

Von guten, edlen, erlesenen Tropfen

Von Wilfried Moselt

Es gibt Ausdrücke in Beiträgen zum Thema „Wein“, die ein Kopfschütteln hervorrufen wie zum Beispiel der Begriff „Tropfen“ als Alternative für das Wort „Wein“. Da sprechen Autoren gerne von einem guten Tropfen, von einem edlen Tropfen, von einem erlesenen Tropfen, und das will nicht wirklich gefallen. Wir trinken keine Tropfen und schon gar keine edlen oder erlesenen. Wir trinken Wein, Wasser, Bier, Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsaft.

Die Fortsetzung des Kommentars finden Sie auf Seite 2.

Impressum



Geschäftsführung/redaktionelle PR
Direction/publicité rédactionnelle
Management/editorial PR
Liliane Turmes



Chefredaktion/Gestaltung
Rédacteur en chef
Chief Editor
Wilfried Moselt



Stellvertr. Chefredaktion
Rédacteur en chef adjoint
Vice-Chief Editor
Romain Batya



Layout/Anzeigen
Layout/publicité
Layout/advertising
Philippe Jentgen

Akte VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel. Siehe Seite 4.

Der Abstecher

Der siebte Himmel über den Dächern von Esch-sur-Alzette. Siehe Seite 18.

VINALU 7, die Feiertagsausgabe 2011, ist sehr umfangreich, da die Winterpause der Redaktion ansteht. Zum Jahresende bedanken wir uns bei unseren Lesern und wünschen Ihnen allen ein gutes Jahr 2012. Wir melden uns Ende März/Anfang April 2012 mit VINALU 8, der ersten Ausgabe des neuen Jahres, zurück.



Picture by Steve Eastwood

- 02 - KOMMENTAR
- 02 - LUXEMBURGER PARADEWEINE (TEIL 2)
- 04 - AKTE VIP (FOLGE 4)
- 09 - DOMAINE ET TRADITION
- 11 - INFO VERWALTUNGSGERICHT
- 13 - EASY WINES III
- 18 - DER ABSTECHE (FOLGE 2)
- 19 - INFO WEINFORUM MOSEL
- 22 - BETRIEBSJUBILÄUM GALES
- 24 - TOSKANA (FOLGE 2)
- 27 - TOSKANA (FOLGE 3)
- 30 - TOSKANA (FOLGE 4)
- 33 - TOSKANA (FOLGE 5)
- 40 - INFO SOMMELIER-CUP
- 41 - 100 JAHRE SCHLINK
- 42 - MONTICELLO (THOMAS JEFFERSON)
- 44 - RUSSIAN WINE FAIR 2011 IN MOSCOW
- 47 - VICENTE VERTIKALVERKOSTUNG
- 50 - HERBSTPRESSEKONFERENZ MOSEL
- 51 - WEIHNACHTSGESCHICHTE
- 54 - BUCHVORSTELLUNG

Autoren dieser Ausgabe
Romain Batya, David Coph,
Wilfried Moselt, Liliane Turmes

Fortsetzung von Seite 1...

Über Gebühr abgedroschen sind auch Formulierungen, die darauf hinweisen, dass das Credo mal wieder „Klasse statt Masse“ lautet, genauso wie alberne Mitteilungen, die uns aufklären, dass Wein irgendwo erneut Jazz und Kuchen trifft oder Schokolade und Onkel Herbert und dass sogar edle Franzosen zu gewinnen sind.

Journalisten, die als Volontäre anfangen, lernen, dass man sich bemühen muss, Wortwiederholungen zu unterlassen und nach Ersatzformulierungen zu suchen. Das führt dazu, dass unerfreuliche Ausrutscher zu Papier gebracht werden, zu denen auch der in diesem Zusammenhang unangebrachte Terminus „Rebensaft“ zählt. Mit Rebensaft soll wohl eigentlich der Saft aus Weintrauben gemeint sein und keineswegs ein solcher aus Reben, die im Frühjahr Blüten sprießen lassen, aus denen schließlich Beeren werden, die Trauben bilden, nämlich die Weintrauben.

Weintrauben werden zuweilen entrappt, wobei die Beeren von den Stielen und Rappen getrennt werden, oder sie gelangen als ganze Trauben in die Kelter, in der sie mehr oder weniger sanft ausgepresst werden, und ergeben Traubensaft, auch Most genannt. Bis zum fertigen Wein ist es dann noch ein weiter Weg. Warum schwärmen Weinexperten den Leuten also etwas von Rebensäften vor? Der aus Rebholz gewonnene Saft dürfte recht gallig schmecken.

Gestatten Sie mir zu guter Letzt noch eine Anmerkung im Zusammenhang mit manchen noch eher unerfahrenen Autoren in Sachen Wein, wie man sie gelegentlich insbesondere in Lokalredaktionen antrifft. Da bleibt ein Schmunzeln nicht aus, wenn man liest, dass ein Wein verköstigt wurde. Man stelle sich einmal vor, wie das vonstatten gehen soll. Da wird ein Wein verköstigt, also mit Essen versorgt!

Nun. Gemeint ist natürlich das Verkosten, das Probieren und Bewerten eines Weins nach den Kriterien Geruch, Reintönigkeit, Geschmack, Struktur, Harmonie, Nachhaltigkeit etc. Und genau das ist uns von **Vinalu** eine Verpflichtung – und ein Vergnügen.

Die Paradeweine der besten Winzer Luxemburgs

Eine Momentaufnahme (Teil 2)

Von der Vinalu-Redaktion

Während der vergangenen zwölf Monate hatten wir regelmäßig das Vergnügen, Dutzende Weine der besten Winzer Luxemburgs zu probieren und zu benoten. Die nachstehende Auflistung ist nun der zweite Teil einer kleinen Liste von Erzeugnissen – hauptsächlich von Weißweinen, aber auch von Crémants und Spätburgundern –, die unvoreingenommen geprüft und bewertet wurden. Wein ist lebendige Materie, und unser Kommentar kann naturgemäß nur eine Momentaufnahme sein.

Pinot Blanc 2010, Sélection 12 Henri Ruppert

In der Nase erinnert der Wein zunächst an Zitronen und andere Agrumenfrüchte, dann folgen würzige Noten hauptsächlich von weißem Pfeffer. Am Gaumen punktet der Weißburgunder mit seiner vollfruchtigen Aromenpalette. Im Abgang gibt er sich saftig und verhalten dropsig und verabschiedet sich mit einem langen Nachhall. ++(+)

Pinot Gris 2010, Fass 4, Wellenstein Foulschette Domaine Mathis Bastian

Im fruchtigen Bukett Anklänge an Mirabellen, weißen Pfirsich und anderes helles Steinobst mit mineralischen Noten und Würze, am Gaumen frisch mit vielschichtigen Aromen, die an weiße Nektarinen und reife Birnen denken lassen. Die ausgewogene Struktur und der kristalline Aspekt sorgen für echten Trinkgenuss. Ein Wein für die Gastronomie, der auch zu thailändischem Green Curry passt. ++

Riesling 2010 Domaine Privé de la Maison Weingut Krier Frères

Sehr fruchtig-frisches Bukett von weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten, vor allem von Limetten. Der Wein zeigt eine elegant-filigrane Struktur und lässt am Gaumen an ausgereifte Ananas mit Nuancen von kandierter



(Foto: Romain Batya)

Zitronenschale denken. Im Abgang gefällt die stützende Säure, im Nachhall die an Bonbon anglais erinnernde Frucht. ++

Pinot Gris Vinsmoselle 2009 – 90 Jahre Kellerei Grevenmacher
Exotische Frucht, florale Akzente von weißen Blüten und mineralische Anklänge im Bukett. Der Grauburgunder gefällt durch seine markant frischen Akzente, was ihn eher untypisch und zugleich interessant macht. Die gerade Linie, das blitzsaubere Aromengerüst und die markante Struktur heben diesen Pinot Gris in höhere Gefilde. ++

Pinot Noir Charta Ahn Göllebour 2009

Weingut Schmit-Fohl

Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, Kirschen und rote Johannisbeeren, rauchig-aromatisch untermalt und mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen elegant strukturiert bei markanter Tanninprägung, dezente Veilchenaromen im Abgang, der Nachhall ist lang und fruchtbetont. ++

Pinot Noir Rouge 2008, Côteaux de Ehnen

Weingut Kohll-Reuland

Der fülligere Typ eines Luxemburger Spätburgunders. In der Nase üppig-dichtes Fruchtbukett von roten Johannisbeeren, Preiselbeeren und Himbeer-Gelee. Am Gaumen gut strukturiertes und kräftiges Tanningerüst mit Aromen von Milkschokolade, Johannisbeer-Marmelade und Nuancen von Vanilleschoten. Der recht füllig wirkende Pinot Noir hat mächtig viel Körper und eignet sich bestens als Winterwein zu deftigeren Speisen. ++

Crémant Brut

Weingut Schlink-Hoffeld

In der Nase Agrumen, Himbeereiscreme und dezente Noten von Sahneschokolade und Nüssen. Leicht rauchiger Unterton. Am Gaumen ist der Crémant aus Machtum nachhaltig, er gefällt mit seiner sauberen Struktur und der schönen Säure. Auch als Essenbegleiter empfehlenswert. ++

Crémant Poll-Fabaire Brut, Cuvée XX Anniversaire

Winzer-genossenschaft Vinsmoselle

Hochwertiger Crémant mit leicht nussigem Bukett, das auch an weißen Pfeffer und edelsüßes Paprikapulver denken lässt. Am Gaumen füllig. Ein Wein mit vollfruchtiger Aromatik und Akzenten von Mirabellen, frischen grünen Mandeln und Limetten. Im Abgang sind Noten von blondem Tabak nachvollziehbar. Der mittellange Nachhall ist säurebetont. ++



(Fotos: Romain Batya)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
-	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
++	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
+++	sehr gut - very good - très bon
+++	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 4)

Gediegene Eleganz + une Cuisine Divine



Helmut Thieltges im Gespräch

(Foto: Romain Batya)



Foto: ARNOLDI Grafik- und Fotodesign

Von Wilfried Moselt

Sonnora ist ein Schlemmer-Traum, den Onkel Herbert mit der abgegriffenen schmalen Geldbörse wohl nicht so ohne weiteres träumen wird. Das Waldhotel, umgeben von gesunder Natur aus einem Märchenbuch und in einem verzauberten Park gelegen, ist die Idylle, die sich ein Maler nicht romantischer hätte ausdenken können. Wer hierher kommt, vergisst schnell, dass es da draußen auch eine andere, eine graue Welt gibt. Und wenn Helmut Thieltges dann noch seine Wunder aus der Küche auffahren lässt, ist es an der Zeit, endgültig die Waffen der Skepsis zu strecken und sich nach Eden entführen zu lassen.



**Das Waldhotel
wurde von Vinzenz
und Maria Thieltges
gegründet**

(Foto: Romain Batya)

Das von den Eltern Maria und Vinzenz in der Südeifel erbaute und 1978 eröffnete Haus des heutigen Inhabers Helmut Thieltges zählt mittlerweile zu den ersten Adressen der Republik. Anfangs als Pension und Ferienhotel gedacht mit A-la-Carte-Speiseangeboten ohne Ansprüche auf Auszeichnungen, sollte das Ziel sein, die Gäste zufriedenzustellen und keinesfalls die eigene Person in den Vordergrund zu rücken. An dieser Grundhaltung hat sich hier in der Tat bis dato nichts geändert, auch wenn sich das Ganze nunmehr auf einer völlig anderen Ebene bewegt. Dem Wohlbefinden der Gourmets wird nach wie vor Priorität eingeräumt, und dem humorvollen, locker und so erfrischend normal auftretenden Meister mit dem verschmitzten Lächeln in den Augenwinkeln, der bei aller Strenge, wenn es um die Sache geht, für Diktatur in der Küche nichts übrig hat, scheint es offensichtlich insbesondere um den leidenschaftlichen Spaß an seinen Kreationen zu gehen und nicht um schnöden Mammon. „Wenn ich abends zufriedene Gesichter sehe, geht es mir gut.“ Und genauso wird es empfunden.

Den ersten Michelin-Stern gab es vor 30 Jahren, den zweiten 9 Jahre später, und seit inzwischen 12 Jahren in Folge hat Helmut Thieltges drei Sterne und ist in allen Restaurantführern ganz vorne angesiedelt. Nicht von ungefähr zählen zu seinen weiteren Auszeichnungen 19,5 von 20 Punkten von Gault Millau, 5 von 5 Kochlöffeln vom Schlemmer-Atlas, 5 von 5 Varta-Diamanten und 5 von 5 F vom Feinschmecker, denn im Sonnora-Hotel wird hart an der Grenze zum Überirdischen gekocht (siehe nachstehenden Beitrag: „Hart an der Grenze zum Überirdischen“).

Das luxuriös ausgestattete Haus mit der Küche, die dazu angetan ist, zur Sünde zu verführen, ist ein wahrer Gourmet-Tempel mit höchstem Wohnkomfort und einem erfreulich harmonischen Ambiente, mit einem solidarisch mit der Geschäftsführung handelnden Personal („Wir beschäftigen keine Saisonkräfte und legen Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter gut bezahlt werden und sich bei uns und bei ihrer Tätigkeit wohlfühlen“, sagt Helmut Thieltges) und mit einer sehr angenehmen Hausherrin mit Bodenhaftung, Ulrike Thieltges, die jeden Gast so herzlich unkompliziert willkommen heißt.



**Blick in den
Speisesaal**

(Foto: Romain Batya)



**Das Sonnora
ist auch ein
komfortables Hotel**
(Foto: Romain Batya)

Das Waldhotel, das den Aufenthalt zu einem kleinen Urlaub mit Entspannung, Erholung und Genuss werden lässt, verfügt über 38 Betten – und das überrascht! – in keineswegs unbezahlbaren 18 Doppel- und 2 Einzelzimmern, jeweils unterteilt in sechs unterschiedliche Kategorien. Die Einrichtung mit goldgeränderten Lichtschaltern, stilvollen Möbeln und filigran gestalteten Dekorkompositionen in den Zimmern und nicht zuletzt mit zeitgerecht eingerichteten Nasszellen wird jedem Anspruch gerecht. Das Gourmet-Restaurant, ein verwinkelt gestalteter Raum mit großen Fenstern und einem Blick in den parkähnlichen Garten bietet Platz für maximal 40 Gäste. Und wenn schließlich noch die Weinkarte des Hauses angesprochen wird, so geschieht das mit einem Ausdruck der Zufriedenheit, denn endlich wird der Weinfreund nicht von einem allzu französisch ausgerichteten Sortiment erdrückt, sondern auch reichlich durch andere Herkünfte erfreut wie zum Beispiel durch Weine aus Luxemburg, Deutschland und Österreich (wohl nicht zuletzt auch wegen der aus Österreich gebürtigen Sommelière Magdalena Brandstätter, die seit 4 Jahren im Hause tätig ist und eine sauber nach Lagen geordnete Weinkarte mit einem breitgefächerten Angebot an Spitzenweinen präsentiert).

So belegte der zum Hauptgang servierte 2009er Spätburgunder „Blauschiefer“ vom Weingut Meyer-Näkel aus Dernau an der Ahr mit seinem vorzüglich tiefen Fruchtbukett, das an Mandeln, grüne Nüsse und rote Johannisbeeren erinnerte, mit seiner harmonischen Struktur, dem feingliedrigen Körper und den ausgewogenen Schokoladennoten im Abgang einmal mehr, dass sich auch deutsche Rotweine keineswegs im Wettbewerb mit etablierten Rotweinländern verstecken müssen. Und wenn man den vorab zur Einstimmung servierten Schaumweinen bescheinigen will, dass nicht immer der teuerste auch der beste sein muss, so lässt sich feststellen, dass der typische Champagner aus der vornehmen „Quelle“ Ayala, der immerhin mit einem Vinalu-+ bewertet wurde, nicht unbedingt mit einem Vorsprung vor dem filigranen Rieslingsekt vom Weingut Rosch aus

Leiwien an der Mosel – (Vinalu-Bewertung: +(+)) – durchs Ziel ging, der in seinem sauberen Fruchtbukett an Agrumen, Pfeffer und wilden Honig denken ließ und mit seiner lebhaften Perlage und dem langen Nachhall ausgesprochen gut gefiel.

Ausflugsziele:

Trier, die älteste Stadt Deutschlands (Entfernung ca. 30 km), mit vielen römischen Sehenswürdigkeiten
Bernkastel-Kues, das Städtchen mit dem mittelalterlichen Charme, von wo man eine Schifffahrt auf der Mosel oder eine geführte Wanderung durch die Weinberge unternehmen kann, um den Moselwein zu probieren
Der Golfplatz Trier mit einem 18-Loch-Parcours (Entfernung 15 km)
Die Eifel mit Ausflugszielen für Naturliebhaber, Wanderer und Radfahrer
Das Land und die Stadt Luxemburg (Entfernung ca. 80 km)
Besuche bei Moselwinzern mit Weinproben (Kontakte werden gerne hergestellt)

Öffnungszeiten:

Restaurant

Mittwoch bis Sonntag
12.00 bis 14.00 Uhr und
19.00 bis 21.00 Uhr

Hotel

Mittwoch bis Sonntag
8.00 bis 22.00 Uhr
Das Restaurant und das Hotel sind montags und dienstags geschlossen.

Betriebsferien 2011/12

27.12.2011 bis 25.01.2012
11.07.2012 bis 25.07.2012

Waldhotel Sonnora

Auf'm Eichelfeld 1
D-54518 Dreis

Weitere Informationen unter: info@hotel-sonnora.de und www.hotel-sonnora.de



**Sommelière
Magdalena
Brandstätter**
(Foto: Romain
Batya)



Bis ins Detail durchdacht...
(Foto: Romain Batya)

Hart an der Grenze zum Überirdischen

Sein Königreich ist die Küche

Von Liliane Turmes und Romain Batya

Helmut Thieltges, der Sohn der Gastwirte Vinzenz und Maria Thieltges, die neben einer gut geführten Pension in Dreis ab Mitte der siebziger Jahre das Wagnis eingingen, auf einer Waldlichtung oberhalb ihres Hunsrücker Dorfes ein Waldhotel von besonderem Format zu errichten, ist ein stiller Genießer. Als Mann der Taten verliert er sich ungern in vielen Worten, es sei denn, er würde echte Gemeinsamkeiten entdecken rund um das Königreich Küche, die der immer konzentrierte, äußerst engagierte Gastronom – wie in unserem Fall – bei den spezialisierten Journalisten schnell herauszufiltern imstande ist.

Thieltges gibt selten Interviews, und hätten wir ihn nicht schon von früher her gekannt, wäre unser Unterfangen, über den weltweit anerkannten Koch zu berichten, wahrscheinlich im Keim erstickt worden.

„Ich halte sehr viel von der Luxemburger Kundschaft, da sind ganz viele Bonvivants darunter“, sagt der Meister, der jeden Tag in der Küche seines Gourmettempels steht, obwohl er zehn Köche und dazu noch einige Küchenhilfen beschäftigt. „Der Grund, warum das Sonnora so erfolgreich wurde, liegt darin, dass weder meine Eltern noch ich uns selbst verwirklichen wollten. Uns ging es immer darum, die Gäste zufrieden zu stellen. Nach diesem Motto arbeiten wir, seit wir das Sonnora 1978 eröffnet haben.“

Jetzt zur Adventszeit werden im Waldhotel Sonnora Wild und weiße Trüffel, feinstes Geflügel und zartes Fleisch verarbeitet. Bei unserem Besuch war gerade eine Fuhre frischer Jakobsmuscheln aus der Bretagne angekommen. ►

Feine Vichysoise...
(Foto: Romain Batya)



„Vieles liefert die Provence aus Luxemburg, doch das sind alles Sonderbestellungen, da ich noch höhere Qualität verarbeite, als das normale Angebot hergibt“ sagt der Chef, und fügt eine wichtige Aussage hinzu: „Wenn immer nur das Allerbeste verarbeitet wird, sind wir eigentlich nicht sehr teuer.“ Genau das haben etliche Gourmets längst erkannt, und bei Involtini vom Thunfisch, fein gewürzt mit Zitronengras, perfekt gegartem Kalbsbries als Chartreuse aufgetragen, ultrafrischen Jakobsmuscheln, mit Chicorée auf Eiswein glaciert, sowie optimal gebratenem Eifeler Hirschkalbrücken in der Nusskruste erleben sie regelmässig die Leichtigkeit einer unbetrübten Sterne-Küche.



...oder ultrafrische Jakobsmuscheln gefällig
(Foto: Romain Batya)

Die Weinkarte des Hauses

Von Wilfried Moselt

Im rheinland-pfälzischen Sonnora sind die Weine aus dem eigenen Land, aus der Alpenrepublik und dem Großherzogtum vertreten. Mit Vergnügen kann der Gourmet in der öno-philen Bibel schmökern, wo sich klangvolle Namen von Mosel, Saar, Ruwer, Nahe und anderen deutschen sowie luxemburgischen und österreichischen Herkunft aneinander reihen.

(Siehe oben am Ende des ersten Teils von Akte VIP)



Das Waldhotel Sonnora im Herbstnebel
(Foto: Romain Batya)



Peugeot 508 SW vor der Hoteleinfahrt
(Foto: Romain Batya)

Die Nobelkarosse

Von Romain Batya

Mit dem Peugeot 508 SW 2,2 HDi GT bietet der französische Hersteller nicht nur sein neues Flaggschiff in einer zweiten, sehr beliebten Karosserieform an. Der Kombi der Oberklasse birgt hinter dem GT-Kürzel am oval-sportlichen Lufteinlass der lang gezogenen Kühlerhaube auch einen Selbstzünder mit mehr als 200 PS und einem Drehmoment, das es in sich hat. Der Peugeot 508 ersetzt zweifelsohne den 607, dessen V6 HDi – was die Leistung und den Verbrauch angeht – nun nicht durch einen V6-Motor, sondern durch einen Vierzylinder mit 2,2 Litern Hubraum verbessert wurde. Der Ausdruck ist gezielt gewählt, denn das neue Aggregat bietet bei gleicher Leistung einen deutlich niedrigeren Verbrauch. Der gleiche Motor wird übrigens auch in den Diesel-Varianten des Jaguar XF und des Range Rover Evoque verbaut, fährt sich naturgemäß in diesen Fahrzeugen aber etwas anders. Und damit wären wir bei der Straßenlage, der Königsdisziplin der Marke mit dem die Zähne zeigenden Löwen. Die Franzosen haben bei der Konzeption des Fahrwerks keine Mühen und Kosten gescheut. Doppelte Dreieckslenker, Pseudo-MacPherson vorn, entkoppelte Achsschenkel sowohl an Vorder- und Hinterachse lassen die hohe Agilität bei dem vielen Komfort nicht zu kurz kommen. Die Fahrdynamik überzeugt, die Lenkung ist präzise. Etwas mehr als 8 Sekunden braucht der flotte Kombi für den Spurt von Null auf hundert. Der Verbrauch pendelt sich bei vorausschauender Fahrweise bei um die 6 Liter ein, wer etwas vehementer zur Sache geht, verbraucht mit dem eleganten Auto aus Frankreich um die sieben Liter auf 100 Kilometer. Dank eines Drehmoments von 456 Newtonmetern und einer exakt schaltenden Sechsgangautomatik bietet der Kombi hohen Fahrkomfort bei linear erscheinender Kraftausbeute. Die 1,8 Tonnen Gewicht spürt man – besonders auf breiten Boulevards und der Autobahn – kaum. Genau hier ist der 508 2,2 HDi GT auch zu Hause, und genau hier kann er sich mit den Größen aus deutschen Landen messen.

