

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_18

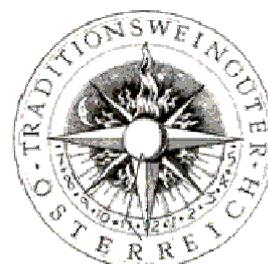
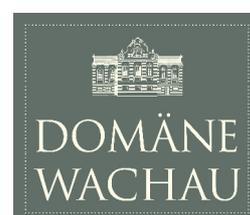
9. SEPTEMBER 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Alkoholfreier Wein?..... 2
- NÖ Weinherbst kurbelt Nüchtigungen und Flaschenverkauf an..... 2
- Nur wo Sturm draufsteht, darf auch Sturm drinnen sein..... 2
- Langenloiser Weinchampions Herbst 2016..... 3
- Domäne Wachau: Der Griff nach den Sternen..... 4
- Die Welt der Weinrekorde 4
- SALON Österreich Wein 2016 zu Gast bei Casinos Austria 5
- Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 5 einer mehrteiligen Serie)..... 6
- Aus der Wissenschaftsredaktion:
Neue Studien zeigen: Alkohol schützt das Herz und Gefäße doch nicht 7
- Die Wein-TV-Tipps für den September 9
- Termine – Termine – Termine 15
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016 18
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 19

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Alkoholfreier Wein?**

„Alles ist möglich“ – so lautet ein Werbespruch der Lotterien. Aber ist es auch sinnvoll? Das Wienerschnitzel aus Soja, ohne Fleisch, das „kalte“ Licht der Sonne und was es sonst noch geben mag? Wein ist Geruch, Geschmack und ... auch die Wirkung des Alkohols. Haben Sie schon alkoholfreien Wein getrunken? Wissen Sie, wo Sie so ein Getränk kaufen können? Nun, ich habe es getestet. Der alkoholfreie Wein ist – meiner Meinung nach – KEIN Wein. Er riecht nicht nach Wein, er schmeckt nicht nach Wein und er hat unvergorenen Zucker. Dieses Getränk macht nur dick und sonst nichts. Das kennen wir schon von allen zuckerhaltigen Fruchtsäften. Wein hat genügend Kalorien. Aber diese Kalorien riechen und schmecken nach Wein und sie machen glücklich. Oder?? (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Vom Urbeginn der Schöpfung ist dem Wein eine Kraft beigegeben,
um den schattigen Weg der Wahrheit zu erhellen.“

(Alighieri *Dante*, 1265 – 1321,
italienischer Dichter und Philosoph)

***) NÖ Weinherbst kurbelt Nüchtigungen und Flaschenverkauf an**

Dass Niederösterreichs Weinbau und der regionale Tourismus zum Wohle beider Wirtschaftszweige gut miteinander zusammenarbeiten, beweist u.a. der Erfolg des „NÖ Weinherbst“. Hatte diese Veranstaltungsreihe mit Themen rund um den Rebsaft bei ihrem Start 1996 für rund 600.000 Nüchtigungen in den Beherbergungsbetrieben der Gemeinden entlang der 830 Kilometer langen Weinstraße gesorgt, waren es im Vorjahr schon 925.000. Das ist ein Anstieg um 53 %.

„Die Kombination von Wein, Landschaft, Lebensfreude und Genuss ist die größte weintouristische Initiative Europas und in ihrer Art einzigartig“, streicht NÖ Wirtschaftslandesrätin Petra *Bohuslav* den Stellenwert des „NÖ Weinherbst“ hervor. Als Bundesland mit der mit Abstand größten Rebfläche stellt der Wein in Niederösterreich nicht nur einen wichtigen Wirtschaftsfaktor dar, sondern ist auch ein starker Imageträger. Davon profitiert nicht zuletzt der Tourismus. Denn mit dem niederösterreichischen Wein als Botschafter gelingt es, ein klares und sehr sympathisches Bild des Landes zu vermitteln.

Auch für die Winzer ist der „NÖ Weinherbst“ ein Geschäft, denn er kurbelt den Flaschenverkauf in den Regionen an. So hat z.B. die Kamptal-Gebietsvinothek Ursin Haus in Langenlois, wo fast 60 Anbieter mit 350 Produkten rund um den Wein vertreten sind, ihre Erlöse 2015 im Vergleich zum Vorjahr deutlich steigern können. „Und heuer liegen wir schon vor dem Start der Weinherbst-Saison beim Umsatz um mehr als 4 % besser“, teilt Wolfgang *Schwarz*, Geschäftsführer des Tourismusvereins Langenlois und der Kamptal-Gebietsvinothek Ursin Haus mit. Bis Ende Juni habe man von den Weinen der regionalen Winzer schon um 2.200 Flaschen mehr verkauft als 2015.

(www.weinherbst.at, www.ursinhaus.at)

***) Nur wo Sturm draufsteht, darf auch Sturm drinnen sein**

Je nach Witterungsverlauf produzieren Österreichs Winzer pro Saison zwischen 10 und 15 Mio. Liter gärenden Traubenmost – bekannt als Sturm. Der fruchtig-frische Saft mit Kohlensäure und wenig Alkohol wird meist beim eigenen Heurigen, auf Bauernmärkten oder über nahe gelegene Gastronomiebetriebe verkauft. Weil das Geschäft mit der prickelnden, nur wenige Tage haltbaren Köstlichkeit durchaus lukrativ ist, kommen in Österreich jedoch auch immer wieder Getränke in den Vertrieb, die die Bezeichnung Sturm auf dem Gebinde tragen, jedoch aus dem Ausland stammen und nur mit Hilfe von Konservierungsmitteln frisch gehalten werden können.

Diesen Trittbrettfahrern schiebt die Weingesetznovelle 2016 nun einen Riegel vor. „Die Etiketten dürfen nur dann mit dem Namen Sturm gekennzeichnet sein, wenn der vergorene Saft aus Trauben stammt, die in Österreich geerntet und verarbeitet worden sind“, betont der Präsident des österreichischen Weinbauverbandes, Johannes *Schmuckenschlager*. Schließlich sei der Sturm eine EU-weit geschützte Marke. Auch wolle man damit ein deutliches Unterscheidungsmerkmal zu der Importware setzen, die unter Phantasienamen, wie z.B. „Herbstwind“, in manchen Handelsregalen landet. „Die Kellereiinspektoren überprüfen, ob der Sturm auch tatsächlich aus Saft von österreichischen Trauben besteht.“ Aufgrund seiner rasch voranschreitenden Gärung ist der Genuss des prickelnden Traubenmosts ein kurzes Vergnügen. In der Regel gelangt Sturm ab einem Alkoholgehalt von 4 % in den Verkauf. Wenn sich die Gärung verzogen hat und der Saft noch trüb ist, nennt man ihn dann „Staubiger“. (www.oesterreichwein.at)

*) Langenloiser Weinchampions Herbst 2016

Neben vielen nationalen und internationalen Weinprämierungen hat Österreichs größte Weinstadt Langenlois aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Die Langenloiser Weinchampions! Zu Beginn des Weinherbstes Niederösterreich wurden nun die reifen Weine bewertet, die sich durch kräftige Stilistik auszeichnen, dicht und lang im Abgang sind sowie großes Reifepotential aufweisen. Rund 170 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen diesmal auf dem Prüfstand, ermittelt wurde das Endergebnis durch eine kompetente Fachjury im Ursin Haus Langenlois. Jetzt stehen die Sieger in den fünf Herbst-Kategorien fest, die Katastralgemeinde Gobelsburg überzeugte einmal mehr als bester Weinort in der Großgemeinde.

In der Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC ab 13 %vol. hatte das Weingut *Rabl* aus Langenlois die Nase vorne (Grüner Veltliner Käferberg Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2015).

Das Weingut Schloss Gobelsburg sicherte sich wie schon im Vorjahr die Wertung Riesling Kamptal DAC ab 13 %vol., heuer mit dem Riesling Ried Heiligenstein ¹ Kamptal DAC 2015. Den Champion bei den Burgunder-Weinen gab es für das Weingut Bruno *Kirschbaum* aus Langenlois (Weißburgunder 2015). Die beiden Rotwein-Kategorien gingen in diesem Herbst an einen bekannten Rotweinemacher aus Gobelsburg: Hannes *Reithmaier* überzeugte sowohl in der Kategorie Zweigelt Reserve (Zweigelt Reserve 2014) als auch bei den Rotweinen (Pinot Noir & Friends 2013).

Als Top-Betrieb 2016 stellte sich in diesem Jahr das Weingut Schloss Gobelsburg heraus. Wie schon im Jahr 2014 ging die begehrte „Weingut des Jahres“-Trophäe – angefertigt von Weinkünstler Fritz *Gall* – an das Traditionsweingut aus Gobelsburg. Ein Weinchampion, ein zweiter Platz und insgesamt sieben Weine in den Finalverkostungen ergaben die höchste Punktzahl und somit Platz eins.



