

Eine Aussage ohne Wert

Von Wilfried Moselt

Da verkündet ein Winzer mit unverkennbarem Stolz, er lege Wert darauf, in seinen Weinbergen Erträge von deutlich weniger als 50 Hektolitern pro Hektar zu erzielen, während ein anderer nicht so recht mit der Sprache herausrücken will, weil er zumeist 120 hl/ha oder gar mehr einfährt. Nun, wer sich in den Rebfeldern der Welt umschaute, wird feststellen, dass es da und dort Rebzeilenabstände von 2,30 m wenn nicht gar 2,50 m gibt – durch solche Gassen kann man bequem mit dem größten Traktor fahren – und andernorts der Abstand kaum mehr als einen Meter beträgt, so dass es für einen Fußgänger je nach Umfang und Gewichtsklasse eng werden kann, wenn er sich durch den Durchlass zwischen den voll austreibenden Reben zwängen muss.

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



Stellvert. 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 28.

Easy Wines

Top Choice for Young People.
Siehe Seite 02.



Picture by Steve Eastwood

- 02 - Kommentar**
- 02 - Easy Wines VIII**
- 08 - Die Champagne**
- 11 - Zwei Champagner-Häuser**
- 16 - Prosecco, eine Alternative zu Cava und Champagner**
- 17 - Und wie wäre es mit Cava?**
- 18 - ...und dazu weitere Champagner für das Fest: Roederer, Deutz, Laurent-Perrier, Bollinger, Vicomte de Castellane**
- 28 - Akte VIP (Folge 9)**
- 35 - Die Katzen mit den ausdrucksstarken Augen**
- 39 - 7. Wein- und Delikatessen-Festival in Zagreb**
- 41 - Teran und das 7. Zagreb-Festival 2012**
- 48 - Vinalu-Spezialreportagen: Weingut Schloss Proschwitz**
- 52 - Der Abstecher (Folge 7)**
- 56 - Mosel Herbstpressekonferenz 2012**
- 59 - Vinalu-Spezialreportagen: Neue Vinotheken-Konzepte an der Mosel Das Weingut Schloss Wackerbarth**
- 66 - Vinalu-Ticker: Traditionelle Weinprobe bei Ets. Othon Schmitt, Kriterien der Landesprämierungen für Wein und Sekt, The 8th International Oenological Competition, Seminarprogramm 2013 des DWI, Weinjahrgang 2012, Un autunno ricco per il Monte Olmi, Das Weingut Peter Lauer wird neues Mitglied, Vierzig Weingüter aus der Mitte und dem Norden Italiens, Die rote Power**
- 72 - Buchvorstellung**

Autoren dieser Ausgabe

Hans Albers (ha), Romain Batya (rb), Patrizia Cantini, Suzana Civic, Hélène Latour (hl), Harry Montagnola (hm), Wilfried Moselt (wm), Liliane Turmes (lt), Frieder Zimmermann (fz)

Fortsetzung von Seite 1...

Darüber hinaus kann der Abstand zwischen den einzelnen Rebstöcken in einer Rebzeile bei weniger als einem Meter, aber auch bei 1,50 m liegen, was naturgemäß ebenfalls einen Einfluss auf den Hektarertrag hat.

Was also ist die Angabe des Hektarertrags wert? Nichts. Schlicht und einfach nichts.

Die Erntemenge des im Weinberg gelesenen Traubenmaterials wird in Kilogramm oder Tonnen bzw. nach dem Keltern in Litern oder Hektolitern angegeben. 100 kg Trauben erbringen im Schnitt 70 bis 90 Liter, was heißt, dass 1 kg je nach Rebsorte, Saftausbeute und Gesundheitszustand der Trauben rund 0,7 bis 0,9 Litern Most entspricht.

Fazit: Ein Bezug der Erntemenge zur Flächeneinheit, also zur in Hektar ausgedrückten Größe eines Weinbergs macht keinen Sinn, wenn es sich um die Findung der Qualität des Traubenmaterials und des in der Folge aus dem Lesegut gewonnenen Weins handelt. Wenn der Hektarertrag als Bezugsgröße überhaupt eine Rolle spielen soll, dann **kann es nur um den Ertrag pro Rebstock gehen** – und der lässt sich problemlos ermitteln, indem man die Erntemenge pro Hektar durch die Anzahl der Stöcke pro Hektar teilt. Das Menge-Güte-Gesetz ist selbstredend auch im Weinbau ein nicht zu vernachlässigender Faktor. Bei einer falschen Bezugnahme aber ist eine solche Angabe reine Augenwischerei. Eine Aussage ohne Wert.

Easy Wines VIII

Top Choice for Young People

Von Hans Albers

Nach den ausführlichen Berichten über den Weinbau, die Weinbaugeschichte, die Weinbauorte und Weinbaugebiete in Luxemburg und Deutschland in den Vinalu-Ausgaben 5 bis 8 und nach den Empfehlungen zum Verkostungsablauf in Ausgabe 9 soll es in auch Easy Wines VIII und in den nächsten Folgen neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine wie bereits in den Ausgaben 10 und 11 um die weitere Vorstellung der Begriffe aus der Weinsprache gehen.

Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik handelt es sich (wie in Folge 1 dargestellt) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier vorgestellten Champagner sind 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 (der in dem vorliegenden Fall naturgemäß höher als bei den bisher vorgestellten Weinen angesiedelt ist), sondern auch die Anschrift des Winzers (oder Weinhändlers) an. Weine aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle wollen wir hier nicht beleuchten.

Die in dieser Ausgabe von der Vinalu-Redaktion geprüften und empfohlenen Weine kommen aus der Champagne vom Weingut Nominé-Renard in F-51270 Villevenard.

Top Choice No. 1

2009 Brut Nominé

(Cuvée aus 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir [Spätburgunder] und 30 % Pinot Meunier [Müllerrebe = Schwarzriesling], 80 % stammen aus dem Lesegut des Jahrgangs 2009, 20 % aus „Réserve“-Weinen) Champagnerweingut Nominé-Renard (Informationen zum Weingut siehe unter unserer Rubrik „Spezialreportagen – Champagnererzeuger“ in dieser Ausgabe) (12,5 ° Alkohol, Preis ab Keller 15,55 €) Sauberes vom Chardonnay geprägtes Bukett mit Anklängen an Brioche, Agrumen und Grapefruit, am Gaumen von einem feinperligen Mousseux mit Fruchtaromen und Noten von Robinienhonig unterfüttert, ein Champagner-Stil der ausgesprochen frisch-lebendigen Art mit guter Länge. +(+)





Top Choice No. 2

2010 Brut Rosé

(Cuvée aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Meunier [Müllerrebe = Schwarzriesling], davon 5 % rot ausgebaut) Champagnerweingut Nominé-Renard (Informationen zum Weingut siehe unter unserer Rubrik „Spezialreportagen – Champagnererzeuger“ in dieser Ausgabe) (12,5 ° Alkohol, Preis ab Keller 16,75 €) Lachsfarben, im Bukett Anklänge an Brombeeren, Kirschen und weiße Johannisbeeren, am Gaumen gut ausgeprägte Fruchtaromen mit floralen Akzenten, ein angenehmer Vertreter eines harmonischen Süßfel-Champagner Rosé mit Rosennoten im mittellangen Nachhall. +

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

Anzeige / Advertisement / Annonce

Sie möchten in diesem Magazin werben?
You want to advertise in this magazine?
Vous voulez faire de la publicité dans ce magazine?

Surfen Sie auf unsere Internetseite wo Sie alle nötigen Informationen finden.
 Surf to our webpage and there you'll find all the information you need.
 Surfez sur notre site internet et vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

www.vinalu.lu

Vinalu
 Luxemburgs Erstes Internet Wein- und Genuss-Magazin

Begriffe aus der Weinsprache

(Folge VIII mit den Buchstaben H, I, J und K, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

Buchstabe H

Halbtrocken Ein halbtrockener Wein darf maximal 18 Gramm an unvergorenem Zucker enthalten. Bei Schaumweinen gelten andere Restzuckergrenzen. So darf ein als halbtrocken (demi-sec) bezeichneter Schaumwein (Sekt, Crémant, Champagner, Cava) 35 bis 50 g/l Restzucker enthalten.

Handlese Die Lese von Hand ist naturgemäß viel zeitaufwendiger als eine maschinelle Lese. Man rechnet mit etwa 200 Arbeitsstunden pro Hektar einschließlich Abtransport des Leseeguts. In den steilsten Lagen an Mosel und Saar oder am Mittelrhein können es auch deutlich mehr sein. Im Vergleich dazu: Ein Vollernter braucht für einen Hektar rund 3 Stunden.



(Foto: Romain Batya.)

Hegel Die rote Rebsorte wurde 1955 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg von August Herold durch Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe gezüchtet und bringt fruchtige Weine hervor. Der Sortenschutz der Neuzüchtung wurde 1994 erteilt. Herold gilt auch als Züchter der Rebsorten Kerner (1929), Heroldrebe (1929), Helfensteiner (1931) und Dornfelder (1955). Die Rebsorte Hegel wurde dem Philosophen Georg Wilhelm Friedrich Hegel gewidmet. Die bestockte Rebfläche in Deutschland beträgt weniger als 10 Hektar. Es wird auch von kleineren Anbauflächen in Belgien berichtet.



(Bildquelle: Wikipedia)

Helfensteiner Die rote Rebsorte entstand 1931 als Kreuzung von Frühburgunder und Trollinger an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. Der Sortenschutz der Neuzüchtung wurde 1960 erteilt. Züchter der Rebsorte ist August Herold (siehe auch Rebsorte Hegel). Der Name der Rebsorte leitet sich von der Burg Helfenstein in der Nähe von Geislingen ab. Der Helfensteiner spielt nur noch in Württemberg und in kleinen Anteilen an der Nahe und im Anbaugebiet Saale-Unstrut eine gewisse Rolle, ist allerdings ein sehr begehrter Elternteil bei Neuzüchtungen und hat u. a. durch die Kreuzung mit der Heroldrebe den inzwischen überaus erfolgreichen Dornfelder



(Bildquelle: Wikipedia)

hervorgebracht, der in mehreren deutschen Anbaugebieten Karriere gemacht hat (siehe auch Vinalu 9, Easy Wines V).

Heroldrebe Die rote Rebsorte, eine Kreuzung aus Portugieser und Lemberger (Blaufränkisch), wurde ebenfalls von August Herold gezüchtet. Die Anbaufläche beträgt in Deutschland knapp 150 Hektar. Die recht spät reifende Sorte bringt gerbstoffgeprägte Weine hervor und bietet sich insbesondere für die Erzeugung von Roséweinen an.



(Bildquelle: Wikipedia)

Holzspäne Der Ton von neuem Eichenholz (Barriquenote) wird in der Regel durch die Lagerung des Weins in einem Fass von 225 l aus neuem Eichenholz erzielt (es gibt auch 500-l-Barrriques und Zweit-, Dritt- oder weitere Mehrfachbelegungen, die dann den Holzeinfluss abschwächen). Heutzutage kommt gelegentlich aus Kostengründen bei manchem Erzeuger auch das Einbringen von Spänen aus neuem Eichenholz in den Wein zum Einsatz, was zweifellos nichts jedermanns Sache ist.

Honignoten Gelegentlich ist nachzulesen, dass Honignoten nur bei Weinen mit sehr ausgeprägter Restsüße wie zum Beispiel bei Trockenbeerenauslesen oder Eisweinen eine Daseinsberechtigung haben. Das ist nicht zutreffend. Anklänge an Honig im Bukett und im Nachhall sind je nach Rebsorte auch bei trockenen Weinen keineswegs als Mangel einzustufen.

Huxelrebe Die Huxelrebe, eine Kreuzung aus den Weißweinsorten Gutedel und Coullier Musqué, ist fast ausschließlich in Deutschland mit einer Anbaufläche von über 650 ha zu Hause (es wird indes auch über einen Anbau in England berichtet). Die Züchtung erfolgte 1927 durch Dr. Georg Scheu (dem die Scheurebe zu verdanken ist) an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey, die es heute übrigens nicht mehr gibt. Der Name geht auf einen Winzer aus dem rheinhessischen Westhofen namens Fritz Huxel zurück, der die Rebsorte in den 1950er Jahren

als erster in größerem Umfang anbaute. Der Name ist nicht selten Anlass zum skeptischen Schmunzeln, was der sehr guten Qualität der Rebsorte insbesondere im edelsüßen Bereich ganz und gar nicht gerecht wird. Die Weine zeichnen sich durch eine feine Würze mit Anklängen an Pfirsiche und exotische Früchte wie Maracuja aus, sind elegant strukturiert und charaktervoll und von einer feinen Säure geprägt. Die edelsüßen Versionen eignen sich zu Desserts und begleiten vorzüglich Edel- und Blauschimmelkäse.



(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Hybridreben Der Begriff „hybrid“ ist lateinisch-griechischen Ursprungs und bedeutet „gemischt, von zweierlei Herkunft, durch Mischung entstanden“. Als Hybridrebe bezeichnet man die Nachkommen zweier Rebsorten unterschiedlichen Ursprungs im Gegensatz zur Kreuzung zweier Rebsorten der gleichen Art. Natürliche Hybridreben amerikanischer Herkunft und in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Europa gezüchtete Hybridreben waren ein wichtiges Kriterium beim Kampf gegen die Reblaus, die in dieser Zeit einen Großteil der Rebflächen auf dem alten Kontinent vernichtete. Das Ziel war, die Qualitäten der europäischen Rebsorten mit der Resistenz der amerikanischen Hybridsorten (sie werden auch Direktträger, die auf einer eigenen Wurzel stehen, Ertragshybriden und ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts Interspezifische Kreuzungen genannt) zu vereinen. Die europäischen Sorten hatten in ihrer Geschichte keinen Kontakt mit der Reblaus und entwickelten daher keine Abwehrstrategie wie die amerikanischen Reben. Einer der bekanntesten Direktträger ist die amerikanische Rebe Isabella (siehe dort).

Buchstabe I

Integrierter Weinbau Unter dem Begriff versteht man einen naturnahen Weinbau, bei dem weitestgehend auf den Einsatz chemischer Schädlingsbekämpfungsmittel und auf eine übermäßige Düngung verzichtet wird.

Interessant Den Begriff verwendet man gerne, wenn einem ein Wein nicht besonders schmeckt, man aber aus Höflichkeit einer Negativaussage gegenüber dem Erzeuger oder Gastgeber aus dem Weg gehen möchte.

Isabella Die rote Rebsorte, die ihren Ursprung in Nordamerika hat, ist ein sogenannter Direktträger (ein wurzelechter Rebstock, der also nicht durch Aufpfropfung veredelt wurde) und erlangte während der Reblauskatastrophe große Bedeutung. Sie verfügt über eine hohe Pilz- und Reblausresistenz und kommt gut mit tropischen und subtropischen Bedingungen zurecht. Der Name der amerikanischen Hybride wird auf den Rebenzüchter William R. Prince auf Long Island zurückgeführt, der von einer Dame namens Isabella Gibbs Rebpflanzen erhielt und sie



(Bildquelle: Wikipedia)

für seine Züchtungen einsetzte. Der daraus entstandenen Rebsorte gab er den Namen Isabella nach dem Vornamen der Frau. 1820 kam die Rebsorte nach Frankreich und über das Elsass wenig später auch nach Deutschland.

Buchstabe J

Jacquez Die Herkunft der roten Rebsorte ist unbekannt. Der Wein ist kräftig rot und verfügt über ein Aroma schwarzer Johannisbeeren (Cassis). Nach dem Auftreten der Reblaus in Europa wurde sie in großem Umfang in Portugal angebaut und war früher im roten Madeirawein der schlechteren Qualität enthalten. Seit den frühen 1980er Jahren ist der Jacquez zur

Herstellung von Madeirawein nicht mehr zugelassen. In Brasilien fügt man nach der Maischegärung dem verbleibenden Trester nochmals Wasser und Zucker bei und erhält nach einer zweiten Gärung einen blassfarbenen qualitativ minderwertigen Wein, der jedoch vor Ort beliebt ist. In den USA wird die Rebsorte vor allem in Texas kultiviert. Dort werden hauptsächlich hell gekelterte Weißweine (Blanc de Noirs) aus ihr gewonnen. Es wird ebenfalls von Rebflächen in Australien, Südafrika, Japan und Rumänien berichtet. Bemerkenswert ist, dass der Anbau der Rebsorte in Frankreich bereits im Jahr 1934 untersagt wurde. Um das Verbot nachhaltig zu untermauern, wurde dem Wein des Jacquez gesundheitsschädliche Wirkung aufgrund eines zu hohen Anteils von Methanol unterstellt. Es ist jedoch nachgewiesen, dass Weine von *Vitis aestivalis* aufgrund eines höheren Pektinanteils lediglich einen leicht erhöhten Anteil von Methanol aufweisen und deutlich unter den heute gültigen Grenzwerten liegen. Trotz des frühen Verbots wurde noch im Jahr 1958 eine Rebfläche von 546 Hektar notiert.

Jahrgang (Jahrgangsbewertungen durch die DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim, FB Weinbau)

2011	Qualitativ hochwertiger, reifer Jahrgang; Erträge frostbedingt sehr unterschiedlich; fruchtig-aromatische Weißweine, nachhaltig-charaktervolle Rotweine
2010	Jahrgang mit kleiner Erntemenge und guten Mostgewichten sowie prägnanter Säure; frisch-fruchtige Weißweine und Rotweine mit gutem Potential
2009	Reifer Jahrgang mit mittlerem Ertrag und sehr hohen Mostgewichten, frucht- und aromabetonte Weißweine, hochwertige, dichte Rotweine mit sehr gutem Potential
2008	Ertragsstarker Jahrgang mit breiter Qualitätsspanne von Normal- bis Spitzenwein; fruchtig- schlanke Weißweine mit prägnanter Säure; Rotweine mit gutem Reifepotential
2007	Qualitativ und quantitativ hochwertiger Jahrgang aus gesunden Trauben; aromatische Weißweine mit Eleganz und Fruchtsäurespiel; reife, nachhaltige Rotweine
2006	Mengenmäßig mittlerer bis knapper Jahrgang wegen selektiver Lese, alle Qualitätsstufen, frische und elegante Weißweine, harmonische und gut gefärbte Rotweine
2005	Gute Ernte mit hohen Mostgewichten, fruchtig-elegante, eher schlanke Weißweine, dunkle fruchtbetonte Rotweine
2004	Gute Erträge bei breitem Qualitätsspektrum; fruchtig-elegante Weißweine mit pikanter Säure, entwicklungsfähige Rotweine

2003	Jahrgang von außergewöhnlicher Qualität, relativ knappe Erntemenge, dunkle und dichte Rotweine, hochwertige Weißweine
2002	Qualität und Ertrag überdurchschnittlich, Rotweine von guter Farbe, fruchtig-frische Weißweine mit eleganter Säurestruktur
2001	Knapper Mengenenertrag mit befriedigenden bis guten Mostgewichten erbringt fruchtig- elegante Weißweine und farbkraftige, nachhaltige Rotweine
2000	Mittlere Mengenenerträge mit unterschiedlichen, überwiegend guten Qualitäten bei Weiß- und Rotweinen
1999	Ertragreicher Jahrgang bei überdurchschnittlichen bis sehr guten Mostgewichten und harmonischer Säure; gute, überwiegend farbstärke Rotweine
1998	Etwas ertragreicherer Jahrgang mit normalen bis guten, frischen Qualitäts- und Prädikatsweinen; überdurchschnittliche Rotweine
1997	Frostbedingt unterschiedlicher, insgesamt knapper Jahrgang von guter Qualität mit niedriger Säure; farbkraftige Rotweine

Joubertin Die rote Rebsorte mit den Synonymen Jaubertin, Pinot Joubertin, Plant d'Aix, Plant de la Claye und Plant de la Mure stammt aus dem französischen Savoyen (Savoie). Die ertragreiche Sorte war dort früher weit verbreitet, heute ist sie nur noch selten anzutreffen. In der Appellation Vin de Savoie zählt sie zu den zugelassenen Nebensorten. Bekannt dürfte sie hingegen in Argentinien sein. Entdeckt wurde sie im Jahr 1835 vom Winzer Joubertin in einem Weinberg im Ort La Claye bei Grenoble. Bis zum Ausbruch der Reblaus-Plage in den 1870er Jahren wurde die Sorte auch in der Bourgogne angepflanzt. Dort gab man der Sorte den Namen Pinot Joubertin, der sich bis heute in Argentinien gehalten hat.

Jurançon Noir Die autochthone rote Rebsorte ist in der Weinbauregion Sud-Ouest im Südwesten Frankreichs beheimatet. Mit knapp 800 Hektar bestockter Fläche kommt sie in einigen Appellationen zum Einsatz. Bis zum Jahr 1996 war der Jurançon Noir auch für den Cahors zugelassen. Für den Wein von Gaillac ist sie hingegen nicht mehr gestattet. Generell ist die Anbaufläche stark rückläufig. Noch im Jahr 1958 betrug die Rebfläche in Frankreich 12.325 Hektar. Es wird auch vom Anbau in kleinerem Umfang in Uruguay berichtet. Trotz des ähnlichen Namens ist die Sorte nicht mit dem Jurançon Blanc verwandt und wird auch nicht in den Weinen namens Jurançon verwendet.

Buchstabe K

Kadarka Die Kadarka ist eine sehr alte rote Rebsorte, die ihren Ursprung auf dem Balkan und in Ungarn hat. Die Hauptanbauggebiete der Rebe liegen vor allem in Ungarn, darüber hinaus gibt es Rebflächen in Serbien, Rumänien, Bulgarien, Albanien – dort bekannt als Kallmet – und Mazedonien, das als eigentliches Ursprungsland der Kadarka gilt. Die Rebsorte stellt große Anforderungen an Boden und Anbau. Insbesondere kann ihre späte Reife bei hoher Fäulnisneigung der Beeren problematisch für Ertrag und Qualität sein. Die besten reinsortigen Weine aus dieser Rebe werden im südungarischen Villány gekeltert. Früher war die Kadarka die Trägersorte des nach dem Tokajer berühmtesten ungarischen Weines, des Egri Bikavér. Diese Rolle hat mittlerweile der einfacher zu erzeugende, kräftigere und auch ertragreichere Blaufränkisch übernommen. Zu ihrem Vorkommen in Österreich wäre folgendes anzumerken: Die Kadarka-Rebe ist ein markanter Vertreter des nördlichen Burgenlandes, wo sie gewissermaßen vom Amt wegen auszusterben drohte, weil sie aus welchen Gründen auch immer nicht im Sortenregister des Österreichischen Weingesetzes aufgeführt war, obwohl es sich um eine uralte bodenständige, vor allem östlich des Neusiedlersees im Seewinkel rund um Podersdorf und Illmitz anzutreffende Rebe handelt, die durchaus



(Bildquelle: Wikipedia)

Kanzler Als Kanzler bezeichnet man eine ausschließlich in Deutschland und dort vor allem an der Nahe, in Rheinhessen

und in der Pfalz angebaute weiße Rebsorte (Gesamtrebfläche weniger als 50 Hektar), aus der fruchtige, hochwertige Weine erzeugt werden. Sie wurde 1927 von Dr. Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey aus einer Kreuzung von Müller-Thurgau und Silvaner gezüchtet. Sortenschutz besteht seit 1987. Der anspruchsvolle Name Kanzler soll zum Ausdruck bringen, dass man es hier mit einer qualitätsbetonten Sorte zu tun hat, die sich in erster Linie für Betriebe eignet, die in der Lage sind, Qualitätsweine im gehobenen Preissegment zu vermarkten. Die Weine haben viel Stoff und Fülle mit einem



schönen Ausleseton und zeichnen sich zumal in der edelsüßen Version durch Eleganz und Langlebigkeit aus.

(Bildquelle: Wikipedia)

Keltern Unter Keltern versteht man das Pressen von Weintrauben und anderen Früchten (in der Vergangenheit durch Treten des Leseguts mit den Füßen, was noch gelegentlich in der Portweinregion für Touristen vorgeführt wird), in der Folge dann mittels mechanischer Pressen (z. B. mit Hebeln, Baumpressen oder Spindelpressen etc.) und heutzutage vor allem mittels elektrischer Umsetzung mit Druckluft und automatischer Steuerung. Ein allein durch das Eigengewicht der Trauben gewonnener Most heißt Seihmost und steht für höchste Qualität.



Baumkelter im Schloss Salem von 1706. Der „Torkelbaum“ ist 11 m lang.