In Luxemburg liegt der Preis für dieses Fahrzeug bei 37.570,- Euro TTC (Stand: Dezember 2011)

Domaine et Tradition

Jahrgang 2010 in einer Sonderverkostung in Grevenmacher

Von der Vinalu-Redaktion

Im Weingut Bernard-Massard in Grevenmacher stand Anfang November eine Auswahl von Weinen der Luxemburger Winzervereinigung „Domaine et Tradition“ des ganz und gar nicht alltäglichen Jahrgangs 2010 zur Verkostung an, der den Weinmachern eine gehörige Portion an Können abverlangt hat und sich letztendlich unter den ausgezeichneten Millésimes der vergangenen Jahre sehr gut behaupten kann. Die Vinalu-Redaktion hat sich ein Bild von den 16 angestellten Weinen gemacht.

2010 Auxerrois „Domaine et Tradition“ + Clos „Mon Vieux Moulin“

Dichte Frucht im Bukett mit Noten von reifen Birnen, am Gaumen Anklänge an Mandeln, Aprikosen und Agrumen, recht rassige Struktur, frisch, lebendig, mit mittellangem Abgang

2010 Pinot blanc „Domaine et Tradition“ + Domaine „Clos des Rochers“

Im Bukett deutliche Noten von Zitrusfrucht und Bittermandeln, Nebentöne sind unverkennbar, erscheint am Gaumen etwas überladen vom Alkohol und ist recht säurebetont mit Aromen von Quitten und Limetten, ordentlich in der Struktur

2010 Riesling „Domaine et Tradition“ + Domaine „Clos des Rochers“

Lässt im vegetabilen Bukett an Aprikosen und Pfirsiche denken, am Gaumen sind Agrumen und Noten von Limetten und Äpfeln nachvollziehbar, noch kantig und nicht ganz im Gleichgewicht mit Aromen von Mandeln und Mirabellen im pfeffrigen Nachhall

2010 Riesling „Domaine et Tradition“ + Domaine Gales

Deutliche Anklänge an Äpfel, Birnen und Feuerstein im leicht rauchigen Bukett, mineralisch am Gaumen mit guter Struktur und Noten von gelben Früchten und Aprikosen mit langem Nachhall



Ein Teil der ausgewählten Weine
(Foto: Romain Batya)

2010 Riesling „Domaine et Tradition“ + Clos „Mon Vieux Moulin“

Noch verschlossen im Bukett mit Noten von Bienenwachs, am Gaumen Anklänge an Zitrusfrüchte mit verhaltenen Nebentönen, säurebetont, im zartbitteren Nachhall Aromen von Grapefruit

2010 Riesling „Domaine et Tradition“ +(+) Domaine Mathis Bastian

Sehr gute Fruchtausprägung im Bukett mit Anklängen an Pfirsiche, Zitronen und Aprikosen, markante Mineralik, sortentypisch mit leichten Salznoten, recht elegant mit sauberem Nachhall

2010 Riesling Ahn Palmberg „Domaine et Tradition“ + Domaine Mme Aly Duhr

Verhaltenes Fruchtbukett mit Noten von Grapefruit, gute Harmonie mit Rauchtönen am Gaumen, lebendig mit Anklängen an reife Zitrusfrüchte mit etwas Bonbon anglais, mineralisch im Abgang

2010 Riesling Wintrange Felsbiere

„Domaine et Tradition“ +(+)

Domaine Sonnen-Hoffmann

Dezentes reintoniges Bukett und sauber ausgeprägte Fruchtnoten am Gaumen, die an Stachelbeeren und Süßholz denken lassen, filigrane Struktur, feinnervig im langen Abgang

2010 Riesling VV „Domaine et Tradition“ +

Château Pauqué

Leicht schwefelige Noten im Bukett, am Gaumen reintonig mit Anklängen an gelben Pfirsich, ordentliche Struktur, Aromen von Äpfeln im zartbitteren Nachhall, typischer Gastronomiewein

2010 Pinot gris „Domaine et Tradition“ +

Domaine Gales

Filigranes Fruchtbukett mit rauchigen Noten, am Gaumen eine reiche Fruchtausprägung, die an Pfirsiche und Aprikosen denken lässt, etwas dumpf im Nachhall

2010 Pinot gris „Domaine et Tradition“ +

Clos „Mon Vieux Moulin“

Im Bukett sortentypisch mit Anklängen an reife gelbe Pflaumen, verhaltene Aromen von Mandeln und Aprikosen am Gaumen, ordentliche Struktur, leichte Nebentöne im Abgang

2010 Pinot gris „Domaine et Tradition“ +(+)

Domaine „Clos des Rochers“

Lässt im rauchigen Bukett an Birnen und Aprikosen denken, cremig, gut im Gleichgewicht am Gaumen, markant, dicht, nachhaltig, ein ausgezeichneter Essensbegleiter

2010 Pinot gris „Domaine et Tradition“ +(+)

Domaine Mathis Bastian

Ausgeprägte Anklänge an Zitrusfrüchte

im floralen Bukett, am Gaumen mineralisch mit Noten von reifen Trauben und Aprikosen, lässt an frisches Brot denken, filigrane Struktur, rassig, nachhaltig

2010 Pinot gris „Domaine et Tradition“ +

Domaine Mme Aly Duhr

Im Bukett Anklänge an exotische Früchte, am Gaumen deutliche Aromen von Ananas, mineralisch, arg mächtig, es fehlt etwas an Finesse

2010 Pinot gris „Domaine et Tradition“ ++

Domaine Sonnen-Hoffmann

Verhalten florales Fruchtbukett mit Anklängen an Agrumen, am Gaumen von einer feinen Struktur geprägt mit üppiger Frucht, die an Aprikosen und gelbe Pflaumen erinnert, würzig, harmonisch, feinnervig im Abgang, ein Wein zum Nachfassen

2010 Gewürztraminer „Domaine et Tradition“ +(+)

Domaine Thill

Im üppigen Fruchtbukett der Sortentyp par excellence, am Gaumen Noten von reifen gelben Pflaumen und Lakritz, harmonisch, reich an Aromen von exotischen Früchten und Golden-Delicious-Äpfeln, zugleich mit langem Nachhall im fruchtigen, leicht salzigen Abgang

Bilanz: *Es bleibt anzumerken, dass die Verkostung für den einen oder anderen Wein wohl zu früh kam. Zudem liegt die Vermutung nahe, dass durchaus nicht alle Betriebe hier ihre „Spitzen“ ins Rennen geschickt haben nach der Goetheschen Devise (siehe Beitrag „Easy Wines“ in dieser Ausgabe): „...handelt sämtlich nach der Vorschrift des heiligen Apostels, welcher spricht: Prüfet alles, und das Beste behaltet.“*



Gruppenfoto Mitglieder von Domaine & Tradition

(Foto: Romain Batya)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

—	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
—	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
+(+)	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel

Verfassungsmäßigkeit der Abgaben für Weinwerbung bestätigt

Kurzmitteilung der *Vinalu-Redaktion*

Das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig hat am Donnerstag, den 24. November 2011 bestätigt, dass die Erhebung einer Sondergabe für Absatzförderung für deutschen Wein verfassungskonform ist. (Quelle und Foto: DWI)

„Wir freuen uns sehr, dass auch das oberste deutsche Fachgericht die Verfassungsmäßigkeit der Abgaben und damit die Finanzierungsgrundlage der nationalen und regionalen Weinwerbbeeinrichtungen bestätigt hat“, sagte Monika Reule, Vorstand des Deutschen Weinfonds (DWF), unmittelbar nach Bekanntgabe des Urteils. Das sei auch eine wichtige Bestätigung für alle Abgabepflichtigen, die bisher ohne Widerspruch ihre Abgaben entrichtet haben.

„Die überwiegende Mehrheit der Winzerinnen und Winzer, Genossenschaften und Kellereien sehen die Notwendigkeit eines starken Gemeinschaftsmarketings für deutschen Wein im In- und Ausland und stehen zu uns und unserer Arbeit“, so Reule weiter. Mit dem heutigen Urteil sei sie zuversichtlich, dass der Deutsche Weinfonds, das Deutsche Weininstitut und die über gesetzliche Abgaben finanzierten regionalen Weinwerbungen ihre erfolgreiche Arbeit fortsetzen können. Das sei angesichts des hart umkämpften internationalen Weinmarktes für die gesamte deutsche Weinwirtschaft unverzichtbar.

(Abschließender Auszug aus dem Urteil des Bundesverwaltungsgerichts)

Das Bundesverwaltungsgericht hat auf der Grundlage der tatsächlichen Feststellungen des Berufungsgerichts entschieden, dass die Abgaben den in der verfassungsgerichtlichen Rechtsprechung entwickelten Anforderungen an die Zulässigkeit von Sonderabgaben mit Finanzierungsfunktion erfüllen: Die Abgabepflichtigen bilden eine homogene Gruppe, die den Aufgaben des Weinfonds hinreichend nahe steht. Der Gesetzgeber hat ihnen zu Recht eine besondere Finanzierungsverantwortung zugewiesen, weil die deutsche Weinwirtschaft erheblichen Beeinträchtigungen und spezifischen Nachteilen im transnationalen Wettbewerb ausgesetzt ist, die von den abgabepflichtigen Betrieben nicht mit zumindest gleicher Erfolgsaussicht wie durch ein abgabenfinanziertes staatliches Gemeinschaftsmarketing kompensiert werden können. Die Abgaben sind auch mit den Grundrechten und mit europäischem Recht vereinbar.



Champagne Laurent-Perrier & Vins Othon Schmitt

Die Geschichte des Champagner-Hauses Laurent-Perrier geht auf das Jahr 1812 zurück, als Alphonse Pierlot in Bouzy bei Reims die Marke unter seinem eigenen Namen gründet. Erst einer seiner Kellermeister – Eugène Laurent – bringt einen Teil des Doppelnamens ein, als er 1881 die Firma Pierlot erbt. Nach dem Tod von Eugène Laurent übernimmt seine Witwe Mathilde Perrier den Betrieb, und gründet die Marke Veuve Laurent-Perrier & Co.

Bereits 1914 produziert Laurent-Perrier 50.000 Kisten Champagner, und steigt durch die stetige Präsenz im England der 20er Jahre schnell in die Riege der führenden Marken auf. Nach dem zweiten Weltkrieg ist es an der Familie Lanson de Nonancourt, die Geschicke von Laurent-Perrier zu leiten. Ab 1949 führte Bernard de Nonancourt das Unternehmen, das zum grössten Familienbetrieb in der Branche aufgestiegen war mit Erfolg in die Gegenwart.

Bereits 1950 wurden Edeltanktanks bei Laurent-Perrier benutzt, 1959 kommt die erste Prestige-Cuvée „Grand Siècle“ auf den Markt. Nachdem 1968 die Cuvée Rosé Brut erstmals vermarktet wurde, führt Laurent-Perrier 1981 den Begriff Brut Nature mit dem Laurent-Perrier Ultra Brut wieder ein. Ab dem Jahr 2001 ist Laurent-Perrier Partner von Relais & Châteaux, einer weltweiten Vereinigung exklusiver Hotels und Restaurants.

Das Leitmotiv des Hauses ist einfach, und liest sich am Blumenbrunnen im Ehrenhof der Kellerei in Tours-sur-Marne: „Ne buvez jamais d’eau – Trink auf keinen Fall nur Wasser“

Wir beleuchten vier Weine der Champagnermarke, die seit Jahren in Luxemburg durch die Weingrosshandlung Othon Schmitt in Hellange, nah am Autobahnverteiler A3 – A13 gelegen, vertreten ist. Auch Othon Schmitt ist ein Familienbetrieb mit Geschichte, die Firma wurde 1850 in Luxemburg gegründet.

Laurent-Perrier Brut ist der repräsentative Wein für den Stil des Hauses. In der Nase frisch und komplex, mit Noten von Zitrusfrucht und Weinbergspfirsich. Am Gaumen vollmundig und ausdrucksvoll, mit gewollt dominanter Chardonnay-Note um Frische und Eleganz auszudrücken, enthält der Brut bis zu 20% Reserveweine, um Beständigkeit und ausgewogene Aromen zu gewährleisten.

Brut Millésimé 2002 ist selten, da nur allerbeste Jahrgänge bei Laurent-Perrier zu Millésimés oder Jahrgangschampagner verarbeitet werden. Das Bukett ist von blumigen Noten, Sommerfrüchten und Robinienhonig geprägt. Vielschichtig und mit subtiler Komplexität am Gaumen gefällt die erstaunliche Frische dieses Jahrgangsweins, der hervorragend zu Muscheln passt.

Bei der lachsrosa glänzenden Cuvée Rosé Brut ist es gelungen, die Farbe und die Aromenfülle des Pinot Noir ins rechte Licht zu rücken. In der Nase überwiegt die frische Frucht von Erdbeeren, Kirschen, und Himbeeren. Weich und rund im Mund ist der Rosé Brut mit lebhafter Säure und geradliniger Struktur ausgestattet. Er gilt weltweit als Referenz für Rosé-Champagner.

Grand Siècle stammt nur von Trauben aus Grand Cru-Lagen. Der Ausnahmewein reift mindestens sieben Jahre auf der Flasche, davon erzählt das komplexe Bukett nach kandierten Agrumen, Mandeln, Honig und Lebkuchen. Im Mund erstaunen die wandlungsfähige Fülle, die feine Mineralität, seine perfekte Balance und der beachtliche Nachhall.

Die Champagner von Laurent-Perrier sind auch in Magnum-, Jéroboam-, Mathusalem- und Salamanazar-Flaschen bei Othon Schmitt lieferbar. Detaillierte Infos unter der Telefonnummer 00352-515066-1 und auf www.othon-schmitt.lu



Easy Wines III

Top Choice for Young People

Von Wilfried Moselt

Der geschichtliche Rückblick zum Weinbau in Luxemburg und Deutschland (Fortsetzung 2)

Die Weinbaugeschichte des Großherzogtums Luxemburg im Herzen Europas, das eingerahmt von Belgien, Deutschland und Frankreich seine Eigenständigkeit über Jahrhunderte bewahrt hat, ist eng mit den Gegebenheiten an der Mosel verknüpft, an deren linkem Ufer der Wein auf einer Länge von 42 Kilometern zwischen Wasserbillig im Norden und Schengen im Süden wächst (in kleinem Ausmaß wird auch Weinbau am Unterlauf der Sauer, einem Nebenfluss der Mosel, betrieben).

Die Parallelen zum Weinbau auf der anderen Seite der Mosel im deutschen Anbaugebiet Mosel (vormals Mosel-Saar-Ruwer) sind sowohl von den geologisch-geographischen Konstellationen unverkennbar, als auch geschichtlich belegt, reicht doch der Weinbau in beiden Regionen bis in die Römerzeit zurück. Ganz wesentlich zum Gedeihen des Weinbaus trug diesseits und jenseits der Mosel die Gründung von Klöstern bei, in denen die Mönche (wohl nicht zuletzt um des eigenen Genusses willen) einen qualitativ ansprechenden Wein zu bereiten bestrebt waren.

Die häufigsten Bodenarten an der Luxemburger Mosel sind Muschelkalk, Keuper- und Tonmergel, was auch erklärt, warum die Burgundersorten hier optimal gelingen und der Riesling sich besonders fruchtig entwickelt. Die Ertragsrebläche beläuft sich auf 1.236 Hektar, was etwa 6 Millionen Rebstöcken und 500 bis 600 Arbeitsstunden pro Hektar und Jahr je nach Lage des Weinbergs entspricht. Luxemburg verfügt zwar nicht über die extrem steilen Weinbergshänge, wie man sie an der deutschen Mosel antrifft, allerdings sind 80 % der Weinberge in Hanglagen und lediglich 20 % in der Ebene am Flussufer angesiedelt.

Die Ertragsrebläche in Deutschland insgesamt beträgt über 100.000 Hektar, die sich auf 13 Weinbaugebiete verteilt, mit Rheinhessen an der Spitze, dessen Anbaufläche allein etwa 20 mal so groß ist wie die gesamte Weinbaufläche Luxemburgs.

Die Römergründung Trier – es ist die älteste Stadt Deutschlands – steht symbolhaft für den Beginn der deutschen Weinbaugeschichte, die eine turbulente Entwicklung erfahren hat. Über das, was manche Weinführer aus dem anglo-amerikanischen Raum über Deutschland berichten zu



***Blick von der Moselbrücke
in Remich (D,L)***

(Foto: Romain Batya)



***Weinberge bei
Remerschen (L)***

(Foto: Romain Batya)

müssen glauben, mag man sich indes nur wundern. Das Land sei kühl und feucht, heißt es da zum Beispiel, und Weinbau sei nur bedingt möglich. Solche „Experten“, die Luxemburg nicht einmal für erwähnenswert halten und von Deutschland nur das wissen, was sie aus mysteriösen Quellen abgeschrieben haben, sind bemerkenswert.

Die klimatischen Voraussetzungen für den Weinbau am 50. Breitengrad – und das gilt für Luxemburg wie für Deutschland – sind hervorragend, mit extrem langen Vegetationsperioden für eine perfekte Ausbildung der Fruchtaromen, weitestgehend warmen Sommern und zumeist eher milden Wintern (zumal entlang der Flüsse mit den mikroklimatischen Auswirkungen) und ausreichend Niederschlägen.

Rieslinge aus Deutschland und Luxemburg gehören mittlerweile unbestreitbar zu den absolut besten Weißweinen der Welt, und auch mit den Rotweinen muss man sich hier keineswegs verstecken. Es empfiehlt sich, die nachstehende Information des Deutschen Weininstituts (DWI) vom 28. 10.2011 zu beachten:

DEUTSCHES WEININSTITUT
www.deutscheweine.de



28. Oktober 2011

In einer verdeckten Vergleichsprobe von je 20 erstklassigen internationalen und deutschen Spätburgunder-Weinen, die heute auf Initiative des Deutschen Weininstituts (DWI) in London stattfand, haben sich die Spätburgunder aus den deutschen Anbaugebieten hervorragend behauptet. Sieben der zehn besten Weine der Probe kamen aus Deutschland!



Deutsche Spätburgunder international Spitze
Sieben der zehn besten Weine im internationalen IWSC-Wettbewerb in London kamen aus Deutschland. Die 13-köpfige internationale Expertenjury, der unter anderem die britische Weinkritikerin Jancis Robinson sowie Master of Wine Tim Atkin angehörten, zeigte sich überrascht von den herausragenden Qualitäten und der stilistischen Vielfalt der deutschen Weine. „Wir haben uns dieser Herausforderung bewusst gestellt, da wir schon seit langem von der internationalen Wettbewerbsfähigkeit unserer Spätburgunder überzeugt sind. Das haben unsere Weine heute eindrucksvoll bewiesen“, so Monika Reule, Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI).

(Auf weitere Details des Weinbaus in beiden Ländern mit den jeweiligen Weinbaugebieten, Weinorten, Weinlagen, Rebsorten und Weinarten werden wir in der nächsten Ausgabe von Vinalu im geschichtlichen Rückblick eingehen.)



Die Mosel bei Stadtbredimus

(Foto: Romain Batya)

Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik geht es (wie in Folge 1 dargestellt) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier vorgestellten Weine sind süffig und unkompliziert, leicht zugänglich und eher moderat im Alkohol und sorgen nicht für Unwohlsein und einen Brummschädel. Entgegen unseren Gepflogenheiten geben wir nicht nur den Preis, sondern auch die Anschrift des Winzers oder Weinhändlers an. Weine aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle wollen wir hier nicht beleuchten.

Top Choice No. 1

2010 Altenberg Riesling Kabinett

(9,5 ° Alkohol)

Üppige Fruchtnoten im Bukett mit Anklängen an Aprikosen und Pfirsiche, Erdbeeren und frisches Brot, am Gaumen reich an Fruchtaromen, die an Mirabellen, Williamsbirnen, Ananas und Limetten denken lassen, filigrane Struktur, mittellanger Abgang, markantes Süße-Säure-Spiel, ein feiner Wein zum Nachfassen, leicht und bekömmlich. (13 Euro)

Nicht uninteressant für den jungen Weinfreund (und nicht nur für den) dürfte sein, dass das Weingut von Otheграven dem bekannten Fernsehmoderator Günther Jauch gehört. Der 55-Jährige ist mit seiner Frau Thea seit 2010 Inhaber des Anwesens. Er hat das Weingut von Frau Dr. Heidi Kegel erworben, die es 2005 von ihrer Tante Maria von Otheграven geerbt hatte. Es war ihm eine Verpflichtung, das Weingut in die Tradition derer von Otheграven zurückzuführen, das seit dem 16. Jahrhundert besteht und sich seit 1805 in Familienbesitz befindet. Eine Großmutter Jauchs, der nun das Gut in der 7. Generation führt, war eine geborene von Otheграven. Der Betrieb zählt übrigens zu den Gründungsmitgliedern des VDP, des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter.

Der Kanzemer Altenberg, das Herzstück des Guts, ist ebenso wie das herrschaftliche Gutsgebäude und der Park denkmalgeschützt und dürfte mit 250 m Ausdehnung eine der längsten Steillagen der Welt sein. Geschäftsführer und Kellermeister



(Foto: Romain Batya)



Blick auf die Weinlage Altenberg
(Foto: Wilfried Moselt)



Das Weingut von Otheграven
(Foto: Wilfried Moselt)

Andreas Barth, seit 2004 im Weingut tätig, möchte den Weinen Raum geben, ihr Wesen zu entfalten: „Wenn das Lesegut in den Keller eingebracht ist, überlassen wir den Most weitestgehend sich selbst und seinen natürlichen Hefen. Wir reduzieren unser Eingreifen auf ein Minimum und gehen mit Achtung vor der Natur vor. Wir wollen die Weine in ihrem Reifeprozess fürsorglich begleiten. Trockenbeerenauslesen sind für uns eher ein schmückendes Beiwerk und spiegeln nicht die Lagen wider. Um einen Jahrgang zu definieren, braucht man ein breites Spektrum an Lagen.“

Bezugsquelle: Weingut von Otheграven, Weinstraße 1, D-54441 Kanzem.