Sieger und Gäste (v.l.n.r.): Obmann Weinbauverein Erich *Kroneder*, Vbgm. Ing. Leopold *Groß*, Weinkönigin Christina *Hugl*, Rudolf *Rabl*, Katharina *Breitenecker* (Weingut Schloss Gobelsburg), Hannes *Reithmaier*, Bruno *Kirschbaum*, Weinbaupräsident NAbg. Johannes *Schmuckenschlager*, Ursin Haus GF Wolfgang *Schwarz* © Ulli *Paur*

Zum zweiten Mal fand die Herbst-Präsentation der besten Winzer und Weine beim traditionellen Kellergassenfest am Sauberg in Langenlois statt. Der österreichische Weinbaupräsident NAbg. Johannes *Schmuckenschlager* und die österreichische Weinkönigin Christina *Hugl* überreichten die Urkunden an die Siegerwinzer. Viele Weinfreunde ließen sich diese Auftaktveranstaltung des Kellergassenfestes nicht entgehen und verkosteten die besten Weine der Großgemeinde Langenlois. Die Siegerweine sind bei den Weingütern und in der Vinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich.

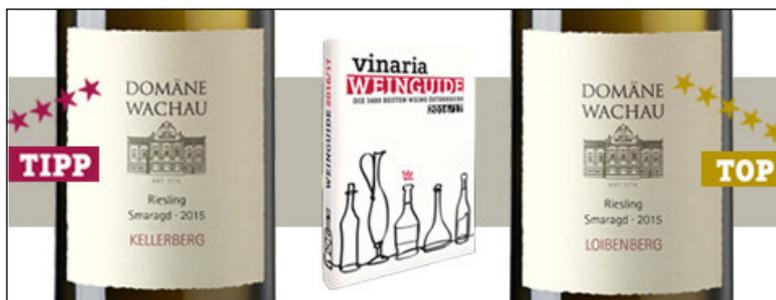
Die Siegerweine der Langenloiser Weinchampion-Verkostung Herbst 2016:

Grüner Veltliner Käferberg Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2015 Weingut <i>Rabl</i> , Langenlois (Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC ab 13 %vol.)	<i>Ab-Hof-Preis € 17,00</i>
Riesling Ried Heiligenstein ¹ Kamptal DAC 2015 Weingut Schloss Gobelsburg (Kategorie Riesling Kamptal DAC ab 13 %vol.)	<i>Ab-Hof-Preis € 28,50</i>
Weißburgunder 2015 Weingut Bruno <i>Kirschbaum</i> , Langenlois (Kategorie Burgunder)	<i>Ab-Hof-Preis € 9,00</i>
Zweigelt Reserve 2014 Weingut <i>Reithmaier</i> , Gobelsburg (Kategorie Zweigelt Reserve 2014 und älter)	<i>Ab-Hof-Preis € 10,50</i>
Pinot noir & Friends 2013 Weingut <i>Reithmaier</i> , Gobelsburg (Kategorie Rotweine 2014 und älter)	<i>Ab-Hof-Preis € 13,50</i>

***) Domäne Wachau: Der Griff nach den Sternen**

VINARIA, eines der führenden österreichischen Weinmagazine, hat im neuen Weinguide einen umfassenden Blick auf unsere Weine geworfen. Ganz vorne: Riesling Smaragd Loibenberg 2015!

TOP, fünf goldene Sterne und dazu eine Menge lobender Worte: Der



Riesling Smaragd Loibenberg gehört zu jener kleinen illustren Runde österreichischer Weißweine, die sich über die Höchstbewertung der Vinaria freuen dürfen. Sortentypizität und eine Menge Potenzial, Länge und Lebendigkeit waren neben der Komplexität der Aromen entscheidende Kriterien. Als TIPP machte man den Riesling Smaragd Kellerberg 2015 aus, der genauso wie sein Veltlinerpendant von der gleichen Lage (saftig, animierender Schmelz) und der Riesling Smaragd Achleiten (enorme Pikanz, Steinobst) vier Sterne an den Domänenhimmel heftete.

***) Die Welt der Weinrekorde**

(Quelle: Cornelia *Schüller*, Falstaff online, 5. Sept. 2016, <https://www.falstaff.at/nd/die-welt-der-weinrekorde-1/>)

Das größte Weinfest

Jedes Jahr im September steht in Rheinlandpfalz beinahe die Welt still: Über 600.000 Besucher strömen auf den „Dürkheimer Wurstmarkt“. 2012 wurde ein neuer Rekord aufgestellt mit 685.000 Besucher. Im Vergleich: Im Jahr 1984 waren es noch 80.000. Warum das Weinfest 1832 offiziell als „Wurstmarkt“ bezeichnet wird, ist nicht bekannt. Die Vermutung liegt nahe, dass der Konsum von Wurstprodukten dem von Wein übersteigt.

Der älteste trinkbare Wein

Niemand Geringerer als Meeresforscher Jaques *Cousteau* hat in einem griechischen Handelsschiff Wein gefunden – und auch getrunken. Über den Wahrheitsgehalt darf spekuliert werden.

Der größte Weinstock

The „Great Vine“ wurde 1768 gepflanzt und befindet sich im Hampton Court Palace in der Nähe von London. Der Weinstock trägt jedes Jahr über 300 Kilogramm Weintrauben. Die Ausmaße des Stockes: 3 Meter im Umfang und 33 Meter lange Triebe.

Als „Die größte Weinrebe der Welt“ wird die 350 Jahre alte Versoaln-Rebe geahndet. Sie befindet sich in Castel Katzenzungen in Prissian bei Tisens. Das Blätterdachte erstreckt sich mehr als 300 Quadratmeter weit auf über 600 Meter Seehöhe in Südtirol.

Der älteste Weinstock

Wer in Marburg (Maribor) unterwegs ist und etwas Zeit zur Verfügung hat sollte dem (angeblich) ältesten Weinstock der Welt einen Besuch abstatten. „Stara Trta“ soll über 400 Jahre alt sein und befindet sich am linken Ufer der Drau. Jedes Jahr werden über 50 Kilogramm Trauben geerntet. Eine Rarität ist er somit allemal, wenn auch gemunkelt wird, dass die Qualität eher bescheiden ist.

Der größte Weinkeller

Wer den größten Weinkeller der Welt sehen möchte, muss sich erstens die (Wein)Freude mit einigen anderen Touristen teilen und sollte zweitens gutes Schuhwerk mit im Gepäck haben: Der Keller befindet sich nämlich in einem 120 Kilometer langen Stollensystem in Cricova, Moldawien. Zirka 1,25 Millionen Weinflaschen lagern hier in einer Tiefe von 100 Metern.

Das größte Weinfass

1934 mussten 200 Tannen gefällt werden, damit Winzer Fritz Keller das größte Weinfass der Welt in Bad Dürkheim bauen konnte. Das Fassungsvermögen: 1,7 Millionen Liter. Die Größe: 15 Meter Länge und 13,5 Meter im Durchmesser.

Das größte Wein Museum / Themenpark

Erst kürzlich eröffnete „La Cité du Vin“ in Bordeaux seine Pforten. Jährlich werden in den 20 Themenbereichen zirka 450.000 Besucher erwartet. Neben klassischen Ausstellungsbereichen gibt es zum Beispiel Wasser-Shuttles zu Weinanbaugebieten, Sensorikstationen, Multimedia-Funktionen in jeder Ecke als auch die Möglichkeit selbst beim Weinlesen Hand anzulegen. Im Weinshop warten über 800 Weine aus über 80 Länder der Welt darauf mit nach Hause genommen zu werden. Gesamtfläche: 13.350m².

Der steilste Weinberg

Dieser Weinberg könnte fast dem berühmten Hahnenkammrennen Konkurrenz machen: Mit mehr als 65% Neigung haben die Winzer der Bremmer Calmont an der Mosel allerhand zu tun.

Anmerkung: Die Angaben sind ohne Gewähr. Sollte ein Leser bei eigener Recherche auf andere Ergebnisse stoßen, freut sich die Falstaff Redaktion auf Feedback.

***) SALON Österreich Wein 2016 zu Gast bei Casinos Austria**

Der Salon Österreich Wein tourt mit den 270 Siegerweinen der heimischen Winzer-Elite durch die Casinos Kleinwalsertal, Innsbruck, Graz, Linz und Bregenz.