(Bildquelle: Wikipedia)



Spindelkelter mit hölzerner Spindel aus dem 17. Jahrhundert (Kloster Eberbach, Rheingau)
(Bildquelle: Wikipedia)



Spindelkelter mit Metallspindel (frühes 20. Jahrhundert, Freilichtmuseum Roscheider Hof in Konz an der Saar)
(Bildquelle: Wikipedia)



Eine moderne Traubenpresse von Scharfenberger
(Bildquelle: Scharfenberger)

Kerner Die weiße Rebsorte ist eine erfolgreiche Kreuzung aus dem Jahr 1929 aus (dem roten) Trollinger und Riesling des Züchters August Herold im württembergischen Lauffen am Neckar, einer Außenstelle der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. Der Name nimmt Bezug auf den Weinsberger Poeten und Oberamtsarzt Justinus Kerner (1786-1862). Der dem Riesling ähnliche Wein wird in nahezu allen deutschen Anbaugebieten, vor allem aber in Rheinhessen erzeugt, wo eine Rebfläche von rund 1200 Hektar mit Kerner bestockt ist. Die Kernerrebe liebt Böden, die weder zu nass noch zu trocken sind. Eine lange Reifezeit bis in den Spätherbst ermöglicht Mostgewichte über denen des Rieslings. Holzreife und Frosthärte sind gut. Die Sorte liefert beständige Erträge mit hohen Mostgewichten. Die Weine sind in der Regel säurebetont, feinaromatisch und fruchtig und lassen an Birne, Aprikose, Orangenkonfitüre und manchmal auch an Johannisbeere bis hin zu Bonbon anglais (Drops) und Muskat denken. Es wird übrigens auch von Rebflächen in der Schweiz und in Südafrika berichtet.



(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Klingelberger Klingelberger ist eine seltsam anmutende, in der Ortenau in Baden nicht unübliche Bezeichnung für den Riesling. Laut urkundlicher Erwähnung wurde erstmals im Weinort Durbach auf dem Weingut des Markgrafen von Baden das Synonym Klingelberger für den Riesling verwendet. In der Weinbaugemeinde Oberkirch heißt eine Weinbergslage „Klingelberg“, in der gute Rieslinge wachsen und die wahrscheinlich bei der Namensgebung Pate stand.

Korkton Der Korkton, Korkgeschmack oder Korkschecker ist ein Weinfehler, der üblicherweise auf einen mangelhaften Korken zurückgeführt wird, was allerdings nur bedingt zutreffend ist. Es gibt auch mit Kunststoffkorken oder mit Schraubverschlüssen versehene Flaschen, die den Wein nicht vor einem Korkschecker bewahren. Ein Hauptverursacher von Korktönen ist das TCA (Trichloranisol), das nicht nur vom Kork transportiert wird, sondern auch durch die Verwendung von chlorhaltigen Reinigungsmitteln oder durch faulendes Holz im Keller und vieles andere mehr bedingt sein kann. Solche Mufftöne machen einen Wein ungenießbar. Der Weinfreund ist gut beraten, solche Weine strikt zurückzuweisen und sich nicht damit abzufinden, dass ein derart fehlerhafter Wein „ja noch irgendwie trinkbar ist“.

Körper Man sollte nicht den Körper eines Weins mit seinem Alkoholgehalt gleichsetzen. Unter Körper versteht man den Gesamtextrakt an Stoffen und Substanzen wie Säure, Gerbstoffe, Farbstoffe, Aromen, Süße, die der Wein beinhaltet und die ihn reich und vollmundig erscheinen lassen. Alkoholreiche Weine können durchaus brandig, flach und kurz sein und sind keine Gewähr für einen besonderen Weingenuß.

Kotsifali Die rote Rebsorte ist die achthäufigste Rotwein-Rebe in Griechenland, wo sie insbesondere auf der Insel Kreta angebaut wird. Die bestockte Rebfläche betrug um die Jahrtausendwende 1150 Hektar. Neuere Statistiken liegen nicht vor. Die frühreifende Sorte mit den dickschaligen, harten und tiefvioletten Trauben erbringt milde, alkoholreiche, würzige und säurearme Weine, die vor allem für den Verschnitt mit der tanninreicheren Sorte Mandilaria verwendet werden.



(Bildquelle: Wikipedia)

Die Champagne

Von Wilfried Moselt

Die AOC-Rebfläche für die Erzeugung von Champagner (AOC = Appellation d'Origine Contrôlée = Kontrollierte Ursprungsbezeichnung) ist seit 1927 per Gesetz auf rund 34.000 Hektar begrenzt. Etwa 150 km östlich von Paris gelegen, schließt sie 319 Crus (Lagen, Gewächse) in fünf Départements ein: Marne (67 %), Aube (23 %), Aisne (9 %), Haute-Marne und Seine-et-Marne (zusammen 1 %). Die Weinberge sind in den vier Großregionen Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs et Côte des Bar angesiedelt und umfassen 281.000 Parzellen mit einer Durchschnittsfläche von 12 Ar.

17 Ortschaften dürfen über „Grands Crus“-Lagen (Weinberglagen für Große Gewächse) und 44 über „Premiers Crus“-Lagen (Weinberglagen für Erste Gewächse) verfügen. Die drei wichtigsten Faktoren für das Champagnergebiet – das Klima, der Boden mit dem Untergrund und die landschaftliche Ausprägung – schaffen eine besondere Verbindung aus Mikro-Terroir und einzigartigen Merkmalen, die dem Können der 15.000 Champagner-Winzern zugutekommen.

Die Rebstöcke in den Champagner-Weinbergen sind in einer Höhenlage von 90 bis 300 m gelegen und weitestgehend in Hanglagen nach Süden, Südosten oder Osten ausgerichtet mit Neigungen von 12 bis nahezu 60 % und obendrein hinreichend abschüssig und gefältert, um eine gute Sonneneinstrahlung und ein leichtes Abfließen übermäßig anfallenden Wassers zu gewährleisten.

Winzerdörfer in der Champagne.

(Foto: Romain Batya)





Rebgärten in der Nähe von Epernay.
(Foto: Romain Batya)

Die Weinberge befinden sich an der nördlichen Grenze für den Anbau von Wein (49,5° nördlicher Breite bei Reims und 48° bei Bar-sur-Seine) und profitieren von einem zweifachen klimatischen Einfluss. Das Kontinentalklima ist für die zuweilen folgenreichen Fröste im Winter, aber auch für die günstige Sonneneinwirkung im Sommer verantwortlich. Der Einfluss von der See her sorgt für relativ ausgleichende Temperaturen zwischen den Jahreszeiten und die notwendigen Regenfälle.

Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei 11° C. Die Sonnenscheindauer liegt im Mittel bei 1.680 Stunden im Jahr, kann in manchen Jahren aber durchaus bei 2.100 Stunden und

mehr liegen (zum Beispiel 1976 und 2003).

Der zweifache Einfluss bietet die Gewähr für eine konstante und moderate Versorgung mit Regenwasser, die der Qualität der Trauben förderlich ist. Die mittleren Niederschlagsmengen bewegen sich bei 700 mm im Jahr, können aber auch zwischen 600 und 900 mm je nach Lage schwanken.

Die Weinberge sind über das ganze Jahr den klimatischen Wechselfällen ausgesetzt. Im Winter sind es Fröste (im Mittel 1,1 Tage mit Temperaturen von weniger als -10 °, örtlich können es aber auch 3 Tage sein), die den Weinstock schädigen können. Hinzu kommen



Der Pinot Noir nimmt 39 % der bestockten Rebfläche ein. Perfekt an die Kalkböden angepasst, ist diese Rebsorte in den Regionen Montagne de Reims und Côte des Bar vorherrschend. Die Weine aus den dort wachsenden Trauben zeichnen sich durch Aromen von roten Früchten und eine markante Persönlichkeit aus. Es ist die Rebsorte, die der Cuvée Körper und Kraft verleiht.

Pinot Noir
(Foto: Collection CIVC)



Der Pinot Meunier nimmt 33 % der bestockten Rebfläche ein. Die robuste und aufgrund des späteren Austriebs weniger frostgefährdete Rebsorte eignet sich insbesondere für Böden, die von Lösslehm geprägt sind wie die im Tal der Marne, und passt sich besser an die für die Weinstöcke schwierigeren klimatischen Bedingungen an. Er bringt geschmeidige fruchtige Weine hervor, die sich etwas schneller entwickeln und für ein rundes Geschmacksbild in der Cuvée sorgen.

Pinot Meunier
(Foto: Collection CIVC)



Der Chardonnay nimmt 28 % der bestockten Rebfläche ein. Er ist die typische Rebsorte der Côte des Blancs. Die Chardonnay-Weine zeichnen sich durch filigrane Aromen, florale Noten und Anklänge an Agrumen mit gelegentlich mineralischen Nuancen aus. Dank der langsamen Entwicklung ist der Chardonnay die ideale Sorte für Weine mit einem ausgeprägten Alterungspotential.

Chardonnay
(Foto: Collection CIVC)

die Frühjahrsfröste, die die Knospen vernichten können (und Ernteaussfällen von 48 % wie 2003 nach sich ziehen können). Im Juni können Regenperioden die Blüte stören, zu Verrieselungen führen und die Ausbildung der Beeren verhindern.

Im Sommer gibt es häufig heftige Gewitter, die Sturzbäche in den Weinbergen verursachen und oft von Hagelunwettern begleitet sind, die erhebliche Schäden an den Rebstöcken und Trauben anrichten können (so gab es im Jahr 2000 häufige Hagelphasen, die die Ernte in der Größenordnung von 3.000 Hektar vernichteten).

Die Zusammensetzung der Untergründe besteht weitestgehend aus Kalkböden. Die Sedimentschichten bestehen ebenfalls zu 75 % aus Kalk (Kreide, Mergel und eigentlichem Kalk). Diese Art Untergrund ist der Entwässerung des Bodens förderlich und sorgt für die besondere Mineralität mancher Champagner.

Die Kreide in der Champagne setzt sich übrigens aus Kalzitgranulat zusammen, das von den Skeletten von Mikroorganismen aus dem Meer herrührt.

Die Kreide hält das Wasser durch Kapillarwirkung zurück. Der Rebstock muss sich also anstrengen, es aufzusaugen, was einen gewissen hydrischen Druck in der Vegetationsphase ausübt. Das fördert das Gleichgewicht zwischen den Fruchtsäuren, dem Zucker und den Vorläufern der Aromen, was sich schließlich im Wein niederschlägt.

Die Art des Terroirs hat zu einer Selektion der am besten geeigneten Rebsorten geführt. Das Gesetz vom 22. Juli 1927 legt die zugelassenen Rebsorten fest. Der Pinot Noir (Spätburgunder) als rote Beere, der Pinot Meunier (Müllerrebe oder Schwarzriesling) als rote Beere und der Chardonnay als weiße Beere sind bei weitem in der Überzahl. Die ebenfalls zugelassenen Rebsorten Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc (Weißburgunder) und Pinot Gris (Grauburgunder) stellen weniger als 0,3 % der bestockten Rebfläche dar.

Dank einer intensiven Selektion, die Weinstöcke auszusuchen, die das beste Traubenmaterial liefern, und durch eine Klonenauswahl, die für eine optimale gesunde Qualität des Leseguts steht, verfügen die Champagner über die bestmöglichen Auspflanzungen.



(Alle Fotos: Romain Batya)

Zwei Champagner-Häuser mit feinen Perlen

Nominé-Renard in Villevenard und Cattier in Chigny-les-Roses

Von Wilfried Moselt

Zwei Erzeuger von Champagner präsentieren sich kontrastreich im Erscheinungsbild. Der erste ist eher Insidern ein Begriff, den zweiten kennt die ganze Welt – und beide sorgen für Champagner-Genuss.

Nominé-Renard

Da ist der Familienbetrieb in der 5. bzw. 6. Generation von Claude Nominé und dessen Sohn Simon in Villevenard, wo die Weinberge mit dem größten Respekt für die Umwelt kultiviert werden. „Wir sind vor allem Winzer“, sagt Simon. „Jede Generation hat die Leidenschaft für die Arbeit mit dem Wein an die nächste weitergegeben, und so profitiert meine Generation von den kostbaren Erfahrungen unserer Vorfäter im Hinblick auf den Umgang mit der Vielfalt der Lagen, der Böden und des Kleinklimas in unseren Weinbergen und mit unseren Reben und Weintrauben.“

Das Weingut verfügt über 20 Hektar Rebland und zählt damit zu den kleineren Betrieben in der Champagne, was indes nicht bedeutet, dass das minutiöse Engagement geringer wäre als bei den großen etablierten Champagner-Protagonisten. Jede Rebsorte und jede Lage wird getrennt vinifiziert. Claude Nominé, seit über 35 Jahren der Önologe des Hauses, komponiert jede Cuvée nach den Maßstäben, die für die einzelnen Weinberge gültig sind. „Nach langen Jahren der Verkostungen hat das Gedächtnis die Kriterien gespeichert, die gewährleisten, dass stets die Harmonie der Aromen erzielt wird, die sicherstellt, dass man Jahr für Jahr den gleichen Geschmack und die gleichen Eigenschaften in unseren Cuvées wiederfindet“, so Claude Nominé.

Die 20 Hektar Weinberge sind auf verschiedene Lagen der Appellation Champagne verteilt: Coteaux du Petit Morin (Villevenard und Etoges), Côte de Sézanne (Broyes und Allemand) und Vallée de la Marne (Charly sur Marne und Passy Grigny).



Eine Traubenpresse ...



und der Lagerkeller von Nominé-Renard



**Simon Nominé-Renard
mit seiner Frau Cécilia**

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 Ziel ist immer wieder aufs Neue, das Terroir zur Geltung zu bringen. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, im Keller wird traditionell gearbeitet, z.B. mit der Vertikalpresse. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edeltahltn tanks. Durch die genaue Kontrolle der Gärttemperaturen bleiben die typischen fruchtigen und blumigen Aromen erhalten. Die Vielfalt der Lagen erfordert unermüdliche Wachsamkeit und die Anpassung der Arbeitsmethoden an die Beschaffenheit der Böden und an mikroklimatische Schwankungen.

Im Hause Nominé-Renard neigt man dazu, ins Schwärmen zu geraten, wenn es um den Champagner geht. Da wird die Cuvée zu einem Gedicht und jede Flasche zu einer Reise in ein Land des Geschmacks, der Gefühle und der Stimmungen. Der Champagner lädt zum Träumen ein. Er berührt den Intellekt und regt die Phantasie und den Geist an. Dabei entfaltet der Chardonnay, das grüne Gold mit den lebhaften Perlen, den subtilen Geschmack getrockneter Kräuter und lässt uns meditieren, ja vielleicht sogar philosophieren und versetzt uns in Verzückung. Der Pinot Noir nimmt uns mit in das Land der Sinnlichkeit und Leidenschaft, strohgelb wie reifes Getreide, fruchtig, fleischig, rund, zuweilen auch etwas rustikal und geeignet für eine Nacht der Ekstase. Und der Pinot Meunier schließlich ist der Wein der Zärtlichkeit. Goldgelb wie Haferstroh mit den fruchtigen Anklängen an Zitrusfrüchte bis hin zu Renekloden (Edelpflaumen). Er ist ausgewogen und warmherzig und der richtige Wein zum Feiern und zum Anstoßen auf ein Wiedersehen. Na dann: Santé!

Verkostungsnotizen

2009 Brut Nominé

(Cuvée aus 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir [Spätburgunder] und 30 % Pinot Meunier [Müllerrebe = Schwarzriesling],
Siehe Beitrag „Easy Wines“ unter Top Choice No. 1. +(+)

2010 Brut Rosé

(Cuvée aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Meunier [Müllerrebe = Schwarzriesling], davon 5 % rot ausgebaut)
Siehe Beitrag „Easy Wines“ unter Top Choice No. 2. +

2009 Brut Réserve Blanc de Blancs

(aus 100 % Chardonnay)
Im Bukett etwas flüchtige Säure, am Gaumen nicht durchgängig reintonig, nichtsdestoweniger von einem gewissen individuellen Stil geprägt, ein typischer Champagner für die Gastronomie. 0+

2008 Brut Club Millésime

(Cuvée aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir)
Faszinierendes Champagner-Bukett mit ausgeprägten Fruchtanklängen an Agrumen und Mandeln, hochfeines Mousseux, reich Fruchtaromen am Gaumen, die an grüne Mandel, Brombeeren und Lakritz denken lassen, im Nachhall nussige Noten und Nuancen von weißen Johannisbeeren. +(+) ▶



(Foto: Cattier)



Cattier Brut Blanc de Blancs

(Foto: Romain Batya)

Cattier

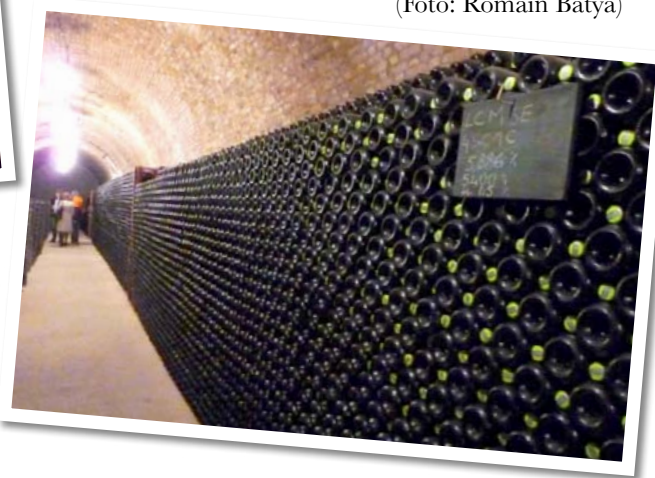
Cattier in Chigny-les-Roses ist ein alleingesessenes Unternehmen mit einer langen und reichen Geschichte und seit 1763 im Familienbesitz. Es wird heute in der elften Generation von Jean-Jacques Cattier geführt und darf sich bescheiden lassen, dass ihm der Spagat zwischen dem traditionellen Kunsthandwerk der Champagnerbereitung und dem komplexen Perfektionsanspruch der Moderne bestens gelungen ist.

Bereits im 17. Jahrhundert begannen die Winzer in der Champagne – man denke an den Mönch Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon – unter Verwendung neuer Fermentationsmethoden über die zweite Gärung zum ersten Mal Schaumweine herzustellen. Die Beliebtheit der neuen „Weinart“ leitete einen weltweiten Boom in der Schaumweinproduktion ein. Allerdings dürfen nach wie vor nur die Weine, die in Frankreich in der Champagne erzeugt und abgefüllt werden, den Namen „Champagner“ tragen. Der klassische Champagner Brut wird durch die Vermählung von Weinen verschiedener Rebsorten und Weinbergslagen gewonnen. Das die Grundlage für die Bereitung der Champagnerweine mit dem Ziel, ein subtiles Gleichgewicht zu erzielen und dem Champagner seinen einzigartigen Charakter zu verleihen. So entsteht die typisch persönliche Note einzelner Champagnerhäuser. Die Qualität eines Champagnerhauses misst sich an der Güte der Brut-Version, und das muss keineswegs ein Millésime bzw. Jahrgangschampagner sein.

Jean-Jacques Cattier, der Patriarch des Hauses Cattier, ist der wahre Repräsentant der erfinderischen Verbindung aus traditioneller Technik und Innovation. Geboren und aufgewachsen ist er in Chigny-les-Roses, einem kleinen Dorf, in dem die Familie Cattier seit 1763 Weinberge besitzt. Jean-Jacques Cattier erhielt sein Diplom als Önologe an der Universität von Reims, der einzigen autorisierten



Das Tor zum Raritätenkeller
(Foto: Romain Batya)



Hier lagern Tausende von Flaschen
(Foto: Romain Batya)



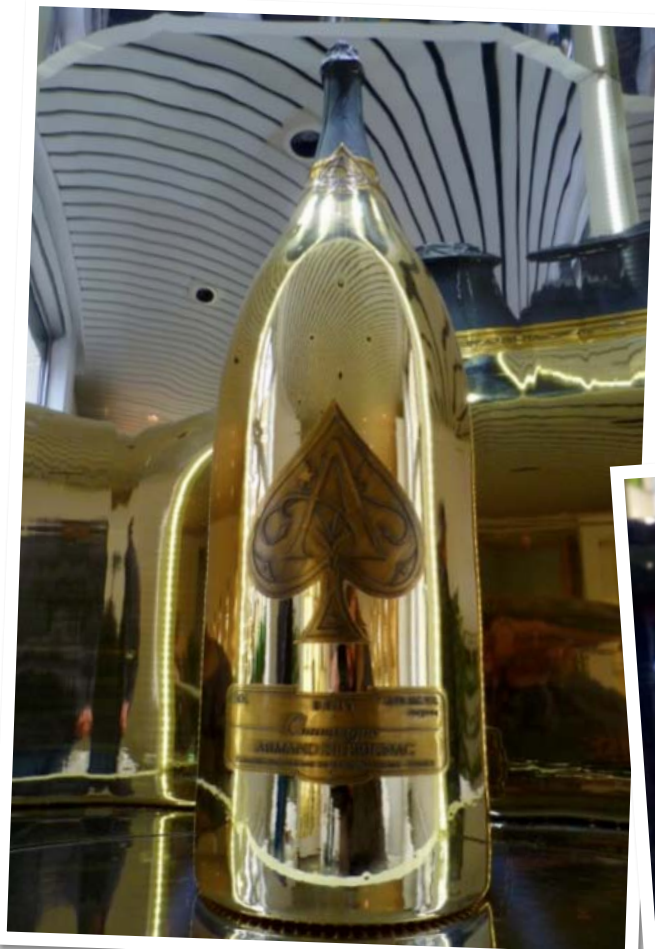
Gauthier Bongras von Cattier öffnet eine Flasche des Brut Absolu
(Foto: Romain Batya)

Institution in Frankreich für die Vergabe eines solchen Titels. Mit 25 Jahren machte er seinen Abschluss, nachdem er bereits einen Master in Physik erworben hatte. Nach seiner Rückkehr von einem wissenschaftlichen Auftrag als Feldmesser auf den antarktischen Kerguelen-Inseln übernahm er zu Hause in Chigny-les-Roses seine gegenwärtige Funktion als Direktor des Champagner-Hauses Cattier, die Position, die er nunmehr seit über 35 Jahren innehat. Die Kreation „Armand de Brignac“ verdankt die hohe Güte der unangepassten Methodik der Weinerzeugung, dem abenteuerlichen Geist und der Leidenschaft für den Champagner im Unternehmens Cattier. Das hat in Verbindung mit dem Juwel der jährlichen Weinlese den besten Champagner der Welt hervorgebracht, wie es hier heißt.

Cattier erzeugt Champagner, die, wie in der Champagne üblich, in unterschiedlichen Zusammensetzungen der Rebsorten komponiert werden, ist aber auch dafür bekannt und berühmt, die Champagner in spektakuläre Flaschen abzufüllen. Da reicht die Skala von farblosen Flaschen über weiß- und blauwandige und solche, die in Rottönen gehalten sind, bis zu besonders gestalteten goldwandigen Flaschen.

Verkostungsnotizen

Bevor es an die Beschreibung dreier ausgewählter Weine geht, soll Zeit sein für ein Lob, das an die Adresse des jungen Gauthier Bongras gerichtet ist, der das Champagnerhaus professionell, kenntnisreich und sehr sympathisch vertrat und souverän dazu beitrug, dass das Vinalu-Team mit dem guten Gefühl abreisen konnte, einen Spitzenerzeuger von Champagner besucht zu haben. Man dankt.



Riesenflasche Champagne
„Armand de Brignac“
 (Foto: Romain Batya)

Champagne Rosé
von Cattier

(Foto: Romain Batya)



Cattier Brut Absolu

(Cuvée aus 45 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier und 30 % Chardonnay)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an gelbes Steinobst wie Weinbergspfirsich und Aprikosen, aber auch Agrumen und Grapefruit, lebendiges Moussuex auf der Zunge und am Gaumen, gut strukturiert, mineralisch mit einem Hauch von Brombeeren und Pfeifentabak im langen Nachhall. Passt bestens zu Meeresfrüchten und rohem Fisch. ++

Cattier Brut Antque Rosé 1er Cru

(Cuvée aus 50 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier und 10 % Chardonnay)

Sehr fruchtig im Bukett mit Anklängen an schwarze Johannisbeeren und Kirschen, am Gaumen dazu Noten von Erdbeeren und roten Waldbeeren, frisch und lebendig mit einer verhaltenen dienenden Restsüße bei guter Struktur, ausgeprägte Fruchtaromen im Nachhall. Passt zu Geflügel, würzigem Weichkäse und einem fruchtbetonten Dessert mit Zimt. +(+)

Champagne Armand de Brignac

Ein Champagner, bei dem man nicht nach Rebsortenanteilen fragt und den man am besten ohne ein begleitendes Essen genießt (gegen eine sonstige Begleitung bestehen natürlich keine Einwände)

Hochelegantes Hefebukett mit feinsten Fruchtnoten und Anklängen an geröstetes Brot, in der Struktur hinreißend mit bester Balance, nobel im Abgang. Ein absolut erstklassiger Champagner. ++(+)

Importeur für Cattier, de Castellane, Laurent-Perrier und Nominé-Renard ist die Weinhandlung Othon Schmitt in L- 3333 Hellange. Weitere Infos zu den Weinen gibt es unter der Telefonnummer 00352- 51 50 66-1 oder auf www.othon-schmitt.lu.

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

Prosecco, eine Alternative zu Cava und Champagner

Von Romain Batya

Prosecco ist ein italienischer Schaumwein, der hauptsächlich im Veneto aus der Traubensorte Glera hergestellt wird. Ein Großteil der Glera-Rebstöcke stehen in der Provinz Treviso, die besten Trauben stammen aus dem Gebiet rund um die Städte Valdobbiadene und Conegliano, ungefähr fünfzig Kilometer nördlich der Lagunenstadt Venedig gelegen.

Durch einen erlaubten Zusatz von maximal 15 % Trauben der Sorten Bianchetta, Perera oder Verdiso (was die autochthonen Traubensorten angeht, sowie Pinot Noir und Chardonnay können ganz verschiedene Typen eines zumeist spritzig-frischen Schaumweins entstehen.

