langenlois: Chutneys und Gelees von Andrea *Gillinger*; Slow Food Bäcker Helmut *Gragger* sowie Karl & Jakob *Braun* backen frisches Brot
- Weingut *Malat*, Furth-Palt: Pestos von *Großbauer*-Edelkonserven
- Weingut *Ott*, Feuersbrunn: Burger-Verkostung von Manfred *Höllerschmid* & Joseph Brot
- Weingut *Proidl*, Senftenberg: Bio-Schafspezialitäten
- Weingut *Schmid*, Stratzing: Brötchen vom Schwarzen Kameel, Wien
- Weingut *Türk*, Stratzing: Kaviar-Verkostung vom Kavier-Produzent *Grüll*

#### GASTWINZER:

Die Traditionsweingüter laden auch gerne befreundete Winzer ein. Zu Gast bei der diesjährigen Tour de Vin sind:

- Château de Roquefort aus der Provence (Weingut *Sepp Moser*)
- Weingut *Leindl*, Zöbing (Weingut *Nigl*)
- Weingut *Weninger*, Horitschon (Weingut *Jurtschitsch*)
- Weingut *Winkler-Hermaden*, Steiermark (Weingut *Wess*)
- Weingut *Prieler*, Schützen/Burgenland (Weingut *Topf*)
- Weingut *Gottardi*, Neumarkt/Mazzon, Südtirol (Weingut *Allram*)
- Champagnerhaus *Gobillard & Fils*, Hautvillers, Champagne (Weingut *Buchegger*)
- *Silvia Heinrich*, Deutschkreutz, Burgenland (Weingut *Birgit Eichinger*)

#### SPEZIAL-WEINVERKOSTUNGEN:

- Pétillant Naturel vom Weingut *Fuchs & Hase* (Weingut *Jurtschitsch*)
- PET NAT 360 - Vom Pionier zum Trendsetter? (Weingut *Geyerhof*)
- Gereifte Raritäten aus der Magnum (Weingut *Hiedler*)
- Vertikalen Zöbinger Heiligenstein Riesling & Zöbinger Gaisberg Riesling (Weingut *Hirsch*)
- Vertikale vom Grünen Veltliner Scheiben 2003 – 2013 (Weingut *Leth*)
- Kommentierte Raritätenverkostung mit Weinen bis in die 90er Jahre (Weingut *Malat*)
- Geführte Weinverkostung „Wein-Zeitgeschichte“ 1980 - 1971 (Weingut *Mantlerhof*)
- 10 Jahre Kork versus Schrauber - Vergleichsverkostung von ausgewählten Ersten Lagen (Weingut *Neumayer*)
- Jahrgang 2010 „Der aus der Kälte kam“ vs. 2011, der heißeste der letzten Jahrzehnte (Weingut *Proidl*)
- Riesling-Vertikale in der Riede Stratzinger Sunogeln (Weingut *Schmid*)
- Erste-Lagen-Weine vom Gaisberg am Gipfel des Gaisbergs (Weingüter *Allram*, *Dolle*, *Eichinger* und *Topf*)
- Reife Veltliner aus den 80er-Jahren (Weingut *Buchegger*)

- 10-, 20- und 30-jährige Raritäten (Weingut *Brandl*)

ABENDPROGRAMM: Tour de Vin „MAGNUMPARTY“: Am Samstag-Abend, 30. April 2016, von 20:30 bis 1 Uhr nehmen alle 33 Weingüter bei der schon legendären Magnumparty mit Livemusik im Kloster Und in Krems teil. Dresscode ist Smart Casual oder Tracht. Eintritt: € 20,-- mit Tour de Vin-Button oder € 30,-- ohne Button.

Alle Infos (Verkostungen, Events & Rahmenprogramm): [www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/](http://www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/).

#### **\*) Weingesetz-Novelle mit Uhudler-Regelung im Ministerrat fixiert**

Eine Novelle des Weingesetzes inklusive einem „Sicherheitsnetz“ für Uhudler-Rebsorten ist am 31. März im Ministerrat beschlossen worden. Die Vermarktung der Weine soll auch durch genauere Herkunftsbestimmungen verbessert werden. „Das neue Gesetz ist ein wichtiger Schritt, um die Qualität der österreichischen Weine weiter zu verbessern“, so Landwirtschaftsminister *Andrä Rupp-rechter*.

In der Gesetzesnovelle ist eine verbesserte Abgrenzung und Benennung von Wein-Herkunftsbezeichnungen, die Anpassung des Hektarhöchstertages aufgrund der neuen europaweit standardisierten Flächenermittlung sowie die möglichst einfache Verwaltung des Rebflächenverzeichnisses enthalten, hieß es am Mittwoch in einer Aussendung des Ministeriums. Das Landwirtschaftsministerium darf künftig auch eine Sektverordnung erlassen, die unterschiedliche Qualitätsstufen nach internationalem Vorbild ermöglicht.

Im Weingesetz wird außerdem ein „Sicherheitsnetz“ für jene Uhudlerweine im Südburgenland eingeführt, die aus nicht klassifizierbaren Rebsorten erzeugt werden. „Uhudler aus derartigen Rebsorten kann künftig weiterhin als Obstwein vermarktet werden“, so das Landwirtschaftsministerium. Die Novelle des Weingesetzes wird nun im Parlament behandelt.

#### **\*) Erfolgsstory des österreichischen Weins in Belgien geht weiter**

Der österreichische Wein konnte auch 2015 seine Erfolgsgeschichte in Belgien fortsetzen: Statistik Austria meldet einen beachtlichen Zuwachs von rund 29 %. Nachdem bereits in den Jahren zuvor die Exporte von österreichischem Wein nach Belgien im zweistelligen Bereich gewachsen waren, stieg der Export von Weinen (Gebindegröße < 2 Liter) auch im Jahr 2015 wieder kräftig an, nämlich um 28,8 % auf EUR 2,4 Mio. Das Exportvolumen wuchs um 33,9 %. Bei den Schaumweinen zeigt sich 2015 ebenfalls eine sehr erfreuliche Entwicklung: +46,6 % auf EUR 141.000. Das Exportvolumen wuchs um 70 %. Innerhalb der letzten Jahre wuchs die Nachfrage nach österreichischem Wein am belgischen Markt stetig. Dies resultiert einerseits aus der steigenden Präsenz österreichischer Weine am belgischen Markt, sowie andererseits aus der Dynamik der neuen Importeure.