Die Tournee des Salon Österreich Wein 2016 geht in die nächste Runde. Gastgeber dieser exklusiven Genussveranstaltung, bei der die 270 Siegerweine und Sekte der heimischen Winzer-Elite präsentiert und verkostet werden können, sind ausgewählte Casinos von Casinos Austria. Eine einmalige Gelegenheit für Weinliebhaber, diesen Weingenuss in prickelndem Ambiente zu erleben. Der SALON Österreich Wein besteht seit beinahe 30 Jahren und ist zu einem einzigartigen Qualitätsnachweis für Wein aus Österreich geworden. Er gilt als die Staatsmeisterschaft der heimischen Winzer und ist nicht selten ein Sprungbrett für neue, junge Weingüter. Jahr für Jahr stellen österreichische Winzer tausende Weine bei den Landesprämierungen zur Probe an und hoffen auf die Aufnahme in den erlesenen Kreis des SALON.

Die kommenden SALON-Termine im Überblick:

- 13./14. September – Casino Innsbruck
- 20./21. September – Casino Graz

- 27./28. September – Casino Linz
- 4./5. Oktober – Casino Bregenz

Das Casino Package zu 30 Euro pro Person beinhaltet Begrüßungsjetons im Wert von 25 Euro, das SALON-Buch sowie die Verkostungsmöglichkeit.

Mit dem Verkostungs-Package zu 10 Euro pro Person erhält man das SALON-Buch und Zutritt zur Degustation. Weitere Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen: events.casinos.at.

***) Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 5 einer mehrteiligen Serie)**

Wie groß der Weinkonsum im Mittelalter war, geht aus den 1589 erlassenen Verordnungen des 1250 gegründeten Heilig-Geist-Spitals in Überlingen hervor. Danach hatte jeder Insasse Anspruch auf täglich 3 badische Maß Wein, was umgerechnet 4,5 Liter ergibt. Für alte, kranke und sieche Leute, die im Spital untergebracht waren, stellte dies ein beachtliches Quantum dar. Der Andrang von Interessenten für eine Aufnahme in das Spital soll übrigens recht groß gewesen sein, was glaubhaft klingt.

Sehr viel getrunken wurde um 1300 auch in den Zunfthäusern der Rebleute und Winzer. Trotzdem ist zu bezweifeln, dass ein Mitglied der Rebleutezunft „Wolf“ in Überlingen während einer einzigen Nacht einen Eimer Wein, das entspricht 41 Liter, getrunken hat. Vielleicht war er auch stark verdünnt. In der germanischen Tradition war dies – im Gegensatz zur römischen – allerdings nicht üblich.

Um 1300 entstanden in rasch zunehmendem Umfang Gastwirtschaften und Weinhäuser. Erprobte und hoch geeichte Trinker und „lichte Fröwlein“ ermunterten zu ihrem Besuch. Auf jene Zeit lässt sich auch die typisch deutsche Gestalt des Stammgastes zurückführen, der Anspruch auf denselben Tisch und Stuhl hat, immer dasselbe Glas benutzt und den gleichen Wein trinkt.

Nach besonders reichen Weinjahren boten manche Gaststätten sogenannten „Stundenwein“ an; gegen Entrichtung eines bestimmten Betrages konnte jeder Besucher eine Stunde lang so viel Wein trinken, wie er zu schaffen in der Lage war.

Besondere Trinksitten waren bei einem so starken Konsum unausbleiblich. Manche meinen, dass gerade sie die damalige Unmäßigkeit auslösten. Römischen Ursprungs ist sicherlich das Trinken auf Kaiser, Könige oder andere hochgestellte Persönlichkeiten sowie auf Verstorbene. Einbezogen in den Brauch des Zutrinkens wurden aber auch die Heiligen. Dieses sogenannte „Christliche Minnesingen“ nahm indes ein solches Ausmaß an, dass der Gedanke aufkam, die Zahl der Heiligen erheblich zu vermindern. Das heute noch übliche Zutrinken auf die Gesundheit stammt aus einer späteren Zeit, nämlich aus dem 18. Jahrhundert. Allgemein verbreitet waren ein Willkommenstrunk bei der Begrüßung und ein „Scheidetrunk“ zum Abschied. Diesen erhielten sogar die zum Tode Verurteilten vor ihrer Hinrichtung.

An die Stelle von Trinkbechern traten später Trinkhörner mit wesentlich größerem Fassungsvermögen. In Baden benutzten die Zecher auch Gefäße, die Löwen, Bären, Schweinen, mitunter sogar Mönchen und Nonnen nachgebildet waren.

Fortsetzung = letzter Teil („Bis zum Dreißigjährigen Krieg“) folgt!

QUELLE: Franz X. Pölzl, „Wichtiges, Wissenswertes, Witziges vom Wirt über'n Wein“

***) Aus der Wissenschaftsredaktion:**

Neue Studien zeigen: Alkohol schützt das Herz und Gefäße doch nicht

„Eine Reihe von neuen Studien kommen zum Ergebnis, dass niedriger bis moderater Alkoholkonsum offenbar doch keine herz- und gefäßschützende Funktion hat“, berichtet Prim. Univ.-Prof. Dr. Franz *Weidinger* (KH Rudolfstiftung, Wien), Pressesprecher der Österreichischen Kardiologengesellschaft (ÖKG) vom Europäischen Kardiologenkongress (ESC).

So zeigte eine über 20 Jahre laufende dänische Studie mit fast 19.000 Krankenschwestern („The danish nurses' cohort study“) nach der Bereinigung um Gesundheits-, Lebensstil- und psycho-sozi-

ale Faktoren keine Hinweise auf einen signifikanten günstigen Zusammenhang zwischen niedrigem oder moderatem Alkoholkonsum und der Herz-Kreislauf-Sterblichkeit. Kombiniertes Endpunkt war die Schlaganfall-, Herzinfarkt- und Herz-Kreislauf-Sterblichkeit. Prof. *Weidinger*: „Die Studienautoren fanden auch keinen signifikanten Zusammenhang zwischen niedrigem bis mittlerem Alkoholkonsum mit den separaten Endpunkten Schlaganfall und Herzinfarkt.“

Ausgewertet wurden Fragebögen zum individuellen Alkoholkonsum in Kombination mit dem dänischen Diagnose-spezifischen Krankenhausentlassungs-Register, Todesursachen und Gesundheitsstatus.

Eine auf dem ESC-Kongress präsentierte Studie aus Israel und den USA untersuchte den Einfluss moderaten Alkoholkonsums auf das Fortschreiten der Atherosklerose der Halsschlagader (Carotis) bei Patienten mit gut kontrolliertem Diabetes Typ 2, die ansonsten keinen Alkohol zu sich nahmen. Während der zweijährigen Untersuchungsdauer der CASCADE-Studie wurden die Probanden in drei Gruppen aufgeteilt und erhielten täglich entweder 150 ml Mineralwasser, Weißwein oder Rotwein. Alle Studienteilnehmer unterzogen sich einer mediterranen Diät ohne Beschränkung der Kalorienzahl. Zu Studienbeginn und nach zwei Jahren wurden das Gesamt-Plaque-Volumen der Halsschlagader und das Gefäßwandvolumen mittels 3D-Ultraschall gemessen. Es lagen verwertbare Ultraschall-Bilder von 174 Patienten vor, bei der Erstuntersuchung wurden bei 55 % Plaque in der Halsschlagader gefunden. Das durchschnittliche Gesamt-Plaque-Volumen veränderte sich in der Gesamtgruppe nicht signifikant, ebenso wenig in den Kontrollgruppen. Allerdings ergab eine Detailanalyse der 78 Patienten mit zu Studienbeginn feststellbarer Plaque, dass im Drittel mit der stärksten Plaque der Weinkonsum mit einer etwas stärkeren Plaque-Reduktion assoziiert war. Bezüglich des Gefäßwand-Volumens zeigten sich keine signifikanten Veränderungen in den drei Gruppen.

„Wir konnten in unserer zweijährigen Studie keine signifikante Wirkung des Weinkonsums auf die Gesamt-Plaque-Volumen der Halsschlagader oder das Gefäßwand-Volumen in der Gesamtgruppe feststellen“, so die Studienautoren zusammenfassend. „Der schwache Hinweis auf die etwas stärkere Verringerung des Gesamt-Plaque-Volumens der Halsschlagader durch Weinkonsum bei den Patienten, die zu Studienbeginn das größte Plaque-Volumen aufwiesen, sollte in größeren Studien weiter untersucht werden.“

„Es gibt seit mehreren Jahren immer wieder Untersuchungsergebnisse über den möglicher Weise günstigen Einfluss eines moderaten Konsums unterschiedlicher alkoholischen Getränken, speziell von Wein, auf die Herz- und Gefäßgesundheit. Andere Studien wiederum bestätigten diese günstige Wirkung nicht, die Datenlage ist also widersprüchlich. Eine eventuell ungünstige Wirkung maßvollen Weintrinkens auf die Herzgesundheit ließ sich allerdings auch nicht zweifelsfrei belegen. Ungeklärt sind auch die oft behaupteten Mechanismen eines möglichen Herzschutzes, die manchmal auf den Alkohol selbst, dann wieder zum Beispiel auf sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe der Traube zurückgeführt werden“, so Prof. *Weidinger*. „Wer also für seine Herz- und Gefäßgesundheit etwas Positives tun möchte, braucht dafür keinen Alkohol zu trinken. Starker Alkoholkonsum kann sich negativ auf viele Organe auswirken, auch auf das Herz, und sollte deshalb vermieden werden.“

Quellen: *Heberg* J. et al. (2016): Low to moderate alcohol consumption is not associated with a reduction in cardiovascular events – The Danish nurses' cohort study. *Golan* R. et al. (2016): The effect of moderate wine intake on carotid atherosclerosis in type 2 diabetes; a 2-year intervention study.