Seit einer Neuregelung von 2010 ist mit Prosecco sowohl die Anbauregion als auch der Schaumwein gemeint, nicht mehr wie früher die Glera-Traube an sich. Aber auch der beste DOCG-Prosecco bleibt ein delikater, teilweise sogar zarter Schaumwein, der die säurebetonten Aspekte eines deutschen Riesling-Winzersechts, die kräftige Struktur eines Luxemburger Assemblage-Crémants oder die weinige Stoffigkeit eines Champagners durch seine leichte und elegante Art auszugleichen vermag. So gesehen ist er – vor allem als Aperitif – eine prickelnde Versuchung und eine schäumende Alternative zu den eben Genannten.

Nachfolgend die Verkostungsnotizen einer Prosecco-Auswahl, die verschiedene Weinhandlungen aus Luxemburg vorrätig haben:

Ruggeri Prosecco, Terre di Sant' Alberto Brut DOC

Lebendige Perlage mit im Bukett Noten von Salbei, Mandeln, grünen Stachelbeeren und Fruchtdrops. Am Gaumen Aromen von Zitrus, Mandeln und Wiesenblumen. Der mittellange Nachhall zeigt sich zum Schluss etwas süßlich. O+

*Giustino B. - Jahrgangs-
Cuvée von Ruggeri
(Foto: Romain Batya)*



Ruggeri Valdobbiadene, Quartese, Brut Prosecco Superiore DOCG

Reintöniges Fruchtbukett mit verhaltenen Anklängen an Zitrusfrucht und Mandeln. Im Geschmack deutlich vollmundigere Aromen mit guter Fülle. Trotz ausgeprägter Frische hat der Wein Schmelz und Länge. Feine Zartbitternoten im langen Nachhall machen ihn noch interessanter. +(+)

Ruggeri Valdobbiadene, Giustino B, Prosecco Superiore Extra Dry DOCG

Beste Prosecco Superiore von Ruggeri in der klassischen Variante Extra Dry. Kräuterwürziges Bukett nebst mineralischen Akzenten verleiht dem Wein in der Nase bereits Eleganz. Am Gaumen zeigt der Giustino B eine vielfältige Aromenpalette von gelbem Kern- und Steinobst (Williamsbirne und Mirabellen) sowie Nuancen von süßer Lakritze und Bonbon Anglais. Der angenehme frische Nachhall kann bestätigt werden (was heißt das?), das ist ein Prosecco, der echt Spaß macht. ++

Details zum Prosecco von Ruggeri kann man unter der Telefonnummer 00352-515066-1 erfragen.

Ruggeri produziert Prosecco Superiore DOCG

(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

Und wie wäre es mit Cava?

Von Liliane Turmes

Spanischer Cava und italienischer Prosecco in den gehobenen Qualitätsstufen sind durchaus interessante Alternativen zum Champagner. Viele dieser Schaumweine haben nicht unbedingt die weinigen und vielschichtig strukturierten Charakteristika des Champagners, obwohl sie nach der „méthode traditionnelle“ hergestellt werden. Grund dafür ist meistens die Verwendung komplett anderer Rebsorten im Vergleich zu Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Ein Großteil des Cava stammt aus Katalonien, aus dem Anbaugebiet Penedès. Traditionshäuser wie Juvé y Camps verwenden die klassischen Rebsorten der Region: Macabeo für die Frische und die Säure, Xarello für die Struktur und den Charakter sowie Parellada für die Eleganz und den nötigen Alkoholgehalt.

Juvé y Camps Brut Nature „Reserva de la Familia“ vom Weingut Juvé y Camps in Sant Sadurn d'Anoia bei Barcelona – dem Mittelpunkt der Cava-Produktion – entsteht durch diesen Verschnitt. Der hellgoldene Schaumwein besticht durch ein sehr frisches Bukett von weißem Pfirsich, Mandelkuchen, Zitronenschale und frisch gebrühtem grünem Tee. Am Gaumen findet sich diese Aromenpalette wieder, hinzukommen Nuancen von getrocknetem Gras, Aprikosen und rotem Weinbergspfirsich. Der 2008er, mindestens 36 Monate auf der Hefe gelegen, zeigt dezente Sekundäraromen von getrockneter Mandarinenschale, weißen Maulbeeren und Wiesenkräutern. Der würzig-frische Nachhall ist beachtlich.

Zusätzliche Informationen über den vorgestellten Cava gibt es unter der Telefonnummer 00352-26430650.



...und dazu weitere Champagner für das Fest



Champagne Louis Roederer Carte Blanche Demi-Sec

(Obwohl die etwas süßlichen Cuvées beim Champagner nicht mehr so im Trend liegen, hält Louis Roederer an seinem Carte Blanche fest. Die Zusammenstellung der Cuvée ist identisch mit dem Brut Premier und besteht aus 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier. Die Dosage ist mit 45 g/l Restzucker aber anders.)

In der Nase überwiegen die süßlichen Noten von karamellisierten Äpfeln, Lindenhonig und gerösteten Mandeln. Nuancen von Jasminblüte sind teilweise wahrnehmbar. Das cremig-reife Bukett von Bratäpfeln, frischem Marzipan und Mandelgebäck gefällt, danach werden die lebendige Struktur und die Ausgewogenheit des Carte Blanche durch die dezente, aber durchaus druckvolle Frische bestimmt. Im mittellangen Nachhall sind es erneut die floralen Noten, die die Überhand gewinnen und für eine schöne Eleganz sorgen. ++)

Champagne Théophile Brut

In der Nase finden sich zu Beginn hauptsächlich florale Akzente von Weißdorn, Robinienblüte und Akazienhonig, die danach einer klaren Fruchtigkeit weichen. Am Gaumen gefällt die samtige Struktur mit gut eingebundener Säure sowie die gelungene Harmonie zwischen der Finesse des Chardonnay, des eher kräftigen Auftritts des Pinot Meunier und der saftigen Fruchtigkeit des Pinot Noir. Théophile von Louis Roederer ist sowohl ein Wein zum Aperitif als auch ein Begleiter zu kalten Vorspeisen und leichten, gekochten Fischgerichten. ++)

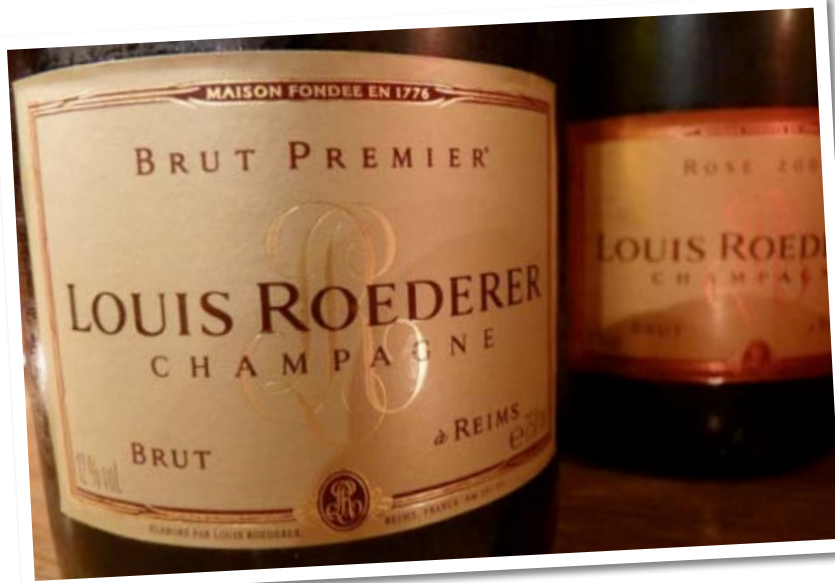
Louis Roederer

Von Romain Batya

Roederer in Reims ist ein Familienbetrieb, bei dem auch die sechste Generation unter der Federführung von Frédéric Rouzaud auf die Grundpfeiler des Hauses setzt, die da heißen, das spezifische Terroir der einzelnen Rebärten erhalten und auf die grundsoliden Winzererfahrungen zurückgreifen, die Roederer seit 1776 gesammelt hat.

Weltweiten Ruhm erlangte die Marke ab dem Jahr 1876, als Roederer den für den russischen Zarenhof geordneten Champagner auf ausdrücklichen Wunsch von Zar Alexander II. in spezielle handwerklich gefertigte Kristall-Flaschen abfüllte. Heute ist der Cristal Roederer immer noch eine absolute Spitzen- Cuvée, die zwar nicht mehr in Kristallbehältnisse, dafür aber in Flaschen aus Weißglas gefüllt wird. Das ist auch eine Reminiszenz an den Stil der Marke selbst, denn Roederer ist bekannt für glasklare, glockenreine Weine mit diskreter Finesse. Typisch für Champagne Roederer ist auch das imposante Lager an Reserveweinen in großen Eichenfässern.

...und dazu weitere Champagner für das Fest



Champagne Louis Roederer Brut Premier

Der Einsteiger-Champagner von Roederer gefällt durch sein Bukett von ausgereiften Früchten und durch seine kraftvollen Aromen, die den Champagner am Gaumen zuerst weinig und opulent wirken lassen. Dann erst setzen sich eine Fülle von elegant-frischen Nuancen und eine bestens integrierte Säure frei, die dem Wein eine erfrischende Note im Abgang gewähren und die auch im durchaus langen Nachhall gefallen. Die typischen Aromen von Chardonnay und Pinot Noir überwiegen, ein minimaler Anflug von Holz macht die Cuvée noch interessanter. ++

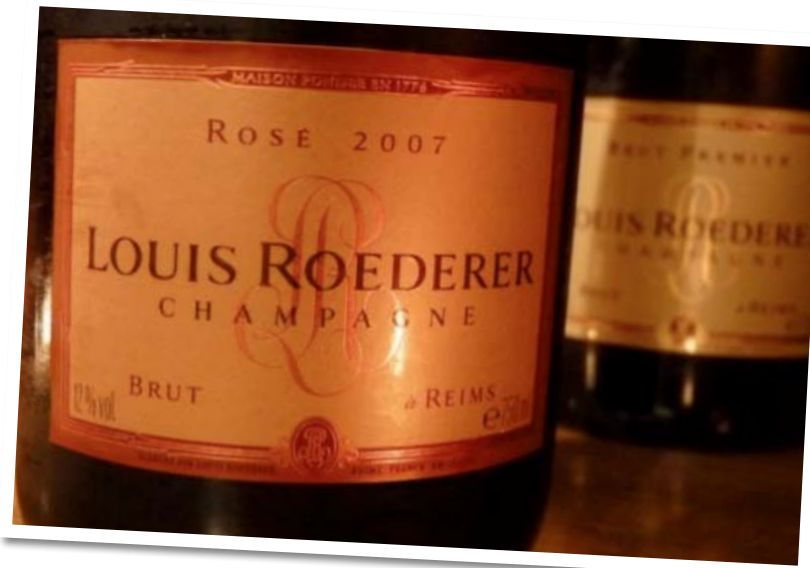
Großes Interesse beim jungen Publikum findet auch die relativ neue Cuvée Théophile, ein Champagner Brut, der aus Chardonnay und Pinot Noir von eigenen Junganlagen und zugekauften Pinot-Meunier-Trauben hergestellt wird, wobei die Zusammensetzung der Sorten jeweils aus einem Drittel der drei Traubensorten und aus einem Verschnitt von vier verschiedenen Jahrgängen besteht.

Alle Weine von Roederer sind in Luxemburg durch die Weinhandlung Freelance – Vins Fins in L-6230 Bech lieferbar. Als Botschafter der Marke gilt hier übrigens Weinspezialist Nico Lenertz, der das Unternehmen Freelance Vins Fins im Jahre 1987 gegründet hat. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-43 68 42

Champagne Louis Roederer Rosé 2007

(Der Rosé 2007 von Roederer stammt aus frühreifenden Parzellen, auch kann das Jahr 2007 als durchaus wärmer bezeichnet werden, als es im Durchschnitt in der Champagne der Fall ist. Die Cuvée besteht wie gewohnt aus 66 % Pinot Noir und 34 % Chardonnay.)

Bukett von roten kleinen Beeren mit Noten von Kirschen, eingelegten Mirabellen, etwas rosa Grapefruit und Weihnachtsgebäck (Zimt und Mandeln). Die Palette von Eindrücken ist auch am Gaumen nachzuwollziehen, doch es kommen weitere Aromen von Milchsokolade, getrocknetem Beerenobst, rosa Löffelbiskuits und leichter Kräuterwürze hinzu. Die vielschichtigen Aromen des sehr reifen Pinot-Noir-Basisweins ergeben einen Reigen aus süßlich-aromatischen Nuancen, die durch die klare Eleganz und die durchaus prägnante Mineralität des Chardonnay einen perfekten Zweiklang bilden. Der Rosé 2007 von Roederer hat mindestens noch zehn Jahre bei bester Gesundheit vor sich. ++(+)



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

...und dazu weitere Champagner für das Fest

Champagne Deutz

Von Liliane Turmes

Die Geschichte von Deutz in Ay geht auf das Jahr 1838 zurück, als das Champagner-Haus von William (Wilhelm) Deutz und Pierre-Hubert (Peter-Hubert) Geldermann – beide aus Deutschland stammend – gegründet wurde. 1906 wurde Deutz von der Familie Lallier übernommen, die das Weingut ein Jahrhundert lang als Familienbetrieb führte. Seit etlichen Jahren gehört die noble Marke nun zu Roederer, geht ihren eigenen Weg und bleibt der eleganten und frischen Linie des Hauses gewissenhaft treu.

Deutz gehört heute zu den fünf besten Häusern in der Champagne. Die Produktion liegt bei annähernd zwei Millionen Flaschen. Europaweit zu beziehen, sind die unten vorgestellten und beschriebenen Weine in Luxemburg bei der Weingroßhandlung Pitz-Schweitzer in Hosingen (Telefonnummer 00352-812204 oder www.pitz-schweitzer.lu), dem Importeur für das Großherzogtum, erhältlich.



Champagne Deutz Brut Classic – Extra Brut

(Der Brut Classic von Deutz wird zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier komponiert) In der Nase zuerst florale Akzente von Robinienblüte und weißen Fresa. Dann subtiles Bukett von gelbem Kernobst, grünen Mandeln und gelber Pampelmuse. Am Gaumen zuerst delikat und frisch, dann folgen cremige Aromen von reifen Golden-Delicious-Äpfeln und der Durandeau-Birne. Kristalliner Abgang und sehr langer fruchtbetonter Nachhall. ++(+)

Champagne Deutz Brut 2006

(Jahrgangschampagner aus 63 % Pinot Noir, 32 % Chardonnay und 5 % Pinot Meunier) Die Nase, vorerst von floralen Akzenten geprägt, besticht durch ein Bukett von gelbem Steinobst, Toastbrot sowie getrockneten Mandeln mit feinen kräuterwürzigen Nuancen, die an Süßholz erinnern. Am Gaumen elegante und glockenreine Aromen von gelbem Kernobst, weißem Pfirsich und Mandeln. Komplexe Struktur, ausgesprochen ausgewogen und mit eleganter Komplexität, was die Fruchtigkeit betrifft. Der lange Nachhall gefällt durch eine erstaunliche Frische. ++

...und dazu weitere Champagner für das Fest



Champagne Deutz Brut 2006

(Jahrgangschampagner aus 63 % Pinot Noir, 32 % Chardonnay und 5 % Pinot Meunier)

Die Nase, vorerst von floralen Akzenten geprägt, besticht durch ein Bukett von gelbem Steinobst, Toastbrot sowie getrockneten Mandeln mit feinen kräuterwürzigen Nuancen, die an Süßholz erinnern. Am Gaumen elegante und glockenreine Aromen von gelbem Kernobst, weißem Pfirsich und Mandeln. Komplexe Struktur, ausgesprochen ausgewogen und mit eleganter Komplexität, was die Fruchtigkeit betrifft. Der lange Nachhall gefällt durch eine erstaunliche Frische. ++

Champagne Cuvée William Deutz Rosé 2000

(Die Jahrgangs-Cuvée William Deutz Rosé 2000 aus 75 % Pinot Noir und 25 % Chardonnay – beide nur aus Grand-Cru-Lagen stammend – ist der Rosé-Ableger der großen Cuvée von Deutz. Der elegante Champagner, dessen Alterungspotenzial noch lange nicht erschöpft ist, soll als ein optimaler Essensbegleiter verstanden werden, der besonders gut zu Meeresfrüchten mit süsslichen Aromen wie Hummer, Kaisergranat und Bouzigues-Austern passt.)
Lachsfarben mit Schattierungen von Altgold im Glas, zeigt der Rosé 2000 bereits in der Nase eine beachtliche Reintönigkeit mit Akzenten von ausgereiften roten Beeren, eingelegten Kirschen und etwas Grapefruit. Sekundär sind vegetabile und florale Noten vorhanden, deren Tönung auch am Gaumen wahrzunehmen ist. Der Geschmack ist geprägt durch delicate Aromen von eingelegten Amareno-Kirschen (Mon Chéri Pralinen), roten Johannisbeeren, getrocknetem Obst und Nüssen. Stabile und ausgewogene Struktur, klare und elegante Frucht im Abgang mit Nuancen von Rauch, hellem Tabak und einer dezenten Mineralität, die den langen Nachhall etwas druckvoller gestaltet. ++(+)

Champagne Laurent-Perrier – Eleganz seit 200 Jahren

Von Liliane Turmes

Die Geschichte ist mittlerweile 200 Jahre alt, und sie wurde nicht wie mancher annehmen würde, in Reims oder in Epernay, sondern abseits des Trubels in dem kleinen Städtchen Tours-sur-Marne geschrieben.

1812 von André-Michel Pierlot, einem ehemaligen Küfer gegründet, kommt das Haus durch einen unglücklichen Zufall siebenzig Jahre später in den Besitz der Familie, deren Doppelname auch heute noch jede Flasche von Laurent-Perrier ziert. Eugène Laurent war Kellermeister bei Pierlot, verstarb aber bereits sechs Jahre, nachdem er das Weingut übernommen hatte. Seine Frau Mathilde Perrier führte das Unternehmen weiter, dessen Name damals Veuve Laurent-Perrier lautete. 1939 wurde das Haus von Marie-Louise de Nonancourt gekauft, zehn Jahre später übernahm ihr Sohn Bernard mit 29 Jahren die Geschicke von Laurent-Perrier und machte aus dem Familienbetrieb eine der bedeutendsten Marken der Champagne.

Heute wird das geschäftstüchtige Unternehmen von Alexandra Pereyre de Nonancourt und



Trink niemals Wasser ist der Leitspruch von LP

...und dazu weitere Champagner für das Fest

Stéphanie Meneux de Nonancourt, den beiden Töchtern von Bernard de Nonancourt, geleitet. Die Cuvées von Laurent-Perrier zeichnen sich durch ihre elegante Frische aus, bedingt durch die Verwendung eines großen Anteils an Chardonnay-Basisweinen, die nur in temperaturkontrollierten Edelstahltanks ausgebaut werden. Bei unserem Besuch in Tours-sur-Marne wurden wir von der quirligen Anne-Laure Domenichini empfangen, die uns auf einem Rundgang die Geschichte des Hauses erzählte. Zusammen mit ihr und dem Export-Direktor Arnaud Longuent verkosteten wir drei außergewöhnliche Weine.

„Importeur für Luxemburg ist die Weingrosshandlung Othon Schmitt aus Hella. Wir können dem Familienbetrieb der bereits seit 65 Jahren und mittlerweile in dritter Generation unseren Champagner im Großherzogtum vertreibt, nur Lob aussprechen. Othon Schmitt ist Europaweit unser ältestes Importhaus“, sagt Arnaud Longuent.



LP gibt es seit 200 Jahren

Laurent-Perrier Grand Siècle

(Der große Wein von LP wurde erstmals 1959 herausgebracht. Eine Zusammenstellung von Chardonnay- und Pinot-Noir-Basisweinen aus drei Jahrgängen.)
Im eleganten Bukett grüne Birnen und etwas Mandeln, leicht kräuterwürzige Akzente. Am Gaumen viel Schmelz, schöne Säurestruktur, gute Fülle und eine feine Ausgewogenheit. Schöne Sekundäraromen, elegant und sehr frisch im Nachhall. ++

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

(Basiswein ist hier der Pinot Noir mit einer Maischestandzeit von bis zu 72 Stunden, je nach Beschaffenheit der Trauben.)
In der Nase leicht buttrig mit Noten von Granatapfel, rosa Grapefruit und Rote-Beeren-Konfitüre. Am Gaumen zuerst fülliger, fruchtiger Ansatz, dann filigrane Sekundäraromen roter Beerenfrüchte. Harmonischer Wein mit floralen Nuancen im Nachhall. ++(+)



Die Jahrgangs-Cuvée 2002 von Laurent-Perrier

Laurent-Perrier 2002 Jahrgangs-Champagner

(Seit Januar 2011 auf dem Markt, besteht die mit 8 g/l Restzucker dosierte Cuvée jeweils zur Hälfte aus Chardonnay und aus Pinot Noir.)
Cremiges Bukett gelber Früchte wie Golden Delicious und kandierte Mirabellen. Am Gaumen beachtliche Intensität mit Aromen von gelbem Kernobst und Limetten. Buttrige Akzente im frischen, leicht säuerlichen Abgang, homogene Struktur und gute Länge. ++(+)

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

...und dazu weitere Champagner für das Fest

Champagne Bollinger – im Geheimdienst Ihrer Majestät

Von Harry Montagnola

Die Affinität des Hauses Bollinger zu Großbritannien besteht nicht erst seit 1973, als James Bond in dem Kinofilm „Live and let die“ zum ersten Mal eine Flasche Bollinger auf sein Hotelzimmer bestellt. Und auch als der Schriftsteller Ian Flemming in seinem Buch „Diamonds are forever“ 1956 den Champagner von Bollinger erwähnt, hatte die Marke bereits Kultstatus auf der Insel.

Denn seit 1884 ist das 1829 gegründete Familienunternehmen aus Aÿ eingetragener Hoflieferant der Englischen Krone. Beim internationalen Jet-Set bekannt wurde die Marke Bollinger eigentlich durch Madame Jacques Bollinger, die als Witwe ihres frühzeitig verstorbenen Ehemanns – der während den Wirren des zweiten Weltkriegs übrigens auch der Bürgermeister der Gemeinde Aÿ gewesen ist – ab 1941 die Geschicke des Hauses leitete. Als „Tante Lily“ führte Elisabeth de Lauriston-Boubers strenge Qualitätsregeln für ihre Weine ein und führte das Unternehmen mit eiserner Hand bis in die 1970er Jahre. Gleichzeitig bereiste sie die Welt und trug nicht unwesentlich dazu bei, das Renommee der Marke zu festigen. Mit Ghislain de Montgolfier, einem Neffen der Witwe Lily Bollinger und dem siebten Präsidenten des Champagnerhauses, führte ein weiteres Familienmitglied die Marke mit Bravour ins 21. Jahrhundert. Heute werden 90 % der Jahresproduktion von Bollinger ins Ausland exportiert.

Bollinger setzt auf Pinot Noir aus Aÿ. Zu den Extravaganzen des Hauses gehört auch die Verwendung von Holzfässern, mittlerweile an die 3000 Stück. Mit Denis Saint-Arroman beschäftigt das Traditionshaus einen eigenen Küfer, der 2007 mit dem Staatsorden „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet wurde. Schlussendlich ist Bollinger die einzige Champagnermarke, die ihre Reserveweine in Magnumflaschen mit Korkverschluss aufbewahrt. 600.000 Flaschen sollen in den Kellern in Aÿ lagern.

Die Champagner von Bollinger sind in Luxemburg exklusiv nur über die Weingroßhandlung Gales in L- 5501 Remich lieferbar. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-2369909.

Champagne Bollinger Special Cuvée

In der Nase Noten von gelbem und blauem Steinobst, insbesondere Mirabellen und Pflaumen. Feine Perlage. Beachtliche Frische am Gaumen mit Aromen von Toastbrot und Walnüssen. Vielschichtiger und komplexer Champagner. ++

***Bei Bollinger
vergärt der
Basiswein im
Holz***



***Das Champagnerhaus
Bollinger***

...und dazu weitere Champagner für das Fest



Verkostung bei Bollinger

Champagne Bollinger Rosé
Elegantes Bukett von süßen Mandeln, Johannisbeeren und Marzipan. Am Gaumen zunächst etwas Vanille, dann kleine rote Beeren. Ein sehr frischer Rosé-Champagner mit guter Frische im mittellangen Nachhall. +

Champagne Bollinger La Grande Année 2004 Brut
(100 % Grands Crus, 100 % im Holz ausgebaut)
Bukett von Vanille, Zimt und Agrumen nebst Noten von hellem Steinobst und Akazienblüte. Am Gaumen ist das Holz gut eingebunden, die vielschichtige Struktur gefällt durch ihre Ausgewogenheit. Florale Akzente im Abgang, der Nachhall ist lang und frisch. ++

Champagne Bollinger La Grande Année 2004 Rosé
Nase zu Beginn etwas kräuterwürzig, hauptsächlich nach Anis. Dann rote Johannisbeeren auf etwas rauchigem Grund. Am Gaumen gut strukturiert und äußerst harmonisch mit Aromen von eingelegten Kirschen und getoastetem Brot. Nachhall lang. ++

Die Barriques für die neuen Basis-Weine



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

...und dazu weitere Champagner für das Fest

Vicomte de Castellane

Von Hélène Latour

Das Champagnerhaus aus Epernay – längst sind die Gebäude auf Nummer 63, Avenue de Champagne, als historisches Monument katalogisiert – ist durch seinen markanten Turm nicht zu übersehen. 1865 von Vicomte Florens de Castellane gegründet, wählte der vorausschauende Geschäftsmann, dessen Familienbande von den Grafen aus Arles und jenen aus der Provence stammen und bis ins 10. Jahrhundert reichten, als sein Markenzeichen das Andreas-Kreuz; zwei rote sich kreuzende Balken auf weißem Untergrund, als Reminiszenz an das älteste Regiment aus der Champagne. Während der Belle Epoque wuchs die Champagnermarke zu einem weltweit bekannten Unternehmen, dessen Weine rund um den Globus getrunken wurden.