Weitere Infos unter Telefon 0049(0)6501-150042 und www.von-othegraven.de



Andreas Barth, Kellermeister von Otheграven
(Foto: Wilfried Moselt)

Top Choice No. 2

2010 Riesling Vin Moelleux Fass 32 (12 ° Alkohol)

Im Bukett Anklänge an Blumenwiese, grüne Mandeln und getrocknetes Gras, dazu gelbe Früchte, würzig-vegetabile Noten mit Noten von Bockshornklee und Mandelkuchen, am Gaumen elegant mit einer austarierten Balance zwischen fruchtiger Eleganz und feiner Säure, Aromen von Agrumen und reifen Aprikosen, cremig, blütenreiner Abgang mit langem fruchtigem Nachhall. (8 Euro für die 0,5-l-Flasche)

Das Weingut Bastian in Remich besteht seit 1972 und wird als klassischer Familienbetrieb mit besten Lagen im Remicher Primerberg und Goldberg sowie im Wellensteiner Fouschette und Kurschels von Mathis Bastian und seiner Tochter Anouk geleitet. Die Hauptrebsorten sind der Pinot Gris und der Riesling, die die Hälfte der derzeit im Ertrag stehenden Anbaufläche von knapp 14 Hektar ausmachen. Bastian ist übrigens eines der Gründungsmitglieder der Winzer-Interessenvereinigung Domaine & Tradition, die bestrebt ist, die Luxemburger Weinbaugebiete zu fördern.



(Foto: Romain Batya)

Ein Schwerpunkt der Weinerzeugung ist hier u. a. der strohgelbe Crémant, der aus einer Cuvée aus Riesling, Pinot Blanc (Weißburgunder) und Auxerrois bereitet wird und sich mit seinen ausgeprägten Anklängen an Weinbergspfirsich und den dezenten Noten von Brioches vorzüglich als Aperitif eignet.

**Bezugsquelle: Weingut Mathis Bastian,
29, route de Luxembourg, L-5551 Remich.
Weitere Infos unter Telefon (+352) 23 69 82
95 und domaine.mathisbastian@pt.lu**

Abschließend für Easy Wines III Auszüge aus Goethes berühmter Predigt auf dem Rochusberg bei Bingen aus dem Jahr 1814. Der Dichturfürst war zu diesem Zeitpunkt fast 65 Jahre alt und lebte – auch dem Wein sei Dank! – noch weitere 18 Jahre.

... Wer bei dem Genuss von vier Maß Wein, ja von fünf und sechs noch dergestalt sich selber gleichbleibt, dass er seinem Nebenchristen liebevoll unter die Arme greifen mag, dem Hauswesen vorstehen kann, ja die Befehle geistlicher und weltlicher Obern auszurichten sich imstande findet: auch der genieße sein bescheiden Teil und nehme es mit Dank dahin! Er hüte sich aber, ohne besondere Prüfung weiterzugehen, weil hier gewöhnlich dem schwachen Menschen ein Ziel gesetzt ward. Denn der Fall ist äußerst selten, dass der grundgütige Gott jemandem die besondere Gnade verleiht, acht Maß trinken zu dürfen, wie er mich seinen Knecht, gewürdigt hat. Da mir aber nun nicht nachgesagt werden kann, dass ich in ungerechtem Zorn auf jemanden losgefahren sei, dass ich Hausgenossen und Anverwandte misskannt oder wohl gar die mir obliegenden geistlichen Pflichten und Geschäfte verabsäumt hätte, vielmehr ihr alle mir das Zeugnis geben werdet, wie ich immer bereit bin, zu Lob und Ehre Gottes, auch zu Nutz und Vorteil meines Nächsten mich tätig finden zu lassen; so darf ich wohl mit gutem Gewissen und mit Dank dieser anvertrauten Gabe mich auch fernerhin erfreuen. Und ihr, meine andächtigen Zuhörer, nehme ein jeder, damit er nach dem Willen des Gebers am Leibe erquickt, am Geiste erfreut werde, sein bescheiden Teil dahin! Und auf dass ein solches geschehe, alles Übermaß dagegen verbannt sei, handelt sämtlich nach der Vorschrift des heiligen Apostels, welcher spricht: Prüfet alles, und das Beste behaltet.



Vor der Verkostung - Stilleben



*Detail Weingut Mathis & Anouk Bastian
(Foto: Romain Batya)*



*Die Primerberg-Rebgärten (Domaine Bastian)
(Foto: Romain Batya)*



*Junior-Chefin
Anouk Bastian
(Foto: Romain Batya)*

Buchstabe B

Bogdanusa Eine kroatische Weißweinrebsorte von der Insel Hvar, wo sie den größten Teil der Rebfläche einnimmt. Es gibt sie auch auf dem Festland in der Region um Split. Sie wird an der dalmatinischen Küste zuweilen als Dessertwein serviert, der Feriengästen bekannt sein dürfte.

Bombino Bianco Eine ertragreiche weiße Rebsorte Italiens mit ungezählten weiteren Namen wie Bambino oder Uva Romana, die vorwiegend in den Abruzzen angebaut wird und mit der Rebsorte Trebbiano d'Abruzzo identisch ist. Sie wird mittlerweile auch in Argentinien kultiviert.

Bombino Nero Die autochthone rote Rebsorte ist nicht mit der Bombino Bianco verwandt und kommt vor allem in Apulien, aber auch auf Sardinien vor. Die Weine aus den hellroten Beeren werden zumeist als Roséweine ausgebaut oder mit anderen roten Sorten verschnitten.

Borba Blanca Die autochthone ertragreiche weiße Rebsorte ist in Spanien zu Hause, vor allem in der Extremadura im Südwesten an der Grenze zu Portugal. Sie ist nicht verwandt mit der portugiesischen Neuzüchtung Borba. Die strohgelben Weine kommen weitestgehend als Verschnittweine zum Einsatz.

Bosco Der Name kommt aus dem Italienischen und bedeutet „Wald“. Bekannt ist der Begriff „Sottobosco“ im Zusammenhang mit Weinverkostungen, wenn es darum geht, Aromen in der Nase und am Gaumen zu definieren, die an Unterholz und Waldboden denken lassen. Die weiße Rebsorte, die vorwiegend im norditalienischen Ligurien beheimatet ist, soll von wilden Reben

stammen, die in einem Wald bei Genua gefunden wurden. Die ertragreiche, eher einfacher strukturierte Rebsorte bildet den Grundstock für den bekannten Wein der Region, den „Cinqueterre“.

Bourboulenc Die alte weiße Rebsorte mit den vielen Namen, u. a. Clairette à grains ronds, Clairette blanche (sie ist mit der gleichnamigen eigenständigen Rebsorte Clairette blanche übrigens nicht verwandt!), Clairette dorée, Clairette dorée à Paulhan, Clairette grosse, Clairette rousse, Clairette du Var oder Grosse Clairette und einige mehr, wird in Südfrankreich seit Jahrhunderten angebaut. Es wird angenommen, dass sie ihren Ursprung in Griechenland hat. Sie ist wegen ihrer sehr späten Reife nicht unproblematisch im Anbau. In aller Regel werden die Weine mit anderen Weinen, z. B. auch mit dem bekannten Châteauneuf-du-Pape, verschnitten, um ihnen das notwendige Säurerüst zu vermitteln.

Bouvier Die weiße Rebsorte, die ihren Ursprung in der französischen Schweiz hat, ist hauptsächlich im österreichischen Burgenland verbreitet, wo man sie auch Bouviertraube nennt. Es heißt, dass ein gewisser Clotar Bouvier, seines Zeichens Weingutsbesitzer, sie um 1900 auf dem Balkan (im späteren Jugoslawien) inmitten anderer Rebstöcke entdeckte. Der goldgelbe Wein erbringt hohe Mostgewichte, ist von Muskataromen geprägt, eher mild im Säurebild und zugleich alkoholreich. Wegen seiner frühen Reife kommt der Bouvier in Österreich gerne auch als sogenannter Sturm (Federweißer) zum Einsatz.

Bovale Die Rebsorte ergibt tiefdunkelrote eher rustikale Weine und ist vor allem auf der italienischen Insel Sardinien zu Hause.

Brandig Bei einem zu hohen, schlecht eingebundenen Alkoholgehalt erscheint der Wein schon in der Nase und in der Folge am Gaumen brandig (brennend) und unharmonisch.

Braun Bei älteren Weinen erkennt man gelegentlich bräunliche Reflexe an den Rändern (siehe Easy Wines II, Kapitel 1, Die Farbe).

Breidecker Die weitgehend pilzresistente weiße Rebsorte wurde in der Forschungsanstalt in Geisenheim gezüchtet. Sie ist in Neuseeland verbreitet, aber auch in Kanada und den USA anzutreffen. Ihren Namen verdankt sie dem Auswanderer Hans Breidecker, der sie in Neuseeland bekannt machte.

Breit Erscheinungsbild eines Weins am Gaumen. Der Wein macht sich im Mund breit und zeigt keine Tiefe. Er wirkt plump (das war einst oft typisch für Grauburgunderweine, ist mittlerweile aber wohl ausgestanden).

Brillant Ein leuchtend klares, „blitzblankes“ Erscheinungsbild (siehe auch Easy Wines II, Kapitel 1, Die Farbe)

Brombeeraromen Ein Geruchs- und Geschmacksmerkmal, das typisch für Weine mit Cabernet-Sauvignon-Anteilen ist (siehe dazu auch Easy Wines II, Kapitel 3, Die Aromen im Wein) **Bronner** Die weiße pilzresistente Rebsorte ist eine Neuzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg aus dem Jahr 1975. Die kräftigen, fruchtigen Weine haben in ihrer Aromenausprägung eine nachvollziehbare Ähnlichkeit mit dem Weißburgunder.

Brunello Der Brunello di Montalcino ist einer der größten Rotweine der Welt. Er wird aus dem Sangiovese-Klon Sangiovese Grosso bereitet. Das

Anbaugebiet ist in der Toskana südlich des Chianti-Classico beheimatet. Die über 100 im Weinbergsregister von Montalcino notierten Erzeugerbetriebe sind alle in oder rund um Montalcino angesiedelt. Die intensiv rubinroten, zu Granatrot tendierenden Weine mit häufig orangenen Reflexen zeichnen sich durch ein reiches und elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Unterholz (sottobosco) und Veilchen mit verhaltenen Vanillenoten aus und bringen eine facettenreiche Palette von roten und schwarzen Früchten an den Gaumen. Der Name Brunello wird auf einen inzwischen versickerten Bachlauf zurückgeführt, den es hier schon im 14. Jahrhundert gegeben hat. Die Bauern der Region nannten auch die auf den Hügeln rund um Montalcino wachsende Sangiovese-Rebe in der Umgangssprache Brunello. Der Ursprung des Namens Montalcino soll sich übrigens von Mons Licinus (Steineichenberg) ableiten, auf dem die Stadt gelegen ist.

Brut Eine Geschmacksausrichtung bei Schaumweinen (Crémant, Sekt, Champagner etc.), die folgende Abstufungen vorsieht: brut nature, brut zéro, ultra brut, sans dosage sind Schaumweine ohne Dosage (siehe dort), ihr Restzuckergehalt beträgt maximal 3 g/l; Schaumweine mit der Bezeichnung extra brut können bis zu 6 g/l enthalten, solche mit der Bezeichnung brut bis zu 15 g/l. Zudem gibt es die Bezeichnungen extra sec oder extra dry bzw. extra trocken für Schaumweine mit 12 bis zu 20 g/l und solche mit der Bezeichnung sec bzw. trocken mit 17 bis zu 35 g/l Restzucker, was bedeutet, dass die so ausgezeichneten Schaumweine weit davon entfernt sind, als trocken empfunden zu werden. Schaumweine mit 35 bis zu 50 g/l Restzucker werden als demi-sec bzw. halbtrocken und solche mit über 50 g/l als doux bzw. süß bezeichnet.

BSA Der biologische Säureabbau bzw. die malolaktische Gärung dient zur Reduzierung der Säure im Wein, bei der Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt wird, was den Wein weicher macht. Es handelt sich um ein bei Rotweinen recht gängiges Verfahren. Bei Weißweinen scheint diese Methode nur in Ausnahmefällen angezeigt zu sein (schon gar nicht für einen Riesling, der von seiner fruchtigen Säure lebt). Ein Beispiel für einen kaum noch zeitgemäßen Umgang mit BSA sind die Schweizer Weißweine (z. B. Chasselas) der „alten Schule“, von der man sich bei den Eidgenossen allmählich zu verabschieden scheint.

Bukett Das mit der Nase aufgenommene Zusammenwirken der Aromen und Duftstoffe im Wein (siehe dazu Vinalu 6, Easy Wines II, Kapitel 3, Aromen im Wein)

Buketttraube Der Begriff findet im allgemeinen Anwendung auf aromatische Rebsorten wie Gewürztraminer, Muskateller, Bacchus, Müller-Thurgau u. a. Es gibt aber auch eine Züchtung aus dem 19. Jahrhundert aus dem fränkischen Randersacker mit diesem Namen, die leichte, säurebetonte Weißweine hervorbringt und zum Beispiel noch im Elsass (unter der Bezeichnung Bouquettraube) oder auch in Südafrika anzutreffen ist.

Buttrig Buttrige Noten im Bukett erinnern an geschmolzene Butter. Sie sind gelegentlich bei fetten Chardonnays festzustellen, die eine malolaktische Gärung erfahren haben.



(Fotos: Romain Batya)



„Der Abstecher“, die neueste Serie in VINALU – Folge 2:

Der siebte Himmel über den Dächern von Esch-sur-Alzette

Von Liliane Turmes

Auf dem „Gaalgebierg“, dort wo jahrzehntlang das altehrwürdige Café Pavillon die Sonntagsausflügler aus der Minette-Metropole mit Sinalco und Grenadine, mit Bier von Battin und Rivaner von der Luxemburger Mosel zufrieden stellte, befindet sich nach größeren Umbauarbeiten seit geraumer Zeit ein kleines Designhotel mit einem Restaurant von deutlich gehobener Raffinesse. Das Glück im Grünen heißt „the Seven“, hoch über den Dächern von Esch gelegen mit Blick über den gesamten Süden des Großherzogtums.
(Bitte kursiv und mittig!)

Ab dem Spätsommer 2011 wurde die kulinarische Richtung des Hauses resolut umgestaltet, und nach einem Jahrzehnt der cuisine française sind ab sofort iberische Köstlichkeiten angesagt. Das kommt nicht von ungefähr, denn ausschlaggebend für den Wandel ist der Katalane Fernando Andreu, der neue Chefkoch des Hauses. Sowohl das Restaurant „le Pavillon“ als auch die Bar und der Zimmer-Service des Hotels „the Seven“ (die zusammengehören) bieten eine Vielfalt von kalten und warmen Speisen mit mediterraner Anmutung und echtem katalonischem Touch an.

Mittlerweile gibt es Tapas à gogo auf dem Escher Gaalgebierg – Tapas sind bekanntlich die spanischen Häppchen und bedeuten übersetzt: Deckel –, und eine ausdrucksstarke Palette von A-la-Plancha-Gerichten ergänzt die durchaus bemerkenswerte Speisekarte im Restaurant „le Pavillon“. Ab der Mittagsstunde kann man die iberischen Appetithäppchen sogar wie in Barcelona im Stehen in der Bar des Hotels (zehn Meter vom Restaurant-Speisesaal entfernt) genießen.

Der weiterhin im Art-Déco-Stil gehaltene Speisesaal bietet Platz für 55 Personen, und eine Etage höher befindet sich ein ausladender Bankettsaal mit bis zu 80 Sitzplätzen, der gerne für Familienfeiern



(Foto: Romain Batya)

Das Weinforum ist ausverkauft

Kurzmitteilung der *Vinalu*-Redaktion

Das Weinforum Mosel 2012 in Trier ist ausverkauft. Alle Karten waren schon wenige Stunden nach Beginn des Vorverkaufs in den Dienststellen der Landwirtschaftskammer am 2. November vergriffen. Seit dem Spätsommer hatte es zahlreiche Anfragen nach Karten für das Weinforum Mosel gegeben. Daher hatten sich die Veranstalter entschlossen, den Vorverkauf bereits Anfang November zu starten. Die Karten für den besonders beliebten Samstag waren binnen kürzester Zeit verkauft und schon am späten Vormittag meldete die Landwirtschaftskammer, dass auch für Freitag und Sonntag keine Karten mehr verfügbar seien. Beim Weinforum Mosel werden vom 20. bis 22. Januar in den Viehmarktthermen in Trier prämierte Weine von Mosel, Saar und Ruwer sowie von Staatssehrenpreisträgern der Region präsentiert. Zudem stellen Gemeinschaftsinitiativen des Gebietes ihre Weine vor.

Weitere Informationen unter:
www.weinforum-trier.de

oder Betriebsfeste angemietet werden kann. Außergewöhnlich ist zweifelsohne das turmartige Hotel „the Seven“, dessen Name sich schlicht und einfach von der Anzahl der Etagen ableitet. Die vierzehn Zimmer sind resolut modern gestaltet, ohne dass es jedoch an praktischem Nutzen und hochwertigem Komfort mangeln würde. Hier muss der Familie Schroeder ein besonderes Lob ausgesprochen werden. Das Boutique-Hotel beinhaltet auf der obersten Etage eine Mezzanine-Suite, deren Ambiente auch Jet-Setter zu beeindrucken vermag. Wer also im Süden Luxemburgs südländisch-katalanische Küche genießen möchte, und danach die Nacht im höchsten, nach Südwesten ausgerichteten Hotel der Minette-Metropole verbringen möchte, ist hier an der richtigen Adresse.

Ein Chefkoch aus Spanien...

Von Romain Batya

Fernando Andreu ist aus Liebe nach Luxemburg gekommen. Das klingt ungewöhnlich, ist aber keine erfundene Geschichte, da der 33jährige Koch aus Barcelona nach Esch-Alzette gefunden hat, weil seine Freundin bereits im „the Seven Hotel“ arbeitete. Vom Talent des kreativen Küchenchefs überzeugt, hat Dan Schroeder, der Besitzer des Landhotels hoch über der einstigen Eisenerzmetropole Esch, ihn nach einer kurzen Anlaufzeit zum „Executive Chef“ seines Hauses ernannt.

Andreu ist ein Selfmade-Man. Die Lehr- und Wanderjahre haben ihn nach der Hotelschule in Barcelona zuerst nach Andorra verschlagen, wo er im Hotel Roc Blanc arbeitete. Danach zog es ihn nach Girona, ins katalanische Innenland, dann ging er nach Dublin, wo er als Frühstückschef jobbte, um nachmittags der englischen Sprache wegen die Schulbank zu drücken. Anfang des Jahres kam Fernando nach Luxemburg. Der Katalonier hat die Speisekarte des „Pavil-



(Fotos: Romain Batya)



lon“ ordentlich umgekrempelt. Außer dem beliebten Wochenmenü (Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 19 Euro, Vorspeise und Hauptgang: 15,50 Euro, nur Hauptgang: 12 Euro), das von montags bis freitags zur Mittagsstunde angeboten wird, und dem ansprechenden Degustationsmenü mit sieben Gängen (55,- Euro pro Person; wird nur für den ganzen Tisch serviert) findet der Liebhaber südländischer Küche eine breite Palette an kalten und warmen Tapas.

Die Palette der Appetithäppchen reicht von Oliven über Manchego-Käse und Iberico-Schinken bis hin zu galicischem Pulpo, Butifarra mit Pilzen oder den unentbehrlichen „Patatas Bravas“.

Bei den A-la-carte-Gerichten halten Fisch- und Fleisch-Spezialitäten sich die Waage, laut Fernando Andreu sind das Lammkarree mit Gemüse-Couscous und Maronen, aber auch das Secreto-Filet vom iberischen schwarzen Schwein mit schmackhaften „bravas“ (gebratene Kartoffelwürfel) und saftigen, gegrillten Padròn-Paprikas untermalt, bei den Stammgästen beliebt.

Natürlich fehlen über die Wintermonate auch die obligaten Wildgerichte nicht, und langsam geröstetes Milchferkel (cochon de lait) ist fester Bestandteil der Karte. Auch Vegetarier werden im „le Pavillon“ fündig, und für Liebhaber von verführerischen

Desserts gibt es neben Crème Catalane und Parfait von weißer Schokolade eine ganze Fülle anderer süßer Schleckereien.

„the Seven Hotel“, 50, Parc Gaalgebierg, L-4142 Esch-sur-Alzette, Tel. +352-540228.

Weitere Infos: www.thesevenhotel.lu und reservation@thesevenhotel.lu

- 5 Minuten zum Stadtkern von Esch
- 5 Minuten zum Bahnhof von Esch mit TGV-Anschluss Paris
- 5 Minuten zum Theater und zur Rockhalle in Esch
- 10 Minuten zum Nationalmuseum in den Minen von Rumelanges
- 15 Minuten zur Philharmonie und zum Kunstmuseum (Musée d'Art) in Luxemburg Stadt
- 20 Minuten zum Internationalen Flughafen Luxemburg

Das Auto

Von Romain Batya

Der Lancia Delta ist ein Auto für Individualisten, denn allein von der Form her fällt der Italiener in der Menge der ach so vielen Null-acht-fünfzehn-Autos auf.

Die markanten Linien und die fließende Form wurden vom Centro Stile Lancia entwickelt, das wuchtige Heck des Fünfsitzers sticht genauso ins Auge wie die massiven, hochziehenden Heckleuchten, die nicht wie üblich teilweise mit in der Heckklappe verbaut, sondern in den breiten, hinteren Radkästen eingelassen sind.

Die neuerliche Modellpflege wird bestens am frisch gestylten Querrippen-Frontgrill sichtbar, und auch die Gliederung der Ausstattungsversionen ist einfacher geworden. Den Delta gibt es jetzt in den Varianten „Silver“, „Gold“ und „Platinum“. Auch die durchaus günstigen Ausstattungspakete „Technology Pack“ und „Hard Black“ sind für das Modelljahr 2011 neu. Vom alltagstauglichen Innenraum her ist der Lancia mit einem Audi A3 oder Volvo V50 vergleichbar, beim Delta ist jedoch die Rücksitzbank asymmetrisch geteilt und nach hinten verrückbar. Vom Federungskomfort her gibt sich der chic daherkommende Lancia eher sportlich, und auch die Bremsleistung lässt keine Kritik aufkommen. Was die Motorenpalette angeht: Benziner und Diesel.