#### **\*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Die Regeln für gute Weinernten ändern sich**

Die Klimaerwärmung verändert einer Studie zufolge die Wetterformel für gute Weinernten in Frankreich. Während die besten Weinjahre sich über Jahrhunderte durch Trockenperioden am Ende der Wachstumsphase auszeichneten, werden die nötigen Temperaturen für eine frühe und gute Ernte inzwischen ohne Dürre geknackt. „Es ist nur das jüngste Symptom, dass die globale Erwärmung biologische Systeme und die Landwirtschaft beeinflusst“, teilte die US-amerikanische Columbia-Universität mit. „Die schlechte Nachricht ist, wenn wir die Erde weiter erwärmen, werden wir einen Wendepunkt erreichen“, warnte Mit-Autorin *Elizabeth Wolkovich* von der Universität Harvard. Nach ihrer Einschätzung könnten höhere Temperaturen dann nicht mehr wie bislang zu höherer Weinqualität führen.

Die Studie stützt sich auf Daten aus den Jahren 1600 bis 2007 für Frankreich und die Schweiz. Die Wissenschaftler untersuchten den Zusammenhang des Zeitpunkts der Weinlese mit Temperaturen und Trockenheit. „Vor allem seit 1980, wo es einen bedeutenden Wendepunkt für Temperaturen in der nördlichen Erdhalbkugel gibt, werden Erntedaten in Frankreich früher und früher“, sagte *Wol-*

*kovich*. Im Schnitt waren Weintrauben in diesem Zeitraum gut zehn Tage früher erntereif als von 1600 bis 1900. „Hohe Sommertemperaturen in Westeuropa, die die Fruchtreife beschleunigen, erforderten historisch Dürrebedingungen, um extreme Hitze zu schaffen“, heißt es in der Studie. Die Erklärung ist einfach: Die normale Verdunstung von Feuchtigkeit aus dem Boden kühlt, bei Dürre ist dieser Effekt geringer. Nun ist das keine Bedingung mehr: „Es ist dank des Klimawandels so warm geworden, dass Weinbauern keine Dürre brauchen, um diese sehr warmen Temperaturen zu erreichen“, erklärte Mitautor Benjamin *Cook* von einem Institut der US-Raumfahrtbehörde NASA. Anhand der Anbauggebiete Bordeaux und Burgund demonstrieren die Autoren, dass höhere Temperaturen bisher in der Regel zu besseren Weinen führen. Anlässlich der Veröffentlichung verweisen die Verfasser aber auch auf frühere Studien, wonach steigende Temperaturen irgendwann zum Problem werden könnten. *Wolkovich* nennt die Hitzewelle von 2003 als Beispiel: Diese habe zu einer sehr frühen Weinernte geführt, doch die Qualität sei gemischt gewesen.

Unter Winzern und Weinexperten wird schon seit Jahren über die Folgen des Klimawandels diskutiert. Mit steigenden Temperaturen rechnen sich plötzlich ganz neue Regionen von Großbritannien bis nach Niedersachsen Chancen auf einen Platz im Weingeschäft aus. Doch gerade in Frankreich weckt die Entwicklung auch Sorgen. Zugleich verweisen Experten auf Möglichkeiten, sich anzupassen und beispielsweise hitzeresistentere Rebsorten einzusetzen.

Die Studie selbst betont, dass die Ergebnisse nicht notwendigerweise bedeuten, dass Weinqualität künftig zwangsläufig von Umweltveränderungen dominiert wird. Doch sie zeigten, dass die großen klimatischen Grundbedingungen, unter denen dann lokale Faktoren wie das Management der Weinberge oder die Böden ihre Wirkung entfalten, sich grundlegend verschoben haben.

Die Studie „Climate change decouples drought from early wine grape harvests in France“ von Elizabeth *Wolkovich* und Kollegen ist am 21. März 2016 in der Fachzeitschrift *Nature Climate Change* erschienen.

### **\*) Smarte Flasche hält Wein angeblich länger frisch**

Jederzeit ein perfektes Glas Wein, das verspricht die intelligente Weinflasche „Kuvée“ des gleichnamigen Start-ups <http://kuvée.com> (siehe Video). Denn die WLAN-fähige Flasche mit Touchscreen hält dem Hersteller zufolge einmal geöffneten Wein 30 Tage lang frisch. Das System soll so die Vorzüge einer guten Restaurant-Weinkarte für den Hausgebrauch eröffnen. Der Vorverkauf über Indiegogo (<http://igg.me/kuvée-smart-bottle>) steht zwar vorerst nur US-Kunden offen, doch Kritikern zufolge lohnt es sich ohnehin, noch zuzuwarten.

„Wie eine Restaurant-Weinkarte lässt Kuvée eine kuratierte Auswahl an Weinen glasweise genießen“, umreißt Firmengründer Vijay *Manwani* den Vorteil der intelligenten Flasche. Damit angebrochener Wein länger gut bleibt, setzt das System auf spezielle Ventile. Sie sollen verhindern, dass der Wein beim Einschenken mit Luft in Kontakt kommt und daher oxidiert. Auf dem Touchscreen-Etikett zeigt die Flasche an, welcher Wein im aktuell eingelegten Kanister ist. Zudem können Nutzer Details zum jeweiligen Tropfen abrufen und auch gleich ihre Bewertungen abgeben.

Zumindest 48 verschiedene Weine sollen bis zum Produktstart im Oktober im Angebot von Kuvée sein. Sie werden dann in speziellen Alu-Kanistern für die intelligente Flasche geliefert. Das klingt zwar auf den ersten Blick tatsächlich nach einer recht gut sortierten Restaurant-Weinkarte. Doch andererseits drängt sich die Frage auf, was das System echten Weinliebhabern bringt, wenn sie es für ihre persönlichen Lieblingssorten womöglich gar nicht nutzen können. Da sind mindestens 179 Dollar Vorverkaufspreis für eine Kuvée-Flasche und vier Wein-Kanister doch ein eher teurer Spaß, wie auch US-Kritiker vermerken.