De Castellane gehört heute zur Laurent-Perrier-Gruppe der Familie de Nonancourt, genau wie die Champagnerhäuser Salon und Delamotte. Seine Identität, was die erzeugten Champagner angeht, hat sich das Haus voll bewahren können. Neben einem Weinbaumuseum beherbergt de Castellane in seinen riesigen Gewölben auch eine einmalige Sammlung an Champagner-Etiketten. Besichtigungen des bibliophilen Schatzes werden jedoch nur auf Anfrage hin in Betracht gezogen. Die sicherlich beste Cuvée von de Castellane ist ein seltener Jahrgangswein namens Commodore, wovon die jüngste Assemblage zuletzt 2004 hergestellt wurde.

Schlussendlich kredenzte Madame Candie Lheureux zu unserem Vergnügen auch den Top-Wein von De Castellane.

Importeur für Cattier, de Castellane, Laurent-Perrier und Nominé-Renard ist die Weinhandlung Othon Schmitt in L- 3333 Hellange. Weitere Infos zu den Weinen gibt es unter der Telefonnummer 00352- 51 50 66-1 oder auf www.othon-schmitt.lu.

De Castellane Brut „Croix Rouge“

(Als meistverkaufter Wein von de Castellane wird der « Croix Rouge » mit 15 % Reserveweinen hergestellt, um eine gleichbleibende Aromenpalette zu gewährleisten.)

In der Nase Noten von weißen Frühlingsblumen und Brioche, am Gaumen cremig-frisch mit Aromen von weißem Pfirsich und Limonen. O+



Das Winzermuseum von de Castellane ist sehenswert

De Castellane Brut Rosé

(Die weiß gekelterte Cuvée besteht aus 40 % Pinot Noir und jeweils 30 % Chardonnay und Pinot Meunier, Anschließend wird noch ein Teil Rotwein aus eigener Produktion hinzugefügt.)

Ansprechendes Bukett von Erdbeeren, roten Johannisbeeren und gerösteten Mandeln. Diese Aromen finden sich auch am Gaumen wieder, wobei der Nachhall mit seinen Nuancen von Erdbeer-Kompott gefällt. +

De Castellane Millésimé 2002

(Der Jahrgangs-Champagner wird nur bei großen Jahrgängen hergestellt.)

Der 2002er gefällt durch die Vielzahl an Sekundäraromen. Würzig-fruchtiges Bukett mit Anklängen an in Alkohol eingelegte Pflaumen, an Vanille und Tannenzweige. Feinste Perlage mit am Gaumen dichten Fruchtnoten von Weichselkirsche, Weinbergpfirsich und getrockneten Wiesenkräutern. +

De Castellane Cuvée „Commodore“ 2004

(„Commodore“ wurde erstmals 1968 als Millésime aus Weinen des Jahrgangs 1961 in den Handel gebracht.)

Der 2004er punktet mit einem Bukett von Stachelbeere, getrockneten Früchten, Nuancen von frischem Rahm und etwas Zitrone. Am Gaumen sind Aromen von Toastbrot, Bittermandel und Stachelbeere vorrangig, danach folgen Akzente von roten Johannisbeeren. Der sehr lange Nachhall betont den cremig-schmelzigen Aspekt dieses beachtlichen Champagners. ++

Der Turm ist das Wahrzeichen der Marke



Unverkennbar, die Etiketten von de Castellane

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 Weinforum Rheinhessen – eine lange Geschichte

Das dreitägige Festival des Genießens fand zum 26. Mal statt und gehört damit zu den erfolgreichsten und dauerhaftesten Veranstaltungen seiner Art weltweit. Schauplatz war wieder das Mainzer Museum für Antike Schifffahrt. An den Probiertischen, die zwischen den Römerschiffen und anderen nautischen Ausstellungsstücken ihren Platz hatten, wurde es vor allem nachmittags und am frühen Abend eng.

Die Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer und der Gebietsweinwerbung Rheinhessenwein – die beiden Institutionen organisieren das Forum – hatten alle Hände voll zu tun, den Nachschub immer rechtzeitig gut temperiert unters Volk der Weingenießer zu bringen.

Insgesamt standen rund 220 Weine und Sekte bereit, darunter auch die Erstplatzierten des Siegerweinwettbewerbs der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und die Spitzenweinkollektion „Selection Rheinhessen“. Erfahrene Weinkenner und Schnäppchenjäger konnten sich davon überzeugen, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis in Deutschlands größtem Weinbaugebiet im Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms nach wie vor hervorragend ist. Über 3000 Besucher nutzten die Gelegenheit, beim Weinforum eine Auswahl der besten Weine Rheinhessens zu verkosten. Im Blickpunkt stand dabei beim Weißwein der Jahrgang 2011, Rotweine aus früheren Jahren ergänzten das große Angebot.



220 Weine und Sekte standen beim 26. Weinforum Rheinhessen in Mainz zur Verkostung bereit.
(Foto: Michael Bellaire)

Das einmal im Jahr stattfindende Weinforum ist nicht nur eine Präsentation für Verbraucher. Auch zahlreiche Winzer aus Rheinhessen und den angrenzenden Weinbaugebieten nutzen die Veranstaltung, um den bei der Wein- und Sektprämierung der Landwirtschaftskammer erfolgreichen Kollegen in die Flasche zu schauen und an deren Weinen die eigenen Weine zu messen.



(Foto: Rheinhessenwein e. V.)

Das Weinforum Rheinhessen ist von den Organisatoren bewusst als offene Präsentation angelegt, die den Besucher nicht belehrt und nicht gängelt, sondern ihm vielmehr ein thematisch sortiertes Angebot macht, das er nach eigenem Gusto durchstreifen und erleben kann. Infolgedessen versammelt das Forum traditionell ein buntes Publikum: Winzer, Fachhändler und Gastronomen ebenso wie Verbraucher mit hohem Sachverstand und solche, die mit großen Weinen erst noch Bekanntschaft schließen wollen.

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 9)

Das Wasserschloss mit Zeit für Gefühle

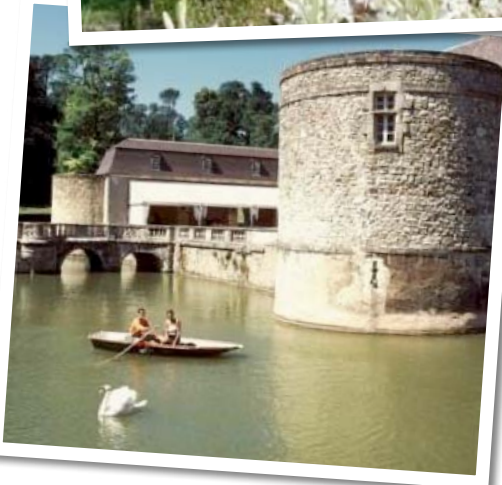
Château d'Etoges in der Champagne



*Ein Wassergraben
rahmt das Schloss ein*
(Foto: Romain Batya)

Von Wilfried Moselt

Auf dem Wassergraben um das Schloss schieben sich hochherrschaftliche Schwäne an weißen Enten vorbei. Ohne Hektik und mit unbekümmerter Ruhe in einer Atmosphäre entspannter Behaglichkeit. Hier ist Geschichte allgegenwärtig, Jahrhunderte alt und zugleich so nah, dass man, wenn man die Augen schließt, die Kutschen aus vergangener Zeit zu hören meint, wie sie die Brücke überqueren. Man braucht nicht viel Phantasie, um sich vorzustellen, wie die Könige auf dem Weg von Paris nach Straßburg im Schloss Quartier nahmen und es sich in einem Ambiente von Schönheit und Gedeihen gut gehen ließen. Ja, und genau das kann der Gast in unseren Tagen nachvollziehen, wenn er im Château d'Etoges im Herzen der Champagne Einkehr hält. Gerade so und nicht anders. Nun ja! Komfortabler eben und noch edler halt.



(Fotos: Château d'Etoges)



***Das Schloss ist von
einer großen Parkanlage
umgeben***

(Foto oben: Romain Batya,
rechts Château d'Etoges)



Das Schloss aus den Anfängen des 17. Jahrhunderts ist in einem sieben Hektar großen Park mit Wasserspeiern und Wasserspielen gelegen. Allenthalben sprudelt es sanft, und dazu rauschen leise die alten Bäume, und man ist verführt, sich auszustrecken und sich fallen zu lassen, um zu träumen, zum Beispiel von der wechselvollen Geschichte des Anwesens, das durch viele Hände ging.

Als es 1874 ziemlich verfallen zum Verkauf stand, wollte es niemand haben, und so wurde staatlicherseits angeregt, daraus ein Waisenhaus zu machen. Angesichts der mit den umfangreichen Arbeiten verbundenen Kosten schreckten die Behörden aber von dem Ansinnen zurück. Schließlich gelangte es in den Besitz eines Industriellen namens Dominique Neuville aus Reims, der die Renovierungen in Angriff nahm, die von seinem Sohn Robert fortgesetzt wurden. Dessen Erben wiederum eröffneten in der Folge 1916 einen Gastronomie- und Hotelleriebetrieb im Schloss, und so ist es bis in unsere Tage geblieben.



***Die Schlossherrin Anne
Fillette-Neuville***
(Foto: Romain Batya)

Heute ist das Schloss im Besitz von Anne Fillette-Neuville, die das Haus mit Charme und Stil führt und zusammen mit einem hochqualifizierten Mitarbeiterstab mit dem Geschäftsführer Eric Mimmesoete an der Spitze und Sternekoch Anthony Thibaut dafür Sorge trägt, dass der Gast mit dem Gefühl abreist, auf einen erstklassigen Aufenthalt zurückblicken zu können. „J’espère pouvoir dire qu’au fil des années, notre demeure soit devenue une hostellerie de charme et un restaurant gourmand, redonnant ainsi au Château d’Etoges sa vocation originelle d’accueil et de fête“, so Anne Fillette- Neuville.

Das Hotel verfügt über zwei elegante Speisesäle, in denen man regionale und traditionelle Gourmetgerichte genießen kann. Das Hotelrestaurant befindet sich in der Orangerie und bietet Spezialitäten à la carte sowie vegetarische Speisen und Kindergerichte. Das allgemeine Angebot umfasst 28 Hotelzimmer (darunter Familienzimmer, Hochzeitssuite, Dreibettzimmer, behindertenfreundliche Zimmer, rollstuhlgerechte Zimmer, schallisolierte Zimmer, Frühstück im Zimmer), 3 Suiten/Appartements, Konferenz- und Veranstaltungsräume, Businesscenter, Waschsalon/Wäscheservice, Bügelservice, Souvenirgeschäft, Fax- u. Fotokopiereinrichtungen, Leihfahrräder verfügbar (kostenfrei), Speisen für spezielle

Ernährungsbedürfnisse (auf Anfrage), Bar, Zeitungen, Garten, Terrasse, Express-Check-in/out, Safe, Heizung, Gepäckaufbewahrung, Geschäfte im Hotel, Nichtraucherunterkunft (alle öffentlichen und privaten Bereiche sind Nichtraucherzonen), Sonnenterrasse, Sauna, Spielzimmer, Solarium, Spa & Wellnesscenter, Massage, Kinderspielplatz, Tischtennis, Whirlpool, Bibliothek, Wandern, Radfahren, Dampfbad/Türkisches Bad. Die Mitarbeiter können dem Gast zudem Musiker für Ihre Treffen oder auch Champagner-Verkostungen mit einem Spezialisten der Önologie organisieren.

Ergänzende Erläuterungen: WLAN ist kostenfrei und im gesamten Hotel nutzbar. Öffentliche Parkplätze stehen kostenfrei an der Unterkunft (Reservierung ist nicht erforderlich) zur Verfügung.
TV-Empfang: Satelliten-TV, Kabel-TV | Badezimmer | Badezimmerdetails: Haartrockner, WC, Badewanne oder Dusche, Kosmetikspiegel | Zimmerservice: Stundenweise | Mobiliar: Schreibtisch, Sitzecke | Multimedia: DSL-Anschluss, Telefon, Kinder erwünscht/erlaubt.

Preise (in Euro, Stand 2012):

Frühstück	14
Halbpension	133 bis 375
Einzelzimmer	85 bis 170
Doppelzimmer	100 bis 280
Suite	160 bis 300
Menüs	38 bis 88

Pauschalangebot 160 pro Person

(„Champagne & Gastronomie“ mit Gourmand-Dinner, Unterkunft, Frühstück (Bijût oder im Zimmer), Besuch einer Champagner-Kellerei mit Verkostung)

Weitere Informationen unter www.etoges.com und contact@etoges.com



Fürstlich gebettet

(Foto: Romain Batya)

Der Koch und die Küche

Von Romain Batya

L'Orangerie ist der Name des gastronomischen Restaurants, das sich seit 2006 in einem der ehemaligen Wirtschaftsgebäude des Schlosses von Etoges befindet. Etoges liegt übrigens nur zwanzig Minuten von le Mesnil-sur-Oger entfernt, einem Pilgerort für Weinkenner in der Côte des Blancs. Natürlich beherbergte das Château d'Etoges bereits mit der Inbetriebnahme des Hotels im Jahre 1991 ein Restaurant, das sich zur damaligen Zeit im Schloss selbst befand.

Wegen der hohen Gästezahl – hauptsächlich aus England, Irland und Holland – entschied sich Anne Fillette-Neuville, ein von Grund auf neues Restaurant mit modernen Küchen und jeglichem Komfort installieren zu lassen. Im ersten Stock über dem SPA, dem Restaurant und den Küchen befinden sich übrigens weitere Hotelzimmer im neuen Stil.

Chefkoch im Kulinariktempel „L'Orangerie“ ist seit einigen Jahren der 38jährige Anthony Thibaut. Seine Küchenbrigade besteht aus zwölf Personen, hinzu kommt das Team für den Saal-Service. Sechzig Sitzplätze umfasst der Speisesaal, im Sommer kann auch auf der Terrasse vor dem Gebäude diniert werden. Neben den Touristen, die vermehrt den Weg nach Estoges finden, besteht die Kundschaft größtenteils aus Gourmets aus dem näheren Ausland sowie aus Gästen der Umgegend, die gerne sonntags und für die Ausrichtung ihrer Familienfeste zu Thibaut kommen.



***Chefkoch Anthony Thibaut
und der feine Speisesaal mit
60 Sitzplätzen***



***Das Restaurant in einem
ehemaligen Wirtschafts-
gebäude des Schlosses
(alle Fotos: Romain Batya)***





***Kaninchenkeule
mit Gnocchi und
Rauke***



***Filet Mignon
vom Schwein mit
Schwarzwürzeln
und Zuckererbsen-
schoten***



***Die Cuvée Prestige von
Gérard Neuville***



***Zu Champagner passen
auch etliche Käsesorten***

Klassiker auf der Speisekarte sind gebratene Täubchen, Lamm im Kräutermantel, bretonischer Hummer und etliche Fischgerichte rund um Zander und Wolfsbarsch. „Ich verbinde die Haute Cuisine française mit Spezialitäten aus der Champagne. Schon als Kind habe ich viel Zeit bei meiner Mutter in der Küche verbracht“, sagt Anthony Thibaut, der von sich selbst behauptet, Fisch lieber als Fleisch zu verarbeiten, da ersterer dem Koch mehr kreativen Spielraum überlässt.

Potée Champenoise, eine Art Eintopf mit weißen Bohnen, panierte Schweinsfüße mit Linsen oder perfekt gebratenes Kalbsbries liebt der Küchenchef selbst, auf Anfrage und je nach Anzahl der Bestellungen werden solche Gerichte gerne aufgetischt. Mit Emilien Thénaunt, einem eifrigen Konditor, und mit Christophe Ruste, dem Sommelier des Hauses, hat Thibaut tatkräftige Mitarbeiter, die um den rechten Glanz auf den Tellern und im Glas bemüht sind.

A propos Weinkarte: L'Orangerie bietet seinen Gästen nur Weine aus Frankreich an, wobei die Champagner – als die Weine der Region – eine grössere Rolle spielen. Immerhin beinhaltet die Weinkarte neun- und neunzig verschiedene Cuvées. Châpeau kann man da nur sagen.

Das Château d'Etoges in 4, rue de Richebourg, F- 51270 Etoges, ist unter der Telefonnummer 0033-03-26593008 zu erreichen. Weitere Infos unter www.etoges.com.

Das Auto: Der E 300 CDI Hybrid von Mercedes-Benz

Von Romain Batya

Eleganz, Zuverlässigkeit und Komfort sind Werte, die keinem Modetrend unterliegen. Nicht umsonst gehört die vorgestellte Limousine zur neunten Generation der E-Klasse von Mercedes-Benz, die eigentlich auf den 170 V von 1947 zurückgeht. Wir wollen jedoch eher auf den Bluetec-Diesel-Hybriden zu sprechen kommen, der als E 300 CDI auf dem bereits sehr sparsamen E 250 CDI aufbaut.

Angetrieben wird der Fünfsitzer mit dem komfortablen Innenraum und den serienmäßigen hohen Sicherheits-Features von einem Vierzylinder-Diesel mit 204 PS sowie einem Elektromotor mit 20 kW. Der Verbrennungsmotor hat ein maximales Drehmoment von 500 Nm, zusammen mit der Höchstleistung des E-Motors wuchtet der 300 CDI Hybrid satte 750 Nm Drehmoment auf die Hinterachse.

Somit schafft der laufruhige Direkteinspritzer mit der Siebenstufenautomatik den Spurt von null auf hundert km/h problemlos in 7,5 Sekunden. Erstaunlich ist dabei der Durchschnittsverbrauch. Ab Werk wird er mit 4,2 Litern auf hundert Kilometer angegeben. Laut Bordcomputer waren es dann schlussendlich 5,8 Liter, was beim Gewicht des Fahrzeugs, seinen Außenmaßen und dem unendlich komfortablen und stressfreien Vorankommen mehr als korrekt ist.

Im Vergleich mit einem konventionellen Turbodiesel der E-Klasse wiegt der Hybrid immerhin 100 Kilo mehr. Ein Detail, das bei der fast linear erscheinenden üppigen Leistung in jedem Drehzahlbereich ganz einfach nicht ins Gewicht fällt.

Die Beschreibung „Unterwegs zu Hause“, von Mercedes selbst erdacht und für den Innenraum der neuen E-Klasse gedacht, spricht Bände und kann nur vom gesamten VINALU- Team beglaubigt werden.

Und auch ohne die markanten Beschriftungen ist der Benz den erstaunten Schlossbewohnern aufgefallen, da wir lautlos und wie auf Schienen mit dem Hybriden – der es bei einer maximalen Geschwindigkeit von 35 km/h locker schafft, einen Kilometer weit nur mit eigens produziertem Strom zu fahren – in den gepflasterten Innenhof des Château d'Etoges einrollten. Was den Preis der hier vorgestellten Nobelkarosse angeht, so lag dieser im Dezember 2012 in Luxemburg bei 49.750,- Euro. Der Gesamtpreis unseres Testfahrzeugs wurde von Mercedes-Benz Luxemburg mit 65.130,- Euro angegeben.



*Limousine passend zum Schloss, der Benz im Hof des Château d'Etoges
(alle Fotos: Romain Batya)*



Großes Auto, niedriger Diesel-Verbrauch



Macht eine gute Figur, der neue E 300 CDI Hybrid

Die Katzen mit den ausdrucksstarken Augen

Auf der Suche nach dem Selbst

Von Wilfried Moselt

Auf seiner Visitenkarte steht unter dem Namen Marc Turmes Artist (Künstler). „Persönlich getroffen habe ich eigentlich niemals einen Künstler. Eine Ausnahme macht da der Franzose Robert Coudray, der in der Bretagne lebt und aus Schrott mit handwerklichem Geschick und künstlerischem Können etwas Wertvolles kreiert“, sagt Marc. „Robert Coudray hat den Beweis erbracht, dass man aus dem Nichts etwas schaffen kann.“ (Die Werke von Coudray sind übrigens im Musée du Poète Ferrailleur in St. Cathérine in der Bretagne zu besichtigen.)

Als Jugendlicher fuhr Marc Turmes oft nach Amsterdam. Die alte holländische Schule beeindruckte ihn – allerdings nur so lange, bis Karrel Appel auftauchte. Rembrandt, Brueghel und all die anderen, die er bis etwa zu seinem 20. Lebensjahr verehrt und auch kopiert hatte, wurden plötzlich zu düsteren alten Schinken, verglichen mit dem, was plötzlich vor ihm auftauchte – die moderne Kunst. Corneille und vor allem Karrel Appel hatten es ihm angetan. „Es war diese Freizügigkeit, diese unglaubliche Freiheit, die ich als genial empfand und die mich in ihren Bann zog“, sagt er. „Fortan malte ich nicht mehr irgendwelche mittelalterlichen Burgszenen in ockergelben Tönen. Ich spürte, dass in mir drin ein paar Fratzen auf die weiße Leinwand wollten. Ich malte nicht, ich skulptierte die Farbe gewissermaßen um in eine teils menschliche, teils tierisch-bestialische Form, die nie böse sein und doch provokativ das Zeitgeschehen, das Erlebte und Erfahrene wiedergeben wollte.“

In dieser Periode des Sich-Findens als Künstler entstanden viele Bilder auf der Wiese hinter seinem Haus, wo er die Farbe nicht wie sein großes Vorbild auf die Leinwand tropfen ließ, sondern sie in einem großen Kraftakt förmlich auf die Leinwand warf und gehetzt und rastlos mehrere Bilder an einem Tag fertigstellte. Wenn sie ihm dann irgendwann nicht mehr gefielen, hat er sie anders als in früheren Zeiten und Malperioden nicht verbrannt, sondern zumeist übermalt. Er sah in diesem Wirrwarr an geworfenen Farbstrukturen immer häufiger Katzen und malte sie dann in die vorhandenen Bilder hinein. So entstanden die ersten Katzenbilder zur Ausstellung „Katzenjammer“.



(Foto: Romain Batya)



(Foto: Romain Batya)



(Foto: Marc Turmes)

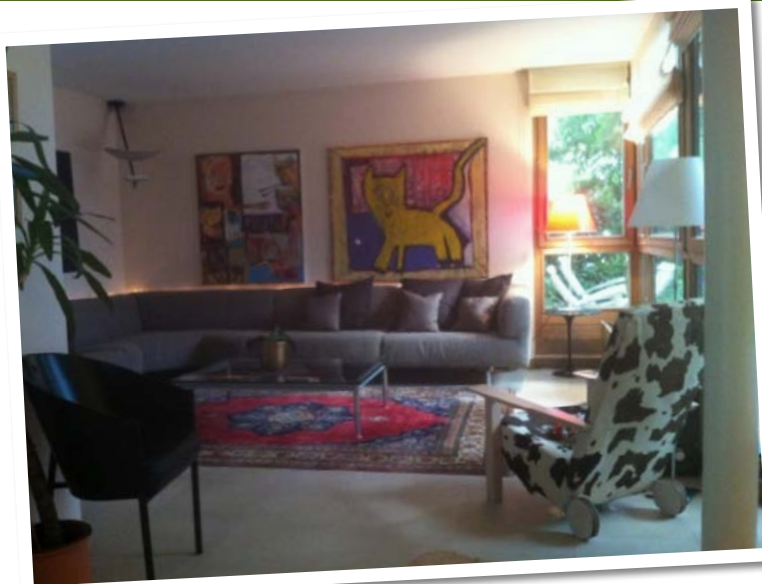
Nach einer sehr erfolgreichen beruflichen Karriere als Werbefachmann und dem gesundheitsbedingten Rückzug ins Privatleben ist aus dem arbeitssüchtigen Profi ein vielreisender Sucher mit dem unstillbaren Hang zur Malerei geworden, der in seinen faszinierenden stilisierten Bildern immer wieder die Katze in ungezählten Variationen auf die Leinwand bringt – die Katze mit den ausdrucksstarken Augen, eingerahmt von drängenden Farbkombinationen, die den Betrachter fesseln.

Da ist die große Katze, die zum Symbol für die Frau schlechthin geworden ist. Sie steht für all die Frauen, die in seinem Leben eine Rolle gespielt haben.

Und da ist verloren der kleine Vogel, der den Künstler darstellt, für den das Malen zur Befreiung von der allmächtigen Katze werden soll.

Die Bilder lassen einen Blick in die Seele dieses Menschen zu, der in sich eine Mischung aus Humor und Skepsis vereint und sich durchaus auch mit dem Gedanken anfreunden könnte, als Künstler bekannt zu werden.