Neu ist der 1,6-Liter-Turbodiesel mit 105 PS, der als Einstiegsmodell bei den Selbstzünder-Varianten gilt. Der Preis für den Lancia Delta 1.6 MultiJet Argento liegt in Luxemburg bei 21.090,- Euro TTC (Stand: Dezember 2011)



(Fotos: Romain Batya)

Garant für filigrane Weine mit Eleganz

Weingut Mathis Bastian & Fille aus Remich

Das Weingut Mathis Bastian & Fille ist ein Familienbetrieb mit Tradition, der vom Betriebsgründer Mathis Bastian und seiner Tochter Anouk geleitet wird. 13,70 Hektar Reben in den Lagen Primerberg, Foulschette, Kurschels und Goldberg rund um die Ortschaften Remich und Wellenstein werden mit großer Sorgfalt bearbeitet, um die hohe Traubenqualität zu gewährleisten.

Eine umweltgerechte Arbeitsweise und die schonende Behandlung des Lesegets im modernen Weinkeller, der oberhalb der Ortschaft Remich unmittelbar in den Weinbergen gelegen ist, sind selbst-aufgelegte Kriterien, nach denen seit Jahren im Weingut Bastian gearbeitet wird.

Der Sortenspiegel beinhaltet zur Hälfte Riesling und Grauburgunder. Auxerrois, Pinot Noir, Pinot Blanc und Chardonnay machen weitere 40 % aus, während sich die restlichen 10 % aus Gewürztraminer und anderen Sorten zusammensetzen.

Der Stil des Hauses ist klar definiert: Das Weingut setzt auf Frische und Eleganz. Alle Stillweine bestechen durch ihre filigrane Art, wobei die lebendige Säure und die erfrischenden Fruchtaromen eine wichtige Rolle spielen. Bastian produziert seit geraumer Zeit auch einen hochwertigen Winzersekt, der den Auflagen des Crémant de Luxembourg mehr als gerecht wird.

Weinkennern sind die in geringen Mengen vorrätigen Spezialweine von Bastian ein Begriff, und sowohl die Topweine der Linie Domaine & Tradition als auch der als Weißwein gekelterte Pinot Noir, der Chardonnay Barrique und die feinerben Spätlesen (Riesling oder/und Auxerrois Vin Moelleux) entwickeln ihr ganzes Potenzial erst nach einigen Jahren.

Was natürlich nicht heißen will, dass die Weine nicht auch sehr gut jung getrunken werden können.

Weingut Mathis Bastian & Fille, 29, route de Luxembourg in L-5501 Remich im Großherzogtum Luxemburg. Weitere Infos auf www.mathisbastian.lu sowie unter der Telefonnummer 00352-2369-8295.



Domaine MATHIS BASTIAN
Luxembourg



Ein Neunzigjähriger in Topform

Weingut Gales feiert 95 Jahre Betriebsgründung

Par Liliane Turmes et Romain Batya

Das Weingut Gales an der Luxemburger Mosel feiert diesen Tage nicht gerade sein hundertstes Gründungsjahr, aber 95 Lenze sind für einen klassischen Familienbetrieb eine lange Zeit.

1916 von Nicolas Gales gegründet, wurde das Unternehmen Ende der vierziger Jahre des letzten Jahrhunderts von Georges, Jules und Betty, den Kindern des Bech-Kleinmacher Weinpioniers, übernommen.

Marc Gales gab seinen Einstand in die ständig expandierende Firma Anfang der achtziger Jahre, und mit der teilweisen Kapitalübernahme der Caves St Martin in Remich wurde ein neues Kapitel in der Firmengeschichte geschrieben. So war es auch erneut vor knapp zehn Jahren, als die Caves Gales in Ellange-Gare im Jahr 2002 eine moderne Produktionsanlage für die Herstellung von Crémants einrichteten.

Im Juli dieses Jahres hat mit Isabelle, der Tochter von Marc und Monique Gales, die vierte Generation der Familie aus Bech-Kleinmacher ihren Einstieg in den elterlichen Betrieb gefeiert. Der Wahlspruch des Weinguts „Une Continuité dans la Tradition“ ist demnach gesichert.

Bevor auf die Zukunft des Traditionshauses angestoßen wurde, stand ein Besuch der Produktionsanlagen in Ellange-Gare auf der Tagesordnung. Kellermeister Arno Bauer erklärte in kurzen Zügen den Werdegang der Schaumweine und Crémants, deren Herstellung in der ersten Phase denen von Stillweinen ähnelt.

Nach der ersten Vergärung der Maische wird die Assemblage für die Cuvées zusammengestellt. Um die Geschmacksrichtung der Schaumweine zu bewahren (es handelt sich hier nicht um Jahrgangs-Cuvées), werden 15 % Reserveweine der vorherigen Jahrgänge eingebracht und reifen in großen Stahltanks über den Winter.



Gales Extra Brut
(Foto: Romain Batya)



**Gales Private Cuvée
fertig für den Versand**
(Foto: Romain Batya)

Un nonagénaire en pleine forme

95ième anniversaire des Caves Gales

Un des importants protagonistes de la Moselle Luxembourgeoise vient de fêter le 95ième anniversaire de sa fondation. Il y a presque un siècle que l'épopée des Caves Gales, situées aujourd'hui à Ellange-Gare et à Remich, a pris son début à Bech-Kleinmacher, où à la date du 20 avril 1916 Nicolas Gales mettait en œuvre les bases d'une entreprise familiale défiant le temps.

Fin des années quarante du dernier siècle, Georges, Jules et Betty – les enfants de Nicolas Gales – continuaient l'aventure en travaillant ensemble avec leur père dans un intérêt commun. Au début des années 1980, c'est Marc Gales qui reprend les rênes d'un domaine viticole en pleine expansion. En 2002, une étape importante a été franchie avec la mise en place d'un centre d'élaboration de Crémants de Luxembourg à Ellange-Gare d'envergure internationale avec une capacité de stockage de 1,5 millions de bouteilles. En juillet de cette année, Isabelle, la fille de Marc et Monique Gales, a rejoint l'équipe. Elle représente la quatrième génération d'une dynastie de maîtres vignerons qui ont contribué à sculpter de leur façon le paysage viticole du Luxembourg.

Im Frühjahr wird der Crémants-Grundwein dann in die typischen, druckfesten Flaschen gefüllt, wobei die Fülldosage, eine Mischung aus Champagner-Hefe und Rohrzucker-Sirup, beigefügt wird. Diese Phase wird auch Tirage genannt.

Die dann anstehende, traditionelle Flaschengärung dauert mindestens 12 Monate, doch Gärzeiten von 24 und bis zu 36 Monaten sind keine Seltenheit. Ursprünglich wurde diese Arbeit auf Rüttelpulten gemacht, bei den Caves Gales übernimmt mittlerweile eine computergesteuerte Anlage das Drehen einer Batterie von Gitterboxpaletten.

Die fertig gerüttelten Crémants werden je nach Bedarf maschinell degorgiert, dann mit der jeweiligen Versanddosage versehen, verkorkt, mit dem Muselet versehen und etikettiert. Auch die Verpackung in 6er-Kartons erfolgt automatisch. Dann ist der Crémant oder der Schaumwein versandbereit.

Die Familie Gales und Arno Bauer führten uns nach der Besichtigung der Kellerei in den Prübelraum im oberen Stockwerk des Centre d'Elaboration, wo wir fünf hochwertige Schaumweine und Crémants probierten:

Gales Rosé Brut Cuvée Première – Méthode traditionnelle

(100 % Pinot Noir)

Der lachsfarbene Schaumwein hat ein frisches Bukett von Himbeeren, roten Johannisbeeren, hellen Kirschen und Erdbeeren mit Sahne. Akzente von Agrumen und Haselnüssen sind nachvollziehbar. Am Gaumen elegante Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, eine gute Struktur und eine feine Säure. Ein Wein mit angenehmer Länge. +(+)

Gales Blanc de Blancs Extra Brut – Méthode traditionnelle

(40 % Chardonnay, 40 % Pinot Blanc und 20 % Riesling)

In der Nase nussig-würzig. Am Gaumen elegante Struktur mit blitzblanken Aromen und stabilem Säuregerüst. Filigraner Wein mit vegetabilem Unterton und sehr langem Nachhall. ++

Gales Private Cuvée Brut – Méthode traditionnelle

(40 % Chardonnay, 40 % Pinot Blanc und 20 % Riesling)

Das bekannteste Produkt des Hauses mit längerer Tradition als der Crémant Héritage zeigt sich etwas verhalten in der Nase; punktet mit viel Frische und erinnert an grüne Äpfel und Rhabarber-Mus. Am Gaumen vorab Toastbrot, etwas Limettenschale sowie Rhabarber-Kompott. Kristallin in der Struktur, präsent in seiner betonten Säure. +

Gales Jubilé Riesling Brut – Crémant de Luxembourg

(100 % Riesling)

In der Nase zuerst Aprikosen- und Mandarinentöne, dann Akzente von Haselnuss-Gebäck. Am Gaumen ausgeprägte, typische Rieslingsäure und ausgewogene Struktur. Hinterlässt ein sauberes Mundgefühl und eine erstaunliche Fruchtigkeit im beachtlichen Abgang. ++

Gales Héritage Brut – Crémant de Luxembourg

(48 % Riesling, 49 % Pinot Blanc und 3 % Auxerrois)

Der erste Crémant des Hauses, eine Hommage an die Winzersekte vergangener Generationen, gibt sich ganz klassisch mit seinem Bukett von Agrumen und Kräuterwürze. Am Gaumen ist er vollmundig und fruchtig bei einem dezenten Bitterton. +

Fazit: Alle Schaumweine und Crémants repräsentieren die Linie des Hauses, die auch den Stillweinen eigen ist, und beeindrucken durch ihre filigrane Art und Finesse.

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

—	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
—	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
+(+)	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel



Gales Rosé Brut
(Foto: Romain Batya)



Marc Gales, Ehefrau Monique, Tochter Isabelle, mit Kellermeister Arno Bauer (v. links n. rechts)
(Foto: Romain Batya)

Toscana-Tour (Folge 2)

I Collazzi und eine Villa für die Kunst

Die Fattoria mit dem Sinn für Ästhetik

Von Wilfried Moselt

Wer sich in dem auf zwei Ebenen angelegten Park vor der majestätisch auf einem Hügel keine zehn Kilometer vom Stadtzentrum von Florenz entfernt gelegenen Villa auf eine Bank setzt, die unter einem Baum steht, der so riesig ist, dass seine mächtigen Äste am Boden entlang zu kriechen scheinen, um das außergewöhnliche Naturphänomen abzustützen, wird einen besonderen Augenblick des Wohlbefindens erfahren angesichts der Ruhe und der ihn umgebenden Anmut.

Der Zugang zur Villa mit der beschaulichen Architektur, dem Swimming Pool aus gelbem und grauem Quarz und mit all den Kunstschätzen im Innern, für deren eingehende Betrachtung man sich wenigstens einen halben Tag Zeit nehmen sollte, ist ein Besuchermagnet erster Güte für Gäste aus aller Welt. Aber weil es in diesem Beitrag auch und vor allem um das Weingut I Collazzi gehen soll, das man nach einem kurzen Fußweg erreicht und in dem eine professionell ausgerichtete Verkostung mit feinen Weinen auf der Tagesordnung stand, muss die Schönheit der anderen Art eben hintangestellt werden.

Die Fattoria mit einem Landbesitz von knapp 400 Hektar, von denen 25 Hektar mit Reben bestockt und 120 Hektar mit Olivenbäumen bepflanzt sind, gehört den Geschwistern Carlo und Bona Marchi und wird heute von Stefano Morandi geführt, dem Neffen von Carlo und Sohn von Bona. Ein Teil des Anwesens liegt in einem natürlichen „Amphitheater“ mit südwestlicher Ausrichtung und mit einem Mikroklima ,

*Libertà IGT Toscana
wird aus 3 Rebsorten
zusammengestellt
(Foto: Liliane Turmes)*



*Die Fattoria I Collazzi
(Foto: Wilfried Moselt)*

das in der Regel wärmer und trockener ist als das in den umliegenden Weinbergen. Der hohe Anteil an Sonnenlicht und die hohen Tagestemperaturen bringen es mit sich, dass die landwirtschaftlichen Erzeugnisse Jahr für Jahr genügend Zeit haben, voll auszureifen.

Seit den 1990er Jahren erfolgte eine durchgreifende Änderung in der Außenwirtschaft und im Keller mit dem Ziel, hochwertige Weine herzustellen. Die eher ärmeren Böden aus Sand und Löss mit hohen Anteilen an Sandstein und felsigen Untergründen führten bei der Auswahl der anzupflanzenden Rebsorten dazu, dass vornehmlich Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot und Syrah und kleinere Anteile von Sangiovese-Reben zum Einsatz kamen.

Die Lese geschieht von Hand, die Verarbeitung naturgemäß nach Sorten getrennt, bis es schließlich zum Verschneiden der einzelnen Weine zu den Spitzenprodukten kommt, die es einmal mehr zu verkosten galt. (Nicht unterschlagen wird, dass auf dem Gut auch Bienenzucht in reiner Natur mit reichlich Blumen und Blüten betrieben wird.)

Mit dem Jahrgang 2008 wurde erstmals der Wein „Libertà“ erzeugt, eine Cuvée aus Merlot, Syrah und Sangiovese. Der verkostete Jahrgang 2009 aus 50 % Merlot und jeweils 25 % Syrah und Sangiovese, der sich ausgezeichnet präsentierte, brachte würzige Fruchtnoten ins Bukett und eine filigrane Struktur an den Gaumen, war ausgewogen, verhalten vom Holz beeinflusst, elegant und gefällig und verabschiedete sich mit einer dezenten dienenden Restsüße im Nachhall.

Während sich der verkostete 2009er „Bastioni“ doch über Gebühr vom neuen Holz geprägt zeigte und mit seinen deutlich in den Vordergrund tretenden Tanninen vorzugsweise als Begleiter zu Grillgut getrunken werden sollte und sich weniger für den solitären stillen Genuss eignete, war die vertikale Probe des „Collazzi“ von I Collazzi mit den Jahrgängen 2008, 2007, 2005 und 2001 ein Vergnügen. Den besten Eindruck hinterließ dabei der 2007er, der eine üppige Frucht mit Anklängen an rote Beeren ins Bukett und Fülle an den Gaumen brachte, gut im Gleichgewicht war und durch eine angenehme restsüße Fruchtausbeute im Abgang überraschte.

Das Weingut I Collazzi ist in der Ortschaft Tavernuzze in Impruneta südlich von Florenz inmitten des Chianti Classico angesiedelt.

Bilanz: Wer sich für Kunst und Wein interessiert, ist bei I Collazzi an der richtigen Adresse. (Für Ungeduldige: Weine wie den Libertà gibt es in Deutschland bei der Weinkellerei Spielmann in 97877 Wertheim, Tel. 09342-22030, norbert@weinkellerei-spielmann.de und bei Selektion Klaus Gundel in 82319 Starnberg, Tel. 08151-29580, info@klausgundel.de)



**Frittierte Zwiebelringe
und Salbeiblätter**

(Foto: Liliane Turmes)



**Rotwein-Assemblage
Collazzi IGT Toscana**

(Foto: Liliane Turmes)



Freelance Vins Fins

8a Konsdrefferstrooss L-6230 Bech
Tél 43 68 42 Fax 43 26 84



www.freelance-vins.lu



freelanc@pt.lu

Toscana-Tour (Folge 3)

Der springende Stier über der Sonne

Davide Sada in der toskanischen Maremma

Von Wilfried Moselt

Wer zur Fattoria Carpoli hoch über der Maremma kommt, von wo man einen Blick auf das nahe Meer und die Weinberge ringsum hat, sollte sich in Sadas Garten setzen und Davide um ein Glas von dem gut gekühlten, erfrischenden Vermentino IGT bitten, der aus der Region Casale Marittimo stammt. Er sollte die reine Landluft auf dem Hügel über den Rebhängen tief einatmen und bei dem Weißwein mit der feinen Fruchtausprägung im Bukett und am Gaumen – unverfälscht und ohne Holzeinfluss (zum Glück!), floral-lebendig und von filigraner Mineralik unterfüttert, mit Noten von exotischen Früchten, Aprikosen und Agrumen – den Rest der Welt für eine Weile vergessen.

Als Davide Sada im Jahr 2000 nach ausführlichen geologischen Studien den Entschluss fasste, zusammen mit seinem Önologen Maurozio Castelli in Casale Marittimo in der Toskana seine Karriere als Weinabenteurer zu starten, war er überzeugt, auf seinem Hügel 300 Meter über dem Meeresspiegel in dem Gebiet zwischen Casale Marittimo, Bibbona und Bòlgheri das geeignete Stück Land gefunden zu haben, um seinen Traum zu verwirklichen, Weine hoher Qualität erzeugen zu können.

Die Fattoria Carpoli umfasst heute 14 Hektar Weinberge auf Löss-Lehm-Böden und Kalksteinuntergründen, die in Verbindung mit dem gemäßigten Kleinklima, dem Licht und dem Seewind beste Voraussetzungen schaffen für den Anbau hochwertiger Rebsorten und den Ausbau eleganter Weine mit Persönlichkeit und individuell nachvollziehbarer Identität.

Die Rebflächen sind mit den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Alicante, ►

S A D A



Der Weinmacher Davide Sada lebt seinen Traum: „Wir vertreten den Standpunkt, dass ein Wein der natürliche Ausdruck des Ortes sein sollte, wo er gewachsen ist“, sagt Davide Sada. „Es gilt, die Eigenschaften der Traubensorte und des Terroirs zu beachten.“

(Foto: Fam. Sada)

Blick auf die Weinberge der Fattoria Carpoli
(Foto: Fam. Sada)



*Wahrzeichen der
Fattoria Carpoli*



Abendessen Al Fresco bei Davide Sada
(Foto: Romain Batya)

Vermentino und Montepulciano bestockt. Der Name der Rebsorte Montepulciano, die vor allem in den Abruzzen, in Apulien, in den Marken und in Umbrien beheimatet und neben dem Sangiovese die wichtigste Rebsorte Mittelitaliens ist, hat allerdings nichts mit der Stadt Montepulciano zu tun, wo der Vino Nobile di Montepulciano zu Hause ist, der hauptsächlich aus dem Sangiovese-Klon Prugnolo Gentile mit kleinen Anteilen anderer roter Rebsorten erzeugt wird.

Die herausragenden Weinlinien bei Davide Sada sind der oben angesprochene „Vermentino“ IGT, der stets reinsortig aus der Vermentino-Traube gewonnen wird, und die rubinroten Cuvées „Carpoli“ IGT aus in der Regel 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Cabernet Franc und 5 % Petit Verdot, der an rote Beeren, eingelegte Pflaumen und etwas Tabak mit einem Hauch von Marmelade denken lässt und sich mit einem langen Nachhall verabschiedet, und „Baldoro“ IGT aus 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Montepulciano und 5 % Alicante (wobei auch hier die Anteile der Rebsorten je nach Jahrgang variieren können), samtig am Gaumen mit Anklängen an Brombeeren und reife Pflaumen und einem deutlich vom Terroir geprägten Abgang.

Nicht unerwähnt bleiben soll auch der „Integolo“ IGT, ein Rotwein für alle Tage aus (bei dem hier verkosteten Jahrgang 2009) rund 65 % Cabernet Sauvignon und 35 % Montepulciano, der sich zunächst mit einem leichten (sich schnell verflüchtigenden) Luftböckser vorstellte und in der Folge eine gute Fruchtausprägung mit Noten von Brombeeren und Mandeln und eine ordentliche Struktur an den Gaumen brachte.

*Bilanz: Genussvoll gemütlich war's bei Davide Sada und seinen Mitarbeitern im prächtigen Garten des Weinguts.
(Für Ungeduldige: Sadas Weine gibt es in Deutschland bei der Weinagentur Eberhard Schröter in 79104 Freiburg, Tel. 0761-2025460, cinghiale@t-online.de)*



*Winzer Davide
Sada im Gespräch*
(Foto: Romain Batya)



POLL-FABAIRE CELEBRATES 20 YEARS



Toskana-Tour (Folge 4)

Porträts und Verkostungsnotizen

Von Liliane Turmes

Im dritten Teil unserer Reportage besuchen wir die Weingüter Vignamaggio, Castellare di Castellina und Felsina im Chianti Classico-Gebiet sowie Podere Sapaio in der Maremma.

Vignamaggio

Greve in Chianti ist mit dem Auto in nur vierzig Minuten von Florenz aus erreichbar. Hier beginnt unsere Wein-Tour mit einem Besuch auf dem Weingut Vignamaggio. Die geräumige Renaissance-Villa beinhaltet nicht nur 85 Räume, sondern auch große Kellergewölbe, in denen seit sechshundert Jahren Wein bereitet wird.

Auch für Historiker ist der romantische Ort eine Anlaufstelle, immerhin wurde Mona Lisa, die von Leonardo da Vinci in Öl auf Leinwand verewigte Grazie, im Jahr 1479 auf Vignamaggio geboren. Seit 1988 gehört das Landgut Gianni Nunziante, der auf einer Fläche von mehr als fünfzig Hektar Rebgrärten größtenteils Sangiovese anbaut. Knappe achtzehn Prozent der Weinberge sind mit Cabernet Franc, Malvasia Lunga und Trebbiano Toscano bepflanzt.

Aus den beiden letztgenannten Sorten wird Vinsanto hergestellt. Hierfür werden die Trauben auf dem Dachboden der Villa während drei Monaten getrocknet, danach gepresst und zum Vergären in 75-Liter-Fässchen aus Eiche gefüllt, die nach dem Gärprozess versiegelt werden und mindestens vier Jahre reifen.



Blick von der Terrasse des Weinguts
(Foto: Wilfried Moselt)



(Fotos: Liliane Turmes)



Im Park der Villa Vignamaggio in Greve
(Foto: Liliane Turmes)

Castellare di Castellina

Von Greve aus erreichen wir Castellina in Chianti in einer knappen halben Stunde. Unser Ziel ist das Weingut Poderi Castellare, 1968 aus dem Zusammenschluss von fünf Winzerbetrieben entstanden und in den neunziger Jahren international bekannt geworden durch die Cuvée I Sodi di San Niccolò, eine der ersten Super-Tuscans, die nicht auf Basis internationaler Rebsorten wie Cabernet oder Merlot entstanden sind. Das Erstaunliche an diesem Wein – einer Cuvée aus 85 % Sangiovese und 15 % Malvasia Nera – ist die fast ausschließliche Verwendung von Sangiovese, wobei man wissen muss, dass Sangiovese ein Sangiovese-Klon mit etwas größeren Beeren ist.

Natürlich verkosteten wir diesen Roten mit seiner rauchig-animalischen Nase und der vielschichtigen Struktur. Vorab war jedoch die obligate, diesmal recht kurze Kellertour angesagt, und auch die Weinberge konnten wir auf einen Blick ins Visier nehmen, immerhin liegt Castellare direkt am Ortsende oberhalb der sanften Hügel, die gleichzeitig die eigenen Weinberge sind.