Für wirkliche Gourmets noch problematischer scheint freilich, dass die intelligente Flasche den Testern zufolge noch nicht recht hält, was der Hersteller verspricht. „The Verge“ ist der Ansicht, dass man nach fünf Tagen durchaus schmeckt, dass der Wein nicht mehr ganz frisch ist. Laut „Cnet“ ist das Konzept durchaus interessant, das System aber noch zu unausgereift. Geschmack und Aroma blieben nicht konsistent erhalten, der Charakter des Weins werde seltsam verändert. Ange-

sichts eines geplanten Ladenpreises von 250 Dollar sei es daher eher anzuraten, auf eine verbesserte Ausführung zu warten.

**\*) Die Wein-TV-Tipps für den April**

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

- Montag, 11. April, 20:15 Uhr | hr fernsehen  
Wunderschön! Die Nahe – Steine, Weine, alles Feine  
Zur Zeit der Kelten war die Nahe ein „wilder Fluss“. Heute fließt sie eher gemächlich von Selbach im Saarland bis Bingen, wo sie in den Rhein mündet. Die Landschaft ist lieblich und das Klima günstig für hochklassige Rot- und Weißweine. Starkoch Johann *Lafer* brutzelt sein Lieblingsgericht, und auf dem Weingut Schweinhardt in Langenlonsheim erfährt sie das Geheimnis der „Rebträne“.
- Montag, 11. April, 21:45 Uhr | ARD alpha  
Zu Gast in der Pfalz  
Die Pfalz ist ein Urlaubsziel für Genießer wie für Aktive. Die südliche Weinstraße wusste schon Ludwig I., König von Bayern, zu schätzen - er baute sich dort sein Sommerschloss „Villa Ludwigshöhe“. Bei Erkundungen in dieser Weinlandschaft mit "toskanischer Atmosphäre" entdeckt man neben Saumagen und Co. ganz interessante kulinarische Besonderheiten: Die Wahrnehmung der sauren Sinnlichkeit bei einer Weinessigprobe oder die süßen Verführungen geheimnisvoller Trüffelkreationen.
- Dienstag, 12. April, 00:20 Uhr | hr fernsehen  
Bottle Shock – Die Chardonnay-Cowboys  
Bill *Pullman* und Alan *Rickman* spielen zwei eigenwillige Außenseiter, die es mit der Pariser Weinschickeria aufnehmen. Der eine ist ein raubeiniger kalifornischer Winzer, der andere ein feinsinniger britischer Weinspezialist. Mehr als nur ein Ozean trennt diese beiden Männer, die noch nicht ahnen, dass das Schicksal sie zusammenführen wird: Mitte der 1970er Jahre setzt der handfeste Weinbauer Jim *Barrett* alles daran, einen amerikanischen Wein von Weltklasse zu produzieren. Für diesen Traum hat der ehemalige Rechtsanwalt seine gesamte Existenz aufs Spiel gesetzt - und steht nach einer Reihe kostspieliger Rückschläge kurz vor dem Bankrott. Im fernen Paris versucht derweil der exzentrische Brite Steven *Spurrier*, sich mit einer kleinen, aber feinen Weinhandlung zu etablieren. Dies wird dem „Englishman“ von der einheimischen Gourmetschickeria natürlich nicht leicht gemacht. Sein amerikanischer Nachbar berichtet ihm eines Tages von der bemerkenswerten Qualität kalifornischer Tropfen und bringt ihn auf die Idee, sich mit einer Verkostung von Weinen aus der „Neuen Welt“ einen Namen als Vorreiter zu machen. Also begibt sich *Spurrier* auf eine Reise ins Napa Valley. Durch Zufall lernt er dort *Barrett* kennen und erkennt sofort das enorme Potenzial von dessen Chateau Montelena. Der mürrische Winzer zeigt jedoch keinerlei Interesse, seinen Wein ausgerechnet nach Frankreich zu schicken. Er hat mit seinen Gläubigern von der Bank und seinem müßiggängerischen Sohn Bo schon genug Sorgen. Ausgerechnet sein trinkfreudiger Spross aber erkennt in der Pariser Probe die einmalige Chance auf den großen Durchbruch. Dennoch müssen die ungleichen Männer sich erst mühevoll zusammenraufen und eine ganze Reihe von Hindernissen nehmen, bevor sie gegen die französische Weinelite antreten können – mit überraschendem Ausgang.
- Dienstag, 12. April, 21:00 Uhr | ARD-alpha  
Ostwärts – eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit  
Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf und schon wird man eingeladen herein zu kommen! Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74-jährigen

Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive! So ist das mit der Gastfreundschaft in Georgien.