ANMERKUNG BBJ: Zur Beruhigung möglicher aufgeregter Reaktionen in der geneigten Leserschaft darf ich mir erlauben darauf hinzuweisen, dass es ganz klare Hinweise und mittlerweile auch Ergebnisse mehrerer unterschiedlicher Studien gibt, die sehr wohl auf die Art des alkoholischen Getränks und der darin befindlichen Zusatzstoffe verweisen, wenn die Wirkung des Weinkonsums auf die Herzgesundheit beobachtet und gemessen wird. Procyanidine, die besonders in den roten Rebsorten Tannat (v.a. aus dem südwestfranzösischen Anbaugebiet Madiran) und Sagrantino (v.a. aus Mittelitalien), stellen hier die Speerspitze der positiv wirkenden Stoffe im Wein dar (siehe dazu

auch BBJ Wein-Newsletter 2016_04 vom 26.02.2016, BBJ Wein-Newsletter 2016_05 vom 09.03.2016, S. 2, und BBJ Wein-Newsletter 2016_07 vom 08.04.2016)

Und nachdem sich ja auch in den oben zitierten Studien eine ungünstige Wirkung maßvollen Trinkens von Weinen anderer Rebsorten auf die Herzgesundheit nicht belegen ließ, darf ich mir abschließend erlauben festzuhalten: Mäßiger Weinkonsum schadet der Gesundheit nachweislich nicht und verbessert die wahrgenommene Lebensqualität erheblich! Prost!

*) Die Wein-TV-Tipps für den September

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

- Samstag, 10. September, 08:00 Uhr | NDR Fernsehen
Service: Reisen – Rund um Meißen
Die Stadt an der Elbe ist nicht nur wegen der Porzellanmanufaktur bekannt, sondern wird wegen der vielen Winzer und Schenken auch als Weinstadt bezeichnet.
- Samstag, 10. September, 15:45 Uhr | 3sat
Sehnsuchtsland Italien: Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Region zum Träumen: Sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen und eine weltberühmte Kulturgeschichte
- Samstag, 10. September, 18:45 Uhr | arte
Zu Tisch in ... Rioja
Die Weinlese im Herbst ist für Marian und Juan Carlos *Sancha* der Höhepunkt des Jahres. Während Juan Carlos in seinem Weinberg und in der Bodega arbeitet, kümmern sich Marian und ihre Schwiegermutter um das leibliche Wohl der Familie. Sie kochen herzhaftes Caparones a la Riojana – einen deftigen Bohneneintopf – und Pimientos Rellenos. Die kleinen roten Paprikaschoten werden über Rebholz gegrillt. Nach vollbrachter Ernte wird in ganz La Rioja gefeiert.
Rioja – jeder kennt den trockenen, dunkelroten, würzigen Wein aus Spanien. Benannt ist er nach der kleinsten autonomen Region im Norden des Landes: La Rioja. Sie wird in die obere und untere Rioja gegliedert: Der obere Teil liegt im feuchten, bergigen Hochland, wo der Wein wächst und verarbeitet wird. Der untere Teil befindet sich in den fruchtbaren Ebenen des Flusses Ebro. Er wird vorwiegend für den Anbau von Gemüse genutzt. Ihre Lage am Jakobsweg prägte die Region, und ihre Städte gewannen im Mittelalter als Pilgerorte an Bedeutung.
- Sonntag, 11. September, 17:05 Uhr | ORF 2
Sarah *Wiener* – Eine Woche unter ... Winzern
Eine Woche lang dreht sich Sarah *Wieners* Leben nur um Wein. In den Weinbergen der Familie *Herber* im Saarland hilft Sarah mit Erntehelfern aus Frankreich, Polen und Deutschland bei der Weinlese zusammen. Hier in Perl, im Dreiländereck Luxemburg, Frankreich, Deutschland entbrennt unter den Winzern und Helfern manch heftige Diskussion: wer macht den besseren Wein, die Deutschen oder die Franzosen? Sarah ist zu Gast bei französisch-algerischen Erntehelfern und für die Wiener Köchin stellt sich am Ende der Woche die Frage, was sie für vier Nationen kochen wird.
- Sonntag, 11. September, 19:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Unter unserem Himmel: Von Stainz zum Gaberl – Geschichten aus der Weststeiermark
Die Weststeiermark ist das Land des Schilchers, jenes Roséweins, über den Papst Pius VI. Ende des 18. Jahrhunderts notierte, als er durch Stainz kam, gut 30 km westlich von Graz gelegen: „Sie haben uns einen rosaroten Essig vorgesetzt, den sie Schilcher nannten.“ Heute ist der Schilcher ein kultivierter und hochgeschätzter Wein, was er auch Erzherzog Johann zu verdanken hat, dem Schutzherrn der Steiermark. Wie so vieles hat er im 19. Jahrhundert auch den Schilcheranbau rund um Stainz reformiert.

- Montag, 12. September, 19:10 Uhr | N24
Welt der Wunder
Geschichtsträchtiges Getränk – woher kam der erste Wein und wie wird er hergestellt?
- Montag, 12. September, 19:30 Uhr | arte
Die Mosel: Von der Quelle bis nach Metz
Sie fließt durch das grüne Herz Europas: die Mosel. In den Vogesen entspringt sie als kleiner Gebirgsbach, wächst auf ihrem Weg ins lothringische Tal an und schlängelt sich in Schleifenform durch einige der schönsten Landschaften und besten Weinanbaugebiete Mitteleuropas. Nach 544 km durch Frankreich, entlang der luxemburgischen Grenze und durch Deutschland mündet die Mosel bei Koblenz in den Rhein. Die Reihe entdeckt den Fluss neu, der durch das europäische Herzland fließt. Die Filme verbinden überwältigende Landschaftsaufnahmen – gedreht zu Wasser, zu Land und in der Luft – mit lebendig erzählten Flussgeschichten.
- Dienstag, 13. September, 17:05 Uhr | 3sat
Wo Könige Ferien machen: Jütland
Dänemarks Prinzgemahl Henrik ist gebürtiger Franzose. Daher vergeht kein Sommer bei den dänischen Royals ohne einen Besuch auf dem Weingut seiner Familie bei Cahors in Südfrankreich. Dort keltert sein Bruder einen passablen Rotwein, und Königin Margrethe II. genießt es, dort eine Zeit ohne Hofetikette und Verpflichtungen zu verbringen.
- Dienstag, 13. September, 19:30 Uhr | arte
Die Mosel: Drei Länder, ein Fluss
Die Luxemburger Mosel ist zwischen den beiden Grenzorten Wasserbillig und Schengen gerade einmal 39 Flusskilometer lang. Die Mosel ist hier dicht besiedelt und doch vielerorts ein Naturparadies mit Weinbergen so weit das Auge reicht. Das Kamerateam besucht Henri *Ruppert*, Winzer in der achten Generation, in seinem Weinberg, wo er Riesling, Grau- und Weißburgunder anbaut. Mit viel Handarbeit und fast ohne Düngung.
Und schließlich liegt hoch über der Mosel in den Hügeln der Kleinen Luxemburger Schweiz Berdorf - ein Muss für jeden Käse-Liebhaber. Vater und Sohn stellen hier in einem Familienbetrieb einen Ziegenkäse her, für den die Kunden von weit her anreisen.
- Dienstag, 13. September, 20:15 Uhr | arte
Etikettenschwindel: Der große Weinskandal
Im August 2014 wurde Rudy *Kurniawan* in New York zu einer zehnjährigen Haftstrafe verurteilt. Sein Verbrechen: Er hatte Weine im Wert von mehreren Millionen Dollar gefälscht. „Etikettenschwindel – Der große Weinskandal“ erzählt vom großangelegten Fälschungsbusiness und sieht sich auf dem lukrativen Markt um, auf dem die Gutgläubigkeit der Kunden zu skrupellosen Geschäften einlädt.
Der Handel mit Jahrgangswinen erlebte in den letzten 15 Jahren einen phänomenalen Aufschwung, erregte aber auch das Interesse von Fälschern und Betrügern. Der Winzer Laurent *Ponsot* wurde selbst zum Opfer des Weinfälschers und stellt nun eigene Recherchen an: In den USA begibt er sich auf die Spuren von Rudy *Kurniawan*, Weinhändler mit indonesischen Wurzeln. Der Weinfälscher präsentierte sich als reicher Erbe, der einen erfolgreichen Weinhandel aufgebaut hatte. Er organisierte Versteigerungen, bei denen Weine für mehrere Millionen Dollar erworben wurden.
Bei seinen Ermittlungen stößt Laurent *Ponsot* auf Bill *Koch*, einen der größten amerikanischen Weinsammler, der selbst um einige Millionen Dollar betrogen wurde. *Koch* hat einen Privatdetektiv engagiert und Klage beim FBI eingereicht. Gemeinsam ergründen der Winzer und der Sammler die raffinierten Machenschaften des jungen Rudy *Kurniawan*, der heute von Hollywoodproduzenten und Finanzbossen umgarnt wird. Hinter ihm steht ein mysteriöses Netzwerk reicher Chinesen aus Indonesien, die Banken in Jakarta leiteten und deren Gelder veruntreuten.
Das hintergründige Porträt wirft zahlreiche Fragen auf – über den Sinn und Unsinn von Luxusmärkten und die Manipulierbarkeit von Anspruch und Geschmack. Nach seiner Verwandlung