Ein weiterer großer Wein auf Basis von Sangiovese ist der Chianti Riserva Vigna il Poggiale, vollfruchtig und an Brombeeren erinnernd. Am besten gefielen uns jedoch die beiden einfachen Chianti Classico 2007 und Chianti Classico Riserva 2006 von Castellare, die sicherlich auch im Angebot des hiesigen Importeurs (www.vinissimo.lu) zu finden sind.

Fèlsina

Von Castellina geht die Fahrt weiter, etwa 30 Kilometer südöstlich in Richtung Siena. Unser Ziel ist die Fattoria di Felsina in Castelnuovo Berardenga im südlichen Grenzgebiet des Chianti Classico und der hier beginnenden Colli Senesi. Fattoria di Fèlsina ist ein weiteres Gut im Chianti, das für Tradition und Charakter, gepaart mit Weitsicht und Geschäftstüchtigkeit, steht.

Direkt am Ortseingang – das Schild Castelnuovo Berardenga kann man bereits lesen – geht es rechts an einer Zypressen-Allee entlang, bevor wir uns eine Minute später im Hof von Fèlsina befinden.

Caterina Mazzocolin, Tochter des Besitzers und Leiterin der hauseigenen Oenothek, empfängt uns herzlich, bevor eine wirklich professionelle Gutsbesichtigung, Tanklager, Maische- und Barrique-Keller inklusive, ansteht.

Die Philosophie der Familie Mazzocolin ist vergleichbar mit Castellare. Die Einzigartigkeit des Ursprungsgebiets sowie der autochthonen Traubensorten muss trotz aller Optimierungen



Die Weine von Castellare
(Foto: Romain Batya)



Trauben für Vin Santo
(Foto: Romain Batya)



Vinalu-Autorin Liliane Turmes während der Verkostung
(Foto: Romain Batya)



Die Weinberge der Fattoria Felsina
(Foto: Liliane Turmes)



Der Barrique-Keller von Fèlsina
(Foto: Liliane Turmes)



Caterina Mazzocolin Junior-Chefin bei Fèlsina
(Foto: Liliane Turmes)

und Modernisierungen in den Weingärten und Kellern komplett erhalten bleiben.

Rund ein Dutzend verkosteter Weine belegten diese Aussage, die uns von Caterina nochmals erläutert wurde. Unser besonderes Interesse galt der Chianti Classico Riserva DOCG Rancia 2006, granatrot, mit warm-würzigem Bukett und lang anhaltenden, weichen Tanninen, dem Fontalloro IGT Toscana, auch ein 100 % reiner Sangiovese, der an eingelegte rote Früchte und Rumtopf in der Nase erinnerte und am Gaumen durch feine Balance gefiel. Drittes Highlight war der Vin Santo di Chianti Classico DOCG, Jahrgang 2000. Noten von Quittengelee, frischem Rahm und Honig überwogen im vielschichtigen Aromenspiel dieses für eine lange Lagerung ausgelegten Dessert-Weins.

Podere Sapaio

In der Maremma, genauer gesagt im Bòlgheri-Gebiet zwischen Castagneto Carducci und Bibbona liegt das Weingut Podere Sapaio. Die Spezialität des Hauses sind Rotweine auf Basis von ursprünglich aus Bordeaux stammenden Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Merlot. Zusätzlich wird hier Olivenöl von eigenen Plantagen rund um die Wirtschaftsgebäude gewonnen. Die kaltgepressten Öle gelten als klassischer „gemischter Satz“ aus den Sorten Leccino, Moraiolo und Frantoiano.

Obwohl die genannten Bordeaux-Sorten seit mehr als fünfzig Jahren der Gegend zu Ruhm verholfen haben, werden bei Podere Sapaio neue Wege eingeschlagen, um die Qualität noch besser zu machen.

Massimo Piccin gründete das Weingut 1999. Er begann mit einer Anbaufläche von zehn Hektar, und heute umfasst das Gut rund fünfundzwanzig Hektar im Ertrag stehende Rebgräten. Der Berater von Podere Sapaio ist der bekannte Oenologe Carlo Ferrini.

Die beiden Weine Volpolo, ein eleganter Bòlgheri DOC Rosso, und Sapaio, ein gehaltvoller Bòlgheri DOC Rosso Superiore, sind für eine lange Lagerkapazität ausgelegt, dafür sorgen die dichte Struktur und der hohe Alkoholgehalt von 14,5 °.

Poderi Castellare in Castellina di Chianti und Fattoria Fèlsina in Castelnuovo Berardenga sind für Besucher das ganze Jahr über geöffnet. Weitere Infos unter www.felsina.it und www.castellare.it



(Fotos: Liliane Turmes)



Toskana-Tour (Folge 5)

Von Romain Batya

Im vierten und letzten Teil unserer ausladenden Weinreise durch die Toskana beleuchten wir fünf weitere renommierte Betriebe, die den Ruhm der Region ausmachen. Wir beginnen mit der Fattoria Fontodi der Gebrüder Giovanni und Marco Manetti in Panzano. Danach folgt ein Abstecher zur Villa Dievole im gleichnamigen Ort Dievole bei Vagliagli (Siena).

Dritte Etappe ist das neue Weingut Rocca di Montemassi von Zonin in Roccastrada, im Anschluss daran führt unsere Tour zur Design-Ikone Rocca di Frassinello in Gavorrano. Den Abschluss bildet ein drittes Weingut in der Maremma: Fattoria Le Pupille liegt direkt bei Grosseto in dem kleinen Ort Istia d'Ombro. Außergewöhnlich ist bereits die Tatsache, dass hier fast nur Frauen am Werke sind. Le Pupille gehört Elisabetta Geppetti, die kürzlich zur neuen Präsidentin des Konsortiums des Morellino di Scansano gewählt wurde. Und auch die charmante Valentina Valenza weiß, wie guter Wein gemacht wird – sie ist seit vielen Jahren die Kellermeisterin von Le Pupille.

Fontodi in Panzano in Chianti

Echten Weinkennern des Chianti Classico ist das Gebiet der „Conca d'Oro“ in Panzano ein Begriff. Sinngemäß übersetzt mit „göldene Muschel“, handelt es sich um eine muldenförmige, nach Südwesten ausgerichtete Hanglage direkt hinter Panzano. Hier herrscht ein besonderes Mikroklima, und hier liegt ein Großteil der Rebgräten von Fontodi. Das Bio-Weingut umfasst heute 80 Hektar Rebland und gehört seit 1968 der Familie Manetti, einer altehrwürdigen Dynastie, die Jahrhunderte lang für ihre Terracotta-Ziegel und -Gefäße bekannt war.

Durch Dino Manetti und seine Söhne wurde der biologische Weinbau in Panzano populär. Ungefähr 70 % der Weinberge um den Ort werden heute biologisch bewirtschaftet. Ab 1999 begannen die Gebrüder Manetti mit dem Bio-Wein. Insgesamt zehn Jahre haben sie gebraucht, um den Betrieb komplett umzustellen.

Der Rebbesatz wird zu 70 % für Chianti Classico genutzt, die restlichen 30 % sind IGT-Weine. Mehr als 95 % der Rebfläche ist mit Sangiovese bestockt, und wie bereits oben angedeutet, ist die „Conca d'Oro“ eines der besten Terroirs im Chianti für den Sangiovese. Um die alten Traditionen der Region zu bewahren, besitzt die Fontodi-Farm auch eine kleine Chianina-Zucht mit 25 Mutterkühen.

1. Wein: Fontodi Chianti Classico 2007

(Alkohol 14,5 °, das Brot- und Butterprodukt des Hauses. aus 100 % Sangiovese, 12 Monate in Barriques, danach einige Monate in der Flasche gereift)

In der Nase ziemlich rustikaler, typischer Sangiovese-Ton nach Back-



**Giovanni Manetti bei
der Verkostung**
(Foto: Romain Batya)



**Die Manetti-Familie
stellte früher auch
Terracotti her**
(Foto: Romain Batya)

pflaumen und mit animalischen Akzenten. Am Gaumen ausgeprägte Säure, mittlerer Körper, fruchtig-aromatisch und mit einem korpulenten Tanningerüst. + +

2. Wein: Fontodi Chianti Classico 1999

(Alkohol 13,5 °)

In der Nase feinsäuerlich mit einem Bukett von Kakaopulver und Kaffee. Am Gaumen schöne Balance, elegante Aromen von Heu und getrockneten Wiesenkräutern. Vielschichtige Struktur mit fein abgerundetem Tanningerüst. Lang im Nachhall. + (+)

3. Wein: Fontodi Vigna del Sorbo 2007

(Alkohol 15 °, aus 90 % Sangiovese und 10 % Cabernet Sauvignon)

Nase ausgesprochen fruchtig mit Akzenten von Backpflaumen. Am Gaumen mineralisch und mit ausgeprägter Säure. Schöne Aromenpalette, langer Nachhall. +

4. Wein: Fontodi Vigna del Sorbo 1999

(Alkohol 14 °, aus 90 % Sangiovese und 10 % Cabernet Sauvignon)

Nase rustikal, typisch für die Rebsorte. Gradlinig am Gaumen mit Aromen von Schlehenkompott. Erinnert im Abgang an kleine Königspflaumen. Der lange Nachhall ist fruchtig mit einer dezenten Bitternote. +

5. Wein: Flaccianello della Pieve 2007, Colli Toscana Centrale IGT

(Alkohol 15 °, ein Parzellenwein aus 100 % Sangiovese, 24 Monate in französischen Barriques ausgereift, das ist der große IGT-Wein von Fontodi)

Vielschichtiges Bukett von Tabak, Waldfrüchten und Rauch. Konzentrierte Frucht am Gaumen, intensive Struktur mit Aromen von roter Johannisbeermarmelade. + (+)

6. Wein: Flaccianello della Pieve 1997, Colli Toscana Centrale IGT

(Alkohol 13,5 °, ein großer Jahrgang in der Toscana)

Rustikales Bukett mit Anklängen an Schlehen-Marmelade und getrocknetes Gras. Am Gaumen Aromen von geröstetem Kaffee und kleinen roten Beeren. Würzige Anklänge im

Abgang. Im langen Nachhall gefallen die gut eingebundenen Tannine. + (+)

Fontodi di Giovanni & Marco Manetti.
(Firenze) www.fontodi.com

Villa Dievole in Castelnuovo Berardenga

Fünfundzwanzig Kilometer südlicher, in Richtung Siena liegt Dievole. Das 411 Hektar große Landgut in Vagliagli gehört zur Gemeinde von Castelnuovo Berardenga. Einst war Dievole ein autark funktionierender Landsitz der Adelsfamilie der Medici. Die Gebäude sind heute zum Hotel & Wine Resort Villa Dievole umgebaut worden. Auf knapp 90 Hektar werden Reben – fast nur Sangiovese – angebaut. Die historischen, jahrhundertealten Keller sind den Hotelgästen auf Anfrage hin zugänglich. Die Jahresproduktion liegt bei

ungefähr 350.000 Flaschen.

Andrea Orlandi, der Agronom des Landguts, sowie Angelo Dalbello, der Export-Manager, waren bei der Verkostung der Weine mit dabei.

1. Wein: Bianco di Dieulele 2010 Toscana IGT

(Alkohol 13 °)

An der Nase cremig mit Noten von Butterscotch-Kamellen. Vollmundig am Gaumen, durchaus säurebetont. O

2. Wein: Rinascimento Toscana 2009 IGT

(Alkohol 13 °)
Nase: fruchtig und leicht mineralisch. Gaumen: ein Passe-Partout-Wein, fruchtiges Bukett, kurz im Abgang und leicht bitter im kurzen Nachhall. O

3. Wein: Brocato Toscana 2007, IGT Toscana

(Alkohol 14 °, 14 Monate in Barriques gereift. Eine Assemblage aus 85 % Sangiovese, 12 % Merlot und 3 % Petit Verdot)
Nase nach Mon-Chéri-Pralinen (Kirschen in



**Blick in den neuen
Barriquekeller**
(Foto: Romain Batya)

**Der Chianti Classico
von Fontodi**
(Foto: Romain Batya)



Der Zauber der Toscana
(Foto: Romain Batya)

Schokolade). Frisch am Gaumen und mit mittlerer Struktur. Aromen von Kirschen hauptsächlich. Leichte Tannine im angenehmen Abgang. Nachhall mittellang und auf der anregenden Säure. + (Zu frischem Pecorino passte der Wein perfekt.)

4. Wein: La Vendemmia 2008, Chianti Classico DOCG
(Alkohol 13,5 °, Chianti aus 80 % Sangiovese und 20 % Colorino, Mammolo und Scilegiolo)

Nase verhalten, malolaktische Gärung durchaus nachvollziehbar. Am Gaumen leichte Struktur und mit mittlerer Länge. Ein moderner Chianti Classico für jedermann. O

5. Wein: „Novecento“ 2006, Chianti Classico Riserva DOCG

(Alkohol 14 °, 16 Monate Barrique, Sangiovese Piccolo – in purezza)

Der Wein wird nur aus Sangiovese Piccolo hergestellt und bietet ein floral-fruchtiges Bukett von Veilchen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen recht fruchtig und gut strukturiert, ist Novecento ein technisch einwandfreier Wein. O

6. Wein: Dieulele Chianti Classico Riserva 2005

(Alkohol 13,5 °)

Bukett von sehr reifen Trauben mit eleganten Rauchtönen und leicht salzig-mineralischen Nuancen. Am Gaumen zeigt er eine geradlinige Struktur mit denselben rauchig-salzigen Aromen im Abgang. Mittelanger, leicht tanningepprägter Nachhall. +

7. Vin Santo 2006 Dievole Chianti Classico DOCG

(Alkohol 15 °)

Hell amberfarben. Bukett von Trockenobst, erinnert hauptsächlich an Aprikosen. Am Gaumen die leichtere und trockenere Spielart eines Vin Santo. Ein moderner Ableger mit klarem geradlinigem Abgang und mittlerem Nachhall. +

Alles in allem werden bei Villa Dievole moderne, schnell und einfach zu trinkende Weine hergestellt. Außer dem Chianti Classico Riserva Dievole und dem Vin Santo leben die Weine von der Frische und sollten jung getrunken werden.

Società Agricola Dievole in I-53019 Castelnuovo Berardenga. Weitere Infos unter www.dievole.it

Wir verlassen das Chiantigebiet in Richtung Grosseto, um das dritte, bereits in der Maremma gelegene Weingut zu erreichen:



Die alte Kapelle der Villa Dievole

(Foto: Romain Batya)



Ein Teil des Fasskellers

(Foto: Romain Batya)



Dievole besitzt ein eigenes Restaurant

(Foto: Romain Batya)

Tenuta Rocca di Montemassi in Roccastrada

Das erst 2003 eröffnete Gut umfasst 430 Hektar, davon 160 Hektar Reben, die im Ertrag stehen. Auf annähernd 100 Hektar gedeiht Sangiovese, 25 Hektar sind mit Vermentino bepflanzt. Die restliche Fläche ist mit Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah und Viognier bestockt.

Im Moment werden bei Rocca di Montemassi 500.000 Flaschen pro Jahr produziert, doch die maximale Jahreskapazität des großen Weinguts beträgt das Vierfache: rund zwei Millionen Liter. Die Erklärungen während der Besichtigung der Anlagen gab die deutschstämmige Susanna Rometsch, der Önologe des Weinguts heißt Matteo Bertolini, und der Direktor der Kellerei ist Dottore Stefano Ferrante. Er leitete die Verkostung.

Einige der hier beleuchteten Weine sind nicht im Holz ausgebaut.

1. Wein: „Calasole“ Vermentino 2010, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 12,5 °, Ausbau nur in Stahltanks, Produktion: 120.000 Flaschen jährlich)

In der Nase leicht grasig, mit Noten von frischer Haselnuss und grünen Oliven. Am Gaumen erneut Aromen von grünen Oliven und Agrumen. Erinnert an Kräuterwürze und ist leicht phenolisch im Abgang. Der mittellange Nachhall ist säurebetont und etwas salzig. +

2. Wein: „Astraiò“ Viognier 2009, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 13,5 °, Produktion: 12.000 Flaschen jährlich)
Ausgereifte Frucht mit leicht süßlichen Akzenten im eleganten Bukett, Noten von Orangenschale und Silex sind deutlich zu erkennen. Am Gaumen ausgeprägte Aromen von Aprikosen und Mandarinen. Erinnert an die Condrieu-Weine von der Rhône. Aromatisch im Abgang, fruchtbetont im langen Nachhall. Erstaunlich sind die ausgeprägten Aprikosen-Töne. + +

3. Wein: „Astraiò“ Viognier 2010, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 13 °)
Elegantes, würzig-öliges Bukett zu Beginn, dann folgen Noten von Agrumen und Puffreis sowie dezente Untertöne von Marillen. Am Gaumen gute Frische und dezente Mineralität. Salzig-fruchtige Aromen überwiegen im mittellangen Abgang. O+

4. Wein: „Le Focaiè“ Sangiovese Maremma Toscana IGT 2010

(Alkohol 13,5 °, eine Assemblage aus 93 % Sangiovese und 7 % Syrah. Ausbau zur Hälfte im großen Fass aus slowenischer Eiche und zur anderen Hälfte im Stahltank)

In der Nase verhalten, Noten von hellen Kirschen, doch ein leicht

käsiger Unterton. Am Gaumen würzige Aromen, aber sehr tanninbetont im Abgang. Der Nachhall ist recht kurz. O

5. Wein: „Sassabruna“ (Quelle des Bruna-Flusses) Montere-gio di Massa Marittima DOC 2008

(Alkohol 13,5 °, Cuvée aus 80 % Sangiovese, 10 % Syrah und 10 % Merlot, Alterung 1 Jahr in Barriques, 25 % neues Holz)
Würziges-süßliches Bukett von Veilchen, Iriswurzel und kleinen roten Beeren. Am Gaumen süßlich-würzige Aromen (kleine rote Beeren) und etwas vegetabil im leicht salzigen Abgang. Kurz im Nachhall. O

6. Wein: „Sassabruna“ Montere-gio di Massa Marittima DOC 2009

(Alkohol 13,5 °)
In der Nase fruchtig-würzig mit eleganten, aber immer noch süßlichen Noten. Am Gaumen gute Struktur, etwas vielschichtiger als 2008. Die mittleren Tannine sind noch recht eckig, der Nachhall erscheint jedoch angenehmer als 2008. O+

7. Wein: Rocca di Montemassi 2008, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 14 °, die Önologen Denis Dubourdieu und Franco Giacosa waren hier gemeinsam am Werke. Produktion: 10.000 Flaschen pro Jahr. Der große Wein des Hauses, eine Cuvée aus 40 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon, 20 % Petit Verdot und 5 % Syrah – ein Bordeaux-Blend mit etwas Syrah).

In der Nase viel Brombeeren mit einem würzigen Unterton. Am Gaumen ausgeprägt süßlich-würzig mit Aromen von Brombeer-Marmelade und Weihnachtsgewürzen. Zeigt warme Tannine im Abgang und ist im mittellangen Nachhall stark fruchtig-würzig. +

8. Wein: Rocca di Montemassi 2009, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 14 °, Cuvée aus 40 % Syrah, 40 % Petit Verdot und 20 % Cabernet Sauvignon)
Würziges Bukett von schwarzem Pfeffer, Pflaumenmus und getrocknetem Gras. Am Gaumen würzig-fruchtig und mit süßlicher Aromenpalette. Im Abgang angenehm mit Noten von Unterholz und reifen Pflaumen. Gute Struktur und recht gelungene Balance für die Cuvée. + (+)

**Rocca di Montemassi (Casa Vinicola Zonin) in
Franzose Montemassi bei Roccastrada (GR)
www.roccadimontemassi.it**

Wir übernachten in einem Agriturismo in der Nähe des vierten Weinguts. Das Landhotel Relais Santa Genoveffa in Santagenoveffa bei Paganico (GR) www.hotelsantagenoveffa.it besitzt einfache Zimmer in ruhiger Lage, Schwerpunkte sind der lichtdurchflutete Speisesaal im Haupthaus sowie der große Pool. Am nächsten Morgen erreichen wir nach kurzer Fahrt:



Das hauseigene Weinmuseum



Ueberzeugender IGT Maremma Toscana 2009



Blick auf ein Rebenmeer



Das neue Weingut Rocca di Montemassi
(Fotos: Romain Batya)



Sortiertisch al fresco bei Rocca di Frassinello
(Foto: Romain Batya)



Keller Rocca di Frassinello
(Foto: Romain Batya)



Der Rote mit dem gleichen Namen wie das Weingut
(Foto: Romain Batya)



Effizient der Verkostungsraum
(Foto: Romain Batya)

Rocca di Frassinello in Giuncarico bei Gavorrana

Das ab 1999 geplante und mit einem gewaltigen Aufwand und einer finanziellen Einlage von um die 20 Millionen Euro erbaute Weingut ist mittlerweile zu einer festen Größe innerhalb der Top-Domänen in der Massa Marittima geworden. Das Landgut umfasst 500 Hektar, davon sind ungefähr achtzig Hektar mit Reben bepflanzt.