„Ich möchte in die Welt hinausgehen, um mich mit Künstlern zu vergleichen“, sagt er. „Fleiß ist allerdings nicht mehr mein Ding. Dennoch wäre es nicht schlecht, Leute zu treffen, die in der Szene wichtig sind und mich entdecken würden. Ich möchte mal zur Ruhe kommen. Aber mein Leben wird wohl nicht so sein.“



Hier ein Ausschnitt aus dem Wohnzimmer des ehemaligen Direktors der luxemburgischen Werbeagentur COMED und heutigen Pensionärs Carlo Dickes, der selbst Kunst studierte und noch immer ein begeisterter Maler und Zeichner ist, mit zwei Bildern von Marc Turmes.

„Es war für mich ein Riesenkompiment“, sagt Marc, „als dann irgendwann fünf meiner Bilder in seinem Haus hingen.“

(Foto: Marc Turmes)



Das Restaurant „Beim Alen Tuurm“ im luxemburgischen Mersch außen und innen mit Bildern von Marc Turmes, von denen vor Ort mehrere zu besichtigen sind.

(Fotos: Romain Batya)



Seinen ersten Kontakt mit dem Wein hatte er mit 23 in New York, als er Jerry Lewis begegnete, der mit seinem Bodyguard in einem Lokal auftauchte und ihn zu einem Glas Crémant Pinot Gris aus einer Magnum-Flasche einlud. „Say Jerry, Jerry is enough“, hatte Jerry Lewis gesagt und Marc Turmes zu einem ersten Weinerlebnis verholfen. Nach zwei Glas war Marc angetrunken, aber die Vorliebe zum Grauburgunder ist geblieben.

„Ich mag den Pinot Grigio (er spricht lieber von Pinot Grigio), weil er in der Säure gemäßigt ist und zugleich würzig und fruchtig schmeckt“, sagt er heute. Eine hinreichende Reserve von Pinot Gris der Luxemburger Winzer Marc Gales und Marc Krier ist im Keller von Marc Turmes vorrätig – alles Marc oder was?

Das erste Zusammentreffen des Autors dieses Beitrags mit den Werken des Malers fand im Restaurant „Beim Alen Tuurm“ in Mersch statt, in dem mehrere Bilder des Künstlers die Wände schmücken und in dem man zugleich eine ausgezeichnete deftige Luxemburger und französische Küche in einer urgemütlichen Atmosphäre genießen kann, die nicht zuletzt der Ausstrahlung der originellen Patronin Marie-Josée Dostert zuzurechnen ist.

Weitere Informationen zum Künstler unter manfromluxembourg@yahoo.de und zum Restaurant unter Telefon: 00352-32 68 55.

Bundesehrenpreis für Weingut Albert Kallfelz aus Zell-Merl an der Mosel

Das Weingut Albert Kallfelz erhielt den Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) aus den Händen von Dr. Gerd Müller, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, und des DLG-Präsidenten Carl-Albrecht Bartmer. Die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft wurde in diesem Jahr an 21 Weingüter und Winzergenossenschaften vergeben. Die ausgezeichneten Betriebe erhalten den Preis für herausragende Gesamtleistungen in der aktuellen DLG-Bundesweinprämierung, dem führenden Qualitätswettbewerb für deutsche Weine und Sekte.



Der Parlamentarische Staatssekretär im BMELV Dr. Gerd Müller (l.) übergab zusammen mit DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (r.) und der Deutschen Weinkönigin Julia Bertram Urkunde und Medaille an Albert Kallfelz. (Foto: Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG)

In Anwesenheit der deutschen Weinkönigin Julia Bertram, des Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes Norbert Weber und zahlreicher Weinbau-Präsidenten aus den verschiedenen Anbauregionen überreichten der Parlamentarische Staatssekretär Dr. Gerd Müller und DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die höchsten Auszeichnungen der deutschen Weinwirtschaft.

„Wein ist nicht irgendein Agrarprodukt – Wein ist ein Kulturgut. Der deutsche Weinbau genießt Weltruf und ist berühmt für seine hohe Qualität“, unterstrich Dr. Gerd Müller den hohen Qualitätsstandard und die konsequente Qualitätsorientierung der Preisträger.

An der DLG-Bundesweinprämierung, der traditionsreichsten Qualitätsprüfung für deutsche Weine und Sekte, beteiligten sich über 300 Winzerbetriebe mit rund 4.700 Weinen und Sekten aus allen 13 deutschen Anbauregionen.

„Die ausgezeichneten Betriebe dürfen sich zu Recht zu den Qualitätsführern unter den deutschen Winzern zählen. Die zahlreichen DLG-prämierten Weine stehen für eine konsequente Qualitätsphilosophie und eine unverwechselbare Weinstilistik, die die Bundesehrenpreisträger zu würdigen Repräsentanten der deutschen Weinkultur machen“, lobte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die Bundesehrenpreisträger.

Die DLG-Bundesweinprämierung ist der führende Wettbewerb für deutsche Weine und Sekte. Strenge Prüfkriterien und eine eigens geschulte Fach-Jury aus Weinkennerinnen aller deutschen Anbauregionen machen die Bundesweinprämierung zur anspruchsvollen Leistungsschau für deutsche Weine und Sekte.

7. Wein- und Delikatessen-Festival in Zagreb

Von Liliane Turmes und Romain Batya

Zagreb, die Hauptstadt Kroatiens, ist eine aufstrebende Metropole, wenn es um kulinarische Genüsse geht. Hier, wo gastronomische Traditionen des Balkans auf die herrliche Küche des Mittelmeerraums treffen, fand Ende November die siebte Auflage des VINOcom-Festivals statt, eines internationalen Wein- und Gastronomie-Festes von internationaler Bedeutung

Neben einer Vielzahl von Weinen aus allen Weinanbaugebieten Kroatiens, die an den Ständen der Produzenten aus Istrien, Dalmatien und aus dem kroatischen Binnenland probiert werden konnten, hatten sich im Luxushotel Regent Esplanade auch Dutzende kleiner Produzenten von landestypisch geräucherten Wurstwaren, von Käse, Olivenöl, Gewürzen und Trockenschinken zum jährlichen Stelldichein eingefunden.

Tausende Besucher konnten sich davon überzeugen, das Prsut, ein mild geräucherter und dann luftgetrockneter Schinken aus Istrien und Dalmatien, sowie Kulen, eine Art fettarme Salami, dick wie ein Männerbizeps und kräftig mit mittelscharfem Paprika gewürzt – in allen Teilen des Landes hergestellt – sehr exquisite Delikatessen sind, die vom Geschmackserlebnis den flachen Austern aus Süddalmatien oder sogar den weißen Trüffeln aus Istrien in nichts nachstehen.

Workshops waren überaus gut besucht, schließlich gab sich an drei aufeinander folgenden Tagen die Wein-Elite des Landes in Zagreb die Ehre, was ein begeistertes Publikum zu schätzen wusste. Überhaupt muss gesagt werden, dass Kroatien im Hinblick auf die Eigenständigkeit seiner Weine, die gastronomischen Köstlichkeiten und die kulinarisch beachtliche Kultur mit Ländern wie Italien oder Spanien gleichzusetzen ist.

„Mehr als 250 Aussteller, davon auch einige Winzerbetriebe und Kellereien aus unseren Nachbarländern Slowenien, Mazedonien und Italien, konnten wir verpflichten. Neben den Delikatessenherstellern, die wie immer im großen angebauten Zelt zu finden sind, haben wir die Weinproduzenten alle in den fünf Konferenzräumen und im Blauen Ballsaal des altherwürdigen Grand Hotels Esplanade untergebracht. Eine Premiere feiert dieses Jahr 'Grand Cro', eine Interessengemeinschaft von neun Premiumwinzern, die ihre bekanntesten Weine der Jahrgänge 2007 bis 2011 dem Publikum näher bringen werden. Und von der Mediatisierung rund um die besten Weingüter Kroatiens erwarten wir uns nicht nur auf nationaler, sondern auch auf europäischer Ebene ein positives Feedback“, sagte Ivan Dropuljic, langjähriger Direktor des Festivals.

Was das Team spezialisierter Journalisten aus Luxemburg und Deutschland



Schinken ist eine Spezialität von der Küste
(alle Fotos in diesem Beitrag von Romain Batya)

betrifft, braucht sich Herr Dropuljic keine Gedanken zu machen, viele der von uns verkosteten Weine wurden detailliert beschrieben, und im Vergleich zu Weinmessen und Festivals in Südfrankreich haben wir in Zagreb im Schnitt deutlich mehr gute Cuvées probieren können.

Eine wahre Einsicht ist die Tatsache, dass sich Weine aus autochthonen weißen Rebsorten wie Graševina, Malvazija, Traminac und Pušipel oder aus roten Trauben wie Refosk, Plavac Mali und Teran von der Qualität her von Jahr zu Jahr stärker hervortun. Auch passen solche Weine besser zu den regionalen Spezialitäten wie Strukli (eine Art Gratin mit dünnem Teigmantel, gefüllt mit Frischkäse), Kulen (eine dicke Wurstart aus Magerfleisch und scharfem Paprika, bereits oben erwähnt) oder dem schmackhaften, luftgetrockneten Knochenschinken.

Am Vortag des Festivals fand im beliebten Restaurant Baltazar – wo die traditionelle Küche Zagrebs hochgehalten wird – eine Verkostung von Graševina-Weißweinen statt. Laut Angaben von Zeljko Suhadolnik, seines Zeichens Herausgeber des Weinmagazins „Svijet u Casi“ und Mitorganisator des Events, wurden aus der genannten Rebsorte die fünfundzwanzig bestprämiierten Weine aus den nationalen Wettbewerben vorgestellt. Übersetzt heißt Graševina „grüne Erbsen-Traube“. Das blumig-frische Bukett und das spritzige Aroma von grünen Äpfeln, Birnen und Aprikosen sind vorherrschend bei der Sorte, die in Österreich oder Ungarn als Welschriesling bekannt ist.

Als Botschafter des luxemburgischen Crémant galt unser Interesse auch den wenigen Schaumweinen, die es in Kroatien gibt. Hier hebt sich besonders das Weingut Misal aus Visnjan in Istrien hervor (www.misal.hr). Der Familienbetrieb stellt seit 1990 Weine nach der Méthode Traditionelle, also im Flaschengärverfahren her und gilt mit einer Jahresproduktion von 40.000 Flaschen als Kroatiens größter Erzeuger hochwertiger Schaumweine. Internationales Potenzial haben der Brut „Noir“ und der Misal Istra, eine Assemblage aus 100 % Malvasia der Jahrgänge 2007, 2008 und 2009. Mit einem Crémant lassen sie sich zwar nicht vergleichen, aber einem guten Spumante aus Italien sind sie durchaus ebenbürtig.

Alles in allem gefielen den meisten Besuchern eher die ganz unterschiedlichen Rotweine, allen voran der kernige Teran, dessen betörende Fruchtausprägung vielen gefällt. Die hohe Säure und seine kräftige Struktur lassen ein langes Reifepotenzial zu. Teran – die besten Ableger werden größtenteils in Istrien angebaut – könnte zur nächsten Wein-Ikone Kroatiens aufsteigen (siehe nachstehenden Beitrag von Wilfried Moselt zum Thema „Teran“).

Zusätzliche Infos unter www.vino.com.hr. Allgemeine Informationen über Kroatien findet man auf www.croatia.hr.



***Journalistin Liliane Turmes
zusammen mit Ana Persuric
vom Weingut Misal***



***VINocom Direktor
Ivan Dropuljic (links)
zusammen mit dem
Schinkenkönig Vlade
Prancic***



***VINALU-Chefredakeur
Wilfried Moselt mit kroa-
tischen Weinliebhabern***



*Stirnseite der Stätte der
vinophilen Begegnungen
(alle Fotos in diesem Beitrag
von Romain Batya)*

Teran und das 7. Zagreb-Festival 2012

Wein und Kulinarisches
in Kroatiens Hauptstadt

Von Wilfried Moselt

Die Veranstaltung vom 30. November bis zum 1. Dezember 2012 im feinen Hotel Regent Esplanade in Zagreb, das zu den 15 edelsten Herbergen der Welt gezählt wird, hatte es in sich. Man ließ sich verwöhnen. Von kroatischen Weinen und von kroatischen Spezialitäten für anspruchsvolle Gaumen, als da sind Schinken und Wurst, Käse und Olivenöl, Knuspriges und Würziges. Aber wer oder was ist Teran?

Der eine oder andere ist bei seinen Besuchen in Italien wahrscheinlich der alten roten Rebsorte begegnet, wo sie Refosco heißt. In Kroatien und Slowenien wird sie Teran genannt und bringt zumal in den Karstgebieten Kroatiens und Sloweniens, wo der Teran als König des Karst bezeichnet wird, bemerkenswerte autochthone Weine hervor, die manchen Klassikern wie Pinot Noir oder Cabernet Franc durchaus Paroli bieten können.

In diesem Beitrag soll auf solche Weine Kroatiens aus der autochthonen Rebsorte eingegangen werden. Autochthon bedeutet einheimisch, eingesessen und weist darauf hin, dass sich die Rebe dort, wo sie schwerpunktmäßig wächst, irgendwann in grauer Vorzeit angesiedelt hat.

Die Teran-Weine stellen sich im gehobenen Segment farbintensiv, körperreich und zumeist ausdrucksstark vor und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Säure aus, weshalb sie in aller Regel einem biologischen Säureabbau (BSA) unterzogen werden. Zu Teran-Weinen passen übrigens vorzüglich luftgetrockneter Schinken, Salami, rotes Fleisch und Wildbret und natürlich würzige Käsesorten.

Das Hotel Regent Esplanade in Zagreb aus einer anderen Perspektive



Marko Geržinić vom gleichnamigen Weingut

2010 Teran

Vinarija Geržinić, HR-52447 Vižinada
Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, am Gaumen ein Hauch von Vanille und Noten von roten und schwarzen Waldbeeren, sehr gut strukturiert mit verhaltener Gerbstoffprägung, lang im Nachhall. ++



David Dikovic vom Weingut Trapan

2011 Teran

Trapan, HR-52100 Šišan
Feines Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, rote Johannisbeeren und Kirschen, am Gaumen sauber ausgearbeitet mit guter Struktur und Noten von roten Waldbeeren und Marzipan, nachhaltig ++



2009 Teran

Vinarija Rossi, HR-52447 Vižinada
Im reintönigen Fruchtbukett Anklänge an Brombeeren und Kirschen, dichte Frucht am Gaumen mit Noten von Schattenmorellen und Mandeln, nachhaltig und sauber im Abgang. ++



2010 Teran

Opg Pilato, HR-52447 Vižinada
Gute Fruchtausprägung im Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, dichte Frucht am Gaumen mit Noten von Kirschen, Pflaumen und Marzipangebäck, filigrane Struktur, nachhaltig. ++



Die Brüder Nikola (li.) und Albert Benvenuti mit ihrem Teran 2009

2009 Teran

Benvenuti Vina, HR-52424 Motovun

Im fruchtigen Bukett Anklänge an rote Waldbeeren und Brombeeren mit einem Hauch von Vanille, am Gaumen markante Fruchtausprägung mit Noten von Brombeeren und Kirschen, gut strukturiert, nachhaltig. ++



Moreno Coronica

2008 Gran Teran

Coronica Vina, HR-52470 Umag

Ausgeprägtes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren und Brombeeren, am Gaumen Tiefe mit Noten von Kirschen und Marzipan, nachhaltig, sauber und gut. ++



Die Önologin von Vinakras, Sanja Novak

2010 Teran Prestige

Vinakras, HR-52447 Sežana

Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, filigran strukturiert mit viel Frucht und Nuancen von Schokolade, lang im Abgang. ++ [Der 2011er ist noch eine Spur besser: ++]



2011 Teran

Ritoša Vina, HR-52440 Poreč
Feinfruchtig im Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, am Gaumen gut strukturiert mit Noten von Kirschen und dienender Restsüße, sauber ausgearbeitet, nachhaltig und gut. +(+)



2010 Teran

Vina Zigante, HR-52429 Grožnjan
Saubere Frucht im Bukett mit Anklängen an Brombeeren und Mandeln, am Gaumen gut im Gleichgewicht mit Noten von roten Johannisbeeren und Brombeeren, nachhaltig mit zartbitteren Nuancen im Abgang. +



Matja Kabola mit ihrem Teran 2009

2009 Teran

Vina Kabola, HR-52462 Momjan
Das fruchtige Bukett ist von einer leichten Gumminote unterlagert, am Gaumen ausgeprägte Anklänge an Kirschen und Brombeeren, filigran strukturiert, sauber im Nachhall. +





Teran Barbarossa 2011 von Tomaz

2011 Teran Barbarossa

Vina Tomaz, HR-52424 Motovun
Im Bukett fruchtige Anklänge an Brombeeren und Kirschen, am Gaumen noch etwas kantig bei deutlicher Fruchtausprägung, gut im Gleichgewicht mit Potential, Noten von Mandelkuchen im Abgang. +



2011 Teran „B & M“

Vina Fakin, HR-52424 Motovun
Edelsüße Version des Teran mit viel Frucht im Bukett und am Gaumen, wirkt etwas „gekocht“, ist indes nichtsdestoweniger süffig und nachhaltig. +

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

Fazit: Zagreb ist allemal eine Reise wert... auch in Sachen Wein. Und wer neugierig auf autochthone Begegnungen ist, wird hier fündig werden. Die alteingesessene Rebsorte Teran schickt sich an, wach zu werden, und wenn sie die rechte „Erziehung“ erfährt, wird sie noch für manche Überraschung gut sein.



Logo der diesjährigen Fête des Vins & Crémants

Retrospektive 9e Fête des Vins & Crémants in Luxemburg

Von Liliane Turmes

Vom 23. bis zum 25. November 2012 fand in Luxemburg-Stadt die neunte Auflage der bekannten „Fête des Vins & Crémants“ statt. Austragungsort war erneut die große Zirkuskuppel des „Cirque de l'Avent“, der danach als die alljährlich erwartete Sensation zur Adventszeit auf dem Schobermessplatz auf Limpertsberg gastierte.

„Die Resonanz beim Publikum entsprach unseren Erwartungen. Obwohl das beliebteste Weinfest des Jahres diesmal drei anstatt der obligaten vier Tage dauerte, hatten wir bei der Besucherzahl ein Plus von 10 % zu verbuchen“, sagte Nathalie Reckinger von der Luxemburger Weinwerbung, der „Commission de Promotion des Vins & Crémants“. An den 42 Ständen, wo die Genossenschaft Domaines Vinsmoselle, die bekanntesten Privatwinzer und etliche Kellereien, die stellvertretend für den Luxemburger Weinhandel stehen, ihre Weine und Crémants zum Verkosten bereithielten, drehte sich vieles um den 2011er Jahrgang, der als überdurchschnittlich gut

bezeichnet werden kann. Während der Eröffnungsfeier, an der der luxemburgische Weinbauminister Romain Schneider, der Präsident des „Fonds de solidarité viticole“ Aly Leonardy und Xavier Bettel, der Bürgermeister der Hauptstadt Luxemburg, teilnahmen, wurden auch die offiziellen Diplome sowie die begehrten, wappenförmigen Zugehörigkeitsschilder der „Botschafter der Weine & Crémants“ an 53 Neuzugänge aus dem Horesca-Bereich überreicht.

„Ambassadeur Vins & Crémants du Luxembourg“ dürfen sich nur Hotel- und Restaurantbetriebe nennen, die eine hohe Anzahl an Weinen und Crémants aus Luxemburg auf ihrer Karte führen. Nicht nur in der Flasche, denn um den Wein als populäres Kulturgut zu erhalten, müssen die erwähnten Betriebe auch eine Auswahl Luxemburger Weine und Crémants im Glas anbieten. Auch der Wettbewerb „Bester Sommelier Luxemburgs“ findet jährlich im Rahmen des beliebten Weinfestes statt, und bester Weinkellner 2012 des Landes wurde der

21jährige Remi Segura. Der aus Lyon stammende Franzose arbeitet derzeit bei Vinoteca in der Hauptstadt. Auch das Leader-Projekt „Barrique!“ – Weinfässer aus Luxemburger Eichenholz – stieß während der Fête des Vins & Crémants auf reges Interesse.

Erste Versuche mit den in Luxemburg angebauten Rebsorten Pinot Noir und St. Laurent haben sich mittlerweile als sehr Erfolg versprechend gezeigt. Schlussfolgernd sollte angebracht werden, dass die jährlich zum Jahresende stattfindende „Fête des Vins & Crémants“ die bei weitem beste und einfachste Gelegenheit ist, sich einen tieferen Eindruck von den Weinen und Crémants des Großherzogtums zu verschaffen. Schließlich sind die bekanntesten Häuser und die besten Weinproduzenten alle an ein und demselben Ort versammelt, um gemeinsam für eine Weinregion zu stehen, die es zu entdecken gilt.

Weitere Infos unter www.vins-cremants.lu



Festliche Stimmung im Zirkuszelt

Traditionsgemäss viel Interesse



Vinalu-Spezialreportagen

Weingut Schloss Proschwitz

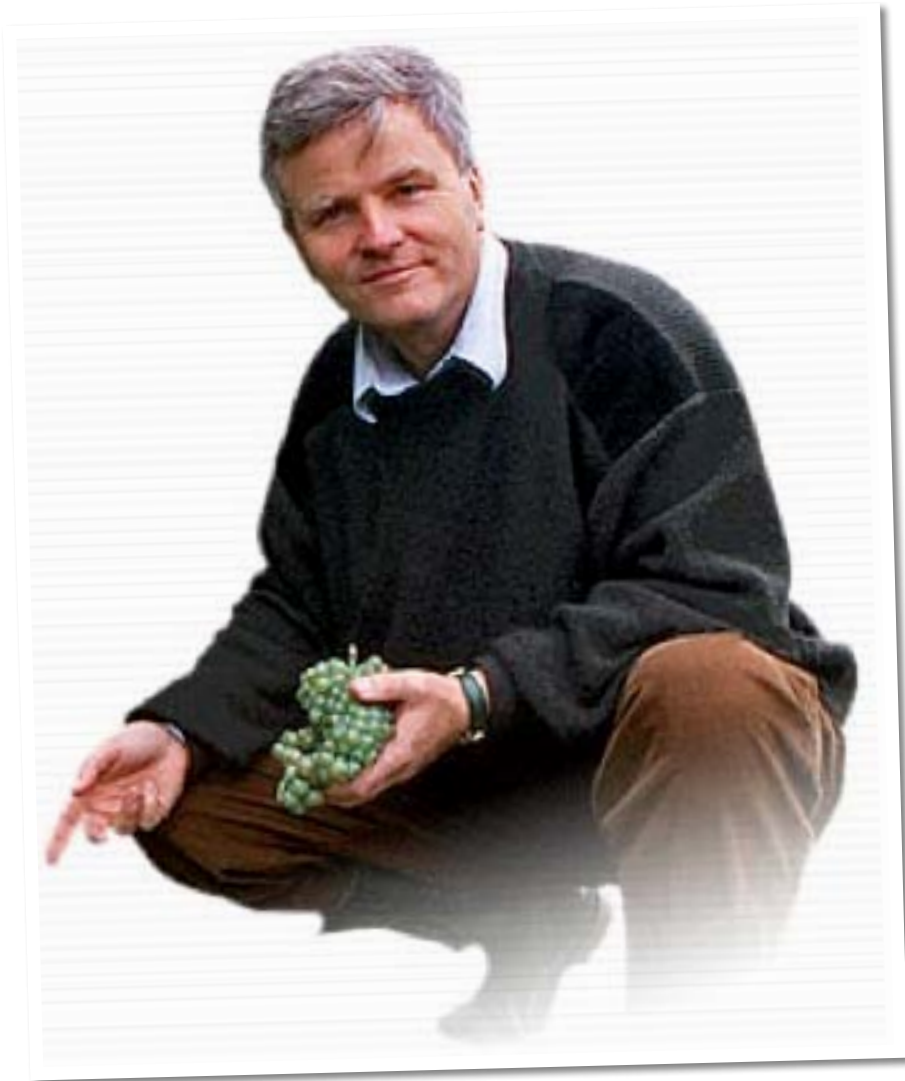
Von Wilfried Moselt

Bis 1918 war die Familie des Prinzen zur Lippe, die mit vielen Dynastien des europäischen Hochadels verwandt ist, eines der regierenden Fürstenhäuser Deutschlands. Ihre Geschichte als landesherrliche Familie, die erstmals zu Beginn des 12. Jahrhunderts erwähnt wird, geht auf germanischen Adel zurück. Der Zweig, dem Dr. Georg Prinz zur Lippe angehört, ist seit Beginn des 18. Jahrhunderts in Sachsen ansässig und zählte dort bis zur entschädigungslosen, aus ideologischen Gründen 1945 vollzogenen Enteignung zu den führenden blaublütigen Unternehmen.