vom Kenner zum Betrüger hinterlässt Rudy *Kurniawan* jedenfalls gefälschten Wein im Wert von insgesamt 100 Mio. Dollar, verteilt auf Weinkeller in der ganzen Welt.

- Dienstag, 13. September, 22:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Faszination Wissen: Pestizide – Pflanzenschutz mit Nebenwirkungen
Jährlich bringen Landwirte und Winzer allein in Deutschland mehr als 40.000 Tonnen Pestizide auf Äcker, Obstplantagen und Weinberge aus, um Kulturpflanzen frei von Insekten und Pilzen und den Boden frei vom Nahrungskonkurrenten Unkraut zu halten. Doch das geschieht nicht ohne Nebenwirkungen. Sind auf einem Acker erst einmal alle Insekten getötet, finden Vögel und Insektenfresser nicht mehr genug Nahrung, auf Bienen wirken manche Stoffe wie Drogen. Nicht alle Mittel sind bis zur Ernte vollkommen von den Pflanzen abgebaut. Aber nicht einmal renommierte Wissenschaftler sind einig, wie gefährlich zum Beispiel Glyphosat ist. So stufen Experten der WHO das Unkrautbekämpfungsmittel als „wahrscheinlich Krebs erregend“ ein. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA und das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung BfR kommen zum gegenteiligen Ergebnis. In „Faszination Wissen“ soll herausgefunden werden, wie gefährlich Pestizide sind, ob Bioprodukte besser für Gesundheit und Umwelt sind, und was für Alternativen es zum herkömmlichen Pflanzenschutz gibt.
- Mittwoch, 14. September, 19:30 Uhr | arte
Die Mosel: Von Trier bis nach Koblenz
In Deutschland verbindet man mit der Mosel vor allem eins: Wein. Nachdem jahrelang der Ruf des Moselweins sehr schlecht war, zählen inzwischen einige hiesige Winzer zu den besten ihres Fachs. So zum Beispiel das junge Winzerpaar Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz*. Für ihre edelsten Tropfen müssen sie in den steilsten Weinberg Europas hinauf. Aber die Mühe lohnt sich – für den englischen Weinpapst Stuart *Pigott* zählen die Rieslinge der Jungwinzer zu den besten der Welt.
- Donnerstag, 15. September, 14:30 Uhr | WDR Fernsehen
Unterwegs in Kanada – British Columbia
Im fruchtbaren Okanagan-Tal mit seinen vielen Seen und dem milden Klima liegt Grey Monk, eines der vielen Weingüter in dem bekannten Wein- und Obstanbaugebiet. Kanadischer Wein findet weltweit immer mehr Beachtung.
- Samstag, 17. September, 14:30 Uhr | 3sat
Reisewege Champagne: Eine Reise für die Sinne
Die Champagne – das sind endlose Weingärten, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften.
- Sonntag, 18. September, 18:45 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Bekannt im Land: Wurstmarkt-Geschichten
Bis auf das Jahr 1417 leiten sich die Ursprünge des nachweislich größten Weinfestes der Welt zurück: Der Dürkheimer Wurstmarkt feiert schon in diesem Jahr seine 600. Saison. Grund genug, dem Massenevent noch mal nachzuspüren. Der Festumzug, das Riesenfass, der Marktmeister, die Winzer und die Schausteller - alles was zum Wurstmarkt gehört, passiert in einem bunten Kaleidoskop noch einmal Revue.
Außerdem hat die Redaktion alte Filmdokumente ausgegraben, die zum ersten Mal im Fernsehen gezeigt werden, wie zum Beispiel Bilder vom Fassbau 1934. Auch die SWR Archive wurden durchforstet, und manche Perle zu Tage gebracht – etwa von einer Weinprobe aus dem Jahr 1958 oder einem Bastler, der den Wurstmarkt 1963 in miniature in seinem Wohnzimmer aufgebaut hat.
- Dienstag, 20. September, 15:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Gernstl – Sieben mal Bayern: *Gernstl* in Unterfranken
In Unterfranken ist der Wein zu Hause. Im Fränkischen Weinland liegt das Städtchen Volkach. Hier lebt Gustav *Weissenseel*, der jedes Jahr den Weinwagen für die neue Weinprinzessin baut.

- Dienstag, 20. September, 16:00 Uhr | 3sat
Deutschlands Traumstraßen – Die Weinstraße
Die Deutsche Weinstraße führt über 85 km von Bockenheim bis an die französische Grenze – nach Schweigen-Rechtenbach in der Pfalz. Seit der Römerzeit ist die Region vom Weinbau geprägt. Die Überreste eines fast 2000 Jahre alten Weingutes bei Bad Dürkheim sind Zeugnisse dieser Geschichte. Der Winzer Markus *Schneider* ist einer, der trotz aller Heimatliebe auch mit Traditionen bricht. Mit 15 Jahren hat er seine Winzerausbildung begonnen. Von da an war ihm klar, was er wollte: Wein machen, nach seinen eigenen Regeln.
- Donnerstag, 22. September, 08:00 Uhr | NDR Fernsehen
Wissen vor acht – Mensch | Moderation: Susanne *Holst*
Ist Rotwein wirklich gesund?
- Samstag, 24. September, 06:30 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Bratislava – Slowakei
Der Weinbau hat in der Slowakei eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Wie in den Nachbarländern Ungarn und Österreich werden Rebsorten wie Riesling und Silvaner angebaut und leichte, aromatische Weine gekeltert, denen die Sonne eine goldgelbe Farbe verleiht.
- Samstag, 24. September, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Inselwein und Schloss-Dessert
Die Rheininsel Mariannenaue gehört zu Schloss Reinhartshausen. Dort wächst in einem besonderen Klima ganz besonderer Wein, und aus dem wilden Hopfen wird ein Winzerbier gebraut. Flussabwärts im Rüdeshheimer Schloss kocht der Küchenchef ein Rezept von Hildegard von Bingen: Bauernente gefüllt mit Datteln, außerdem Oma Dina's Heidelbeerdessert.
- Sonntag, 25. September, 02:05 Uhr | arte
Weinprobe: Italien/Sizilien
Auf Sizilien erlebt die Weinkultur zurzeit eine Renaissance. Mit dazu beigetragen haben die Winzer Guiseppe *Benanti* und der Belgier Frank *Cornelissen*. Während der eine mit modernster Kellertechnik arbeitet, besinnt sich der andere auf die Tradition des Handwerks. Die Realität im Weinanbau könnte unterschiedlicher nicht sein.
- Sonntag, 25. September, 02:35 Uhr | arte
Weinprobe: Ungarn/Tokaj
Heute ist „Weinprobe“ zu Besuch in Ungarn, wo der Tokajer eine Spezialität ist. Der kostbare Süßwein wurde über Jahrhunderte im entlegenen Nordosten des Landes, im Tokajer Weingebiet, kultiviert. Mit dem Kommunismus brach die alte Weinkultur dort völlig zusammen. Masse statt Klasse hieß die Parole. Inzwischen wollen einheimische Winzer und ausländische Kapitalgeber wieder an die alte Tradition des Tokajer-Weins anknüpfen. Die Sommelière Christina *Fischer* hat sich vor Ort umgeschaut.
Der Tokajer gilt als Spezialität unter den Weinen. Die ungarische Variante des Süßweins durfte in früheren Jahrhunderten an keinem der Königshöfe Europas fehlen. Schon im 17. Jahrhundert kultivierten die Weinbauern rund um den Ort Tokaj, im äußersten Nordosten Ungarns, ein spezielles Verfahren, mit dem sie den sogenannten Aszú, einen Süßwein der Spitzenklasse, herstellen. Dem trockenen oder lieblichen Grundwein wurde der Most edelfauler Trockenbeeren zugegeben. Je mehr, desto mehr „Puttonyos“ (Süße) hatte der Wein und wurde damit umso kostbarer.
- Sonntag, 25. September, 03:00 Uhr | arte
Weinprobe: Frankreich/Rhône-Tal
Heute ist "Weinprobe" zu Besuch bei Winzern im zweitgrößten Weinanbaugebiet Frankreichs, im Rhône-Tal, das lange Zeit als Heimat anspruchsloser Massenware galt. Die Kölner Sommelière Christina *Fischer* lässt sich vom Gegenteil überzeugen und lernt bei einer Blindverkostung verschiedene Tropfen der französischen Weinregion kennen.