1. Wein: *Vermentino 2010 Maremma Toscana IGT*

(Alkohol 12,5 °)

Angenehmes Bukett von Limetten und Zitronenschale mit vegetabilem Unterton von Salbei und Liebstöckel. Am Gaumen zeigt der Wein zuerst salzige Akzente, die ins Bitter-fruchtige wechseln. Aromen von gelber Grapefruit und Anklänge von weißem Pfeffer im Abgang. Besticht mit frischem, langem Nachhall. +

2. Wein: *Poggio alla Guardia 2008, Maremma Toscana IGT*

(Alkohol 14 °, besteht aus 40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon und 20 % Sangiovese, Ausbau ohne Holz, der Wein reift in Stahltanks und dann in Zementtanks von 40.000 Litern) Fruchtig-elegantes Bukett von Backpflaumen, Chinatinte und eingelegten Kirschen, dazu leicht mentholische Nuancen. Am Gaumen säurebetont und mineralisch zu Beginn, dann Aromen von eingelegten Pflaumen und exotischen Gewürzen. Geradlinig im Abgang, Nachhall lang. +

3. Wein: „Ornello“ 2008, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 13,5 °, Ornello ist der Name einer Holzart aus der Gegend, Cuvée aus 40 % Sangiovese, 20 % Syrah, 20 % Cabernet Sauvignon und 20 % Merlot, acht Monate in Barriques vom 2ten Jahr gereift) Aromatisch und leicht harzig in der Nase. Anklänge an Karamell und geröstete Pinienkerne. Am Gaumen vollmundig und ausgeprägt saftig. Kernige Tannine und fruchtige Noten im anspre-

chenden Abgang. Nachhall mittellang. O

4. Wein: *Le Sughere di Frassinello 2006, Maremma Toscana IGT*

(Alkohol 13,5 °, Sughere ist der Name für die Korkeiche in der Maremma, Assemblage aus 50 % Sangiovese, 25 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, Lagerung zwölf Monate in Barriques, davon 50 % neu, 50 % zweites Jahr) Zuerst ausgeprägtes Bukett von Kirschen und Milkschokolade, dann salziger Unterton. Am Gaumen schön strukturiert und mit guter Balance, salzig im Abgang. Nachhall lang. + (+)

5. Wein: *Rocca di Frassinello 2006, Maremma Toscana IGT*

(Alkohol 13,5 °, Cuvée aus 60 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, lagert 18 Monate in Barriques, davon sind 70 % neu) In der Nase mineralisch und mit lebhaftem Fruchtbukett. Akzente von Brombeere und Johannisfrucht, untermalt durch feine Karamelltöne. Rund und gut strukturiert am Gaumen, mit Aromen von Brombeere, Schlehe und süßlichem Kirschlikör. + +

6. Wein: *Baffonero (Schwarzer Schnurrbart) 2007, Maremma Toscana IGT*

(Alkohol 13,5 °, Rotwein aus 100 % Merlot, Ertrag im Weinberg 25 Hektoliter/Hektar. 3600 Flaschen pro Jahr) In der Nase elegant, mit Noten von roten Beeren. Ausgesprochen fleischig-salzig durch die vorhandene Mineralität. Akzente von Himbeer-, und Johannisbeer-Marmelade. Am Gaumen beachtlicher Körper mit abgerundeten Tanninen, lebhafter Fruchtigkeit und spritziger Säure. Macht einen jugendlichen Eindruck. Leicht grüne Aromen im Abgang, bemerkbar im mittellangen Nachhall. + (+)

Rocca di Frassinello in Giuncarico bei Gavorrana (GR) www.castellare.it

Wir übernachten in einem Agriturismo in der Nähe: Relais Santa Genoveffa in Santagenoveffa bei Paganico (GR) www.hotelsantagenoveffa.it Am nächsten Morgen steht der Besuch des letzten Weinguts an.

Fattoria Le Pupille in Piagge del Maiano

Le Pupille ist ein alter Name und beschreibt ein Landhaus zwischen Scansano und Magliano, wenige Kilometer vom Meer entfernt. Das Weingut von Elisabetta Geppetti liegt aus Platzverhältnissen heute aber in einem Tal in Istia d'Ombrone. 70 Hektar Weinberge, zu 70 % mit Morellino di Scansano – der lokalen Bezeichnung für den Sangiovese – bestückt, sind das Ausgangsmaterial für fantastische Weine. Die Besatzdichte im Weinberg liegt bei 9500 Rebstöcken pro Hektar, der Ertrag pro Weinstock wird mit 1,5 Kilo Trauben angegeben. Die Jahresproduktion von Le Pupille beträgt 450.000 Flaschen, davon 300.000 Flaschen Sangiovese. Bei der Verkostung mit dabei waren die Kellermeisterin Valentina Valenza und Clara Gentili-Geppetti, die 20jährige Tochter der Besitzerin. Sebastiano Pompa, der Marketing Manager, sowie Elisabetta Geppetti stießen etwas später hinzu.

1. Weißwein: Poggio Argentato 2010, Toscana IGT

(Alkohol 12,5 °, 1,5 g/l Restzucker, Säure 6,8 g/l, eine Cuvée aus 60 % Gewürztraminer und 40 % Sauvignon Blanc)

In der Nase fruchtige Akzente von Agrumen, Puffreis und Rhabarber mit aromatisch-frischem Unterton. Am Gaumen gute Mineralität und elegante Säurestruktur. Aromen von grüner Ananas und Agrumen. + (+)

2. Wein: „RosaMati“ Rosé 2010, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 13 °, 4,5 g/l Restzucker, Säure 6,5 g/l, Cuvée aus 50 % Sangiovese, 50 % Syrah, Cryomaceration 12 Stunden bei 5 Grad, dann werden die Trauben gepresst, 10.000 Flaschen)

Klar kirschfarben. Liebliches Bukett von Erdbeeren, Kirschen und Bonbon Anglais. Mittlerer Körper mit vielschichtigen Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Ein frischer und eleganter Sommer-Wein. +

3. Wein: „Pelofino“ 2010, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 13,5 °, Cuvée aus 55 % Sangiovese, 30 % Syrah und jeweils 15 % Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Pelofino ist die ironische Bezeichnung für den Gentleman Farmer in der Maremma)

In der Nase würzig-fruchtige Aromen von roten Beeren, Unterholz und Steinpilzen. Am Gaumen mittlere Struktur von roten Beeren mit Untertönen von Kräuterwürze. Abgang angenehm, Nachhall relativ kurz. O



*Elisabetta Geppetti
(Mitte) mit Tochter
Clara und dem Autor*



*Agapanthus-Lilien im
Garten von Le Pupille
(Foto: Romain Batya)*

4. Wein: Fattoria Le Pupille, Morellino di Scansano 2010 DOCG

(Alkohol 13,5°, Cuvée aus 85 % Sangiovese, 10 % Malvasia Nero und 5 % Alicante)

Nase würzig-frisch, geradlinig, aber verhalten im Moment. Am Gaumen überwiegen warme, aber nicht eingebundene Tannine. Gute Struktur, mittlerer Körper. Abgang recht tanninbetont, Nachhall mittellang. +

5. Wein: „Poggio Valente“ Morellino di Scansano Riserva 2007 DOCG

(Alkohol 14,5°, Parzellenwein, Cuvée aus 95 % Sangiovese und 5 % Merlot)

In der Nase vielschichtige Aromen von roten Waldbeeren, besonders Brombeeren und eingelegte, dunkle Kirschen. Anklänge von Graphit zeugen vom mineralischen Terroir. Am Gaumen elegante und vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren mit rauchigem Unterton (Tabak und Birkenholzasche) und gut eingebundenen Tanninen. Abgang auf der eleganten Säure, mit einem langen Nachhall. Die leichten Bittertöne sind nicht störend. ++

6. Wein: „Saffredi“ 2007, Maremma Toscana IGT

(Alkohol 14,5°, Cuvée aus 47 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot und 8 % Syrah)

In der Nase vorerst Noten von Graphit, dann Brombeeren und Unterholz. Am Gaumen leicht fleischig-süßlich zu Beginn, dann überwiegen die fruchtigen Tannine des Cabernet Sauvignon und ein ausgeprägt salziger Unterton. Abgang fruchtig-mineralisch, langer Nachhall auf den leicht bitteren Tanninen. ++

7. Wein: „SolAlto“ 2007 Maremma Toscana IGT

(Alkohol 13°, edelsüßer Weißwein aus einer Cuvée von 40 % Traminer, 30 % Sauvignon Blanc und 30 % Semillon Blanc, Restzucker 130 g/l, Säure 5,5 g/l, nur im Stahltank ausgebaut)

In der Nase ausgeprägtes Bukett von Rhabarber-Kompott, Orangenschale und Kardamon. Am Gaumen cremig-fruchtig mit Aromen von Rhabarber und Orangenschale. Leicht rauchiger Anklang im Abgang. Der saubere Nachhall ist lang. ++

Fattoria Le Pupille von Elisabetta Geppetti in Piagge del Maiano, Località Istia d'Ombrore bei Grosseto (Maremma) www.fattorialepupille.it



Poggio Valente von Le Pupille

(Foto: Romain Batya)

**Hügelland rundum
Le Pupille**

(Foto: Romain Batya)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
-	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
+(+)	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel

Das Deutsche Weininstitut (DWI) hat im Rahmen des Sommelier-Cups 2011 Melanie Layer als beste deutsche Sommelière ausgezeichnet. Rund 30 Sommeliers und Mitarbeiter aus Gastronomie und Handel im Alter von 21 bis 69 Jahren hatten sich dem DWI-Sommelier-Cup gestellt, der am 13. und 14. November 2011 im Favorite-Parkhotel in Mainz stattfand. (Quelle und Fotos: DWI)



Melanie Layer gewinnt Sommelier-Cup 2011 des Deutschen Weininstituts

Von den Teilnehmern wurden unter anderem sehr spezielle Kenntnisse über die typischen Rebsortenmerkmale heimischer Weine, Strukturdaten zum Weinbau und Weinmarkt, die Weinbereitung oder das Weinrecht erwartet. Melanie Layer (re.) setzte sich als beste deutsche Sommelière im diesjährigen Wettbewerb durch.



DWI-Geschäftsführerin Monika Reule (li.) überreichte die Urkunden an die Gewinner, die als Preise attraktive Stipendien für die fachliche Weiterbildung im In- und Ausland erhielten. Sie betonte, dass das Leistungsniveau aller Wettbewerbsteilnehmer sehr hoch war. Den 2. Platz des Sommelier-Cups errang Tommy Hergenhan, Sommelier im Landhaus Eggert in Münster, gefolgt von Sabrina Gabriel, Commis Sommelière im Kölner Excelsior Hotel Ernst, auf Rang drei. Die Plätze vier und fünf belegten Manuel Bretsch, Restaurantfachmann im Weinrefugium Heidelberg, und Sven Ponge, Mitarbeiter im Weinkontor Riesling & Komplizen in Schwelm.

100 Jahre Weingut Schlink-Hoffeld in Machtum

Von Liliane Turmes

Kennern der Luxemburger Mosel ist das Weingut Jean Schlink-Hoffeld in Machtum und die dazu gehörende Vinothek „Wäistuff Deisermüll“ an der route du Vin in dem romantischen Ort Deisermüllen ein Begriff. Jetzt im Dezember feiert der mustergültig geführte Betrieb sein 100jähriges Bestehen.

1911 entstand an der Moselstraße im Luxemburger Machtum das neue Haus mit den Wirtschaftsgebäuden des Unternehmers Jean-Pierre Hoffeld. Neben Fasswein und den Produkten aus dem Bauernbetrieb stellte das Unternehmen Branntkalk an der Deisermühle her. Der Handel mit Kalk war einer der Gründe, warum Jemp Hoffeld vor dem Krieg bereits einen Lkw besaß.

Mit der Einheirat einundvierzig Jahre später von Jean Schlink in die Winzerfamilie begann eine neue Ära. Anfang der fünfziger Jahre führte der junge Mann aus dem Oesling (dem Norden Luxemburgs) Anne Hoffeld zum Traualtar.

Der Vater der Gebrüder René und Jean-Paul Schlink war ein Mann der Tat. Seine neuen Methoden bei der Weinbergsarbeit in den „Wengerten“ des Ongkâf, Widdem und Hohfels und die modernen Ideen der Weinherstellung machten dann den Erfolg des Winzerhauses aus. Fasswein wurde bei Schlink-Hoffeld immer weniger an den Handel abgegeben, dafür blühte das Geschäft mit dem Flaschenwein. Bereits 1993, als René Schlink, seine Frau Edmée und sein Bruder Jean-Paul das Weingut Jean-Paul Schlink übernahmen, war der Winzer aus Machtum für seine trockenen Weißweine bekannt. Der immer noch als Namensgeber des heutigen Winzerbetriebes figurierende Jean Schlink hatte kurz zuvor mit dem Bau des neuen Weinkellers seinem Lebenswerk die gebührende Krone aufgesetzt.

Heute arbeiten sechs Vollzeitbeschäftigte im elf Hektar großen Weingut Schlink-Hoffeld, dessen Bekanntheitsgrad durch den Bau der Vinothek vor fünf Jahren an der Luxemburger Moselstraße noch gestiegen ist. Seit 2008, nach einer vierjährigen Ausbildung in Avize (Champagne) und in Bad Kreuznach (Rheinland-Pfalz), hat mit Jean-Marc Schlink, dem Sohn von René und Edmée, die vierte Generation bereits ihren Teil Verantwortung am Familienunternehmen übernommen.



Familie Schlink
(Fotos: Romain Batya)



Was die Weine anbelangt, ist neben den Crémants von internationalem Rang, dem leicht erdigen Auxerrois 2010 und dem fruchtig-mineralischen Pinot Gris Arômes et Couleurs 2010 aus den besten Parzellen des Ongkâf, auch der ausgereifte Riesling Machtum Ongkâf 2009 Cuvée 100 Ans die Reise nach Machtum wert. Liebhaber von trockenem, elegantem Elbling, süßig-frischem Rivaner und mit Rauchton und Kirscharoma punktendem Pinot Noir kommen überdies auf ihre Kosten, da das Winzerhaus auch solche Weine perfekt auszubauen versteht.

Bei weiteren Verkostungen fielen uns aus dem rezenten Jahrgang 2010 der fruchtintensive und von floralen Akzenten geprägte Pinot Blanc Machtum Widdem sowie er elegante Riesling 2010 Machtum Ongkâf Arômes et Couleurs mit animierender Säure und dezent mineralischer Tönung auf. Mit ausgereifter Fruchtigkeit und einer an kleine rote Beeren erinnernden Aromenfülle stellt sich der Pinot Noir 2009 Machtum Ongkâf dar, während der Pinot Gris Hohfels aus dem gleichen Jahr durch die fruchtsüßen Aromen und die prononcierte Stoffigkeit herausragt. Liebhabern von leichtholzgeprägtem Chardonnay sei schlussendlich der Machtum Hohfels 2009 Barrique angeraten, der sich als ein exzellenter Begleiter zu Fisch in heller Sauce oder zu Kalbsleber mit Salbei und Kartoffelpüree empfiehlt.

Caves Jean Schlink-Hoffeld auf Nummer 1, rue de l'Eglise in L-6841 Machtum. Die Wäistuff Deisermüll auf Nummer 85, route du Vin direkt am Moselufer ist an den Wochenenden, das Weingut selbst über die Woche geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-758468 oder auf www.caves-schlink.lu

Monticello, home of wine enthusiast Thomas Jefferson

By David Copp

The visit to Thomas Jefferson's home, garden and vineyard was one of the most eagerly anticipated visits of our trip to Virginia's wine region.

Situated on a mountaintop next to Charlottesville, Monticello was the home of Thomas Jefferson. The 5000 acre plantation comprises the vineyards, orchards and potagers. Monticello is the only historic house in the U.S. featured on the Unesco World Heritage list.

We were met by Susan Stein Curator of the Thomas Jefferson Foundation and introduced to Gabriele Rausse, the man who restored the vineyards at Monticello and is widely regarded as the 'grandfather' of modern Virginian wines.

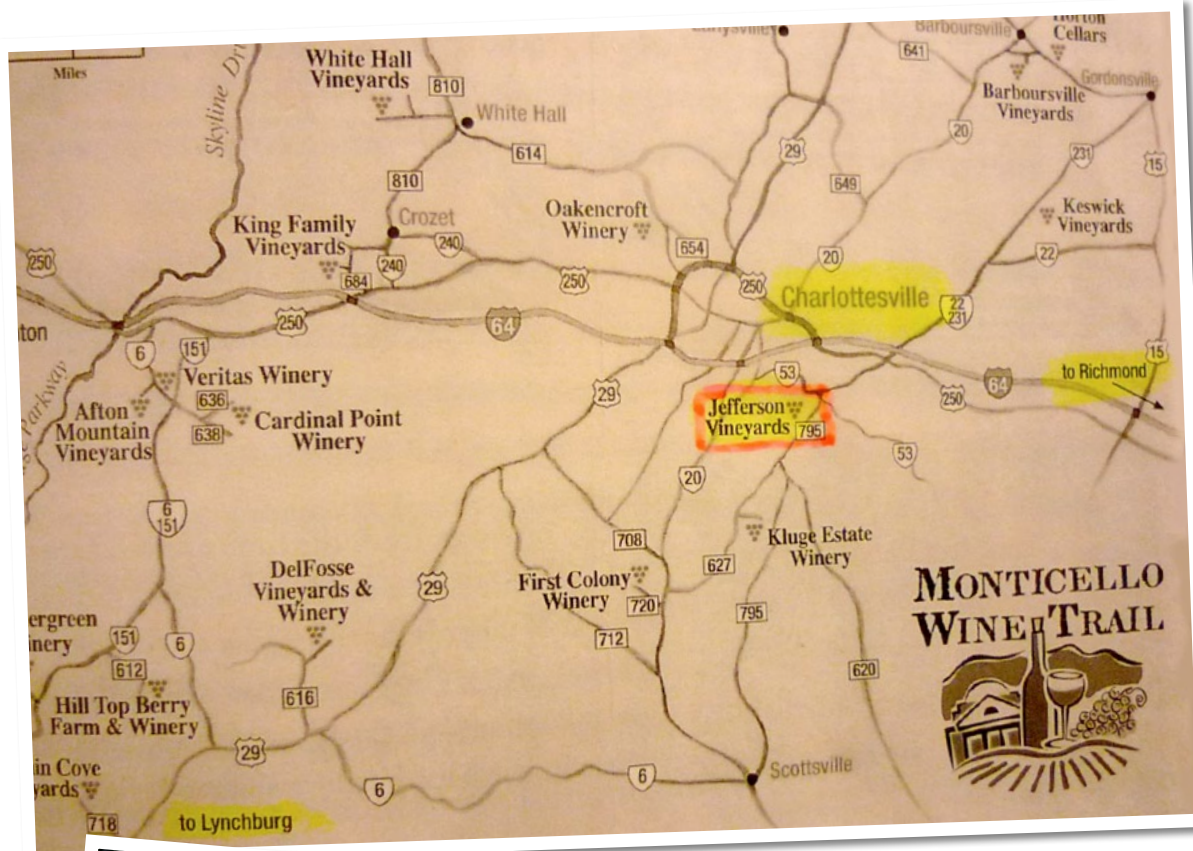
Born in Vicenza, Italy, he was invited by Gianni Zonin, head of Italy's largest privately owned wine business also from Vicenza, to advice on the development of Zonin's Barboursville Estate. Rausse came to Virginia, completed his assignment, and was so enamoured with the place that he has remained ever since.

Over the 35 years he has been in Virginia he has proved to be an outstanding plants man with a particular skill for propagation. He has planted forty vineyards and propagated several million vines.

And yet, soon after his arrival he was told by Virginian agricultural authorities that he was wasting his time trying to introduce *Vinifera* vines. Quite reasonably, the authorities preferred vigneron to plant native varieties or at least hybrids. They pointed out that Thomas Jefferson, a skilled horticulturalist, had tried on seven occasions to plant *Vinifera* vines in Virginia and had failed on each occasion - even with the help of Italian horticulturist Philip Mazzei and his team of Tuscan vigneroni.

Rausse told the authorities that he was confident that he could overcome the problems that Jefferson had encountered with *Vinifera* vines and that he hoped to prove himself helpful to the industry. He has certainly carried out his promise.

However, it was not easy going. Even after he had grafted *Vinifera* vines on to



Map of the Monticello Wine Trail



Monticello Estate

winter hardy, disease resistant native rootstock, he still lost 50 % of his first vines. But he persevered and it is largely thanks to his great skills in propagating Vinifera successfully at Barboursville nursery that the state has a thriving trade today. In 1979 he produced 15,000 bottles of wine from Vinifera varieties.

After six years at Barboursville he moved first to Simeon Farm (now called Jefferson) then to Kluge before starting his own winery. However, he frankly admits that he was not much of a businessman because he was far more interested in the propagation of plants than of money. It was absolutely fitting that he should be asked to become Assistant Director of Gardens at Monticello and restore its vineyards.

Rausse admired Jefferson for many reasons: his political vision, his championship of the role of the yeoman farmer in the newly independent United Colonies, and his genuine interest and knowledge of all kinds of plants. Rausse also approved of Jefferson's mission to encourage Americans to consume less hard liquor and drink more wine, particularly with food.

This benign and gentle Italian has reason to be proud of his achievement at Monticello because he did what the great polymath failed to do - successfully grow grapes at Monticello.

It was very thoughtful of the organisers to arrange our meeting with Gabriele Rausse in the orchard alongside the vineyard at Monticello, where an excellent light lunch had been prepared. Rausse endeared himself to us by bringing bottles of his own wine – a blend of Bordeaux varieties with Sangiovese!

We only conversed for a short time and yet learned so much from him. He considers young volcanic soils to be even better for vines than older ones. He believes that very good wines can be produced from the 'red clay' soil and also from the sandy-loam soils nearer the coast. He has never irrigated a vineyard in his life because he believes that vines should be encouraged to use their own efforts to find water and nutrients.

He says that after véraison, vines that have developed long roots systems tend to devote their energy to fruit rather than leaves.

For those planning to visit Virginia I strongly recommend making time to visit Monticello. Jefferson designed his house in the neo-classical style of Antonio Palladio, similar to that of Chiswick House in west London. However, Jefferson's home was atop an 850 ft high hill near Charlottesville in Albemarle County.

Visiting Monticello not only told us a lot about Thomas Jefferson, principle author of the Declaration of Independence and third President of the United States, but also gives us a valuable insight into the life of late eighteenth and early nineteenth century American society.

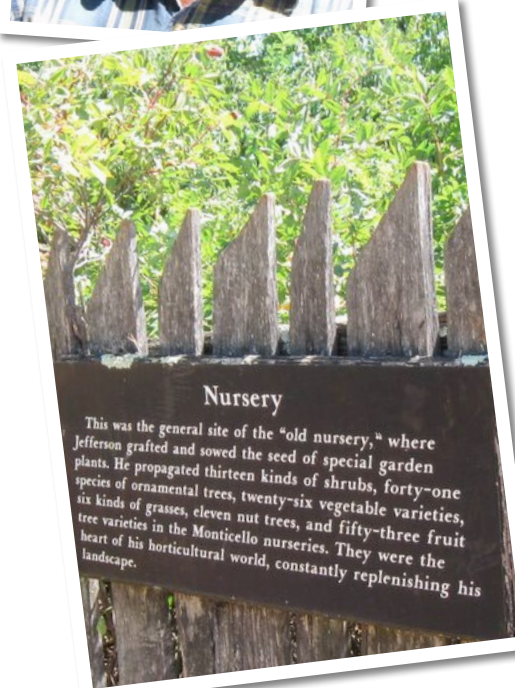
During our tour of the house we were naturally keen to see how he stored and served his wine and spent time 'below stairs' looking at the wine cellar (and the beer and cider cellars) and the kitchens which had to cater for an extended family and staff. We also saw the famous dumb waiter that Jefferson designed to bring wines direct to the dining room above the cellar because he disliked any interruption to the flow of conversation over the dinner table, preferring to serve wine to his guests himself.

The visit to Monticello underlined the difficulties of planting Vinifera vines, importing fine European wines and keeping them in good condition. Jefferson's determination to establish a viable Virginian wine industry to support tobacco (its main cash crop) merited a happy ending. It was a real pleasure to meet Gabriele Rausse, a great plantsman and modest man whose great skills made our trip to Virginia possible!