Die Familie wurde inhaftiert und nach Aufenthalt in verschiedenen Lagern und Gefängnissen nach Westdeutschland ausgewiesen, ehe es dem Prinzen zur Lippe vergönnt war, das Weingut in den Jahren ab 1990 und dann endlich 1997 nach langen Verhandlungen auch den Familiensitz, das Schloss Proschwitz, zurückzukaufen. Seither ist der Prinz, der Landwirtschaft studiert hat und als Quereinsteiger in Sachen Wein gelten kann, damit befasst, das Weingut und das Schloss mit großem persönlichem Einsatz wiederaufzubauen. So hat er in den letzten Jahren weit über 10 Millionen Euro in den Aufbau des Weinguts investiert. Unter anderem wurde ein 300 Jahre alter Vierseithof in Zadel restauriert und zu einem hochmodernen Weingut mit angeschlossenem Gästehaus und Restaurant umgebaut.

Das Weingut Schloss Proschwitz ist sowohl das älteste als auch das größte private Weingut Sachsens mit einer Rebfläche in Sachsen von knapp 100 Hektar (einschließlich Versuchsanlagen) und seit jüngerer Zeit darüber hinaus mit zusätzlichen 43 Hektar Weinbergsbesitz in Thüringen im Weinbaugebiet Saale-Unstrut – die Gesamtrebfläche im kleinsten deutschen Weinbaugebiet Sachsen beträgt übrigens rund 450 Hektar.

Das mit Antiquitäten aus der Region möblierte Schloss ist mit der bezaubernden barocken Atmosphäre und dem herrlich angelegten fünf Hektar großen Park mit uraltem Baumbestand und einer beeindruckenden Pflanzenvielfalt dazu angetan, den Besucher in seinen Bann zu ziehen. Noch bis zum Jahr 2000, zumal vorher in Zeiten der DDR, wurde das Schloss als Kinderheim und später als Reha-Center genutzt und nach der Wende in der Folge mit EU-Geldern bei der Renovierung gefördert.



Dr. Georg Prinz zur Lippe
(Foto: Schloss Proschwitz)



**Schloss Proschwitz
von der Parkseite her**
(Foto: Romain Batya)



**Weinberge von
Schloss Proschwitz**
(Foto: Romain Batya)

Heute wird es als Ort für Veranstaltungen vermietet mit dem Ziel, Kultur und Genuss zu verbinden. Zum Themenspektrum gehören klassische Musikkonzerte, stimmungsvolle Tangoabende, Hochzeiten, Gala- Diners, Empfänge und Lesungen, Theateraufführungen und Seminare. Serviert werden vorzugsweise Weine aus dem Schlossweingut.

Die Weinberge sind im mikroklimatisch begünstigten Elbtal gelegen. Da sind zum einen die Hänge in der Einzellage Kloster Heilig Kreuz Meissen und zum anderen die in der Einzellage Schloss Proschwitz. Häufig dort anzutreffende rote und weiße Rosen an den Kopfenden der Rebzeilen sind nicht nur schmückendes Beiwerk, sie wirken auch als Frühindikator für Pilzbefall.

Die mächtige Lösslehmschicht über dem Granit-Urgestein, bis zu dem die Rebstöcke wurzeln und Aromen aus der Tiefe holen, trägt dazu bei, optimale Voraussetzungen für die Erzeugung feiner Weine zu schaffen. Nicht von ungefähr wurde das Weingut Schloss Proschwitz für seinen qualitätsbewussten Weinbau belohnt und 1996 als erstes sächsisches Mitglied in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.

Allerdings muss in den nordöstlichsten Weinbergen Deutschlands in Betracht gezogen werden, dass hier im vorherrschenden Kontinentalklima mit 1800 Sonnenstunden und ca. 600 mm Niederschlag im Jahr die Gefahr von starken Winterfrösten und nicht zuletzt von Maifrösten stets gegeben ist, was sich naturgemäß auch bei den Erträgen niederschlägt. Zudem werden die Mengen gezielt reduziert, um ein qualitativ hochwertiges Lesegut einzubringen und zu verarbeiten.

Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt nach den Richtlinien des „kontrolliert umweltschonenden Weinbaus“. Durch Begrünung der Rebzeilen erreicht man ein ökologisches Gleichgewicht im Weinberg. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird bereits seit zwei Jahrzehnten drastisch eingeschränkt. Zur Anwendung gelangen nur umweltfreundliche Produkte. Die Nutzung eines modernen Befallsprognosesystems ermöglicht einen gezielten und sparsamen Einsatz von Spritzmitteln.

Das Weingut verfügt mittlerweile über eine fortschrittliche moderne Kellertechnik, wobei ein besonderer Wert auf die schonende Behandlung des Leseguts gelegt wird. Das Keltern des Traubenmaterials erfolgt mit Hilfe von pneumatischen Membranpressen. Eine langsame, gekühlte Vergärung sorgt für eine optimale Extrahierung der Aromastoffe.

Zu den Abnehmern zählen vor allem Privatkunden, der Fachhandel und die Gastronomie vorwiegend im Osten Deutschlands und in Berlin, aber auch über Agenturen in Westdeutschland. 5 bis 10 %

gehen in den Export nach Holland, Dänemark und in den asiatischen Raum, und zwar auch durch die Verbindung mit Meissen, Meissener Porzellan und Luxus.

Verkostungsnotizen

2008 Riesling Sekt b. A. trocken

(Die Trauben wurden in Zadel gelesen und vergoren, der Grundwein wurde in Speyer in der Pfalz versetzt und lag dann 9 bis 10 Monate auf der Hefe, ehe er 2010 degorgiert wurde.)

Im Bukett mineralische Noten und reiche Fruchtaromen, die auch am Gaumen nachvollziehbar sind. O+

2009 Pinot Blanc Sekt b. A. brut

(Verfahren siehe Rieslingsekt)

Frisches Sortenbukett mit Anklängen an exotische Früchte, Mirabellen und gelbe Äpfel, am Gaumen Exotik, Aprikosen und Agrumen, weiche Struktur, cremig, nachhaltig. +

2011 Elbling QbA trocken

Im fruchtigen Bukett Anklänge an Kräuter, Limetten und Grapefruit, am Gaumen von einer dezenten flüchtigen Säure geprägt, mit Noten von Äpfeln unterlagert, rustikalere Struktur, im Nachhall recht kurz. O+

2011 Müller-Thurgau QbA trocken

Im verhalten fruchtigen Bukett Noten von Aprikosen, am Gaumen Aromen von weißem Pfirsich, Aprikosen und Mandeln, filigrane Struktur, deutliche Fruchtanklänge im frischen, leicht brandigen Nachhall. +

2011 Goldriesling QbA trocken

(Der unglückliche Name verleitet zu Irrtümern. Es handelt sich hier nicht um einen Riesling.)
Ein fruchtig frischer, etwas krautiger Wein für alle Tage ohne große Ansprüche, ordentlich zu trinken. O

2011 Weißburgunder QbA trocken

Rauchige Noten im floral-fruchtigen Bukett, am Gaumen Anklänge an frisches Brot, Agrumen, Limetten, Mirabellen und Lindenhonig, nussige Akzente mit reintonigen Fruchtaromen im langen Nachhall. +(+)



Detail im Wintergarten des Schlosses und ...
(Fotos: Romain Batya)



Rieslingsektgenuss im Weinberg



*Wegweiser zum Weingut
in Zadel und nach Hause*
(Foto: Romain Batya)

2011 Grauburgunder QbA trocken

Grauburgunderbukett mit Anklängen an Stachelbeeren, Pfeffer und Zimt, am Gaumen Noten von Lakritze und Grapefruit, Birnen und Mandeln, mittlere Länge im etwas brandigen Abgang. +

2011 Scheurebe QbA trocken

Typisches, sehr komplexes Sortenbukett mit Anklängen an Cassis und weiße Johannisbeeren, am Gaumen ausgeprägte Cassis-Noten mit Aromen von Rosen und Grapefruit, Oliven und Mandeln, erstaunlich gut als trockene Version einer Scheurebe. +

2011 Grauburgunder Spätlese trocken

Deutlich ausgeprägtes Sortenbukett mit Anklängen an Stachelbeeren, Mandeln und Grapefruit, am Gaumen pfeffrig mit Noten von Zimt und Birnen, kräftig mit guter Struktur, nachhaltig. +

2011 Weißburgunder Großes Gewächs trocken

Im würzigen Bukett Anklänge an Kräutertees, am Gaumen dicht und kraftvoll mit einer Palette von Kräutern, gut strukturiert, etwas holzbetont mit viel Potential und Schmelz, lang im Abgang. +

2011 Riesling QbA halbtrocken

Fruchtiges Bukett mit Anklängen an Kräuter und Pfirsiche, am Gaumen Aromen von Rhabarbermus, Reneklodenkompott und Limetten, harmonische Struktur, süffig und rund. +

2011 Riesling Spätlese trocken

Fruchtiges Bukett mit Anklängen an Pistazien und Toastbrot, am Gaumen Noten von Grapefruit, Mandeln und Limetten, vielschichtige Aromenpalette von Salbei, grünen Oliven, Weinbergspfirsich und Würzkräutern, gefällige Struktur, etwas kantig und bitter mit mittlerer Länge. O+

2011 Traminer Spätlese trocken

Ausgeprägtes Traminerbukett mit Anklängen an Rosenblüten, Mandarinen und Mandeln, am Gaumen Litchi, Lakritze und Marzipan, mineralisch mit guter Struktur, reintonig und elegant mit sehr viel Nachhall. Ein optimaler Vertreter der Rebsorte. ++

2011 Traminer Auslese

Im fruchtigen Bukett an Perfektion grenzend, was die Rebsorte betrifft, mit Anklängen an Mirabellen und Rhabarberkuchen, am Gaumen ein vortreffliches Süße-Säure-Spiel, sehr gut strukturiert, unendlich lang im Nachhall. ++

2010 Pinot Rosé Sekt b. A. trocken

(Die Trauben wurden in Zadel gelesen und vergoren, der Grundwein wurde in Speyer in der Pfalz versektet und lag dann 9 bis 10 Monate auf der Hefe, ehe er 2012 degorgiert wurde.)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an Mandeln und Cranberries, lebhaftes Mousseux auf der Zunge und am Gaumen, sauber ausgearbeitet mit Noten von Himbeeren, Aromen von Zartbittermandeln im Nachhall. +

2008 Cuvée „Moritz“ Barrique QbA trocken

(aus 20 % Spätburgunder, 40 % Dornfelder und 40 % Regent)

Im Fruchtbukett Anklänge an rote Beeren, Kirschen und Schokolade, am Gaumen Aromen von Mandelkuchen, Backpflaumen, Sauerkirschen und roten Waldbeeren, nur sehr dezent vom neuen Holz geprägt (nicht aus der ersten Belegung), elegante Struktur, filigraner Abgang. +

2008 Dornfelder Barrique QbA trocken

Feines Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und schwarze Beere, für die Rebsorte sehr feingliedrig strukturiert mit Noten von Pfeffer, Kirschen und Johannisbeeren, ein ganz feiner Dornfelder. +(+)

2009 Frühburgunder Barrique QbA trocken

Im ausgeprägten Fruchtbukett Anklänge an eingelegte Früchte, Schokolade und Mandelkuchen, welegante Struktur mit üppiger Fruchtfülle am Gaumen, die an Honigkuchen denken lässt, ein erstklassiger Frühburgunder mit einem faszinierenden Nachhall. ++

2009 Spätburgunder Barrique QbA trocken

Im Bukett Anklänge an Fruchtschokolade und Mandelkuchen, am Gaumen zartbittere Aromen mit leichter Gumminote (Schwefelüberhang?), ansonsten in Ordnung mit Abstrichen. O+

2009 Spätburgunder Barrique Großes Gewächs trocken

Dichtes Fruchtbukett mit üppigen Anklängen an rote Johannisbeeren und Rumtopf, reich am Gaumen mit Aromen von Kirschen und Mandeln, nachhaltig und gut. +

„Portos“ edelsüß

(Basisweine: 70 % Dornfelder, 30 % Frühburgunder, 5 Jahre im Barrique gereift) In der Tat als Portwein einzustufen! Aus Sachsen! +

(Siehe in dieser Ausgabe auch unter der Rubrik „Der Abstecher“ den Beitrag: Der 300 Jahre alte Vierseitenhof in Zadel)

Weitere Informationen unter weingut@schloss-proschwitz.de und www.schloss-proschwitz.de



Blick ins Rotweinlager
(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 Gut von Schloss Proschwitz in Zadel



Zehn Doppelzimmer stehen für die Gäste bereit.

« Der Abstecher » (Folge 7)

Der 300 Jahre alte Vierseitenhof in Zadel

**Entspannen und Genießen
im Sächsischen Elbland**

Von Liliane Turmes

Wenn die Rede von Schloss Proschwitz ist, muss im gleichen Atemzug auch vom prachtvoll restaurierten Vierseitenhof in Zadel gesprochen werden. Denn der Ausbau der Weine, der Verkauf und die Verkostungen für die vielen Touristen, die im Sächsischen Elbland unterwegs sind und den Weg nach Zadel nicht scheuen, finden gewöhnlich hier statt. Keine Angst, die Betriebsgebäude liegen nur einige Kilometer entfernt vom Schloss, und der Empfang auf dem architektonisch wertvollen Gehöft ist herzlich.

Während sich der Kellermeister Martin Schwarz um seine nachhaltigen Weiß- und Grauburgunder und um die eleganten Rieslinge und Traminer kümmert, steht für die Besucher eine immense Auswahl an Weinen, Winzersekten und Destillaten in der Vinothek vis-à-vis vom Hofeingang bereit. Fast jeder Wein der hier zum Verkauf angeboten wird, kann auch verkostet werden.



Der Frühstücksraum



Blick ins Restaurant des Vierseithofs

Schräg gegenüber der Vinothek und dem Refektorium befindet sich die Pension mit den zehn gemütlichen Gästezimmern. Im „Prinzessinnenhaus“ gibt es auch zwei Ferienwohnungen, die für ein paar Tage oder Wochen gemietet werden können. Wer hier einkehrt, kann schnell Hetze und Alltagsstress vergessen. Die Stadt Meißen, das barocke Schloss Moritzburg, Dresden oder Pillnitz sind von Zadel aus einfach zu erreichen.

Effiziente und gut gelaunte Gastgeber im Restaurant des Vierseithofs in Zadel sind Anja Hartmann und Andreas Kazala. Anja ist die Restaurant-Leiterin und kümmert sich zusammen mit den Kellnern um den Saal-Service, Andreas Kazala ist der Chefkoch im Vierseithof, er ist auch zuständig für die Feste und Banketts, die nicht nur im Restaurant, sondern auch im Refektorium der Vinothek ausgerichtet werden können. Anja Frölich gehört ebenfalls zum Proschwitz Team, sie ist für die Eventberatung zuständig und wird bewusst an dieser Stelle erwähnt, da viele Besucher die Weinabende, Weinbergsführungen und Weingutsbesichtigungen im „Lippe'schen Gutshaus“ angenehm ausklingen lassen.

Schlussendlich sollte auch Viola Leupold, die Haushälterin und gute Seele im Gästehaus des Vierseithofes, nicht unerwähnt bleiben. Spätestens beim Frühstück wird der Gast der munteren Dame begegnen, die seit zwanzig Jahren auf Schloss Proschwitz arbeitet.

Als eine junge Küche für eine bekennende Kundschaft beschreibt Küchenchef Kazala sein Schaffen. Kreativ ist er sicherlich, und er bringt gerne den regionalen Charakter der Küche des Sächsischen Elblands zum Klingen. So kommen Rohstoffe wie der Karpfen aus dem nur achtzehn Kilometer entfernten Moritzburg, während Saiblinge, Forellen



*Kartoffel-Kürbiströsti mit
geheiztem Lachs & Salat*



*Kürbisschaumsuppe mit
geräuchertem Schinken*



*Wirsingröhlade gefüllt mit
Gemüse & Fetakäse*

und Schleien aus der Lausitz stammen. Schinken stammt aus Meißen, Fleisch vom Rind, Schaf oder Schwein aus heimischen Gefilden.

Natürlich beizt Andreas Kazala seinen Lachs selbst, und einer seiner Klassiker sind die geschmorten Bäckchen vom Ochsen, die bei 80° lockere sechzehn Stunden im Backofen gegart werden. Das Resultat, bei unserem Besuch mit Spitzkohl und auf Selleriemousseline serviert, ist höchst lobenswert, das leckere und auch deftige Gericht schmeckte nach mehr und war zusammen mit dem dazu getrunkenen Spätburgunder 2009 aus dem hauseigenen Keller eine echte Offenbarung.

Bis zum Jahresende ist das Restaurant geöffnet, dann wird abgesehen vom Valentinstag am 14. Februar eine Winterpause bis zum 1. März eingelegt.

Weitere Infos zum Gästehaus im Vierseithof und dem Restaurant „Lippe’schen Gutshaus“ unter www.schloss-proschwitz.com

*Anja Hartmann
Leiterin Restaurant
Schloss Proschwitz*



*Anja Frölich Event Beratung
Schloss Proschwitz*



Koch Andreas Kazala

Das Auto: Der Mercedes-Benz Viano Marco Polo 4x4 Campervan

Von Romain Batya

Wenn es bei Mercedes-Benz um den Um- und Ausbau von leichten Nutzfahrzeugen zu vielseitig einsetzbaren Camping-Mobilen geht, war Westfalia für die Stuttgarter stets die Marke ihres Vertrauens.

Das galt viele Jahre lang für den Sprinter und gilt seit geraumer Zeit ebenso für den Viano. Wir hatten das Vergnügen, unser Testfahrzeug – einen feuerroten Marco Polo mit 2,2-Liter CDI-Selbstzünder und optionalem Allradantrieb direkt bei der Daimler-Filiale in Luxemburg in Empfang zu nehmen.

Der Vorteil des kompakten Reisemobils ist nicht im gut ausgebauten Innenraum des Campervans zu finden. Nein, er versteckt sich unter der kurzen Motorhaube des Langstreckenläufers: Ein 163 PS starker Motor, dessen lockerer Auftritt auf sein maximales Drehmoment von 360 Newtonmeter ab 1600 U/min zurückzuführen ist und das vom Verhalten an einen Pkw erinnernde Fahrwerk machen den großen Unterschied zu den klassischen Campervans aus, die viel schwerer, breiter und höher sind. Im Vergleich zu ihnen ist der Marco Polo schnell. Sehr schnell, wenn es sein muss.

Dank einer Höhe von weniger als zwei Metern und einer Breite von 2,25 Metern (Außenspiegel mitgerechnet) ist das Reisemobil mit dem Stern nicht nur agiler und wendiger. Er bietet auch weniger Luftwiderstand und versorgt seine Insassen mit dementsprechend minimierten Abroll- und Windgeräuschen.

Wird eine kurze Rast oder eine längere Pause eingelegt, können die beiden vorderen Pilotensitze in ihrer Achse um 180° nach rückwärts gedreht werden. Wenn nun noch der Tisch zwischen den zum Plausch gedrehten Vordersitzen und der Rückbank eingehängt und ausgeklappt wird, ist der Stammtisch perfekt.

Zur Nacht kann das Hubdach geöffnet werden, um die obere Liegefläche von zwei Meter auf 1,20 Meter zu nutzen. Wer allein unterwegs ist, kann die untere Sitzbank elektrisch auf Knopfdruck auseinander falten. Hier ergibt sich eine ebene Liegefläche von zwei Meter auf 1,10 Meter.

Die Ein-Zimmer-Wohnung auf Rädern ist mit vielen Ablagen, Schränken mit Rollos sowie einer Küchenzeile mit Schubladen, Zweiflammen-Herd, kleiner Spüle und großer Kompressor-Kühlbox ausgestattet. Eine Duschvorrichtung bei hochgeklappter Heckklappe (und bei warmen Außentemperaturen) gibt es auch, genau wie eine mit Diesel befeuerte, automatische Standheizung. Längere Ausflüge im zeitigen Frühjahr und im Spätherbst sind daher kein Problem.

In Luxemburg liegt der Preis für den Marco Polo 2,2-Liter Diesel mit Automatik und Allradantrieb bei 54.198,- Euro (Stand Dezember 2012). Sicher, es gibt das alltagstaugliche Freizeitgefährt auch mit einem 3-Liter-V6-Diesel, doch die goldene Mitte weiß mit einem moderaten Verbrauch zu punkten, der im Praxistest nicht mehr als zehn Liter auf 100 km verbrauchte. Und das sogar mit fast täglich genutzter Standheizung.



Im Marco Polo kann angenehm übernachtet werden

Das feuerrote Spielmobil im Vierseitenhof des Prinzen zur Lippe



Allrad ist eine nützliche Option beim MB Viano

Mosel Herbst- pressekonferenz 2012

Von Wilfried Moselt

Ende Oktober 2012 fand hoch über der Mosel in der Reichsburg zu Cochem die diesjährige Pressekonferenz des Moselwein e. V. statt, und wie zu erfahren und angesichts des traumhaft schönen Herbstes zu erwarten war, dürfen sich die Weinfreunde einmal mehr auf einen qualitativ guten Jahrgang mit indes merklich geringeren Erntemengen und damit leicht steigenden Preisen einstellen.

Die niedrige Erntemenge zeichnete sich bereits im Frühsommer ab, wie Vorstand und Geschäftsführung des Moselwein e. V. in ihrer Bilanz erläuterten. Für das gesamte Anbaugebiet rechnet er mit einer um 25 % niedrigeren Menge als bei der Ernte 2011, sagte der Vorsitzende von Moselwein e. V. und Weinbaupräsident Mosel, Rolf Haxel, der zugleich Winzer in Cochem ist. Die Ernteschätzungen für das Anbaugebiet beliefen sich auf rund 750.000 Hektoliter, von denen 92 % auf Weißwein entfallen. Eine ausreichende Versorgung des Marktes sei indes gewährleistet, wie Werner Kirchhoff, der Vorstandsvorsitzende der Winzergenossenschaft Moselland und stellvertretende Vorsitzende des Moselwein e. V., versicherte.

Eine Anmerkung am Rande zum Thema Erntemenge: Da das Nahrungsangebot in Wald und Feld für Wildtiere im laufenden Jahr offensichtlich nicht zufriedenstellend war – und vielleicht auch weil nicht nur die allseits bekannten Vogelschwärme, sondern auch Wildschweine, Rehe und das Rotwild auf den Geschmack gekommen sind und die Weinbeeren zunehmend zu schätzen wissen – fielen sie verstärkt in die Weinberge ein. Einige Weingüter beziffern die Wildschäden auf Werte im sechsstelligen Euro-Bereich.

Auch wenn zum Zeitpunkt der Konferenz noch keine definitiven Aussagen zur Qualität möglich waren, so lässt sich heute mit einigem Abstand und nach Einbringung des Leseguts behaupten, dass wir



***Die Reichsburg über
Cochem im Nebel ...***

(Foto: Tourist-Information
Ferienland Cochem)



... und im Sonnenschein

(Foto: Tourist-Information
Ferienland Cochem)

mit großer Wahrscheinlichkeit einem exzellenten 2012er entgegensehen können, der zumal bei den Rieslingen fruchtbetonte, frische Weine mit moderatem Alkoholgehalt (was den Autor besonders freut) auf die Flasche bringen wird.

Der Markt im Inland hat sich für Moselweine stabil bzw. leicht positiv entwickelt. Der Anteil am gesamten deutschen Weinmarkt lag im ersten Halbjahr bei 7 % in der Menge und bei 8 % im Wert. Im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (einschließlich Discounter) stieg der Anteil von Moselweinen im 2. Quartal 2012 von 7 auf 8 %. Im Direktbezug (im Verkauf ab Hof und im Fachhandel lag der Preis für eine 0,75-l-Flasche Moselwein bei durchschnittlich 4,81 Euro (2011: 4,68 Euro) und damit 19 Cent über dem Durchschnittspreis aller deutschen Weine in diesem Bereich. Der Anteil der Moselweine in der Preisklasse über 5 Euro stieg im Direktbezug von 34,5 % (2011) auf 37,5 % im ersten Halbjahr 2012. Auch in der Klasse über 4 Euro legte die Mosel im Direktbezug zu, während die Anteile in den unteren Preisklassen deutlich zurückgingen. Die direktvermarktenden Winzer konnten also Umsatzzuwächse verzeichnen. „Die weitere Steigerung der Wertschöpfung für unsere Winzer ist ein zentrales Ziel unserer Arbeit als Gebietsweinwerbung“, so Rolf Haxel.

Von August 2011 bis Juli 2012 wurden 270.000 Hektoliter Moselwein als Qualitätswein in Flaschen im Wert von



Das Moseltal bei Cochem
(Foto: Romain Batya)



Weinbaupräsident Rolf Haxel
(Foto: Romain Batya)

89 Millionen Euro exportiert. Wichtigster Exportmarkt sind die USA, die trotz Rückgängen immer noch mehr als 40 % aller ausgeführten Moselweine aufnehmen. Andere wichtige Märkte wie Norwegen, Kanada und Japan, aber auch China, Hongkong, Taiwan und Südkorea verzeichnen Zuwächse. Mit Blick auf den Wert der ausgeführten Weine sind die Märkte außerhalb der Europäischen Union für die Exporteure der Mosel besonders interessant. Während der Durchschnittspreis bei Ausfuhren in EU-Staaten bei 2,17 je Liter ab Keller liegt, ist er bei Exporten in sogenannte Drittländer mit 3,63 Euro je Liter deutlich höher angesiedelt.