- Dienstag, 12. April, 21:00 Uhr | hr fernsehen  
Schlemmen im Rheingau  
Eine „Gegend wie ein Dichtertraum“, schrieb schon Heinrich *von Kleist* über die sonnige Landschaft des Rheingaus. In dem kleinen, aber feinen Anbaugebiet reifen weltberühmte Weine. Zum guten Tropfen wird von Wiesbaden, dem Tor zum Rheingau, bis nach Johannisberg eine bunte Palette kulinarischer Köstlichkeiten angeboten: angefangen mit Raffinessen aus der Wiesbadener Blütensektmanufaktur über Spundekäs bis zu Zisterzienserbrot aus der Eberbacher Klosterküche.  
Das ganze Jahr über kann man im Rheingau nach Gaumenlust schlemmen - in allen Preislagen, von rustikal bis exquisit. Auf ihrer kulinarischen Reise macht die Filmautorin Kristine *von Soden* Station in Restaurants und in den Weinbergen – bei einer Wanderung während der Rheingauer Schlemmerwochen.
- Mittwoch, 13. April, 17:30 Uhr | arte  
Home Swiss Home: Von See zu See  
Am nordöstlichen Ufer des Genfer Sees liegen die terrassierten Weinberge von Lavaux. Die Winzerfamilie Vincent *Chollet* keltert hier seit fünf Generationen. Und der von der Elfenbeinküste stammende Sommelier Jérôme *Aké Béda* ist mit den Jahren zu einem der führenden Weinkenner der Schweiz geworden.
- Donnerstag, 14. April, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Worms - Die Nibelungenstadt  
In Worms lassen sich ungeahnte Schätze entdecken: u.a. der Weinberg, der der berühmten „Liebfrauenmilch“ seinen Namen gab
- Freitag, 15. April, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Rund ums Weltkulturerbe Maulbronn: Wein – Wald – Wohlfühlen  
Still und unaufgeregt und doch mitten im Geschehen: Der Naturpark Stromberg-Heuchelberg ist eine grüne Insel zwischen den Ballungsräumen Karlsruhe, Heilbronn, Pforzheim und Ludwigsburg.
- Freitag, 15. April, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Expedition in die Heimat: Unterwegs im Wonnegau  
„Eine Wonne, hier zu leben!“, stellt Moderatorin Anna Lena *Dörr* im Wonnegau fest. Die Expedition führt sie dieses Mal in den Süden Rheinhessens, die Region zwischen Worms, Alzey und dem Rhein. In den Weinbergen probiert sie Wein von Ökowinzer Stefan *Sander*, aber auch Bier, das sein Bruder produziert.
- Samstag, 16. April, 13:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Musikalische Reise  
Markus *Brock* reist entlang der berühmten Schleifen der Mosel. Ausgangspunkt ist Trier, die älteste Stadt Deutschlands. Hier faszinieren besonders die römischen Baudenkmäler. Auch die Steillagen der Weinberge sind weithin bekannt. Der „Bremmer Calmont“ ist der steilste Weinberg Europas.
- Sonntag, 17. April, 06:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Schätze der Welt spezial  
a) Das Lavaux am Genfer See ist eine der schönsten Landschaften der Schweiz und wie geschaffen für den Weißwein, vor allem des Chasselas-Gutedels – eine der ältesten Rebsorten der Welt. Bodenbeschaffenheit, Luftfeuchtigkeit und die sonnige Lage des Lavaux sind ideal für

den Chasselas. Ihren typischen Geschmack verdanken die Weine des Lavaux den an Mineralien reichen Böden, die von den Gletschern zwischen den Felsen abgelagert wurden. Die Alpen halten die kalten Winde ab. Die Berge und der See sorgen für ein mildes Klima. Gute Bedingungen für Weinbau in einer alpinen Region. Wärme spendet auch der Genfer See. Selbst im härtesten Winter friert der See nicht zu. Gleich einem gigantischen Spiegel reflektiert er die Sonnenstrahlen und wärmt so Felsen und Mauern.

b) Saint-Émilion im südfranzösischen Bordelais liegt mitten im größten Weinanbaugebiet der Welt. Der Wein hat hier die mehr als tausendjährige Geschichte geschrieben. Traditionell wird hier der Wein von Hand gelesen. Der Ablauf ist zwar aufwendig, dafür aber ermöglicht die Handlese eine sorgfältige Auswahl der Trauben am Weinstock. Pro Rebstock eine Flasche Wein. Mehr als Sechstausend Flaschen Ertrag sollte ein Anbaugebiet von der Größe eines Hektars nicht bringen. Alle zehn Jahre wird die Klassifizierung der Weingüter auf den Grand-Cru-Status überprüft, um das Qualitätsniveau der berühmten Rotweine Saint-Émilions zu garantieren.

o Dienstag, 19. April, 14:30 Uhr | WDR Fernsehen

Bordeaux – Ferien im Weingut

Château Carbonneau ist eines von rund 3.000 Weingütern, die rund um Bordeaux liegen. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid Franc *de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen.

Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift. Dort lässt sich die Fachsimpelei über die Eigenschaften des Weines im idealen Ambiente zelebrieren. Mit welchem Aufwand die klassischen Bordelaiser Weinfässer hergestellt werden zeigt ein Fassmacher. Er ist zugleich Hobbypilot und nimmt Wilfrid mit auf einen Rundflug, um die Region sowie sein Schloss von oben zu sehen.

Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart gibt. Sie erklärt ihr zum Beispiel typisch regionale Rezepte, etwa das für Cannelés, eine Süßspeise, die es ohne Rotwein nicht gäbe.

Der Film unternimmt Ausflüge ins Stadtzentrum von Bordeaux, etwa zu den Antiquitätenhändlern im Chartrons-Viertel, aber auch zu anderen Attraktionen, die von Bordeaux aus gut erreichbar sind wie das Becken von Arcachon, in dem Austern gezüchtet werden, zur Dune du Pilat, der größten Wanderdüne Europas, zum Phare de Cordouan, dem dienstältesten Leuchtturm Frankreichs, der noch bemannt ist, oder nach Saint-Émilion in einen unterirdischen Weinkeller, der früher ein Steinbruch war.

o Mittwoch, 20. April, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen

Bilderbuch Deutschland: Die Ahr

Die Quelle der Ahr entspringt in den sanften Hügeln der Kalkeifel in Blankenheim. Auf den ersten Kilometern fließt der Fluss in leichten Schwüngen durch das noch flache Tal. Eine schöne, friedliche Landschaft. Doch bei Altenahr verändert sich die Szenerie dramatisch: das „Tal der roten Traube“ beginnt. Ein teilweise schroffer Canyon mit steilen Weinbergsterrassen und atemberaubenden Aussichten. Es ist das größte zusammenhängende Rotweinanbaugebiet Deutschlands.

o Mittwoch, 20. April, 15:15 Uhr | rbb fernsehen

Eisenbahn-Romantik: Der Reblaus-Express - Eine Reise vom Wein- ins Waldviertel

Durch die Rebhänge von Retz windet sich der Reblaus Express bergauf durch eines der schönsten Weinbaugebiete Österreichs. Gemächlich fährt er vom Wein- ins Waldviertel. Eine alte Strecke, eigentlich längst stillgelegt, in einem dünn besiedelten Gebiet. Rund 80 km von der Strecke des Reblaus Express wird im Sommer die Waldviertler Schmalspurbahn betrieben.

