

## Von gewissen wirtschaftlichen Zwängen

*Von Wilfried Moselt*

Wir von der Vinalu-Redaktion sind Idealisten und arbeiten wie viele andere Journalistenkollegen honorarfrei. Wir schreiben über unsere Heimat und über fremde Länder; über nahe und ferne Weingüter und Gastro-Tempel mit ihrer verführerischen Kulinarik, über Genuss-reiches und Exotisches, über Wasser und Wässerchen, über regionale und internationale Wettbewerbe und natürlich vor allem über die großartigen Weine der Welt.

*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**



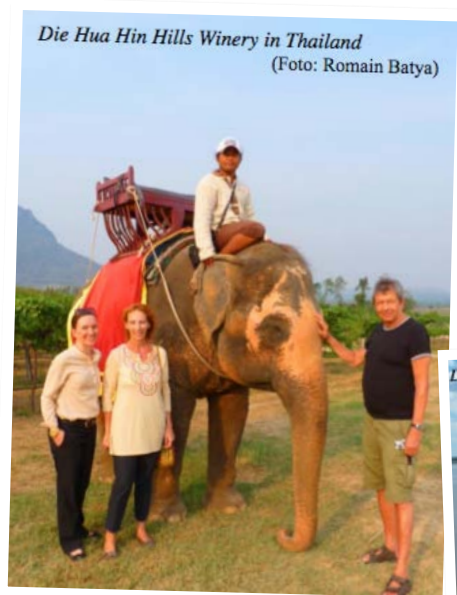
Stellvert. Chefredaktion  
Rédacteur en chef adjoint  
Vice-Chief Editor  
**Romain Batya**



Layout/Anzeigen  
Layout/publicité  
Layout/advertising  
**Philippe Jentgen**

## Autoren dieser Ausgabe

Hans Albers (ha),  
Romain Batya (rb),  
Hélène Latour (hl),  
Harry Montagnola (hm),  
Wilfried Moselt (wm),  
Dieter Simon (ds),  
Liliane Turmes (lt)



Die Hua Hin Hills Winery in Thailand  
(Foto: Romain Batya)



Der Rio de la Plata zwischen Uruguay und Argentinien  
(Foto: Romain Batya)

02	Kommentar
02	Easy Wines IX
11	...and Happy Times in Luxemburg-City
13	Uruguay – ein Weinland plant für die europäischen Märkte (Teil 1)
21	Chile – ein Weinland, das auf der Weinweltbühne etabliert ist (Teil 1)
32	Akte VIP (Folge 10)
35	WEINKenner im BLICKpunkt (Folge 3)
37	Vinalu-Ticker Wein- und Sektbestände
38	Der Abstecher (Folge 8)
41	Vinalu-Ticker Ökoweinbau
42	Thailand – Die Hua Hin Hills Winery
46	Vinalu-Ticker „Glückliche Mosel“
47	Buchvorstellung

Fortsetzung von Seite 1...

Die Einladungen rund um den Globus sind hilfreich und versetzen uns in die Lage, bei der Erschließung von Themen für die Berichterstattung in unserem Magazin nicht „auf dem Trockenen sitzen“ zu müssen.

Nichtsdestoweniger ergeben sich auch für unsere Redaktion gewisse wirtschaftliche Zwänge, die pekuniäre Zuwendungen notwendig erscheinen lassen.

Selbstverständlich werden Sponsoring-Maßnahmen auch in Zukunft keinen Einfluss auf die von uns geübte faire und vollkommen unabhängige Darstellung von Unternehmen und Produkten haben. Wir werden weiterhin sehr gerne Erzeugerbetriebe und Gastronomen mit ihren Angeboten oder Verbände und Organisationen und nicht zuletzt den engagierten Winzer von nebenan, der es nicht leicht hat, über die Runden zu kommen, unentgeltlich redaktionell vorstellen. Das ist unsere journalistische Pflicht und Schuldigkeit.

Wenn unsere Geschäftsführung indes dann und wann ein durchaus offenes Ohr für ein Sponsoring in Form einer Anzeige oder eines PR-Beitrags hat, der zum Beispiel auf eine besondere Veranstaltung oder Auslobung des Unternehmens Bezug nimmt, möge das in der rechten Weise verstanden werden. Auf ein gutes Weinjahr!

# 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 auch in Easy Wines VIII und in den nächsten Folgen neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine (wie in den Ausgaben 10, 11 und 12) um die weitere Vorstellung der Begriffe aus der Weinsprache gehen.*

## Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik handelt es sich (siehe Folge 1) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier präsentierten Weine 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, 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 Luxemburg.