Vier Winzer und darüber hinaus Handwerker, Manager und Künstler oder alles zugleich, wissen um diese Besonderheit. Jean Luc *Colombo* und Paul *Jaboulet Ainé* gehören zu den markantesten Vertretern der nördlichen Rhône. Bodenständig und mit der Region verwachsen, sind sie mit ihren großen Weinen in der ganzen Welt zu Hause. Dominique *Ay* und Ludovic *Cornillon* dagegen sind unabhängige Winzer im Süden des Rhône-Tals. Sie vertreten eine bäuerlich gebliebene Weinbautradition.

- Sonntag, 25. September, 03:30 Uhr | arte

Weinprobe: Spanien/Rioja

Die Rioja galt viele Jahrzehnte lang als Aushängeschild spanischer Rotweine. Die in Barrique-, also Eichenfässern gereiften Weine hatten durch ihre lange Lagerung einen holzigen Charakter, eines ihrer Markenzeichen. Doch gerade das wurde den Winzern der Rioja zum Verhängnis. In den letzten zehn Jahren wandelte sich der Geschmack der Weintrinker hin zu einer jungen, fruchtigeren Note. Die Weinproduzenten schienen den Anschluss verpasst zu haben. Die Kölner Sommelière Christina *Fischer* hat sich die Weinszene der Rioja genauer angeschaut und einige Winzer besucht, die die Ausbaumethoden ihrer Rotweine inzwischen grundlegend geändert haben.

So die baskischen Brüder *Berzal*: Sie verzichten für ihre Gewächse auf die Bezeichnung Reserva oder Gran Reserva und lassen die Weine – unabhängig vom Rioja-System – so lange in neuen Fässern reifen, wie sie es für angemessen halten. Ihr Winzerkollege Fernando *Remirez de Ganuza* gilt als der innovativste Weinmacher der Rioja. Ständige Selektion und absolute Sauberkeit gehören für ihn zum Credo des Weinmachens. Seine Reserva-Weine gewinnt er daher ausschließlich aus dem oberen Teil der Rebe, der so genannten Schulter, den jungen Wein aus dem unteren, dem Fuß. Auch seine Weine reifen ausschließlich in neuem Holz. Beiden, *Remirez de Ganuza* und *Berzal*, ist eines gemeinsam: Sie werden beraten von der deutschen Önologin Alexandra *Schmedes*.

An der alten Rioja-Tradition fest hält dagegen die Bodega „Compañía Vinícola del Norte de España“, im spanischen Volksmund kurz „Cune“ genannt. Sie gehört zu den ältesten und größten der Region. Lediglich beim Fassausbau hat man die Zeichen der Zeit erkannt und achtet bei der Verwendung der Barriquefässer auf Qualität und ständige Kontrolle eventuell schadhafter Hölzer. Der Önologe von Cune, Basilio *Izquierdo*, will auch weiterhin am Rioja-System festhalten, schließlich hat er 30 Jahre Erfahrung damit. Denn den spanischen Rioja-Liebhabern gefällt die traditionelle Note ihrer Rotweine.

- Sonntag, 25. September, 09:50 Uhr | ORF 2

Matinee: Zweigelt – Wein und Wahrheit

Er ist Züchter und Namensgeber der erfolgreichsten heimischen Rotweinsorte und sorgt bis zum heutigen Tag für „gemischte Gefühle“: Fritz *Zweigelt*. 1920 gelingt dem führenden Önologen seiner Zeit, durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“, die Züchtung einer frostresistenten Traube.

Regisseur Gerald *Teufel* erzählt in seiner Dokumentation die Geschichte des Wissenschaftlers Zweigelt, der sich als Deutschnationaler immer weiter in den Nationalsozialismus verstrickt hat. Er machte Karriere als Leiter der Weinbauschule Klosterneuburg, die er als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen versucht. Erst jetzt, Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg, sollte die „ganze Wahrheit“ über Österreichs bekanntesten Önologen ans Tageslicht kommen. Zeitzeugen begannen zu reden, Archive wurden durchforscht, die Nachkommen Zweigelts öffneten für den Film ihre Familienalben. Außerdem erklären Spezialisten und führende heimische Weinmacher die Erfolgsgeschichte des berühmtesten österreichischen Rotweins.

- Sonntag, 25. September, 14:00 Uhr | SWR Fernsehen

Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung

13 Bewerberinnen stellen sich der Vorentscheidung für die Wahl der 68. Deutschen Weinkönigin: Alle Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete nehmen an der Wahl teil.

Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Zum zweiten Mal nach 1963 findet die Veranstaltung in Mainz statt: Anlässlich der Feiern zu 200 Jahre Rheinhessen wird die Wahl in der Rheingoldhalle ausgetragen. Die Jury wählt sechs Finalistinnen, die am 30. September um 20.15 Uhr an gleicher Stelle zum Finale antreten.

- Sonntag, 25. September, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Moselstraße in Nehren
Nehren ist eigentlich ein kuscheliger kleiner Ort, an einem Seitenarm der Mosel gelegen. Mit Weinbergen am Südenende eines Weinbergrückens. Berühmt für seinen Riesling und Spätburgunder. Aber auch für den Schutztempel mit zwei römischen Grabkammern, die viele Touristen anziehen.
- Montag, 26. September, 01:50 Uhr | arte
Weinprobe: Portugal/Vinho Verde
Korken und Vinho Verde – das sind portugiesische Markenzeichen und Ausdruck jahrhundertalter Weinkultur. Doch die Traditionen brechen auf. Für die Weinszene Portugals beginnt ein neues Zeitalter. Eine junge, ambitionierte Winzergeneration ist dabei, aus dem unter Weinken- nern als Arme-Leute-Getränk verschmähten Vinho Verde einen international anerkannten Quali- tätswein zu schaffen.
„Dieser Wein stammt aus einer grünen Landschaft, die reich ist an Bäumen, Pflanzen und Flüssen. Er repräsentiert eine ganze Region“, so ereifert sich Manuel *Soares* regelmäßig, wenn es um seinen Vinho Verde geht. Als Kellermeister der Quinta da Avelada kämpft er für den grünen Wein der Portugiesen. Dessen schlechtes Image sei ungerechtfertigt, meint er.
Zusammen mit anderen Weingütern wie der Solar de Serrade und der Casa de Vila Verde gehört die Quinta de Avelada zu den Vorreitern eines neuen portugiesischen Weinbaus mit modernen Methoden. Qualitätsdenken macht sich breit im Norden Portugals, einer Region zwischen bäuerlicher Tradition und Moderne, einem der faszinierenden Weinanbaugebiete Europas.
- Montag, 26. September, 02:20 Uhr | arte
Weinprobe: Deutschland/Kaiserstuhl
Der Kaiserstuhl im Badischen ist Deutschlands wärmstes Weinanbaugebiet. Dort, wo im Som- mer die Kakteen blühen, hat auch der deutsche Spätburgunder zu neuer Qualität gefunden. Ba- den gilt als Land der Winzergenossenschaften: Im Badischen Winzerkeller in Breisach wird im großen Stil produziert. Bis heute sind es vor allem die Freunde lieblicher Tropfen, die sich von den industriell arbeitenden Großbetrieben bedienen lassen. Unter dem Ruf der ausdruckslosen Massenware hatten auch die ambitionierten Winzer der Region lange zu leiden.
Dabei herrschen im Kaiserstuhl geradezu ideale Bedingungen, um allerbeste Weine zu produ- zieren. Am Ihringer Winklerberg erreicht der Boden im Sommer Temperaturen von bis zu 70 Grad Celsius. Hier erntet der Weinbauer Joachim *Heger* seinen Spätburgunder aus der Traube Pinot Noir. Er, Fritz *Keller* und Karl Heinz *Johner* gehören zu der Generation von Winzern, die dem deutschen Rotwein zu neuer Anerkennung verholfen haben.
- Montag, 26. September, 02:45 Uhr | arte
Weinprobe: Frankreich/Burgund
Heute ist das Drehteam zu Besuch im französischen Winzerstädtchen Beaune. Drei Tage lang, die „Trois Glorieuses“, feiert Burgund Jahr für Jahr im November sich selbst und seinen Wein – unter tatkräftiger Beteiligung vieler Touristen, Weinliebhaber, Weinhändler und Winzer aus aller Welt. Im Mittelpunkt steht die Auktion der Weine aus den Kellern des heutigen Museums und früheren Hospizes „Hospice de Beaune“. Umrahmt wird die Versteigerung von zahllosen Festen der sogenannten burgundischen Weinbruderschaften.
Am Vorabend der Auktion findet im ehemaligen Zisterzienser-Kloster Clos-de-Vougeot ein glanzvolles Fest statt. Ausgerichtet wird die hochkarätig besetzte Veranstaltung von dem „Cha- pitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin“, einer traditionsreichen burgundischen Wein-