- Donnerstag, 21. April, 12:25 Uhr | arte  
360° GEO Reportage: Georgien, die Wiege des Weins  
Georgien galt zu Sowjetzeiten als der Weinkeller der UdSSR. Auch nach dem Zusammenbruch des Riesenreichs bleibt Wein eines der wichtigsten Exportgüter des Landes. Doch als Russland ein Embargo verhängt, bricht der Export dramatisch ein und Georgien beginnt nach neuen Absatzmärkten zu suchen. Denn der Weinanbau im Kaukasus läuft nach wie vor auf Hochtouren, wird Jahr für Jahr sogar effektiver. Kleinbauern, freie Kooperativen und Weingüter nach westlichem Vorbild wetteifern um Ertrag und Qualität. „360° GEO Reportage“ zeigt eine Weinregion im Wandel, zerrissen zwischen einer jahrtausendealten Tradition, dem sowjetischen Erbe und den Anforderungen des modernen Marktes.  
Wer sich in Georgien begrüßt, fragt nicht: „Wie geht es Dir?“, sondern „Wie geht es Deinem Weinstock?“ Wein ist hier heilig. Experten gehen sogar davon aus, dass Georgien eines der Ursprungsländer für den Weinanbau ist. Seit Jahrtausenden werden die Reben unter idealen klimatischen und geologischen Bedingungen gezüchtet. Zu Sowjetzeiten belieferte das Land die gesamte UdSSR mit dem traditionell süßen Wein. Etwa 85 % der Produktion wurden exportiert. Nach dem Zusammenbruch des kommunistischen Systems war Russland noch immer der größte Abnehmer. Als Moskau aufgrund der Konflikte zwischen beiden Ländern ein Embargo verhängte, stand Georgien vor einem Absatzproblem. Denn der Wein wird weiter angebaut und gelesen.  
Um auf dem Weltmarkt bestehen zu können und neue Kunden zu gewinnen, suchen die georgischen Winzer nach Strategien, um ihre Ware international zu vermarkten. Einer von ihnen ist Dato *Maisuradse*. Zusammen mit anderen Winzern versucht er, den georgischen Wein unter einer Qualitätsmarke zu etablieren. Kein leichtes Unterfangen, denn bisher unterlag die Produktion eher dem Prinzip Masse statt Klasse. Hinzu kommt, dass nach den Jahren der kommunistischen Planwirtschaft jeder Weinbauer allein auf seiner Parzelle wirtschaftete.  
Kooperativen assoziieren diese Menschen immer noch mit gefürchteter Bevormundung und staatlicher Kontrolle. Dennoch will Dato *Maisuradse* die Bauern für sich gewinnen und ihre Kräfte gewinnbringend bündeln. Ihre Anstrengungen tragen nun erste Früchte: Wird die Zukunft des georgischen Weins etwa in China liegen?
- Freitag, 22. April, 08:55 Uhr | arte  
Zum Wohl? Trinkweltmeister Europa  
An den Folgen übermäßigen Alkoholkonsums sterben jedes Jahr rund 50.000 Menschen in Deutschland. Das ist mehr als eine Kleinstadt. Alkohol ist die Todesursache Nummer eins bei Erwachsenen. Alkohol ist ein lebensgefährliches Genussmittel, eine legale Droge, und noch immer unterschätzt, insbesondere bei uns in Europa. Die Alkoholsucht, ihre Folgen und deren Bekämpfung sind ein teures Problem für die europäischen Staaten. Die negativen Auswirkungen von Alkohol auf Gesundheitssysteme und Arbeitsmarkt haben die EU im Jahr 2010 rund 156 Mrd. Euro gekostet. Was kann die EU-Politik tun?
- Freitag, 22. April, 22:00 Uhr | hr fernsehen  
Spundekäs und Rieslingsuppe; Aus der Reihe „Hessen À la carte“  
RSDS - Rheingau sucht den Super-Spundekäs: Bei der Castingshow im Rheingau in der Brentanoscheune geht es um die Spezialität der Region. Eine wichtige Regel: Es dürfen ausschließlich Rheingauer und Rheingauerinnen daran teilnehmen. Welche interessanten Spundekäse werden geboten, und wie stimmt das Publikum ab? Das letzte Wort hat aber eine Jury aus Rheingauer Promis. Bei den Rheingauer Schlemmerwochen werden unter dem Motto „Regionale Weine, regionale Küche, regionale Originale“ Weingüter und Keller für Besucher geöffnet, die sonst nicht zugänglich sind. Zum Wein bringen die Winzerfrauen typische bodenständige Schmankerl auf den Tisch. Auch die wunderbare Rieslingsuppe ist dabei.
- Sonntag, 24. April, 09:30 Uhr | MDR Fernsehen  
Wanderlust! – Der Trockenmauerweg in Mallorca  
Das Dorf Banyalbufar liegt inmitten steiler Terrassen über dem Meer. Hier wächst die Malvasia-Weintraube.