Further information on www.monticello.org. The 2012 Wine Festival at Monticello will take place on the West Lawn on Saturday, May 12th. Walks through the restored vineyards and wine cellars are possible, reservations required by contacting Kerry Hannon at khannon@monticello.org.



Winemaker Gabriele Rausse
(Photo David Copp)



The Jefferson Garden Gate
(Photo David Copp)



The author is a senior wine writer, based in England. As a specialist about Tokaj, he has travelled the region since 20 years, closely following changes and evolutions in Hungary's most renowned wine region. His book "Tokaj: A Companion for the Bibulous Traveller", ISBN 978-963-87524-3-7, is a source of information for those appreciating the wine of the kings and the king of wine.

Russian Wine Fair 2011 – Singular and distinctive

By Romain Batya & Liliane Turmes

By mid-November, the 2011 edition of the traditional “Russian Wine Fair” took place at the Crocus Exhibition Centre in Moscow. During three days, wine and spirits producers as well as distributors, mainly from Russia, but also from Croatia, Azerbaijan, Macedonia, Slovenia, Czech Republic, Greece, Spain, Italy, Portugal & the Azores, Germany and France had the opportunity to bring their products closer to the public.

This year, Croatia was the host country and “special guest” with the first Croatia Gourmet Festival, a culinary premiere winning praise with many visitors.

The large number of international exhibitors outlined the importance of the event. A Festival Italiana with emphasis on food and wine from the land of Dante also took place during the Drinks Industry Wine Fair, which again confirmed its central role as Russia’s biggest exhibition of Russian wines and winemaking. If on one side, the richness of winemakers and wineries from Central and Western Europe is of great importance for the national Russian market and its decision-making body, on the other side, it always is an extraordinary experience for international wine experts to get an insight view and to approach quite closely Russian wines from different parts of the country.

Before reporting about our impressions, we are eager to address a few words of thanks to Vladimir Tsapelik, president of IWC Moscow (Independent Wine Club), who as a long term workmate and well known confrere in many a jury in international wine competitions, acted as a mediator between us and the great number of participants of the Master Classes and Workshops (we apologize for not speaking Russian) carried out during the exhibition.

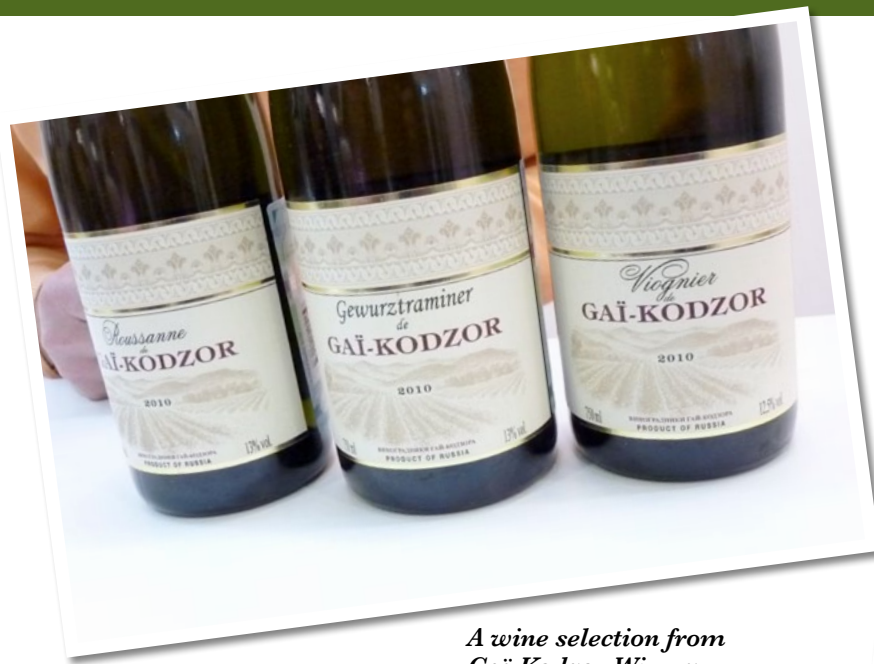
Arriving at the Wine Fair on the first day, Olesya Alexandrova bid us a warm welcome, and after a short tour of the premises, we directly started with the first selection of blind tasting together with Jérôme Barret and Darrel Joseph, as well as Vladimir Tsapelik. This tasting results are important for the Russian Buyers Wine Guide



***The huge Christmas Tree
in front of the Kremlin***
(Photo L. Turmes)



***A view of Saint Basil's
Cathedral, Red Square***
(Photo L. Turmes)



*A wine selection from
Gai-Kodzor Winery
(Photo R. Batya)*



*Vedernikov Winery
Donskaya Chasha 2009
(Photo R. Batya)*



*Roussanne 2010
from Gai-Kodzor
near Anapa
(Photo R. Batya)*



*Goloubok Selection
2009, Château Le
Grand Vostock
(Photo L. Turmes)*

2012, which will be published soon. Of course all bottles where neatly covered, and after the finished duty of tasting, describing and scoring, to our amazement we rated quite high some Russian wines against the International competitors.

To go into details, wine sample no 8 of a flight of red wines was quoted by us like this: "An der Nase animalisch, mit erdigen Noten von Waldboden und dunklen Beerenfrüchten. Am Gaumen frisch und fruchtig, Aromen von Bienenwachs und Tannenhonig. Ein sehr guter Wein mit mittlerem Nachhall. + + VINALU International 89/100". Which means that we give a high evaluation to a thick-flavoured and forceful red with hints of pepper and sous-bois in the nose, showing a sturdy structure and a fruity finish with aromas of honey and beeswax. After the tasting and once the bottles unveiled, number 8 showed up to be Goloubok Sélection 2009, a wine from Château Le Grand Vostock in the Krasnodar region. Goloubok is an early ripening native Russian grape, which in the past has been used as a teinturier variety to get colour into light red wines.

Between the many workshops and master classes where we participated, we took time to visit selected exhibition stands and taste dozens of wines. As stated out before, priority was given to Russian produce.

Starting with Gai-Kodzor (www.gai-kodzor.ru), a small private winery with 70 hectares in the foothills of the North Caucasian mountain range, we tried several whites and found the Roussanne 2010 an elegant wine with a fine balance that could easily cope with international standards. Based next to Anapa, on the Black Sea, Gai-Kodzor is backed by French advisers from Château La Nerthe in Châteauneuf du Pape (Rhône Valley).

At the booth of Vedernikov Winery (www.vedernikovwine.ru) we met their marketing manager Maxim, who invited us to taste the wines this Domaine Viticole, installed since 1928 in the Don Region, is producing from native grapes. We tried a fresh Sibir'Kovsky 2010, a white wine with a tangy bouquet and ample aromas. The second white, Donskaya Chasha 2009 Rkatsiteli from 100% Rkatsiteli grapes, with hints of rhubarb and citrus fruits in the nose as well as an expressive fruitiness and well-rounded acidity showed up to be an astonishing wine with a good length. Within the reds, we appreciated Tzimlyanskiy Cherniy 2009, a full-bodied wine with accents of ripe red berries, chocolate and some salty nuances. The long finish was remarked as well



Vladimir Tsapelik during the MasterClass-Tastings
(Photo R. Batya)

on this wine as on the next one, which was a Krasnostop Zolotovskiy from 2010. In the nose the aromatic bouquet pleased, in the mouth the fruitiness with its rounded structure and soft tannins made this wine a very pleasant one to drink, even as an aperitif.

We found out that the sparkling wines from Abrau-Durso are by far the best the Russian Wine Fair had on display. As the largest producer of “Méthode Traditionnelle”, established since 1870 in the region with the same name, this winery has a lot of experience as well as history that reaches back for almost one and a half centuries.

After three days of extended tastings and intensive talkings with managers and wine makers from about twenty – all privately owned estates situated in Krasnodar region of the Black Sea, as well as around Rostov on the Don River – our conclusions are comprehensible and in a way very simple, as we found out, that except of the assemblages made by wineries working constantly with foreign specialists, the best wines Russia can produce are originated from local, indigenous grapes.

These wines aren't that rarely to find, but as we understood, they find their way more and more scarcely on Russian tables because of the global national trend to drink “exotic” wines, or to brag about fancy labels from France or Italy.

One should nevertheless not forget that within the world of wine, an irreversible fact is seen these days with the returning to Terroir wines made with autochthonous grapes.

Russia is blessed with such wines & vines like Sibir'kovsky, Rkatsiteli, Krasnostop even Goloubok which all have the unique capacity to bring out the singular soul of wine regions which could compete with the European neighbours if they do not stress too much on International varieties available everywhere.

In the next issue of VINALU, which will be released after our Winter break in March-April 2012, we will focus on three wineries in Krasnodar region: Kuban-Vino in Temruiy District, the nearby Fanagoria, as well as a newcomer called Lefkadia, close to the town of Krymsk.



Wine Writer Lylian Turmes (left) together with Olesya Alexandrova
(Photo R. Batya)



Evaluating Vedernikov Wines
(Photo Selftimer R. Batya)



Blind Tasting for the Buyers Wine Guide 2012
(Photo L. Turmes)

Jesus hatte eingeladen ... und alle kamen

Vertikalverkostung in der Weingroßhandlung Vicente in Garnich

Von Wilfried Moselt

Das 1985 von Virginio Vicente gegründete Familienunternehmen, das heute von seinem Sohn Jesús geführt wird, ist seit 2002 in Garnich bei Schouweiler ansässig und immer wieder für eine Überraschung gut, hatte doch der rege Chef, der in seinem Unternehmen mittlerweile sechs Mitarbeiter beschäftigt, diesmal zu einer Verkostung der besonderen Art eingeladen: Es war ihm gelungen, den Weinerzeuger Benjamino Romeo aus San Vicente de la Sonsierra im berühmten spanischen Weinbaugebiet Rioja für eine Vertikalprobe der Weinlinie „La Cueva del Contador“ der Jahrgänge 2001 bis 2010 nach Luxemburg zu holen. Alle nachstehend notierten Weine stammen aus dem Weingut Benjamin Romeo, der bei Jesús gelistet ist.

2010 La Cueva del Contador O+

(14 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Im Fruchtbukett Anklänge an Brombeeren und Kirschen, in der Nase etwas flüchtige Säure, am Gaumen Brombeeren und rote Waldbeeren, tanninbetont

2009 La Cueva del Contador O+

(14,5 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Ausgewogene Frucht im Bukett mit Aromen von Brombeeren und geröstetem Brot, am Gaumen ordentlich im Gleichgewicht, gut eingebundene Tannine

2008 La Cueva del Contador ++

(14 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Im markanten Fruchtbukett erstaunliche Anklänge an Artischocken, dazu Brombeeren und rote Waldbeeren, am Gaumen filigran mit guter Struktur und Noten von Kaffee und Kakao im Nachhall

2007 La Cueva del Contador ++

(14,5 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und eingelegte Pflaumen, elegante Struktur, feine Fruchtausprägung, die auch an Rumtopf denken lässt, lang im Nachhall

2006 La Cueva del Contador +

(15 ° Alkohol, 97,5 % Tempranillo und 2,5 % Garnacha)

Im Bukett Kirschen und eingelegte Pflaumen, erscheint insgesamt weniger markant als der 2007er und der 2008er, in der Struktur ordentlich, fruchtig ohne Höhenflug-Ambitionen, mittellang



Jesus Vicente
(Foto: Romain Batya)

**Eine faszinierende
Vertikalverkostung**
(Foto: Romain Batya)

2005 La Cueva del Contador O

(14 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Ausgeprägtes Fruchtbukett mit Noten von Sauerkirschen und Brombeeren, flüchtige Säure, dazu am Gaumen sehr säurebetont, Harmonieprobleme, im Nachhall rustikal

2004 La Cueva del Contador O+

(14 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Im Bukett flüchtige Säure mit verhaltenen Fruchtnoten, recht feingliedrig am Gaumen, es fehlt an Tiefe, Süße-Säure-Schwänzchen im Nachhall

2003 La Cueva del Contador ++

(14 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Reintöniges Bukett mit Noten von Kirschen und Brombeeren, am Gaumen filigrane Fruchtaromen bei feinnerviger Struktur, saftig und „easy to drink“ mit immer noch viel Potential und beeindruckendem Nachhall

2002 La Cueva del Contador O+

(13,5 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Im Bukett zwar überzeugend, am Gaumen aber arg sauer, kantig mit ordentlichen Fruchtaromen, die an Obstkuchen denken lassen, ein eher schlichter Wein ohne größere Ansprüche

2001 La Cueva del Contador O+

(14 ° Alkohol, 100 % Tempranillo)

Animalische Noten im Bukett, erinnert an Bordeaux-Weine, gute Struktur, reichlich Säure am Gaumen, Gleichgewicht mit Abstrichen, recht filigraner, noch lebendiger Nachhall

Bilanz: Benjamin Romeo hat offensichtlich eine Vorliebe für säurebetonte Rotweine, was nicht unbedingt jedem Geschmack und nicht jedem Jahrgang wirklich entgegenkommt. Da ist die Vermutung nicht gänzlich vom Tisch zu wischen, dass dem einen oder anderen Wein mit Säure „unter die Arme gegriffen“ wurde. Nichtsdestoweniger muss Benjamin Romeo gedankt und Jésus Vicente zu dem großartigen Ereignis gratuliert werden. Es geschieht nicht alle Tage, dass dem Weinfreund zehn Jahrgänge in Folge zur genussreichen Verkostung serviert werden.



Drei Generationen der Familie Vicente

(Foto: Romain Batya)



Der spanische Starwinzer Benjamin Romeo

(Foto: Romain Batya)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

—	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
—	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
+(+)	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel

Vinalu klärt auf

Lösung von Folge 6:

Lösung: 31 cl.

Das Bedienungspersonal ist beim Einschenken der Gesamtmenge dem Wunsch des frommen Josef gefolgt.

Angela trinkt die Hälfte (15,5 cl) plus 0,5 cl, also zusammen 16 cl.

Es verbleiben: 31 cl minus 16 cl = 15 cl.

Karl-Theodor trinkt davon die Hälfte (7,5 cl) plus 0,5 cl, also zusammen 8 cl.

Es verbleiben: 15 cl minus 8 cl = 7 cl.

Dominique trinkt davon die Hälfte (3,5 cl) plus 0,5 cl, also zusammen 4 cl.

Es verbleiben: 7 cl minus 4 cl = 3 cl.

Carl-Gustav trinkt davon die Hälfte (1,5 cl) plus 0,5 cl, also zusammen 2 cl.

Es verbleiben: 3 cl minus 2 cl = 1 cl.

Jean-Claude trinkt den Rest von 2 x 0,5 cl.

Es bleibt nichts übrig.

... und ein neues Problem

Aus einem der ältesten deutschen Rechenbücher, das ein gewisser Johannes Widmann aus Eger verfasst hat und das 1489 in Leipzig erschien, stammt die folgende Aufgabe: Ein Löwe, ein Wolf und ein Hund fressen gemeinsam ein Schaf. Der Löwe allein würde das Schaf in einer Stunde fressen, der Wolf würde vier Stunden und der Hund sechs Stunden dafür brauchen. Wie lange dauert es, wenn sie gemeinsam fressen?

Botschafter in Sachen Luxemburger Moselweine & Crémants

Luxemburg hat eine lange Weinbautradition, und die Bemühungen um die Qualität der Trauben und die Güte der vornehmlich weißen Stillweine und Crémants werden seit Jahrzehnten ständig neu angestrebt und vorangetrieben.

Wer, wenn nicht die vielen Gastronomen des Landes, mit ihren ansprechenden Hotels, den bekannten Restaurants, den trendigen Wein-Bars und beliebten Cafés, können dem Kunden die Moselweine des Großherzogtums näher bringen?

Das setzt allerdings voraus, dass auf den Weinkarten der genannten Häuser eine mehr oder weniger ausführliche Palette an Luxemburger Weinen und Crémants zu finden ist, und dass Weinkellner und Sommeliers ihren Kunden regelmäßig diese Weine – ob im Glas als Apéro oder in der Flasche als Essensbegleiter – anraten.

Und um solche um die gastro-önologische Kultur Luxemburgs bemühten Betriebe gegenüber anderen hervorstreichen, hat die Leitstelle der staatlichen Weinwerbung, besser bekannt als „Commission de Promotion des Vins & Crémants de Luxembourg“ das neue Label „Ambassadeur Vins et Crémants de Luxembourg“ geschaffen.

Um diesen Titel, die damit einhergehende Urkunde und die an der Außenfassade des Hotels oder Restaurants anzubringende, gut sichtbare Plakette zu erhalten, müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

Auf der Weinkarte müssen die Weine Luxemburgs an erster Stelle, mit ihrem genauen Namen, der Rebsorte, der Lage, dem Jahrgang und dem Weingut stehen. Mindestens 20 verschiedene Weine, und mindestens fünf Rebsorten (Luxemburger Stillweine sind fast nie Verschnitte aus mehreren Traubensorten; die Weine heissen so wie die einzelnen Traubensorten, e. g. Riesling, Auxerrois, Elbling) sollten aufgelistet sein, oder aber ein Drittel der Weinkarte besteht bereits aus Luxemburger Moselwein. Neben drei verschiedenen Crémants in der Flasche muss das Haus auch mindestens einen Still- und einen Schaumwein am Glas anbieten.

Jeder Horesca-Betrieb in Luxemburg, der die geforderten Kriterien erfüllt und zu den „Ambassadeurs“ gehören möchte, sollte sich bei der Dienststelle der Weinwerbung in Remich melden. Und alle Gastronomen, die ihre Weinkarte den oben genannten Kriterien anpassen wollen, können sich zwecks Beratung und logistischer Unterstützung („Wo bekomme ich welchen Wein“ usw.) bei Frau Nathalie Scaillet-Reckinger unter der Telefonnummer 00352-267088 oder per E-Mail: reckinger@vins-cremants.lu melden.

Noch nie war es in Luxemburg so einfach, Botschafter des guten Weingeschmacks zu werden.

Weitere Infos unter www.vins-cremants.lu



Legendäre Kometen- jahrgänge?

Herbstpressekonferenz an der Mosel

Von Wilfried Moselt

In diesem Jahr war ein Besuch an der Saar angesagt, dem 30 km langen Streifen zwischen Konz und Serrig im Südteil des Anbaugebiets Mosel (ehemalig Mosel-Saar-Ruwer), das den Presseleuten jedesmal einen appetitlichen Aufenthalt wert ist. Und wenn man nach den Mienen der „weinorientierten Amtsträger“ urteilen darf, so kann man davon ausgehen, dass mit dem 2011er ein hervorragender Jahrgang eingefahren wurde, und zwar nicht nur in der Qualität – die erbrachte der 2010er ebenfalls –, sondern auch in der Menge, die die leergetrunkenen Keller nach den sehr knapp bemessenen Ernten des Vorjahres endlich wieder mit einem ordentlichen Nachschub beglücken wird.

Ob das etwas mit dem Kometen zu tun hat, der alle hundert Jahre an der Erde vorbeirauscht und den Weinfreunden 1811, 1911 und nun 2011 einen legendären Kometenjahrgang bescherte?

„Die Bilderbuchblüte sorgte im Zusammenspiel mit ausreichenden Niederschlägen im Sommer und einem goldenen Herbst dafür, dass die Winzer eine qualitativ und quantitativ herausragende Weinernte einfahren konnten“, sagte Ökonomierat Adolf Schmitt, der Vorsitzende des Moselwein e. V., bei der Vorstellung der Erntebilanz für das Weinbaugebiet Mosel. „Die Ernteschätzung liegt bei knapp einer Million Hektoliter, im Vorjahr waren es noch rund 300.000 Hektoliter weniger. Der 2011er füllt die Keller wieder auf. Die Nachfrage kann bedient werden.“

Die Hauptlese begann um den 10. September für den Müller-Thurgau, der nach dem Riesling zweitwichtigsten Rebsorte



im Weinbaugebiet. Angesichts hoher Mostgewichte und verhaltener Säurewerte setzte beim Riesling die Vorlese bereits zehn Tage darauf ein, was üblicherweise erst ab ungefähr Mitte Oktober ins Auge gefasst wird.

Manche Winzer ernteten in mehreren Etappen, um vor allem dort, wo Hagel und Insektenbefall Schäden angerichtet hatten, der Ausbreitung von Fäulnis entgegenzuwirken. Die gesunden Trauben durften weiter am Stock reifen und lieferten in der Folge bei moderaten Fruchtsäurewerten erstklassiges Lesegut für die Erzeugung trockener, feinherber und fruchtsüßer Weine. Dank der selektiven Lese wurden auch Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen gewonnen und sogar Mostgewichte von über 300 Grad Öchsle erreicht.

Der Markt im Inland zeigt sich stabil, während der Export, der für das Anbaugebiet Mosel mit einem Drittelanteil am Absatz nach wie vor eine tragende Rolle spielt, 2010 im Vergleich zum Vorjahr einen Zuwachs in Wert und Menge um über 30 Prozent verzeichnen konnte. Der wichtigste Exportmarkt bleiben die USA.

Neben den klassischen Ausfuhrzielen sollen hier einmal künftige Kunden genannt werden, die eine große Rolle spielen werden – eine solche Prophezeiung kann wohl gewagt werden. Gedacht ist an China, aber auch an Indien, selbst wenn das noch nicht offensichtlich erscheint. Das Potential in diesen Ländern mit einer immer breiter werdenden Mittelschicht, die in der Welt herumgekommen ist und den Wein als wichtiges Kulturgut kennengelernt hat, darf als enorm ausbaufähig betrachtet werden. Das gilt auch für die osteuropäischen Länder wie

Polen, Rumänien und die baltischen Staaten und eine Reihe von „Exoten“. Hier einige bemerkenswerte Zuwächse 2010 im Vergleich zu 2009: Hongkong mit einem Plus von 122,8 Prozent im Wert und 630,4 (!) in der Menge, die Philippinen mit 177 im Wert und 200 in der Menge, Vietnam mit 167 im Wert und 36 in der Menge, Oman mit 200 im Wert und 50 in der Menge. Im Hinblick auf den Wert der ausgeführten Weine sind die Märkte außerhalb der Europäischen Union für die Exporteure an der Mosel besonders interessant. Während der Durchschnittspreis bei Ausfuhren in EU-Staaten bei lediglich 1,97 Euro je Liter ab Keller liegt, wird bei solchen in Drittländer mit 3,72 Euro ein fast doppelt so hoher Preis registriert. Kleinexporte in die europäischen Nachbarländer und Direktverkäufe ab Weingut an ausländische Touristen etwa aus Luxemburg, Belgien, den Niederlanden, Frankreich oder Skandinavien sind in den Zahlen nicht berücksichtigt, so dass der tatsächliche Konsum von Moselweinen im Ausland wesentlich höher liegt als in der offiziellen Exportstatistik erfasst.