bruderschaft, die sich die Förderung burgundischer Lebensart und Weine zum Ziel gesetzt hat. Krönender Abschluss der Feierlichkeiten ist schließlich zwei Tage später die „Paulée de Meursault“, ein üppiges Festmahl für mehrere Hundert Gäste im Château de Meursault.

Vom Enkel des Gründers der „Confrérie des Chevaliers du Tastevin“, von François *Faiveley*, lässt sich Christina *Fischer* die Geschichte dieser „Wein-Ritterschaft“ erzählen, die mit ihrer inzwischen 70 Jahre alten Erfindung der „Trois Glorieuses“ einen alljährlichen Höhepunkt für die Weinliebhaber in aller Welt geschaffen hat.

- Montag, 26. September, 03:15 Uhr | arte

Weinprobe: Spanien/Priorato

Bis vor 20 Jahren war das Weinanbaugebiet Priorato im Nordosten Spaniens nahezu unbekannt. Heute gehört es dank der Winzer René *Barbier* und Alvaro *Palacios* zu den renommiertesten Weinregionen Spaniens.

Ende des 19. Jahrhunderts noch gewannen die konzentrierten, dunkelroten Weine aus dem Priorato Gold- und Silbermedaillen bei Messen in Paris und Barcelona. Dann kam die Reblausplage und vernichtete die Weinberge mit ihrem bis zu 100 Jahre alten Rebbestand. Jahre später wurden zwar neue Rebstöcke gepflanzt, die heute das Kapital dieser einmaligen Region bilden, doch das Priorato geriet in Vergessenheit. Das wäre noch lange so geblieben, hätte sich nicht der Önologe und Althippie René *Barbier* Ende der 70er Jahre mit Gleichgesinnten im Priorato niedergelassen, um dort – mit eigenen Worten – „den besten Wein der Welt“ herzustellen. Der sollte freilich zunächst nur für ihn selbst bestimmt sein.

Nach vielen Jahren des Experimentierens kam es schließlich ganz anders: René *Barbiers* Ziehsohn, Alvaro *Palacios*, Sohn einer bekannten Winzerfamilie aus der Rioja und inzwischen Spaniens bekanntester Winzer, verhalf den Weinen des Priorato zu einem kometenhaften Aufstieg in die obere Weinliga. Sein Erfolg verhalf der ganzen Region zu neuem Aufschwung und sorgte für mehr Selbstbewusstsein unter den örtlichen Winzern. Inzwischen haben es viele andere *Barbier* und *Palacios* gleichgetan.

- Dienstag, 27. September, 03:35 Uhr | arte

Weinprobe: Frankreich/Bordelais

Bordeaux-Weine gelten bis heute als die Aristokraten unter den Weinen. Das gilt nicht nur hinsichtlich ihrer Qualität, sondern auch ihres Preises.

Bordeaux-Weine gelten bis heute als die Aristokraten unter den Weinen. Die Großzügigkeit der dortigen Weingüter, die Noblesse ihrer Besitzer und die einzigartige Qualität der Weine haben dem Bordelais einen Ruf mit fast schon mythischer Kraft beschert. Sagenhaft ist allerdings auch der Preis, der inzwischen für eine Flasche guten Bordeaux bezahlt werden muss. Für die Freunde großer Rotweine bleibt es also meist beim Träumen.

- Donnerstag, 29. September, 03:35 Uhr | arte

Weinprobe: Österreich/Wachau

Die Wachau zählt zu den kleinsten Weinanbaugebieten Europas: Auf gerade einmal 15 km Länge erstrecken sich die terrassierten Steilhänge entlang der Donau. Das günstige Klima lässt hier Weißweine entstehen, die zu den bekanntesten und besten Österreichs gehören. Ein Übriges zum guten Ruf der Weinregion haben die Wachauer Winzer selbst beigetragen – durch geschicktes Marketing und strenge Schutzmaßnahmen zählen ihre Veltliner und Rieslinge heute zur internationalen Spitzenklasse.

Bei einigen der Wachauer Winzer ist die Kölner Sommelière Christina *Fischer* in dieser Folge der „Weinprobe“ zu Gast. Zusammen mit Hans *Denk*, dem in Österreich populären „Weinpfeffer“, kommt sie beim Fachsimpeln und Verkosten von Federspiel und Smaragd über das „österreichische Weinwunder“ ins Gespräch.

Denn der billige Heurige hatte schon vor 20 Jahren ausgedient, als Winzer wie Franz *Hirtzberger* und F.X. *Pichler* begannen, nicht nur Massenware zu produzieren, sondern das Beste aus ihren Reben herauszuholen. Mühsam haben sie die Weinterrassen ihrer Vorfahren an den Steilhängen neu anlegen müssen. Sie waren – in den Jahrzehnten, als Billigproduktion gefragt war – zuneh-

mend verfallen. Lieber baute man die Rebstöcke im Tal an, wo man leichter ernten konnte und die Erträge üppiger ausfielen. Auch wenn die Ernte jetzt mit mehr Mühsal verbunden ist: Das Qualitätsstreben hat sich ausgezahlt. Und das Beispiel des Jungwinzers Johann *Donabaum* zeigt, dass man auch in der nächsten Generation der Wachauer Weinbauern geschickt Tradition und Moderne zu verbinden weiß.

- Freitag, 30. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale
Schon seit 1999 überträgt das SWR Fernsehen das Finale zur Wahl der Deutschen Weinkönigin. Sechs Finalistinnen müssen in der Mainzer Rheingoldhalle ihre weinsensorischen, rhetorischen und kommunikativen Fähigkeiten unter Beweis stellen, bevor die Jury die neue Deutsche Weinkönigin kürt.

*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 2., bis Sonntag, 11. September 2016: **Kostbares Kamptal**
Die „10 Tage des guten Geschmacks“ lassen sich Genießer ganz sicher nicht entgehen. Deshalb heißt das Reiseziel für diesen Spätsommer „Kostbares Kamptal“.
Wärmend-milde Sonnenstrahlen genießen, frische Luft einatmen und den Blick über die sanft hügelige Landschaft streichen lassen – dazu werden feinste Kamptaler Weine geöffnet und nebenan erlesene Gerichte zubereitet. Und das an zehn Tagen an vielen verschiedenen Orten: auf der Kuppe einer berühmten Riede, im historischen Festsaal, im weitläufigen Garten oder im fidelen Kellerhaus. Gleich zehn Tage lang verwöhnt dieses Jahr die Veranstaltungsreihe „Kostbares Kamptal“ Augen, Gaumen und Herzen.
Bereits zum vierten Mal schließen sich Winzer und Gastronomen in einem der besten Weißweingebiete im deutschsprachigen Raum zusammen und laden Anfang September an ihre schönsten Plätze ein. An den herrlichen Spätsommertagen holen Kamptaler Winzer im Rahmen ihrer offenen Kellertüren und für die begehrten Weinkulinarier ihre besten Weine aus den Kellern. Und was wären feine Weine ohne passende kulinarische Begleiter? 25 Veranstaltungen locken. Sie werden von ambitionierten Kamptaler Gastronomen und von renommierten Gastköchen ausgerichtet (Sternekoch Bobby *Bräuer* aus München kocht im LOISIUM Wine Spa Resort, Küchenchef Florian *Unselde* aus dem salzburgerischen Unken bei Weingut *Topf*). Auf zu den „10 Tagen des guten Geschmacks“!