- Montag, 25. April, 05:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Lebensraum Pfälzerwald: Zwischen steilen Felsen und sonnigen Reben  
Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Hier finden mitten in Rheinland-Pfalz viele Tierarten einen geeigneten Lebensraum, die anderswo schon ausgestorben sind. Zu ihnen gehört die Wildkatze. Sie sucht den Schutz der Buchenwälder genauso wie der Feuersalamander. Im offenen Gelände, an sonnigen Hängen, gedeihen nicht nur Weinreben. Wärmeliebende Arten wie die Smaragdeidechse und die Gottesanbeterin sind hier zu Hause. In den Terrassen der Weinberge legen die farbenprächtigen Bienenfresser ihre Nester an. Sie ziehen im Frühsommer aus Afrika hierher.
- Montag, 25. April, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Bayern erleben: Daheim in Sommerach  
Die spannende Entdeckungsreise führt in das Winzerdorf Sommerach in Unterfranken. 30 km von Würzburg entfernt, ist Sommerach ein kleiner, historisch gewachsener Weinort mit 1.450 Einwohnern. Die Arbeit in den Weinbergen im Rhythmus der Jahreszeiten, das Keltern im Keller und der Verkauf des Weins am Hof prägen das Leben vieler Sommeracher und die Atmosphäre im ganzen Ort. Schätzungsweise drei Viertel der Menschen hier leben direkt oder indirekt vom Wein und immer mehr auch vom Tourismus.  
Tobias *Weickert*, ein junger Winzer mit internationalen Auszeichnungen, mit Ehrgeiz und Experimentierfreude, hat einiges verändert, seit er das Weingut seiner Familie übernommen hat.
- Dienstag, 26. April, 06:00 Uhr | GEO Television  
360° GEO Reportage: Champagner für alle!  
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltern ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner! 360° GEO Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.
- Mittwoch, 27. April, 13:20 Uhr | GEO Television  
360° GEO Reportage: Champagner für alle!  
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltern ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner! 360° GEO Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.
- Donnerstag, 28. April, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Mit dem Zug durch Neuseeland: Die Südinsel  
Der zweite Teil der Reise führt in die bisweilen sehr rauen Wasser des Marlborough-Sundes, wo findige Fischer eine Ikone der neuen neuseeländischen Küche heranzüchten: Grüne Muscheln. Von dort verläuft der Schienenstrang durch schier endlose und weit ausgedehnte Weinberge. Neuseelands Weinindustrie verbucht von Jahr zu Jahr größere internationale Erfolge.
- Freitag, 29. April, 19:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Landgasthäuser Franken: Main und Tauber  
Am Main entlang geht die Reise diesmal aus dem fränkischen Weinland bei Prichsenstadt über einen Abstecher nach Wertheim im württembergischen Tauberfranken bis ins historische Mainviereck bei Miltenberg.
- Freitag, 29. April, 20:15 Uhr | Phoenix  
Die Mosel: Teil 1: Von der Quelle bis nach Metz  
Sie fließt durch das grüne Herz Europas – die Mosel. In den Vogesen entspringt sie als kleiner Gebirgsbach, wird auf ihrem Weg ins lothringische Tal stetig größer und schlängelt sich in Schleifenform durch einige der schönsten Landschaften Mitteleuropas.

- Freitag, 29. April, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Handwerkskunst! Wie man ein Fass baut  
Böttcher, Fassbinder oder Küfer – es ist ein Handwerk, das nur noch wenige beherrschen. Ralf *Mattern* aus Deidesheim in der Pfalz ist einer von ihnen. In seinem Betrieb baut er Fässer bis zu einer Größe von 20.000 Litern. Und die sind nicht nur im Südwesten gefragt, sondern weltweit. Das Holz für die Dauben stammt zu großen Teilen aus dem Pfälzerwald. Mehrere Jahre müssen die Eichenbretter im Hof bei Wind und Wetter lagern, bis die Gerbstoffe ausgeschwemmt sind. Erst dann bringt sie der Küfer so in Form, dass sie sich später zu einem perfekten Fass zusammenfügen lassen. Um die 40 Arbeitsstunden, viel Muskelkraft und Erfahrung braucht Ralf *Mattern* zusammen mit seinen Gesellen dafür. Maschinen spielen nur eine Nebenrolle, denn das Handwerk hat sich in den letzten zweitausend Jahren kaum verändert. Äoerber dem Feuer wird das Holz gebogen, mit Schilf und Dampf wird es dicht gemacht. Dabei entsteht ein einzigartiges Aroma, das sich vom Holz auf den Wein überträgt und ihn veredelt. Im wahrsten Sinne des Wortes ein fas(s)zinierendes Handwerk.
- Samstag, 30. April, 11:30 Uhr | EinsPlus  
Weltreisen: Wo Milch, Wein und Honig fließen – Überraschungen in Algerien.

### \*) Termine – Termine – Termine

- Donnerstag, 31. März, bis Donnerstag, 14. April 2016: **wachau GOURMETfestival**  
Die neunte Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestival wird zum kulinarischen Meilenstein: Gourmetangebote für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Internationale Top-Küchenchefs kooperieren mit den zahlreichen, in der Region bestens verkanterten Topbetrieben. Infos & Tickets: [www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx](http://www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx)  
Ein paar Highlights gefällig? Gerne! Die Verpflichtung von 3-Sterne-Koch Sven *Elverfeld* aus der VW-Stadt Wolfsburg als Stargast bei „Thomas *Dorfer* & friends“ am 11. April im Landhaus *Bacher* in Mautern gilt sicherlich als ein weiteres Highlight des Festivals. Unter dem Arbeitstitel „Portugal meets Wachau“ wird am 12. April die Sternegala der beiden besten Küchenchefs Portugals bestritten. Es sind dies die beiden Österreicher Dieter *Koschina* und Hans *Neuner*. In der Hofmeisterei präsentiert am 13. April eines der besten Piemonteser Weingüter, La Spinetta, seine besten Barbera, Barbaresco, Barolo & Co. Eigentümer und Winemaker Giorgio *Rivetti* bringt den 2-Sterne-Koch Cian Piero *Vivalda* als Gastkoch mit und kommentiert persönlich seine Weine.
- Sonntag, 10. April, bis Mittwoch, 13. April 2016: **50. VinItaly 2016 in Verona**  
Eine unglaublich große Auswahl an weißen, roten, rosé und Schaumweinen drücken die Vielfalt des italienischen Weinbaus aus. Zusammen mit den internationalen Ausstellern bei VinItalys „Vininternational“ entsteht ein wahres Weinfest bei der 50. Ausgabe der Weinmesse in Verona. Für das diese jährige „goldene Jubiläum“ werden wieder über 4000 Aussteller aus Italien und allen Ecken der Welt erwartet. Weitere Infos unter [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com) bzw. [vitaly@veronafiore.it](mailto:vitaly@veronafiore.it).
- Dienstag, 12. April 2016, 16 – 17:30 Uhr: **„Brot trifft Wein“: 4. Wiener Brotpreis**  
„Wer bäckt das beste Brot und Gebäck von Wien?“ Bereits zum vierten Mal werden Wiens Bäckermeister und Meisterbäcker wie *Anker*, *Felber*, *Grimm*, *Mauracher*, *Rieppel*, *Linsbichler* und *Schrott* auf Initiative von Wiener Bezirksblatt-Geschäftsführer Thomas *Strachota* vor den Vorhang gebeten. Am Dienstag, den 12. April 2016, werden von 16 bis 17.30 Uhr von einer hochkarätigen Experten- und Prominentenjury Brot- und Gebäcksorten sowie Plundergebäck in sieben Kategorien mittels Blindverkostung im Haus der Wiener Bäckerinnung bewertet. Im Anschluss an die Experten- und Prominenten Blindverkostung findet von 17.30 bis 19.30 Uhr ein gemütliches Get-together im Haus der Wiener Bäckerinnung mit künstlichem Brot und bestem Wein von Silvia *Heinrich*, der Winzerin des Jahres 2014 aus dem Blaufränkisch Land, statt. Die