Übrigens: Der von Frankreich ehemals vorgetragene Alleinverwendungsanspruch auf den „Crémant“ (er wurde schließlich anderen frankophonen Weinbäuländern zugestanden) ist mittlerweile als obsolet anzusehen. Es hat sich herausgestellt, dass der Begriff lange zuvor in Spanien zu Hause war und deshalb inzwischen allseits genutzt werden kann unter der Voraussetzung, dass der Grundwein für einen Crémant aus Ganztraubenpressung stammt und der Sekt nach der zweiten Gärung auf der Flasche mindestens zwölf Monate auf der Hefe reift. Das gilt auch für die Sekte der Mosel.

Das Präsidium von Moselwein e. V. (von links) mit Werner Kirchhoff, stellvertretender Vorsitzender Moselwein e. V. und Vorstandsvorsitzender der Wintergenossenschaft Moselland eG, Andrea Schlechter, Weinkönigin des Anbaugebiets Mosel 2011/12, Ökonomierat Adolf Schmitt, Vorsitzender Moselwein e. V. und Ehrenpräsident des Weinbauverbandes Mosel, Hans-Rudolf Kiesgen, stellvertretender Vorsitzender Moselwein e. V. und Winzer in Lieser, Rolf Haxel, Weinbaupräsident, Vorstandsmitglied Moselwein e. V., Winzer in Cochem und designierter Nachfolger von Adolf Schmitt, Ansgar Schmitz, Leiter Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Moselwein e. V.

(Foto: Wilfried Moselt)

Das Diner

Von Wilfried Moselt

Wladimir Raskolnikow war gräflicher Abstammung väterlicherseits und trotz seines Alters, er hatte seinen dreiundsiebzigsten Geburtstag in gefasster Stille übergangen, ein Schwerenöter. Jawohl, das war er.

Seine Mutter, Gott habe sie selig, war – leider, muss man sagen – nur eine Bürgerliche, allerdings nicht ganz, zum Glück, denn ein Onkelchen, sein Name war Lapanowitsch, mit Vornamen Wladimir, als ob es keine anderen Vornamen gäbe, hatte in eine Nebenlinie der Zarenfamilie eingeheiratet.

Warum hieß er Raskolnikow, wollten die Leute wissen. Ja, warum eigentlich? Warum heißt man Raskolnikow? Weil der Vater auch Raskolnikow geheißen hatte. Was konnte er dafür, dass den Dichtern, selbst den großen, keine anderen Namen einfallen.

Sein Vater war übrigens emigriert, rechtzeitig und mit den nötigen Pretiosen, und die waren so schwer gewesen, dass man die Kiste zu zweit schleppen musste. Das soll man sich einmal vorstellen! Deshalb konnte Raskolnikow auch in seinem Alter noch



***Komm herein, mein Täubchen,
krächzte Raskolnikow***

(Foto: Romain Batya)

unbekümmert leben, selbst in Paris, und Paris ist nicht billig, wie jeder weiß.

Er aß in der Woche mindestens einmal mit dem Chefredakteur von „Le Monde“ zu Abend, auch wenn es lediglich alle vier Wochen war und der Chefredakteur letztlich nur die Feuilleton-Redaktion leitete. Aber was spielte das für eine Rolle, denn er hatte dazu noch Verbindungen zum Rundfunk und sogar zum Fernsehen, obwohl er den Programmdirektor, wenn man es genau nimmt, nur ganz flüchtig kannte, das muss man zugeben. Er hatte bei einem Empfang für Emigranten aus dem Osten in seiner Nähe gestanden.

Für Galina Zarapowa, eine Base dritten Grades, das ist kein Fehler und genauso wenig eine besondere Auszeichnung, war Graf Raskolnikow eine Persönlichkeit, ein Sprungbrett sozusagen, und zwar für ihre Nichte Rowana – ein Name, der auf der Zunge zerfließt, wer will das bestreiten –, die nichts sehnlicher wünschte, als beim Fernsehen unterzuschlüpfen oder wenigstens beim Rundfunk, na ja, zur Not auch bei der Zeitung.

Semjon Zarapow, der Arme, hatte damals keine Kiste mitgebracht und war mittellos gestorben, der Lump, und Galina Zarapowa musste auf ihre alten Tage ihr Brot als Haushälterin bei einem Amerikaner verdienen. Soweit war es gekommen, schlimm genug, auch wenn der Amerikaner Konsul war, immerhin.

Wladimir Raskolnikow erwartete also Rowana, das junge Blut, eine Knospe, die sich noch nicht geöffnet hatte, und ausgerechnet er – dieser Taugenichts, da könnte sich einem der Magen umdrehen – sollte ihr den Weg ebnen, damit es ihr nicht erginge wie der bedauernswerten Tante Galina.

Er war so aufgeregt, dass er Sodbrennen bekam. In seinem Alter. Damit soll man nicht spaßen. Dabei war alles aufs sorgfältigste vorbereitet. In der Backröhre brutzelte ganz leise, man hörte ihn kaum, ein Lammrücken, was sage ich, ein Lämmchenrücken, und in einem silbernen Kübel ruhte seit einer Weile in einem Bett aus Eissplittern ein kellerfrischer jüngst degorgierter Champagner brut aus dem Hause Ayala. Bei diesem Namen überzieht natürlich ein gewisser Glanz die Augen des Kenners, das ist unvermeidbar.

Majestätisch sah er aus, wie er da ruhte, bis zum Hals mit Eissplittern zugedeckt. Es versteht sich von selbst, dass es Splitter sein mussten und keine Würfel, damit sie sich überall gleichmäßig anschniegten, und als Wasser kam nur das Tauwasser in Frage, möglichst wenig, aber wem sage ich das.

Im Weinkühlschrank, der mit verschiedenen temperierten Kammern ausgestattet war, lag ganz oben, auf neun Komma fünf Grad Celsius eingestellt, eine Flasche Sauternes von dem ehrwürdigen Château d'Yquem, ein 1945er. Man kann es fast nicht glauben, aber es war tatsächlich einer aus diesem Jahrgang, einem der größten, die es je gegeben hat, als Ausgleich für die schlimmen Kriegsjahre.

Der Château d'Yquem sollte das Gänsestopfleberparfait begleiten, von gesündesten Gänsen aus dem Périgord. Was nutzte den Gänsen die beste Gesundheit – nichts.

Der Chevalier-Montrachet aus Puligny von der Côte de Beaune war um genau drei Grad wärmer untergebracht, was für ihn keine Rolle spielte, da er den Abend nicht überleben sollte, obwohl er noch nicht so alt war, nämlich aus dem Jahr 1969. Aber er war gerade auf dem Höhepunkt. Menschen dagegen lässt man leben, auch wenn sie schon abgebaut haben wie Wladimir Raskolnikow. Mit dieser Frage sollen sich andere herumschlagen. Ich möchte nur betonen, dass der Montrachet, dieses Goldstück, die Langusten à l'indienne flankieren sollte, die in der Cocotte auf dem Herd darauf warteten, von der heißen Platte herunterzukommen, weil sie gar waren und bis zum Servieren in den vorgeheizten zweiten Backofen sollten.

Der Duft von Curry vermahlte sich mit dem Knoblaucharoma, so dass der Graf ins Träumen geriet und das erste zaghafte Klingeln überhörte.

Niemand machte auf, denn Pauline, die ihm das Haus besorgte, war nicht da. Er hatte die Alte, eine verwitwete Französin, sie war siebenundsechzig, vielleicht sechsundsechzig, ins Theater geschickt und sogar das Billet bezahlt, allerdings nur für einen Platz auf dem Seitenrang. Beim zweiten Klingeln, wirklich wieder nicht energisch, aber

ausreichend, wollte er zur Tür stürzen, besann sich jedoch noch zeitig genug, um die Cocotte von der Platte in den Backofen zu schieben, und atmete mehrmals tief durch, bevor er öffnete.

Draußen stand das reizendste Geschöpf, das sich ein alternder Wolf vorstellen konnte. Auf den Pfirsichwangen lag ein zarter Hauch von Schamröte, und die Augen trug sie niedergeschlagen, weil das modern war.

Raskolnikow beugte sich über das Händchen – wie arm unsere Sprache doch ist, dass sie für diese besonderen Händchen kein eigenes Wort geprägt hat –, er beugte sich über das Kunstwerk der Natur, nicht zu weit hinunter und doch weit genug, denn davon verstand er etwas, und hob die Kreation aus Feengewebe fast bis an seine Lippen.

„Komm herein, mein Täubchen“, krächzte Raskolnikow. Ja, er krächzte und musste sich mehrfach räuspern, bevor er wieder zu verstehen war. Aber er bemühte sich um Charme, das musste man ihm lassen. Vor allem beherrschte er noch den alten Sprachstil. Und was hat man heute? Na ja.

Damit ist der späteste Zeitpunkt gekommen, von dem Hauptwein des Abends zu sprechen, den Raskolnikow schon am Mittag aus dem Keller geholt hatte, damit er sich an die Zimmertemperaturen gewöhnen konnte. Vor zwei Stunden hatte er ihn behutsam entkorkt und ihn dann in mehreren Etappen in eine Karaffe dekantiert, so vorsichtig, dass er einen Teil verschüttete, aber von dem Depot war auch nicht ein Flöckchen in die Karaffe gelangt.

Ich wage gar nicht, den Jahrgang zu nennen, aus Angst, dass bei dem einen oder anderen die Gelbsucht ausbrechen könnte. Deshalb will ich zunächst erwähnen, zur Abmilderung gewissermaßen, um was für einen Wein es sich handelte, auch wenn feststeht, dass sich mancher vor Neid krümmen wird. Es war ein Château Margaux aus dem Haut-Médoc und – ich kann es nicht länger verheimlichen – ein 1928er. Das klingt unmöglich, ich gebe es zu.

Raskolnikow hatte ihn durch die bebenden Nasenflügel eingesogen und festgestellt, dass er quicklebendig war. In dem Alter!

Was kann man da noch sagen, eine schöne Überraschung. Nach diesem Wein sollte das arme Kind endgültig die weiße Flagge zeigen. Abscheulich!

Das hatte der Wüstling von seinem Vater geerbt, dem Leichtfuß, der jedem Weiberrock nachgestiegen war. Der Apfel fault nicht weit vom Stamm, das ist bekannt.

Als er ihr den tulpenförmig gestreckten Sektkelch reichte, der sich oben fast unmerklich nach innen wölbte, was, wie jeder Champagnerkenner unterstreichen wird, für den vollkommenen Genuss unerlässlich ist, lüftete sie mit einem so lieblichen „Danke“ die Wimpern ein wenig, dass sich dieser rohe Mensch hastig mit dem Taschentuch die Mundwinkel abwischte. Ich gestehe, es ist schändlich, so etwas mit ansehen zu müssen. Der Champagner war gerade recht gekühlt, dass er bis in die Haarspitzen drang und dabei den Duft verströmte, der in jeder Hinsicht hungrig macht.

Das Problem war nur, dass Champagnerkelche von Natur aus eng sind, damit eine Flasche bei Gesellschaften für viele Gäste ausreicht. Und deshalb musste er andauernd nachschenken, allerdings nur sich selber, weil Rowana, die Scheue, an ihrem Glas nippte anstatt zu trinken.

„Schmeckt er dir nicht, meine Gazelle?“, fragte er besorgt. Den Wortschatz für Frauentitel hatte er von seinem Vater übernommen, das ist wahr, aber es half nicht viel. Die Flasche war zwar nicht mehr halbvoll, als sie sich zu Tisch setzten, aber wer dafür zuständig war, kann sich jeder selbst denken.

Das Gänseleberparfait war vorzüglich. Rowana gurrte „Rmmm“ und „Rahhhhh“, dass es eine Freude war. Noch besser aber war der Château d'Yquem, ein süßer Göttertrank, aber nicht süß wie süß, sondern süß wie himmlischer Nektar voll Kraft und Fülle. Schon an dem Aroma konnte man sich berauschen. Und erst an dem Abgang!

Es ist ein Unglück, dass immer nur einige Auserwählte einen solchen Abgang erleben dürfen.

Der Graf hatte sich vorgenommen, es bei höchstens einem Gläschen von dem Sauternes zu belassen, und dann waren es doch zwei, aber da braucht man sich nicht zu schämen, eine anderer hätte auch drei getrunken.

Zu den Langusten passte der Montrachet wie geschaffen. Wie soll man eine solche Harmonie beschreiben? Jeder, der weiß, was ein Ebenmaß ist, wird verstehen, was ich meine. Aber warum soll man den Leuten den Mund wässrig machen, wenn sie schon genug zu schlucken haben.

Jedenfalls bewegte sich der trockene Grand Cru wie ein Gepard auf der Jagd, geschmeidig und voller Rasse, von der Zungenspitze bis weit in die Kehle hinein und noch weiter.

Der Graf konnte nur wenig Verständnis dafür aufbringen, dass die Unbelehrbare sich auch bei dieser Gelegenheit zurückhielt. Er beschloss in seinem Innersten, von dem 1969 Montrachet keinen Tropfen übrig zu lassen, und blieb seinem Versprechen treu. Für die Konversation war das etwas hinderlich, dafür konnte er umso leichter jede Hilfe versprechen, weil er ja diese seltenen Beziehungen hatte.

„Beim Fernsehen wäre das möglich, sehr möglich sogar“, sagte er und durfte dafür ihre Hand küssen und noch ein Stückchen vom Unterarm. „Als Ansagerin oder vielleicht für die politische Moderation, das kann man nicht wissen. Aber ich muss sagen, netter ist es beim Rundfunk.“

Bei seinen letzten Worten zog sie ihre Hand zurück, und er beeilte sich hinzuzufügen, dass ihre angenehme Stimme dort auf Anhieb Karriere machen würde, worauf sie ihm erlaubte, ihren Oberarm bis zur Schulter zu streicheln, als ihm siedendheiß der Lammrücken einfiel, der überfällig war.

Er brachte ihn gerade noch zur rechten Zeit auf den Tisch, aber die Beilagen hatten schon gelitten, vor allem die grünen Bohnen waren von der Farbe her nicht mehr eindeutig zuzuordnen.

„Lammrücken à la hongroise und dazu einen Wein, wie er in keinen zehn Kellern der Erde noch gefunden wird.“

Das schmeichelte ihr, und er durfte sich herüberbeugen und ihr andeutungsweise seitlich auf den Hals hauchen.

Wo gibt es Vollkommenheit auf der Welt? Der Hals war eine Spur zu kurz, dafür konnte man an dem reifen Château Margaux nichts, aber auch gar nichts aussetzen. In der Nase versammelte sich ein Duftspiel aus Früchten, wie sie im Paradiesgarten gewachsen sein mussten, und am Gaumen war der Wein gleichsam ein reiner Akkord aus samtweichem Feuer und erlesener Erhabenheit. Und so konnte es nicht ausbleiben, dass Wladimir Raskolnikow überwältigt wurde von der Schönheit dieses Gewächses und die Eroberung des anderen Gewächses erst einmal zurückstellte.

Ob der Reichhaltigkeit der einzelnen Gänge verzichtete man gemeinsam auf das Dessert und darauf, überhastet bei der Zeitung vorstellig zu werden. Vom Rundfunk wurde nicht mehr gesprochen. Stattdessen sollte der Abend besinnlich mit dem Rest des Champagners auf dem Sofa ausklingen.

Rowana wollte sich für den Schlussakt noch ein wenig frisch machen, und so nahm der Graf noch einen Schluck von dem herrlichen Roten und noch einen, weil es länger dauerte, und als dann die Karaffe endlich leer war, zog er um das weiche Sitzmöbel und versank in den Polstern und in einen tiefen Schlaf.

Man kann über die Nichte denken, was man will, wir leben in einem freien Land, aber höflich war sie jedenfalls, sehr sogar. Als sie nämlich nach einem Taxi telefonierte, zischelte sie so leise, dass sie fast nicht zu verstehen war. Aus Rücksicht natürlich, weil man doch schlafende Wölfe nicht wecken soll.

Belletristik

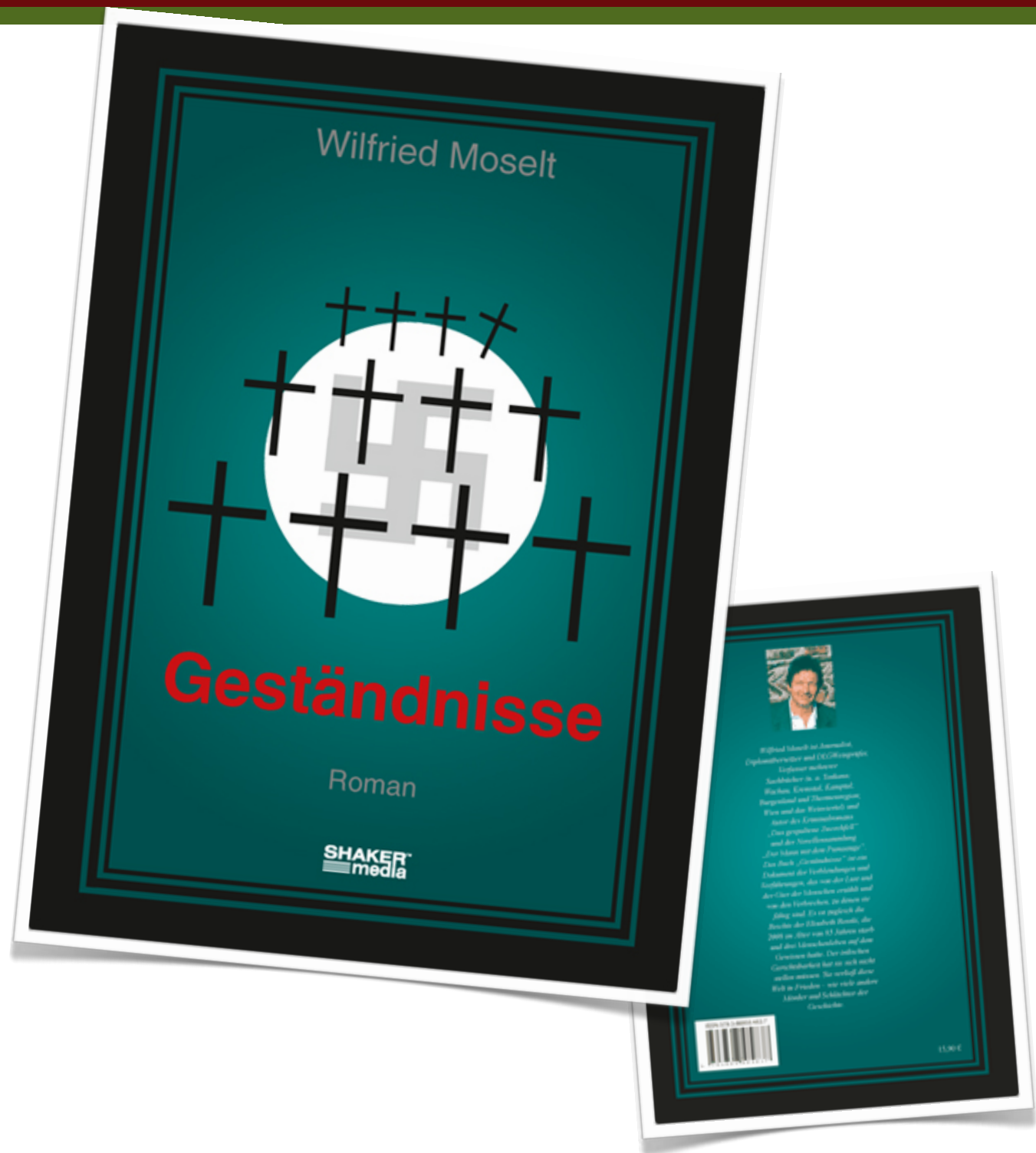
Geständnisse

Roman

Von Wilfried Moselt

Wilfried Moselt ist Journalist/Chefredakteur, Diplomübersetzer und DLG-Weinprüfer, Verfasser mehrerer Sachbücher (u. a. Toskana; Wachau, Kremstal, Kamptal; Burgenland und Thermenregion; Wien und das Weinviertel) und Autor des Kriminalromans „Das gespaltene Zwerchfell“ und der Novellensammlung „Der Mann mit dem Pumaauge“. Das Buch „Geständnisse“ ist ein Dokument der Verblendungen und Verführungen, das von der Lust und der Gier der Menschen erzählt und von den Verbrechen, zu denen sie fähig sind. Es ist zugleich die Beichte der Elisabeth Rosski, die 2008 im Alter von 85 Jahren starb und drei Menschenleben auf dem Gewissen hatte. Der irdischen Gerichtsbarkeit hat sie sich nicht stellen müssen. Sie verließ diese Welt in Frieden – wie viele andere Mörder und Schlächter der Geschichte.

Verlag Shaker Media, ISBN 978-3-86858-483-7, 294 Seiten, 15,90 EUR, Deutsch, Paperback, 14,8 x 21 cm. Für dieses Buch ist ein Online-Dokument verfügbar: Preis: 3,98 EUR. Sie benötigen den Adobe Reader, um diese Dateien ansehen zu können.



Luxemburger Weingüter der Goldklasse

auf einer Reise um die Welt,
vorgestellt im **Vinalu**-Kalender 2012



Weingut Ruppert
L-5445 Schengen



Weingut Cep d'Or
L-5429 Hëttermillen



Weingut Krier Frères
L-5501 Remich



Weingut Desom
L-5501 Remich



Weingut Mathis Bastian
L-5551 Remich

Mouselwäin on the Move powered by Luxembourg's First Internet Wine Magazine **Vinalu** Kalender 2012



Der **Vinalu**-Kalender ist im Buchhandel erhältlich.



Weingut Bernard-Massard
L-6773 Grevenmacher



Weingut Alice Hartmann
L-5480 Wormeldange



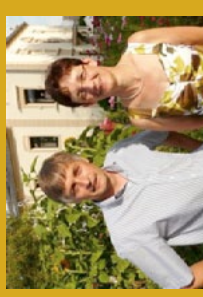
Weingut Abi Duhr
L-6793 Grevenmacher



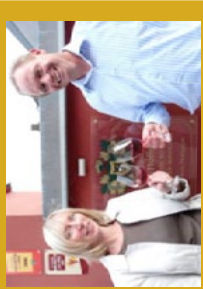
Weingut Gales
L-5690 Ellange-Gare



Weingut Duhr Frères
L-5401 Ahn



Weingut L. & R. Kox
L-5561 Remich



Weingut Sunnen-Hoffmann
L-5441 Remerschen

Beim Erwerb über bluesky@pt.lu kostet der Kalender 19,50 €
inklusive TVA (Mehrwertsteuer) und Versand.