### Top Choice No. 1

**2011 Côtes de Remich Elbling Rosé**

Vin de Qualité

Weingut Krier Frères in L-5501 Remich  
(11,5 ° Alkohol, Preis ab Keller 3,50 €)

Florales Bukett, frisch mit verhaltenen Anklängen an Zitrus, kleine rote Beeren, Haselnüsse und Toastbrot, am Gaumen mit feiner Säure und ausgeprägten Fruchtnoten, die an rote Johannisbeeren und Agrumen denken lassen. Ein leicht zu trinkender Wein mit Aromen von grünen Stachelbeeren und Bonbon anglais im Abgang und einem dezenten Zartbitterton im Nachhall. +



### Top Choice No. 2

**2011 Côtes de Remich Rivaner**

Vin Classé

Weingut Krier Frères in L-5501 Remich  
(11,5 ° Alkohol, Preis ab Keller 3,15 €)

Im leicht pfeffrigen Fruchtbukett Anklänge an Muskatnuss, unkompliziert in der Struktur, süffig mit dienender Restsüße und Aromen von Grapefruit, weißem Pfeffer, Limetten und frischen Mandeln, am Gaumen aromatisch-frisch mit filigraner Struktur und Noten von Waldmeister. Ein süffiger Wein für alle Tage. +

#### 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





# Begriffe aus der Weinsprache

(Folge IX mit den Buchstaben L und M, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

## Buchstabe L

**Lagrein** Die autochthone rote Rebsorte ist seit über 1000 Jahren in Südtirol beheimatet und wird dort zu Rosé- und Rotweinen gekeltert: Die Roséweine heißen Lagrein Kretzer oder Lagrein Rosato, die Rotweine Lagrein Dunkel oder Lagrein scuro, heute auch einfach Lagrein. Der Rebsorte (lat. Bonum Lagrinum = Guter Lagreinwein) wird eine genetische Verwandtschaft zur Syrah unterstellt. Lagrein wird in Südtirol auf über 400 Hektar Rebfläche von annähernd 900 Betrieben angebaut. Es wird auch von kleineren Anbauflächen im Trentino (Italien), in Australien und in den USA (Kalifornien und Oregon) und von einem Versuchsanbau an der deutschen Mosel und in der Pfalz berichtet.



(Bildquelle: Wikipedia)

**Lambrusco** Die rote Rebsorte, von der es mehrere Varianten gibt, stammt aus der Region Emilia-Romagna in Norditalien. Sie wird zudem noch in der Lombardei und in kleinen Mengen in Südtirol und in Argentinien angebaut, wo sie Lambrusco Measini bzw. Lambrusco Maestri heißt. Aus der sehr alten Rebsorte wird in der Regel ein roter Perlwein gleichen Namens bereitet.



(Bildquelle: Wikipedia)

Der Lambrusco hatte bis in die jüngere Vergangenheit mit dem Ruf zu kämpfen, ein preiswerter Seelentröster der schlichten Art für Nichtsesshafte zu sein, der sich vor allem durch eine ausgeprägte Restsüße auszeichnete und für einen respektablen Brummschädel sorgte. Das hat sich heute weitgehend geändert. Natürlich gibt es noch die „Süffelversion“ des einfachen Lambrusco, bei dem der Most zunächst vollständig vergoren und zu einem Stillwein wird, der bei normaler Kellertemperatur zwischengelagert und bei Bedarf im Charmatverfahren in Drucktanks mit unvergorenem Mostkonzentrat und Reinzuchtheife bei 2,5 bar eine zweite Vergärung erfährt bis zum gewünschten, zumeist recht hoch angesiedelten Restzuckergehalt.

Es gibt aber auch einen bemerkenswerten Qualitäts-Lambrusco, der zu gefallen weiß. Dabei wird der Most unmittelbar nach dem Keltern auf Temperaturen um 0° C gekühlt und bei dieser Temperatur gelagert. Sobald eine Charge Lambrusco-Perlwein benötigt wird, lässt man die Temperatur des benötigten Mostes ansteigen und setzt ihm Reinzuchtheife zu. Ist die angestrebte Restsüße erreicht, wird die Gärung mittels Kälteschock unterbrochen, der Wein wird gefiltert und abgefüllt. Frische und Frucht bleiben erhalten, und der Perlwein lässt sich ordentlich süffeln.