Die Ansprechpartner bei der Pressekonferenz (von rechts nach links): Anna Reimann, Vorstandsmitglied Moselwein e. V. aus Lieser/ Mittelmosel, Vertriebsleiterin der Bischöflichen Weingüter in Trier, Gerd Knebel, Vorstandsmitglied Moselwein e. V., Geschäftsführer des Weinbauverbandes Mosel und Winzer in Wincheringen, Ökonomierat Adolf Schmitt, Ehrenvorsitzender Moselwein e. V. und Geschäftsführer Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Werner Kirchhoff, erster stellvertretender Vorsitzender Moselwein e. V. und Vorstandsvorsitzender der Winzergenossenschaft Moselland eG in Bernkastel-Kues, Maria Steffes, Weinkönigin des Anbaugebiets Mosel 2012/2013 aus Ayl an der Saar, Rolf Haxel, Vorsitzender Moselwein e. V., Weinbaupräsident Mosel und Winzer in Cochem, Thomas Ludwig, zweiter stellvertretender Vorsitzender Moselwein e. V. und Winzer in Thörnich/Mittelmosel, Florian Lauer, Vorstandsmitglied Moselwein e. V. und Winzer in Ayl/Saar, und Ansgar Schmitz, Geschäftsführer Moselwein e. V., Trier
(Foto: Romain Batya)

21. Weinforum Mosel

Vom 18. bis zum 29. Januar 2013 findet in den römischen Viehmarkt-Thermen in Trier das Weinforum statt. Beim Weinforum, das seit Anfang der 1990er Jahre veranstaltet wird, können rund 200 prämierte Weine von etwa 110 Weinbaubetrieben des gesamten Anbaugebietes von der Saar bis zur Terrassenmosel probiert werden. Die Eintrittskarten gelten am Veranstaltungstag als Bahnfahrkarte für Hin- und Rückfahrt in allen Nahverkehrszügen der Bahnstrecke Koblenz-Trier-Koblenz sowie in allen Verkehrsmitteln (Bahn und Bus) des Verkehrsverbundes Region Trier (VRT). Im Eintrittspreis sind die Verkostung aller Weine und Sekte, ein Katalog zum Forum und der Eintritt in die Viehmarktthermen enthalten. Die Karten erfreuen sich großer Nachfrage. Schon 20 Minuten nach dem Start des Vorverkaufs am Montagmorgen waren die Karten für den Samstagnachmittag komplett vergriffen. Kurz danach meldete Ticket regional, dass auch die Karten für Freitag und Sonntag verkauft waren. Lediglich für die zusätzliche Öffnungszeit am Samstag, 19. Januar, von 10 bis 14 Uhr, sind noch Karten verfügbar. Landwirtschaftskammer und Moselwein e.V. hatten aufgrund der großen Nachfrage beschlossen, die Veranstaltung schon am Samstagvormittag zu öffnen und damit 500 Karten zusätzlich für die beliebte Weinpräsentation anzubieten. Rund 300 Weinfreunde haben diese Gelegenheit schon genutzt und sich die günstigen Karten für den Zusatztermin gesichert. Die Karten gibt es für 27,50 Euro unter www.ticket-regional.de oder telefonisch unter 0651 9790777.



Die Reichsburg im Abendlicht
(Foto: Tourist-Information Ferienland Cochem)



Innemhof der Reichsburg
(Foto: Tourist-Information Ferienland Cochem)

Vinalu-Spezialreportagen

Neue Vinotheken-Konzepte an der Mosel – eine Auswahl

Von Liliane Turmes, Fotos: Romain Batya

Vinotheken sind Weinläden mit adäquaten Ausstellungsräumen und einer meist gemütlichen Probierstube. Eventuell ist ein Restaurant, zumindest eine kleine Imbissecke angegliedert. In Luxemburg-Stadt gibt es davon eine Handvoll, im Moseltal zwischen Trier und Koblenz ist das Angebot naturgemäß beachtlicher.

Neue Ideen im Bereich Vinothek sind gefragt, und wir stellen weder den Gutsausschank eines Privatwinzers noch den Verkaufsbereich einer großen Kellerei vor. Beleuchtet werden kreative Konzepte, die nicht dem einzelnen, sondern einer Dorfgemeinschaft, einer Region oder einem ganzen Landstrich nutzen. Dabei beginnen wir in der Nähe von Cochem und bewegen uns flussaufwärts bis hinauf nach Trier.

Eine erstaunliche Kombination aus Vinothek und Tourismusinformation präsentiert der Winzerverein Breva in Ernst an der Mittelmosel, einige Kilometer von Cochem entfernt. Das Projekt der Gemeinden Bruttig-Fankel, Ernst und Valwig beinhaltet eine individuelle Beratung der Feriengäste und einen informativen Wanderweg durch die Weinberge der Umgegend. Schwerpunkt ist die moderne Vinothek in einem alten Winzerhaus direkt an der Moselstraße.



Peter Göbel vom Weingut Göbel-Schleyer, im Vorsitz der Breva-Vereinigung



Breva-Wein ist eine Rarität



Zeltinger Hof, Inhaber Markus Reis



Detail Weinwand im Zeltinger Hof

Mittlerweile haben sich fünfundzwanzig Winzer zusammengetan, um ihre besten Weine an dem viel besuchten Ort einem ganz heterogenen Publikum näherzubringen. Jeder Winzer kann bis zu drei Weine stellen und nur ein Wein wird nach minutiösen Verkostungen zurückbehalten und in der Vinothek aufgelistet und ausgestellt.

Natürlich können Weinliebhaber, die sich über die Sehenswürdigkeiten der Region informieren wollen, die Vinothek besuchen und den vorrätigen Wein – es handelt sich größtenteils um Riesling – vor Ort probieren.

Im Mittelpunkt steht der Brevé-Wein, von dem es pro Jahr nur eine Cuvée gibt. Und die wird als hochwertige Rarität zu einem angemessenen Preis angeboten. Insgesamt umfasst die Palette der Vinothek rund 26 Weine aus Ernst an der Mosel und aus der unmittelbaren Umgebung.

„Pro Jahr stellen wir an die 3000 Flaschen Brevé-Wein her, den wir zum Stückpreis von 13,80 Euro absetzen. Obwohl der Preis höher ist als der Durchschnittspreis der Weine unserer Vinothek, ist die Sonderausgabe – mittlerweile sind wir bei der Nummer 6 – schnell ausverkauft“, sagt Peter Göbel, Vereinsvorsitzender und Winzermeister im Weingut Göbel- Schleyer Erben.

Zweite Anlaufstelle ist Zeltingen-Rachtig, vierzig Kilometer weiter in Richtung Trier. Im Zentrum des Winzerdorfes betreibt die Familie Reis ein hübsches Hotel, dessen Zimmer über einige historisch wertvolle Häuser verteilt sind. Das Reis'sche „Weinreich“ besteht aus dem „Zeltinger Hof“, wo sich auch die Winzerstube, das auf die Verarbeitung regionaler Produkte spezialisierte Restaurant und die als Vinothek, Bar und Tagungsräume umgestalteten Keller befinden. Sehenswert sind die „Himmelreich“- und „Breuning“-Keller, am interessantesten ist aber die originelle „Wein-Wand“ in der urigen Winzerstube.

Der Zeltinger Hof gilt als Gasthaus des Rieslings, ein Großteil der 150 Weine „an der Wand“ ist auch als Lobeshymne an die Rebsorte gedacht, da der Inhaber ein echter Fan vom „König der Weine“ ist.

Die Auswahl geht von trocken über feinherb bis edelsüß. Die Weine stammen nur von der deutschen Mosel, Saar und Ruwer inbegriffen. Der Kunde kann glasweise probieren, beim Essen können natürlich ganze Flaschen geordert werden.

Das Tüpfelchen auf dem i ist, dass jeder Wein zu Preisen fast wie beim Winzer selbst im Zeltinger Hof gekauft werden kann. Eine angenehmere Art des Weinkaufens während eines erholsamen Kurzurlaubs in Zeltingen-Rachtig kann es kaum geben.



Detail bei Oechsle



Die Vinothek Oechsle in Trier

Von Zeltingen-Rachtig über Bernkastel-Kues und Brauneberg geht unsere Fahrt moselaufwärts bis nach Piesport, wo wir im Restaurant Schanz eine Pause einlegen, um uns vom Küchenchef Thomas Schanz kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Der Junior aus dem alteingesessenen Familienbetrieb hat in bekannten Restaurants der Region gelernt. Zuletzt war er Sous-Chef bei Helmut Thieltes im Waldhotel Sonnora in Dreis. 2011 startete der 32jährige eine Karriere in eigener Regie im neu erbauten Restaurant in der Bahnhofstraße in Piesport. Bereits nach einigen Monaten hatte ihm der Michelin- Restaurantführer einen Stern verliehen, was die Schaffenskraft des jungen Teams natürlich nochmals beflügelte.

Schanz in Piesport besteht heute aus einem seit zehn Generationen bewirtschafteten Weingut (Weinhaus Erich Schanz), einem schmucken Hotel und dem sehr trendigen Nobelrestaurant, das als echte Bereicherung der modernen Gastronomieszene an der Mittelmosel verstanden werden muss.

Das Thema unserer Reise sind jedoch die ausgefallenen Vinotheken im Moseltal, und wir setzen unseren Exkurs über Neumagen-Dhron, Trittenheim und Mehring fort, genießen die an uns vorbeiziehende, herbstliche Mosellandschaft, um eine Stunde später im Weinlokal „Weinsinnig“ in der Palaststraße in Trier zum vereinbarten Termin zu erscheinen.

Seit gut drei Jahren betreibt die Weinfachfrau Manuela Schewe die kleine Vinothek mit dem angegliederten Weinbistro. Dreh- und Angelpunkt ist eigentlich der Ausschankbereich im hinteren Teil vom „Weinsinnig“. Hier treffen sich bekennende und angehende Freunde von Bacchus und Dionysos, hier kann in unkomplizierter Runde dem Moselwein gehuldigt werden.

Ein anderes Konzept bietet schlussendlich die vierte Vinothek und gleichzeitig auch die letzte Etappe unserer Moselreise. Um ins Wein- und Fischhaus „Öchsle“ in Trier zu gelangen brauchen wir bequemerweise nur die Straße zu überqueren.

Im Untergeschoss auf Nummer fünf bis sieben in der Palaststraße befindet sich links das Fischrestaurant und rechts der Laden mit dem umfangreichen Angebot an Fisch- und Meeresfrüchten. Die eigentlichen Kronjuwelen aber – nämlich die riesige Vinothek mit dem integrierten Verkostungsraum – liegen im dem ersten Stock und müssen von den Novizen erst entdeckt werden. Natürlich kennen die Trierer Weinfreunde das „Öchsle“, und auch für Luxemburger Moselweinliebhaber könnte



*Aussenansicht der
Vinothek Weinsinnig*



Detail bei Weinsinnig

die Palastraße in der ältesten Stadt Deutschlands schnell zum Mekka werden.

Hinter einer schmiedeeisernen Pforte beginnt die Weinerlebniswelt der Vinothek, und wie in einer Bildergalerie sind Dutzende Weingüter eins nach dem anderen mit beleuchtetem Foto und Betriebsbeschreibung aufgelistet. Eine Art Laufbild mit dem Etikett und der Beschreibung des angebotenen Weins hebt sich farblich im unteren Teil jedes Betriebsposters ab, darunter liegt säuberlich gestapelt der dementsprechende Wein. Alles was an der deutschen Mosel, an der Saar und an der Ruwer Rang und Namen hat, findet man hier. „Unser Prinzip ist recht einfach. Die jeweiligen Winzer gewähren uns einen angemessenen Rabatt auf die Weine, die wir bei uns in der Weinerlebniswelt ausstellen und verkaufen. Aus dem Grund können wir alles, vom Kabinett über die Spätlese bis zur Trockenbeerenauslese zum gleichen Preis wie beim jeweiligen Winzer selbst anbieten. Das ist ein beachtlicher Dienst am Kunden, der ja nicht zu den einzelnen Winzern fahren kann, was als enorme Zeitersparnis verstanden werden muss“, sagt Oechsle-Besitzer Peter Brommenschenkel.

Mit ihren Weinen im „Öchsle“ präsent zu sein, ist für viele Winzer marketingtechnisch gesehen ein hoher Pluspunkt, auch wenn der finanzielle Aspekt eher nebensächlich ist. Und wenn der Kunde sich schließlich „seine Winzer“ durch regelmäßiges Konsumieren von deren Weinen ausgesucht hat, ist die Neugierde zum Aufsuchen der jeweiligen Weingüter dermaßen angestiegen, dass ein Besuch beim Produzenten selbst als logische Konsequenz früher oder später anstehen dürfte.

Zusätzliche Infos unter www.brevaweinundweg.de, www.ernst-mosel.de, www.zeltinger-hof.de, www.zeltingen-rachtig.de sowie auf www.schanz-restaurant.de, www.weinsinnig.de und www.oechsle-weinhaus.de. Details zur gesamten Region gibt es unter www.weinland-mosel.de.

Vinalu-Spezialreportagen

Das Weingut Schloss Wacker- barth in Radebeul

Magische Momente im ersten
Erlebnisweingut Europas

Von Romain Batya

Als Sächsisches Staatsweingut hat Schloss Wackerbarth es in den letzten fünfzehn Jahren mehr als irgendein anderer Wein- und Sekthersteller in Deutschland verstanden, dem Publikum Wein als unabkömmliches Kulturgut zu vermitteln. Seit 2002 ist Jürgen Aumüller der Kellermeister von Schloss Wackerbarth und ab 2005 wird dort auch Rotwein gekellert – von der hauseigenen Tradition für die „Bulles“ ganz zu schweigen. Immerhin ist Wackerbarth mit seiner 177jährigen Geschichte, was die Herstellung von Schaumwein angeht, die zweitälteste Sektellerei Deutschlands.

Den ersten Sektspezialisten holte man sich direkt aus der Champagne, im Jahr 1837 wurden bereits 37.000 Flaschen Sekt aus heimischen Burgundersorten produziert. Bis nach dem zweiten Weltkrieg wurden die Sekte aus Radebeul unter dem Markennamen „Bussard“ verkauft, 1979 erfolgte der Umzug in die Räumlichkeiten von Schloss Wackerbarth. Nach wie vor besteht jedoch der Großteil der Produktion aus Stillweinen. 80 % der 104 Hektar Rebfläche werden für Weißwein genutzt.

„Weinanbau nördlich des 51. Breitengrades ist nicht nur schwierig, er stellt auch höchste Ansprüche, was die Arbeit in den Steillagen und Terrassen sowie nachher im Keller angeht. Besonders hier sind nicht nur modernste Technik, sondern Können und Intuition gefragt. Unsere Weine zeichnen sich durch reiche Fruchtextrakte aus und werden wegen ihrer erfrischenden Säure und der feinen Mineralität geschätzt. Auch darf nicht vergessen werden, dass nur 0,2 Prozent der deutschen Weine aus dem Sächsischen Elbland stammen. So gesehen sind alle unsere Produkte eigentlich Raritäten“, sagt Kellermeister Jürgen Aumüller.

Ein Ort mit 850-jähriger Weinbau-Tradition ist sehenswert, umso mehr wenn optische Signale wie das tausendfach von Reisenden abgelichtete Belvedere und die dahinter aufsteigenden, uralten Terrassen sowie die nach französischem Vorbild errichteten Emporen direkt hinter dem Schloss Akzente setzen. Logischerweise wusste es die Chefetage (sprich der Staat Sachsen) richtig zu deuten, und seit genau



**Die Steillage Goldener
Wagen in Radebeul**

(Foto: Romain Batya)



Kellermeister Jürgen Aumüller

(Foto: Romain Batya)

mer Zeit ist Wackerbarth mit seinem einzigartigen Ensemble aus barocker Schlossanlage – wo der Hof von August dem Starken einst rauschende Feste feierte – und modernem Convenience-Center, bestehend aus ansprechenden Verkaufs- und Konferenz-Räumen und einem modernen Weinkeller, zum ersten Erlebnisweingut Europas aufgestiegen.

Hier werden tägliche Wein- und Sektführungen, glanzvolle Feste und Feierlichkeiten sowie effektvolle Veranstaltungen rund um das Jahr organisiert. „Im hauseigenen Gasthaus versuchen wir dem Premium-Anspruch, den wir an unsere Weine stellen, auch kulinarisch gerecht zu werden. Unser Chefkoch Mirko Pfuhland und sein Team verwöhnen die Besucher und Stammkunden mit klassisch sächsischer Küche, die angepasst wurde und dem Zeitgeist entspricht. Wer gerne einige Tage in Radebeul verweilen möchte, um Wackerbarth im Detail zu erkunden, dem raten wir die Zimmer in der Pension Charlotte K. in der Coswiger Straße an (www.charlotte-radebeul.de), das nur einige hundert Meter vom Weingut entfernt ist“, sagt Ulrike Schröter, die kompetente PR-Leiterin von Schloss Wackerbarth. Neben der Winzergenossenschaft Meißen und dem Privatweingut Schloß Proschwitz ist das Staatsweingut Schloß Wackerbarth eines der größten und ältesten Weinerzeuger Sachsens. Alle drei sind Vorreiter und Wegbereiter der sächsischen Weinkultur.

Weitere Infos unter www.schloss-wackerbarth.de

Verkostungsnotizen

Von Liliane Turmes

Cuvée Pinot Brut, Sekt b.A.

Die Cuvée aus Pinot Blanc- und Grauburgunder-Basisweinen des Jahrgangs 2004 wurde nur leicht im Barrique ausgebaut und zeigt in der Nase Anklänge an Mirabellen und Quetschen. Am Gaumen frisch, etwas kräuterwürzig mit Noten von reifen, gelben Äpfeln. Kräftige Struktur. Es überwiegen die ausgeprägten Quittenaromen.. +

August der Starke trocken, Sekt b.A.

Cuvée aus Riesling, Kerner und Weißburgunder mit Noten von Aromen (Limetten und Limonen) und Aprikosen. Saubere Frucht mit leicht süßlichen Akzenten, feiner Anklang an Toastbrot und helle Kirschen. Elegant strukturiert und frisch im Nachhall. O+



***Blick auf Schloss Wackerbarth
von der Gloriette des Belvedere***
(Foto: Romain Batya)

Schloss Wackerbarth Riesling Brut 2008, Sekt b.A.

Riesling aus der Lage „Seusslitzer Heinrichsburg“. 36 Monate auf der Hefe gelagert. Nase fruchtig, Anklänge an Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen leicht mineralisch, dann Aromen von weißem Pfirsich. Die recht filigrane Struktur wird durch die gut eingebundene Säure belebt. Im Nachhall Akzente von Aromen. +

2011er Bacchus QbA trocken

Recht reduktiv mit Noten wie Sauvignon Blanc in der Nase (Stachelbeeren, Limetten). Am Gaumen fruchtig-aromatisch mit Aromen von gelben Früchten. Ein außergewöhnlicher Wein. +

2011er Riesling Kabinett trocken

Trauben aus der Steillage „Goldener Wagen“ aus Radebeul, Porphy- und Granitböden. 60 % im großen Fass, 40 % in Edelstahl ausgebaut. Frische Säure und zarte Süße nebst Noten von Lakritz im eleganten Bukett machen den Wein aus. Mineralische Akzente sind durchaus vorhanden, im Nachhall findet sich ein dezenter Salzton, der durch das Wurzelgeflecht 30-jähriger Reben eingebracht wird. ++

2011er Riesling Kabinett halbtrocken

Feinfruchtiger Riesling aus der Lage „Heinrichsburg“. In der Nase frisch, leicht hefig mit Nuancen von Aprikosen, gelbem Pfirsich und etwas exotischer Frucht. Am Gaumen harmonische Struktur, saftig und mit leicht salzigem Abgang. Nachhall mittellang, fruchtbetont und mineralisch. ++

2011er Scheurebe Kabinett trocken

Dezent florales Bukett mit deutlichem Flieder- und Hyazinthen-Ton. Am Gaumen fruchtig-floral mit exotischer Prägung, die an Karambolen und grüne

Mango erinnert. Die kristalline Frucht und die ausgeprägte Säure halten sich die Waage. Passt zum Essen, besonders zu süßlichen, asiatischen Gerichten. +

2011er Weißburgunder Kabinett trocken

Fruchtige Noten von weißem Kernobst und Aromen von Toastbrot, Mirabellen und weißem Pfeffer heben den aromatischen, frischen Pinot Blanc ins rechte Licht. Im Abgang dezente mineralisch und mit würzigen Akzenten (Lakritz), die sich im langen Nachhall erneut finden. ++

2011er Grauburgunder Kabinett trocken

Nase recht mineralisch und vom Holz geprägt. Kräftige Struktur mit Aromen von Süssholz und Honig. Im Nachhall jedoch recht kurz. O+

2011er Riesling „Steinrücken“ Spätlese trocken

In der Nase frische Mandeln, etwas rahmig, Nuancen von Marzipan und eingelegten Zitronen. Am Gaumen ausgeprägte Frucht, gut eingebundene Säure und mineralische Akzente im Abgang. Im

mittellangen Nachhall ist der Wein geradlinig und elegant. +

2010er Radebeuler Goldener Wagen Edition „1950“

Gemischter Satz mit Rebstöcken, die 1950 gepflanzt wurden.

In der Nase sehr mineralisch mit deutlicher Feuersteinnote, dann exotische Früchte und Agrumen. Am Gaumen ausgeglichene Struktur und eingebundene Säure mit Aromen von gelbem Steinobst (Aprikosen), Bittermandel und Zitrus. Vegetal anmutende Anklänge an Artischocken und Weinraute. Ausgeprägt mineralisch im langen Nachhall. ++

Schloss Wackerbarth Traminer 2007 trocken, Sekt b.A.

Anregend aromatisches Bukett von Rosen und Veilchen. Am Gaumen körperreich und vielschichtig mit Aromen von Marzipan und kandierten Rosenblättern. Ein gut strukturierter Wein mit feiner Perlage und sanftem Schmelz. + (+)

2011er Goldener Wagen Traminer Spätlese trocken

In der Nase frisch und leicht hefig. Am Gaumen harmonisch, mit Aromen von Veilchen. Komplexe Struktur, gute Länge. +

2008er Frühburgunder QbA trocken

Rauchig im Ansatz und mit beachtlichen Noten von Schattenmorellen, Salbei und Kakao. Am Gaumen ist der Rotwein zuerst rauchig, dann folgen Aromen von Lakritz, Schwarzebeeren und Teer. Die kräftig-kernige Struktur wirkt durch eine schöne Säure harmonisch, im Nachhall ist Eleganz angesagt. ++



www.vinosvicente.lu | info@vinosvicente.lu



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

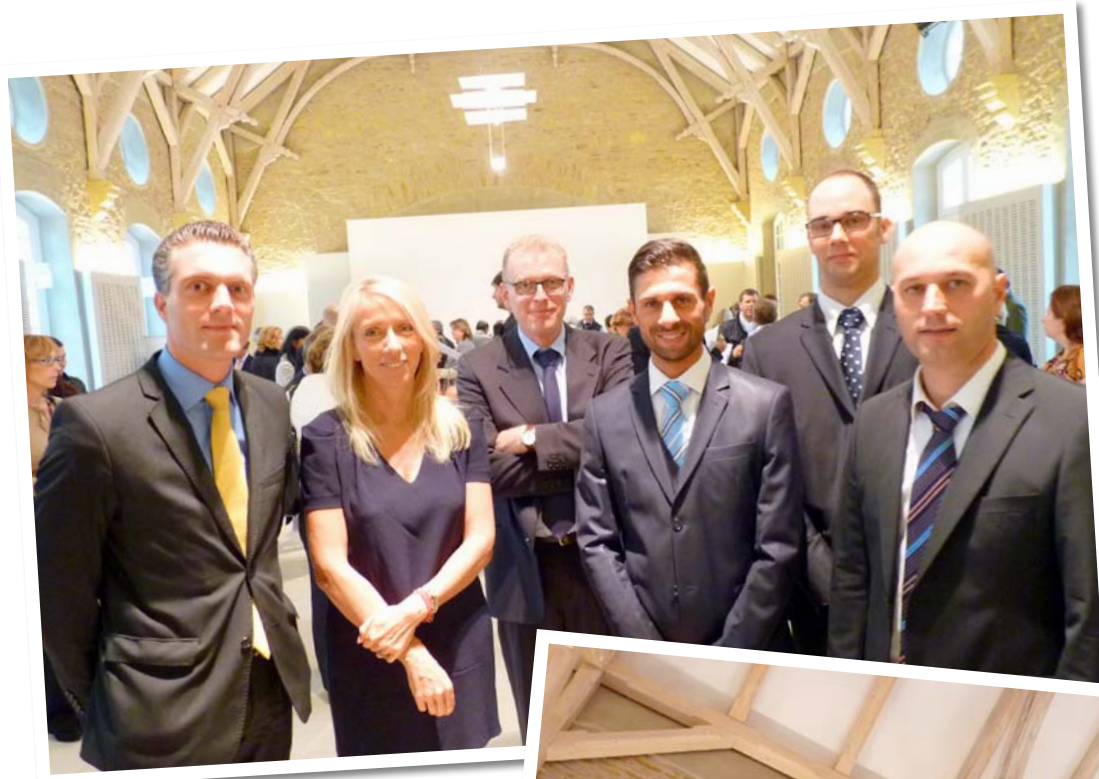
Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Traditionelle Weinprobe bei Ets. Othon Schmitt in Hellange

Seit Jahrzehnten bereichert die Weingroßhandlung Othon Schmitt aus Hellange im Großherzogtum die einheimische Weinszene.