DIE FAKTEN:

- Freitag, 2. September bis Sonntag, 11. September 2016.
- 25 Weinkulinarier im gesamten Weinbaugebiet Kamptal.
- Tage der Offenen Kellertür in 20 Kamptaler Weingütern zu Ab Hof-Zeiten sowie an ausgewählten Wochenenden.
- Eintritt individuell: geringer Verkostungsbeitrag bei manchen Weingütern, der bei Kauf refundiert wird oder zur Gänze kostenloser Eintritt zu den Offenen Kellertüren

EINIGE HIGHLIGHTS:

- Freitag, 9. September 2016, „Demeter-Wein & Schwein“, Natürlichkeit im Glas und am Teller in der Weinbeisserei *Hager*, Mollands
- Samstag, 10. und Sonntag, 11. September 2016: Großes, buntes „Chilifestival“ des einschlägig bekannten Herrn *Brenner* in der wunderbaren ARCHE NOAH, Schiltern
- Sonntag, 11. September 2016, „Zwei Münchner Granden in Langenlois“, LOISIUM Wine Spa Resort. Sternekoch Bobby *Bräuer* verwöhnt die Gäste an diesem Abend mit einem Menü aus Kamptaler und Waldviertler Lebensmitteln. Der Rockstar unter den Top-Sommeliers, Justin *Leone* aus dem Münchner Tantris, serviert und kommentiert passende Kamptaler Weine

- Samstag, 10., bis Sonntag, 11. September 2016: **Genussmeile 2016 in der Thermenregion**
Wandern - verkosten - genießen: An diesen beiden Wochenenden haben Sie die Gelegenheit, die Thermenregion hautnah zu erleben. 80 Weinbaubetriebe aus der Region laden entlang des Wasserleitungsweges am Anninger zum Verweilen und Genießen ein. Most, Sturm und Wein, sowie für die Region typische kulinarische Spezialitäten, werden von den Winzern angeboten. Zusätzlich sorgen Gastronomiebetriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und einzelne regionale Produzenten für eine vorzügliche kulinarische Abwechslung.
- Dienstag, 13. September 2016, 14 – 20 Uhr: **Mittelburgenland DAC Jahrgangsverkostung**
Am Dienstag, 13. September laden die Winzer des Mittelburgenlands zur Jahrgangspräsentation in Wien ein. Sie locken mit den ersten gefüllten Blaufränkisch-Weinen der Kategorie Mittelburgenland dac classic des großen Jahrgangs 2015 sowie der einen oder anderen Fassprobe der Rieden- und Lagenweine. Vom Jahrgang 2014 haben die Winzer bereits das gesamte Wein-Spektrum mit im Gepäck.
ORT: Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
ZEIT: Dienstag, 13. September 2016, 14.00 Uhr bis 20.00 Uhr
<http://backend.oesterreichwein.at/oewmadmin.php/einladungen/mittelburgenlanddac-weinpraesentation-wien> (Online-Anmeldung für Fachbesucher)
Weitere Infos: Verband Blaufränkisch Mittelburgenland (www.blaufraenkischland.at)
Hauptstraße 55 | 7301 Deutschkreutz | Tel: +43 2613 20180 | office@blaufraenkischland.at
- **Salon Österreich Wein 2016 zu Gast bei Casinos Austria – Österreich-Tournee:**
 - Dienstag, 13., bis Mittwoch, 14. September 2016: **Casino Innsbruck**
 - Dienstag, 20., bis Mittwoch, 21. September 2016: **Casino Graz**
 - Dienstag, 27., bis Mittwoch, 28. September 2016: **Casino Linz**
 - Dienstag, 4., bis Mittwoch, 5. Oktober 2016: **Casino Bregenz**

Das Casino Package zu 30 Euro pro Person beinhaltet Begrüßungsjetons im Wert von 25 Euro, das SALON-Buch sowie die Verkostungsmöglichkeit.
- Freitag, 23. September 2016, 13:30 Uhr: **Domäne Wachau-Riedenwanderung**
Die Natur in all ihren Facetten: Pünktlich zum Herbststart am 23. September geht es über Stock und Stein quer durch die Weingärten der Domäne Wachau am Loibenberg und Kellerberg. Der Herbst ist die große Jahreszeit der Wachau, allerorten spürt man eine Mischung aus Vorfreude und Anspannung auf die Lese. In den Weingärten trifft man auf Weinbauern die ihre Trauben kosten, immer öfter neigt sich der Kopf in Richtung Himmel und jede Wolke wird mit Skepsis beobachtet.
Authentische Leseatmosphäre ist folglich garantiert und auch sonst verspricht die Wanderung durch den Wachauer Herbst einiges. Imposante Trockensteinmauern, auf denen sich Eidechsen die letzten Sonnenstrahlen vor dem Winter abholen, Trauben auf sich langsam verfärbenden Reben und wenn alles glatt läuft ein blauer Himmel über der Donau. Dazu beantworten wir alle Fragen, die sich gerade vor der Lese auftun und erklären Ihnen die Besonderheiten der beiden großen Rieden. Eine Weinverkostung und eine kleine Auswahl Wachauer Spezialitäten runden die Wanderung ab.
Freitag, 23. September 2016, 13:30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau
Preis pro Person € 25,- (inkl. Weinverkostung & kleinen Schmankerl) | Anmeldung erforderlich!
Nähere Infos & Anmeldung: Katja Pflogsch, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at
- Samstag, 15. Oktober 2016, 14:00 – 21:00 Uhr: **Vinophiler „Walk around“** (Tattendorf)
Die Tattendorfer Winzer laden zum kulinarisch-vinophilen „Walk around“. Die Besucher spazieren von Winzer zu Winzer und lernen dabei die Weine der 12 teilnehmenden Betriebe in Kombination mit kulinarischen Kreationen kennen.

„An 12 verschiedenen Stationen genießen die Spaziergänger Weine der Tattendorfer Winzer in Kombination mit einer kulinarischen Köstlichkeit. Ein mobiles 12-Gang-Menü sozusagen“, schmunzelt Johanna *Landauer-Gisperg*.

Von 14 bis 21 Uhr können vinophile Spaziergänger die neuen Weine direkt bei den Tattendorfer Winzern verkosten. Check-in ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier werden die Walking Pässe um € 39,- pro Person verteilt. Um Voranmeldung beim Weingut *Heggenberger* unter 02253 / 81 432 oder weingut@heggenberger.at wir gebeten. Im Eintrittspreis inkludiert sind Getränke und Speisen bei allen 12 teilnehmenden Betrieben.

- Montag, 17. Oktober 2016, 17:00 - 20:00 Uhr: **Carnuntum Einzellagen & Cuvées (Wien)**
Am 17. Oktober 2016 kommen die Rubin Carnuntum Winzerinnen und Winzer nach Wien und präsentieren ihre Weine in den stimmungsvollen Räumlichkeiten der Aula der Wissenschaften! Dabei kommen die Besucher nicht nur in den Genuss des neuen Rubin Carnuntums, spannender Cuvées oder frischer Weißweine, sondern verkosten in diesem Jahr auch zum ersten Mal Weine von den besten Lagen Carnuntums.
Regionale Produzenten komplettieren diesen Streifzug der Genüsse mit einer feinen Auswahl an herzhaften Köstlichkeiten.
Zeit: Montag, 17. Oktober 2016, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
Eintritt: € 20,- / Vorverkauf: € 17,- (erhältlich über Ö-Ticket)
- Freitag, 21. Oktober 2016, ab 16:00 Uhr: **Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts (Wien)**
Jetzt schon vormerken: Am Freitag, 21. Oktober findet im Museumsquartier in Wien der Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts statt. Zu verkosten gibt es die besten prickelnden Spezialitäten von mehr als 30 renommierten Sektherstellern des Landes. Mit dabei sind unter anderem *Bründlmayer, Loimer, Malat, Müller, Georgiberg, Schlumberger, Steininger, Szigeti* – und viele weitere erfrischende Publikumslieblinge. Umrahmt werden die prickelnden Genüsse mit feinen kulinarischen Spezialitäten heimischer Produzenten. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.
Freitag, 21. Oktober 2016, Presse- und Fachbesucher ab 14:00, Publikum von 16:00 – 21:00 Uhr
Ovalhalle und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien
Allg. Infos: www.oesterreichsekt.at. Tageskarte: € 20,- p. P., Vorverkauf: € 15,- p. P., unter <https://www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts-2/>

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 180 Euro Beitrag gibt's noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 300 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 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 575 Euro gibt's im zweiten Halbjahr 2016 noch 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 auch eine Verkostung und einen Bericht, vier 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) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (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 *Jezek*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@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 hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



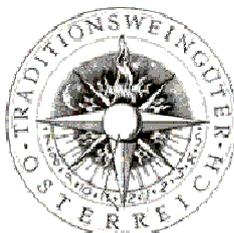
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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