siegreichen Bäckerbetriebe werden im Rahmen der großen Publikumsbrotverkostung am Dienstag, den 19. April 2016, von 16.00 bis 19.00 Uhr, mit einem Diplom pro Sieger-Sorte in der Volkshalle des Wiener Rathauses ausgezeichnet. Im Vorjahr fand die Veranstaltung bereits bei 2.500 Wienern großen Anklang.

Haus der Wiener Bäckerinnung, 1080 Wien, Florianigasse 13 ([www.echo.at/home/termine/1475](http://www.echo.at/home/termine/1475))

- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**  
 „FOLGE 6“: Nadine Schüller, Weingut Schüller, Weinviertel  
 Veranstaltungsort: Restaurant Gergely's im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
 Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
 Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 12. April, bis Freitag, 15. April 2016: **ProWein ASIA 2016 in Singapur**  
 Die Premiere der ProWine ASIA 2016 kann mit starker internationaler Beteiligung von weltweit bekannten Wein- und Spirituosen-Herstellern, Händlern und Industrievertretern aufwarten, die alle bei der Singapore Expo vom 12. – 15. April 2016 zusammenkommen werden. Als wichtigste Messe ihrer Art in Südostasien wird die Veranstaltung erstmals zeitgleich mit der 20. Ausgabe der FHA2016 (Food&HotelAsia2016) laufen.  
 Bis jetzt hat die ProWine ASIA 2016 viel Zuspruch von sowohl internationalen Gemeinschaftsbeteiligungen als auch von Einzelausstellern aus 17 Ländern und Regionen wie Argentinien, Australien, Chile, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Japan, Kanada, Österreich, Portugal, Russland, Singapur, Spanien, Südafrika, Ungarn und den Vereinigten Staaten verbuchen können. Weitere Infos: [www.prowineasia.com](http://www.prowineasia.com).
- Samstag, 16. April 2016, 14:00 – 20:00 Uhr: **Offene Kellertür Tattendorf**  
 Am Samstag, den 16. April 2016, laden die Tattendorfer Winzer von 14 bis 20 Uhr zur Verkostung der aktuellen Jahrgänge ein.  
 Eintritt: € 20,- (inkl. 10-Euro-Einkaufsgutschein, inkl. persönlichem Verkostungsglas)  
 Ab 20 Uhr: „Big Bottle Party“ im Rahofer Bräu, Eintritt: € 10,-  
 Weine der Tattendorfer Winzer aus Großflaschen und Sound von DJ Bootsy
- **Jahrgangspräsentationen des Steirischen Weines**
  - Montag, 18. April 2016 in Linz (Casino Linz, 16:00 – 21:00 Uhr)
  - Donnerstag, 21. April 2016 in Salzburg (Panzerhalle Salzburg, 16:00 – 21:00 Uhr)
 Wien/Salzburg: Vorverkaufspreis: € 16 / Abendkasse: € 20  
 Graz/Linz: Vorverkaufspreis: € 20 / Abendkasse: € 24 - Linz: Preise inkl. € 10 Begrüßungsjetons  
 Weitere Infos bei Wein Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel: 0316 8050 1435, E-Mail: [weinsteiermark@steirischerwein.at](mailto:weinsteiermark@steirischerwein.at), Homepage: [www.steirischerwein.at](http://www.steirischerwein.at).
- Donnerstag, 21. April 2016, ab 19:00 Uhr: **Wein.Kultur.Langenois**  
 Eröffnung „Kultur in Langenloiser Höfen“ und Präsentation der „Langenloiser Weinchampions“  
 Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Vor dem Saisonauftakt – dem Kamptaler Weinfrühling – werden die Langenloiser Weinchampions gekürt! Zum ersten Mal findet diese Präsentation in einem der schönsten Höfe von Langenlois statt und die Veranstalter haben sich dazu Rudi Roubinek – Taufpate der Weintaufe 2015 – eingeladen. Der Schauspieler präsentiert eine humoristische, historische und höchst vergnügliche Reise durch Österreichs Gegenwart und Vergangenheit in Form eines majestätisch-republikanischen Dia-Vortrages, einer kabarettistischen Performance in Wort und Bild. Der NÖ Weinbaupräsident Franz Backnecht übergibt die Urkunden an die Siegerwinzer. Außerdem gibt es von jeder der fünf Kategorien die besten drei Weine zu verosten. Das „Café & Wein“ kredenzt dazu kulinarische Schmankerl. Alles zusammen ein glanz-

voller und kulinarischer Auftakt zu „Kultur in Langenloiser Höfen 2016“, die Veranstaltungsreihe wird von Bgm. Dir. Hubert *Meisl* feierlich eröffnet.