Der Familienbetrieb, der von den Geschwistern Anne und Michel Toussaint geleitet wird, liefert seine Weine und Spirituosen weitestgehend an den Horesca-Sektor in Luxemburg. Zum Kundenstamm des Traditionsbetriebes zählen auch viele Privathaushalte. Weinexporte ins europäische Ausland sind eher selten. Ende September fand die jährliche Weinprobe im Tennis Club des Arquebusiers im hauptstädtischen Val Ste. Croix statt. Die Verkostung kannte den erwarteten Erfolg. Insider wissen, dass Preis und Leistung bei Othon Schmitt immer stimmen. Neben den Champagner-Cuvées von Laurent-Perrier, der außergewöhnlichen Palette von hochwertigen Bordeaux-Weinen sowie den professionell ausgewählten, roten und weißen Burgundern beeindruckten auch Weine wie der aromatisch-fruchtige Chardonnay 2010 Escudo Rojo von Baron Philippe de Rothschild aus dem Maipo Valley in Chile oder der frische und für einen Weißwein aus Sizilien mit einer straffen, gut eingebundenen Säure und einer beachtlichen Länge ausgestattete Regaleali Bianco 2011 von Tasca d'Almerita. Im Preisgefüge unter zehn Euro können wir auch den Sauvignon 2011 der Kellerei Tramin aus Südtirol nur loben, der glockenreine Weißwein erinnert im Bukett an Cassis-Blatt, Stachelbeere und grüne Oliven. Seine elegante Struktur und der fruchtige Abgang machen Spaß. Auch aus Italien stammt der Rosso Del Conte 2005. Der an Brombeeren und eingelegte Pflaumen erinnernde Rotwein hat seine optimale Reife gerade erreicht und gilt als Winterwein der Extraklasse. Das trifft auch auf den Triple C 2005 von Santa Rita aus Chile zu. Die bewährte Assemblage aus Carménère, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ergibt einen Roten von Format, der mit beeriger Frucht und gehöriger Fülle punktet – gerade das Richtige also für lange Gesprächsabende, zusammen mit der Familie oder den Freunden am hauseigenen Kamin.

Weitere Infos zu den Weinen gibt es unter der Telefonnummer 00352-515066 oder auf www.othon-schmitt.lu.



**Anne und Michel Toussaint
(3.von links) zusammen mit
ihrem Verkaufsteam**
Foto: Romain Batya



**Die Jahresverkostung fand im
Club des Arquebusiers statt**
Foto: Romain Batya

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Anzeige / Advertisement / Annonce



Les Grands Crus d'Italie

VINO ITALIANO
ITALIAN WINE

VINISSIMO

ZI - Route de Bettembourg
L-3378 LIVANGE
Tél. 52 52 10 500
www.vinissimo.lu

**Les Grands Vins
d'Italie**

e-shop
boutique en ligne

Kriterien der Landesprämierungen für Wein und Sekt

Um die Erzeugung qualitativ herausragender Qualitätsweine, Prädikatsweine und Sekt zu fördern, veranstaltet die Landwirtschaftskammer jährlich, verteilt auf sechs Termine, die Landesprämierung für Wein und Sekt.

Zur Teilnahme aufgerufen sind Betriebe, die Wein erzeugen oder abfüllen (Winzer, Kellereien, Erzeugergemeinschaften). Anstellungstermin bei allen Weinbauämtern und Dienststellen der Kammer für die sechs Prüftermine ist jeweils der 15. eines ungeraden Monats, also Januar, März, Mai, Juli, September und November. Es gelten die Bestimmungen der Landesprämierung.

Der Wettbewerb ist der mit Abstand größte dieser Art in Deutschland, zu dem jährlich von rd. 1.600 Betrieben bis zu 20.000 Erzeugnisse aus den sechs rheinland-pfälzischen Anbaugebieten angestellt werden. Die Weine und Sekt werden den Sachverständigenkommissionen ohne Angabe der engeren geografischen und betrieblichen Herkunft zur Beurteilung vorgelegt. Als Sachverständige kommen ausschließlich in der Sensorik besonders geschulte und in der Weinbewertung erfahrene Personen zum Einsatz.

Die Bewertung der Weine und Sekt erfolgt nach dem für die amtliche Qualitätsweinprüfung in der Weinverordnung vorgeschriebenen Bewertungsschema. Nur deutlich über dem Durchschnitt liegende Erzeugnisse werden mit einer Preismünze ausgezeichnet. Prämierte Weine und Sekt sind an der Medaille in Gold, Silber oder Bronze auf den Flaschen erkennbar. Goldprämierte Weine haben die Chance, einmal im Jahr Siegerwein des Jahres beim Wettbewerb der Besten zu werden. Die Ergebnisse der Landesprämierung werden in Prämierungsverzeichnissen und im Internet veröffentlicht.

Weitere Informationen unter Tel. 0671/793-0 oder unter info@lwk-rlp.de

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

The 8th International Oenological Competition “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet In- sieme” took place in Bergamo from 18th to 20th October 2012

62 is the total amount of medals awarded: 1 Great Gold Medal, 58 Gold Medals and 3 Silver Medals. The Great Gold Medal was awarded to the Trentino Cabernet Sauvignon by Vivallis (Rovereto-Trento- Italy).

Here is a brief résumé of the results obtained by the elaboration of the judgments given by the 74 international judges (technicians, producers and journalists) that on Friday 19th October 2012, divided into 7 committees, tasted the 213 samples admitted to the 8th International Oenological Competition “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Just as last year, the Italian Press Prize went to a wine produced in Bergamo: the Valcalepio Rosso Doc 2010 by Azienda Agricola Cascina del Bosco – Lorenzo Bonaldi srl. The data reflect a really International competition: judges from 30 countries all over the world and samples produced in 20 different countries. But the most important element in this competition are of course the Emotions, like Enrico Rota, President of Consorzio Tutela Valcalepio reminded in its opening speech at Contemporary Art Museum ALT in Alzano Lombardo: “There are many ways to feel emotions: you can feel the same deep emotions while receiving a caress and while tasting a good wine. We hope that having given our committees the chance to taste in such a powerful and emotional space as ALT in Alzano Lombardo is, contributed in increasing even more the emotional wage of the tastings.”

This has been confirmed by the enthusiastic opinions of the judges that had the chance to fulfill their official role surrounded by the amazing and charming art collection owned by Radici Family.

“This year we decided to celebrate Bergamo productivity at best, demonstrating that Bergamo not only produces excellent wines and food specialties but also excellent products in other fields, cement for instance. We organized the tasting committees inside the old storage of ItalCementi renewed in order to welcome the art collection of Radici Family. This, as many others, is the perfect symbol of a land of workers, a land of producers that don't forget the importance of emotions”, added Sergio Cantoni, director of Consorzio Tutela Valcalepio and Vignaioli Bergamaschi.

Another really emotional experience was the Gala Dinner: 140 guests dining at Restaurant Taverna Colleon in the Upper part of Bergamo historical centre. It was a good way of celebrating the Competition and to welcome our International guests that also had the chance to admire the 100 charming chimneys of the bell in Piazza Vecchia at 10 p.m.

As a conclusion of the event, on Saturday 20th October 2012 it has been organized the Conference “Communications: essential tool in selling” at the Sala Mosaico of Bergamo Chamber of Commerce.

At the end of the conference the winners of the Competition have been publicly announced. The tasting desk of the wines, which were awarded with medals, has been opened to the public under the Loggia in Piazza Vecchia on Saturday Afternoon and Sunday.

Suzana Civic
(PR-Manager of the competition)



Seminarprogramm 2013 des Deutschen Weininstituts (DWI)

Die Seminarbrochure umfasst 10 verschiedene Seminartypen, vom Basisseminar für Berufsanfänger über Schulungen mit dem Abschluss zum „Anerkannten Berater für deutschen Wein“ bis hin zu Weinsensorik-Kursen.

Das neue Seminarprogramm richtet sich an Fachkräfte aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft und an weininteressierte Endverbraucher.

Von besonderem Interesse für Weinprofis dürften im kommenden Jahr dreitägige Weininformationsreisen nach Franken und in den Rheingau sein. Endverbraucher können sich im Rahmen von eintägigen Weingenießer- und Degustationsseminaren weiterbilden.

Das DWI führt jährlich rund 200 Seminare in ganz Deutschland durch, die aufgrund ihres hohen Qualitätsstandards in Verbindung mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis geschätzt werden. Das Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ hat sich mittlerweile zum erfolgreichsten Weinseminar in Deutschland entwickelt. Tausende von Fachkräften aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft konnten in den letzten 30 Jahren von diesem Seminar profitieren.

Das Seminarprogramm ist in der Broschüre „Schlau“ zusammengefasst und steht auf der DWI-Homepage www.deutscheweine.de unter der Rubrik „Wein-Seminare“ zum Download bereit. Es kann auch kostenlos per E-Mail bei Kirstin.Denzer@deutscheweine.de bestellt werden.

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Weinjahrgang 2012 mit erstklassigen Qualitäten

Die deutschen Weinerzeuger haben in diesem Jahr bundesweit erstklassige Traubenqualitäten in zufriedenstellenden Mengen eingebracht. Nach Schätzungen des Deutschen Weininstituts (DWI) werden rund neun Millionen Hektoliter erwartet. Der Ertrag bewegt sich damit nur leicht unter dem Vorjahresniveau und dem zehnjährigen Mittel von 9,25 Millionen Hektolitern.

Nach Ansicht von DWI-Geschäftsführerin Monika Reule fügt sich der Jahrgang sehr gut in die aktuelle Marktlage ein: „Wir freuen uns, mit den 2012er Weinen insbesondere qualitativ nahtlos an den sehr guten Jahrgang 2011 anknüpfen zu können. Bezüglich der Mengen hätten wir uns in einigen Regionen und bei bestimmten Rebsorten etwas mehr erhofft. Insgesamt sind wir jedoch zuversichtlich, unsere Marktposition im eigenen Land wie auch international stärken zu können.“ Das gelte insbesondere vor dem Hintergrund der europaweiten Ernteschätzungen, nach denen in diesem Jahr mit 145,5 Millionen Hektolitern eine deutlich unterdurchschnittliche Weinmosternte zu erwarten sei. Den derzeitigen Prognosen nach läge sie um elf Prozent niedriger als im Vorjahr und 14 Prozent unter dem fünfjährigen Mittel.

Innerhalb der deutschen Weinbaugebiete weisen die Ernteergebnisse 2012 relativ große Unterschiede auf. In Franken, der Pfalz und in Württemberg sind nach den spätfrostbedingten Ernteausfällen des Vorjahres deutliche Mengenzuwächse zu verzeichnen. In den übrigen Anbaugebieten sind die Erträge aufgrund der ungünstigen Witterungsbedingungen während der Rebblüte niedriger ausgefallen als im Schnitt der Jahre.

In allen deutschen Weinregionen aber haben die moderaten Temperaturen des Sommers, von dem sonnigen Herbst, eine sehr lange Reifephase der Trauben ermöglicht, was der Frucht- und Aromenausprägung zugute kam.

Fazit von Monika Reule: „Besonders erfreulich war in diesem Jahr der Gesundheitszustand des Leseguts, der optimale Voraussetzungen für Top-Weine in allen Qualitätsstufen mit sich bringt. Die Weinfreunde dürfen ausgesprochen fruchtbetonte, gut ausbalancierte Weißweine und farbintensive, gehaltvolle Rotweine des Jahrgangs 2012 erwarten.“



(Foto: DWI)

wm

Un autunno ricco per il Monte Olmi

Il lotto con le 3 magnum del 2006 battuto a 90.000 dollari a Hong Kong. Sembra proprio che questo sia l'anno del Monte Olmi, l'Amarone portabandiera della cantina dei Fratelli Tedeschi. Non solo l'annata 2007 si è aggiudicata i 3 bicchieri del Gambero Rosso e le Super 3 Stelle di Veronelli, ma quella 2006 ha spopolato all'asta organizzata dal Comitato Grandi Cru d'Italia a Hong Kong in collaborazione con il Politecnico della regione cinese. Il ricavato dell'asta infatti era completamente destinato al corso di laurea in Hotelier e Turismo.

L'asta, battuta da Christie's, si è tenuta il 23 ottobre scorso presso l'Hotel Icon di Hong Kong e i lotti da vendere all'incanto erano 11, in uno dei quali erano appunto comprese le 3 magnum di Amarone della Valpolicella Doc Classico Monte Olmi 2006. La base d'asta per il lotto era stata fissata a 32.000 dollari, ma alla fine il lotto è stato aggiudicato al triplo, ossia a ben 90.000 dollari, che equivalgono a poco più di 9.000 Euro. Da solo il lotto con Monte Olmi ha rappresentato quasi il 10 % dell'intero ricavato dell'asta, che ha di poco superato il milione di dollari.

All'evento erano presenti l'Ambasciatore d'Italia nella Repubblica Popolare Cinese Attilio Massimo Iannucci e il Console Generale d'Italia a Hong Kong Alessandra Schiavo, mentre nel pubblico si potevano contare molti fra i primi 15 miliardari della classifica di Forbes.

Il vino italiano in Cina ha ancora molta strada da fare, visto che rappresenta soltanto il 7 % delle importazioni totali, contro il 50 % della Francia, ma Hong Kong rappresenta un'importante porta d'ingresso, e i vini Tedeschi sono già molto conosciuti e apprezzati nell'ex colonia inglese. Per dare maggiore visibilità ai vini italiani il Comitato Grandi Cru ha siglato un accordo con la Camera Nazionale della Moda Italiana, e le boutique delle grandi firme del fashion Made in Italy a Hong Kong esporranno nelle loro vetrine i vini per una settimana.

Nel frattempo, nei vigneti di casa Tedeschi nella Valpolicella Classica continua a ritmo serrato l'opera di zonazione e di caratterizzazione, la medesima che si è conclusa nella primavera scorsa nelle vigne di Maternigo e che ha portato a una perfetta gestione delle piante nel corso di questa stagione così complessa. Nel vigneto Monte Olmi, come in quello di San Giorgio e in tutti gli altri di proprietà dei fratelli Tedeschi, le analisi delle qualità del terreno e delle risposte produttive della pianta stanno già dando risultati estremamente interessanti, che a breve porteranno l'azienda a disporre di una visione scientifica di tutto il parco vigneti. Questo significherà produrre con ancor minore impatto ambientale, con sempre maggior rigore, senza sprechi di mezzi e di risorse e con una capacità di intervento capillare che ben poche altre aziende italiane possono attualmente vantare.

Se è vero che i grandi vini sono quelli che hanno un'anima, è altrettanto vero che la grande anima dei vini dei fratelli Tedeschi poggia su solide basi scientifiche.

Patrizia Cantini
L'addetto stampa

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Das Weingut Peter Lauer wird neues Mitglied im Großen Ring des VDP Mosel-Saar-Ruwer

Ab Januar 2013 wird das Weingut Peter Lauer aus Ayl an der Saar in den Großen Ring des VDP Mosel-Saar-Ruwer aufgenommen. Mit dem 14. Neuzugang des Großen Rings seit 1990 steigt die Mitgliederzahl im VDP Mosel-Saar-Ruwer auf 33 Prädikatsweingüter an.



Die Lage Ayler Kupp im Nebel und Florian Lauer
(Foto: Privat)

Nach einem Önologie-Studium an der Ecole Nationale in Montpellier/Frankreich hat Florian Lauer 2005 begonnen, Verantwortung in seinem seit 1830 bestehenden Familienweingut zu übernehmen. Gleich in seinem zweiten Jahrgang wurde er vom Gault Millau WeinGuide für den besten feinherben Riesling Deutschlands ausgezeichnet. Eine Vielzahl weiterer Auszeichnungen folgte. Die langjährige Kontinuität auf sehr hohem Niveau war dann auch der von Kollegen meistgenannte Grund für die Aufnahme in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter.

Das Weingut Peter Lauer verfügt über beste Steillagen an der Saar, die ausschließlich mit Riesling bestockt sind. Einige Parzellen besitzen einen besonders alten Rebbestand von bis zu 100 Jahren. Florian Lauers Spezialität sind feinherbe und trockene Spitzenrieslinge mit moderatem Alkoholgehalt. Dabei setzt er auf naturnahe Weinerzeugung. Die Weine werden mit ihren natürlichen Wildhefen spontan vergoren.

Bei der ProWein 2013 im März in Düsseldorf wird Florian Lauer seine Kollektion erstmals in den Reihen der Prädikatsweingüter präsentieren. Mit dem Weingut Peter Lauer sind nun 198 Prädikatsweingüter Mitglied im VDP. Zum Vergleich: Im Jahr 1990 zählte die Mitgliederliste des VDP insgesamt 161 Weingüter. Seither haben 78 Weingüter den Verband verlassen und 115 sind in die Riege der Spitzenweingüter aufgenommen worden. Zahlen, die zeigen, dass der VDP kein ‚closed shop‘ ist, sondern ein Verband, der bei konsequenter Qualitätsphilosophie immer offen für talentierte und qualitätsorientierte Newcomer ist.

Weitere Informationen zum Weingut Peter Lauer auf www.lauer-ayl.de

wm

Vierzig Weingüter aus der Mitte und dem Norden Italiens

Im Vorfeld der zweiten Auflage des Festivals rund um die besten Weine aus der Mitte und dem Norden Italiens lud der Chef-Sommelier Alexandre Proudhon im Oktober zu einer Weinprobe mit Niveau ins neue Restaurant von Renato Favaro nach Luxemburg-Stadt ein.

Im „Mamma Bianca“ auf Nummer 25 in der Allée Scheffer (Glacis) hatten wir das Vergnügen, erlesene Weine mit den trendigen Kreationen einer Küche im Sinne des kürzlich aufgekommenen Wortspiels „Bistronomique“ zu verkosten, was heißen will, dass die Menüs oder A-la-Carte-Gerichte im Stil einer Brasserie durch die Verwendung edler Rohstoffe verfeinert werden. Die von Alexandre Proudhon hierzu ausgesuchten Weine hatten jedenfalls Eleganz und Rückrat, um mitzuhalten zu können, wenn nicht sogar Kraft genug, um das eine oder andere Gericht zu überflügeln.

Zum Thunfisch-Tatar mit Tintenfisch-Würfel wurde ein Gavi di Gavi, Etichetta Nera 2011, gereicht. Mit Noten von Anis und Würzkräutern, grünen Äpfeln und Limonen setzt der Weißwein aus dem Piemont auf Frucht und Frische.

Krafuss Pino Nero 2008 ist eine sichere Wahl, wenn es um Weine von Alois Lageder aus dem Alto Adige geht. Der aus 100 % Spätburgunder gekelterte Wein mit Aromen von Schattenmorellen und Milchschookolade übertrumpfte die Pasta mit Parmesan und Fleischfüllung.

Eine optimale Ergänzung waren die Kalbsbäckchen auf grünen Linsen mit dem Barolo „Albe“ 2007 von G. D. Vajra, der auch Dolcetto und Barbera d'Alba produziert. Der Barolo von alten Nebbiolo-Weinstöcken setzte sich gekonnt durch Akzente von eingelegten Pflaumen, blondem Tabak und nassem Waldboden in Pose, der Nachhall war spektakulär.

Zur Käseauswahl vom Spezialisten Eros Buratti, die unter anderem aus aromatischem Bitto della Valtellina, einem Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, sowie einem rauchig-milden Bastardo della Grappa bestand, hatte der San Leonardo 2005 vom Weingut Tenuta San Leonardo aus dem Trento leichtes Spiel mit seiner konzentrierten Frucht und der stoffigen Struktur.

Neu beim Weingroßhändler Vinissimo sind, wie oben bereits angeführt, die handwerklich hergestellten Käse vom Maître-Affineur Eros Buratti aus der Lombardei.

rb



Das 'weisse Zimmer' im
'Mamma Bianca'

**Sommelier
Alexandre
Proudhon
präsentierte
Weine aus
Nord-Italien**



Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Die rote Power

Der Andrang im Museum für Antike Schifffahrt war mächtig. Für die Redakteure von Vinalu sollte es diesmal darum gehen, die Rotweine, insbesondere die vom Barrique geprägten Rotweine, unter die Verkostungslupe zu nehmen. Und siehe da! Man wurde fündig im positivsten Sinn.

Rheinhessen und Rotweine? Ja, Rheinhessen und Rotweine – und es passt. Es passt bestens. Sie haben gelernt, die Kellermeister Rheinhessens, zumal beim Umgang mit dem neuen Holz. Da ist mittlerweile das oft zitierte feine Händchen im Spiel, wenn es darum geht, den Barrique-Einfluss so zu dosieren, dass er eine Geschmacksbereicherung darstellt und die Frucht des Weins nicht vom Eichenholz unterdrückt wird. Die Kollektion der im Barrique ausgebauten Rotweine war denn auch die Zielstelle einer ausgiebigen Vinalu-Probe bei der Veranstaltung vom 26. bis zum 28.12.2012 in Mainz.

Die Selection Rheinhessen

1992 wurde das Premium-Programm „Selection Rheinhessen“ zum ersten Mal ausgeschrieben. Es ist Vorbild für viele Qualitätsinitiativen in der Region. Seither werden jährlich die herausragenden Qualitäten in einem Wettbewerb ermittelt, von denen jeweils nur ein kleines Kontingent existiert. Selection Rheinhessen bedeutet: außergewöhnliche Weine mit großem Reifepotenzial. Im Fokus stehen herausragende Weine aus den besten Lagen mit klarer Prägung durch den Boden und die Philosophie des Winzers.

Eine Vinalu-Auswahl erstklassiger roter Barrique-Weine

2009 Bechtheimer Geyersberg Spätburgunder QbA trocken, Weingut Liebenauer Hof in Osthofen

2009 Bechtheimer Heiligkreuz Spätburgunder QbA trocken Weingut Erbdinger in Bechtheim

2009 Sulzheimer Schildberg Spätburgunder QbA trocken Weingut Clemens in Sulzheim

2009 Alsheimer Frühmesse Cabernet Dorsa QbA trocken Weingut Breth in Alsheim

2009 Cabernet Sauvignon QbA trocken (ohne Lagenbezeichnung) Weingut Werner in Ingelheim

2009 Heßlocher Liebfrauenberg Cabernet Sauvignon QbA trocken
Weingut Ruppert-Deginther in Dittelsheim-Heßloch

2009 Bechtheimer Stein Syrah QbA trocken
Weingut Eichrodt in Osthofen

wm + lt



Das Museum für Antike Schifffahrt – traditionelle Stätte der Begegnung mit Rheinhessens Spitzenweinen beim Weinforum
(Fotos: Rheinhessenwein e. V.)

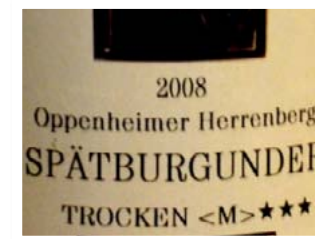


Vinalu-Chefredakteur Wilfried Moselt mit der „roten Power“ im Glas
(Fotos Portrait und Weine: Liliane Turmes)



Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes und die rheinhessische Weinkönigin Ramona Diegel
(Foto: W. Moselt)

Die Vinalu-Siegerweine



2008 Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder QbA trocken
Weingut Manz in Weinolsheim
Diskret vom neuen Holz geprägte feinste Fruchtnoten im Bukett und am Gaumen, gut strukturiert mit elegantem Nachhall.



2009 Bechtolsheimer Petersberg Cabernet Sauvignon/ Merlot QbA trocken
Weingut Bretz in Bechtolsheim
Filigrane Struktur, deutliche Noten von Kirschen und Brombeeren mit Aromen von Vanille im Nachhall.

Belletristik

Das gespaltene Zwerchfell

Die Morde am Nordmoor

Kriminalroman

Von *Wilfried Moselt*

Wilfried Moselt ist Journalist/Chefredakteur, Diplomübersetzer und DLG-Weinprüfer, Verfasser mehrerer Sachbücher (u. a. „Toskana“, „Wien und das Weinviertel“) und einiger Novellen (u. a. „Die Schrift auf der Scheibe“, „Das Diner“ und „Der Mann mit dem Pumaauge“) und Autor des historischen Romans „Geständnisse“.

Der Kriminalroman „Das gespaltene Zwerchfell“ spielt in Nordfriesland. Am Nordmoor kommen innerhalb weniger Stunden zwei Menschen gewaltsam zu Tode. Einen Zusammenhang zwischen den Morden gibt es offensichtlich nicht. Merkwürdigerweise stammen die Geschosse aber aus einer Waffe, wie ballistische Untersuchungen ergeben. Außerdem kommt die bei den Tötungsdelikten verwendete Pistole am späten Nachmittag desselben Tages bei einem perfekt abgewickelten Überfall auf eine Bank zum Einsatz. Die Kugel, die dabei abgefeuert wird und in einem Türrahmen stecken bleibt, lässt sich eindeutig der Mordwaffe zuordnen...

Verlag Shaker Media,
ISBN 978-3-86858-086-0, 432 Seiten, 22,80 EUR,
Deutsch, Paperback, 14,8 x 21 cm
Für dieses Buch ist ein Online-Dokument
verfügbar:
Als PDF: Preis: 5,70 EUR
Sie benötigen den Adobe Reader, um diese
Dateien ansehen zu können.