Donnerstag, 21. April, 19:00 Uhr, Hof Familie Nidetzky (3550 Langenlois, Walterstraße 4)

Eintritt: Vorverkauf € 25,00 / Abendkasse € 30,00 - inkl. 1 Glas Sekt, Weinkostproben und Kulinarik - Vorverkauf: Büro Kultur.Langenlois, Rathausstraße 4, Tel. 02734/3450

- **Samstag, 23., bis Sonntag, 24. April 2016: Weinfrühling 2016 Kamptal, Kremstal, Traisental**  
In den Betrieben mit „offenen Kellertüren“ werden, neben den berühmten Sorten Grüner Veltliner und Riesling Kamptal DAC, Kremstal DAC und Traisental DAC, auch duftige Sommerweine und rare Klassiker ausgeschenkt – ein Paradies für Weinfreunde und vinophile Genießer. Um nur 10 Euro ist man an beiden Tagen dabei. Bei jedem der teilnehmenden Winzer gibt's dafür ein Eintrittsband, mit dem man sich an beiden Tagen (23./24. April, 10–18 Uhr) durch Niederösterreichs berühmteste Weintäler kosten kann!  
Die praktische, faltbare Weinfrühling-Tourenkarte ist kostenlos zu bestellen unter Tel. +43 2713 300 60-60 oder [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com). Und natürlich gibt es sie auch zum Download unter: [www.kamptal.at/wp-content/uploads/2016/03/Faltkarte\\_Weinfruehling\\_20160315\\_final.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2016/03/Faltkarte_Weinfruehling_20160315_final.pdf).
- **Samstag, 30. April, bis Sonntag, 1. Mai 2016: 22. Tour de Vin 2016**  
In den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram findet heuer zum 22. Mal die Tour de Vin statt. Die 33 Österreichischen Traditionsweingüter öffnen an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr ihre Kellertore. Der Tour de Vin-Button, um 20,- Euro in jedem der Mitgliedsweingüter erhältlich, berechtigt zur Verkostung in allen 33 Betrieben und inkludiert auch viele Events.  
Neben dem Wein lässt nämlich das kulinarische Angebot die Herzen genussaffiner Ausflügler höher schlagen. Dabei werden frische Pasta, Burger und Wraps aus Food-Trucks geboten. Es gibt Köstlichkeiten vom Demeter-Bauern und vom Organic Pop-Up Restaurant, aber auch die Haubenküche ist vertreten. Vielerorts kann man Delikatessen wie Chutneys, Pestos, Schafkäse, Kaviar und Prosciutto verkosten und erwerben – für den kleinen und den großen Hunger vor, zwischen und nach dem Weinverkosten.  
„MAGNUMPARTY“: Am Samstagabend (ab 20:30 Uhr) nehmen alle 33 Weingüter an der schon legendären Magnumparty mit Livemusik im Kloster Und in Krems teil. Dresscode ist Smart Casual oder Tracht. Eintritt: € 20,-- mit Tour de Vin-Button oder € 30,-- ohne Button. Alle Infos zu Verkostungen, Events und Rahmenprogramm: [www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/](http://www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/).
- **Samstag, 30. April, bis Sonntag, 1. Mai 2016: Wachauer Weinfrühling 2016**  
Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie den Jahrgang 2015 mit den Winzern!  
Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 20 Winzer vom VDP Pfalz, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren. Eintritt: € 20,--/Person. Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es Dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR) die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen!  
„STEINFEDER-NIGHT“: Am Samstagabend (ab 18 Uhr) wird in Spitz gefeiert und getanzt. Ab 20:30 Uhr sorgt Mellow Mark mit einem Konzert für Stimmung. Dazu werden an insgesamt drei Bars Weine aus der Wachau und aus der Pfalz präsentiert, kulinarisch umrahmt wird das Fest von *Pichler's* Donauhof.  
Eintritt: € 10 (mit gültigem Weinfrühling-Eintrittsband) bzw. € 20 (regulärer Preis)  
Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5 pro Person)  
Infos zum Weinfrühling: Tel. 02713 / 300 00 12, [office@vinea-wachau.at](mailto:office@vinea-wachau.at).

- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien).
- Mittwoch, 25. Mai, bis Sonntag, 29. Mai 2016: **Weinfestival Thermenregion**  
Die Events des diesjährigen Weinfestivals in chronologischer Reihenfolge:
  - Mittwoch, 25. Mai 2016: BIG BOTTLE PARTY – Weingenuss im XL-Format im Casino Baden von 19:30 bis 23:00 Uhr
  - Donnerstag, 26. Mai 2016: WEIN IM PARK – 50 Winzer, 300 Weine im Badener Kurpark (bei Schlechtwetter im Festsaal des Casino Baden) von 15:00 bis 20:00 Uhr
  - Freitag, 27. Mai 2016: THERMENREGION À LA CARTE – Degustationsmenü im Klostergasthaus Thallern und „Fingerfood & Kino“ im Jedermann (Hotel Herzoghof, Baden)
  - Samstag, 28. Mai 2016: RIEDENWANDERUNGEN – Winzer führen in Baden, Bad Vöslau und Gumpoldskirchen durch die Weingärten
  - Samstag, 28. Mai 2016: WEINKAUFSAMSTAG – Winzer öffnen von 14:00 bis 18:00 Uhr zum günstigen Ab-Hof-Verkauf ihre Türen
  - Samstag, 28. Mai 2016: SORTENSIEGER-PARTY „Thermenregion hebt ab“ – Sortensieger-Präsentation am Starflight Hangar (Flughafen Bad Vöslau), 19:00 bis 23:00 Uhr – DAS NEUE HIGHLIGHT!
  - Sonntag, 29. Mai 2016: MASTERCLASS & KLOSTERBRUNCH - Zwei Masterclasses (09:30 bis 13:00 Uhr) mit anschließendem Klosterbrunch (ab 12:30 Uhr) am Freigut ThallernWeitere Infos, Preise und Anmeldung unter [www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at).
- Samstag, 4. Juni 2016, bis Montag, 6. Juni 2016: **VieVinum 2016** (Hofburg/Wien)  
10. Jubiläum der bedeutendsten Weinmesse Österreichs mit den besten Winzern aus Österreich und der ganzen Welt.  
Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz  
Zeit: Samstag, 4. Juni bis Montag, 6. Juni 2016, täglich von 12 bis 18 Uhr  
Fachbesucher & Presse: täglich von 9 bis 18 Uhr – Weitere Infos: [www.vievinum.at](http://www.vievinum.at)  
Eintritt: Vorverkauf € 30,- ([www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1](http://www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1))  
Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,- – Tageskarte € 40,- – Dauerkarte € 70,-

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 590 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 2016 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 1.100 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 2016 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“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.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. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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.

\*\*\* Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. 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](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



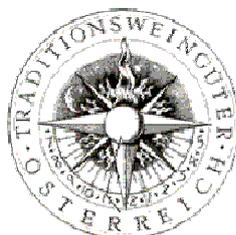
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)