**Lemberger** oder **Blauer Limberger** (in Österreich **Blaufränkisch**) Die rote Rebsorte ist in Deutschland vor allem in Württemberg zu Hause und gedeiht in Österreich insbesondere im Mittelburgenland hervorragend. Über die Herkunft der Rebe ist nichts Konkretes bekannt, in Österreich ist ihr Vorkommen ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts belegt.



(Bildquelle: DWI)

Die Rebsorte stellt an den Boden keine großen Ansprüche und gibt sich auch mit schweren Kalk- oder Lehmböden zufrieden, zieht aber tiefe, fruchtbare Lössböden vor und braucht warme, möglichst windgeschützte Hanglagen mit südlicher Ausrichtung. Der Wuchs ist kräftig, die Trauben sind groß und lockerbeerig, die Beeren klein und dickschalig. Die mittelspät (Anfang bis Mitte Oktober) reifende Sorte neigt bei ungünstiger Witterung zum Verrieseln und ist anfällig für Oidium, Peronospora und Stielfäule. Sie bringt kräftige, körperreiche, gerbstoffgeprägte Rotweine hervor, die sich in frischem tiefem Rubinrot präsentieren. Das Bukett erscheint fruchtig und lässt an Brombeeren und Kirschen denken. Die deutliche Fruchtnote setzt sich auch am Gaumen fort, der Abgang ist elegant und nachhaltig. Die Lagerfähigkeit ist als lang zu bezeichnen. (Quelle: Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von W. Moselt)

**Lanolin** Ein an Bohnerwachs und Möbelpolitur erinnernder Ton von Wein in der Nase und am Gaumen.

**Leer** Als leer bezeichnet man Weine ohne jede Struktur und Ausdruckskraft der fruchtlosen Art, die man besser gleich vergisst.

**Leicht** Als leicht sind Weine einzustufen, die maximal 9 Volumenprozent Alkohol enthalten. An der Mosel kann man sogar Weine antreffen, die nur 7 oder 8 Volumenprozent aufweisen und durchaus fein zu trinken sind (man nennt sie gerne Möselchen). Es handelt sich um Weine mit einer ordentlichen Portion Restsüße, die bei einer gut ausgeprägten Fruchtsäure zu gefallen wissen und ohne Reue – und ohne dass der Führerschein in Gefahr gerät – nachzufassen sind. Als sogenannte **leichtere** Weine gelten solche mit 10,5 bis 12,5 Volumenprozent Alkohol, die zumal bei Weißweinen bestens zu empfehlen sind (bei Rotweinen sind andere Maßstäbe anzulegen). Weißweine mit 14 oder 15 Volumenprozent und mehr, bei denen der Alkohol die Frucht abwürgt, geraten zumeist als wenig erfreulich und sollten insbesondere bei jüngeren Weinfreunden ein Tabu sein.

**Lieblich** Weine mit einer recht deutlich ausgeprägten Restsüße heißen lieblich (und nicht mild! Siehe dort.)

### Lindenblättriger



(Foto: Tokaj Vinum Hungaricum)

Der Lindenblättrige, eine vor allem in Ungarn beheimatete autochthone weiße Rebsorte, wo sie Hárslevelű heißt –, wird auch in der Slowakei und sogar in Südafrika angebaut und kommt in Ungarn insbesondere für Tokajer-Weine neben dem Furmint zum Einsatz.

Der Name rührt daher, dass die Blätter der Rebe im Aussehen und im Geruch Lindenblättern ähneln. Die grüngelben bis goldfarbenen Weine präsentieren sich in aller Regel extraktreich und würzig mit einem ausgeprägten Fruchtbukett und einem zartbitteren Abgang.

Wie auf dem Bild zu erkennen ist, entwickelt die Rebe große Trauben, die eine Länge von 40 cm erreichen können. Die Weine werden vorzugsweise mit einer gewissen Restsüße ausgebaut. Es gibt in jüngerer Zeit allerdings auch trockene Versionen, die als durchaus bemerkenswert einzustufen sind.

## Buchstabe M

**Mächtig** Ein körperreicher schwerer Wein, der, wenn er nicht brandig gerät, sehr wohl beeindrucken kann.

**Maderisiert.** Als maderisiert bezeichnet man einen leicht oxydativen Wein, der zu einer bräunlichen Färbung neigt und durch einen rahmigen Geschmack auffällt.

### Magdeleine Noire des Charentes



Im bretonischen Saint-Suliac wurde der erste Stock der Rebsorte Magdeleine Noire des Charentes entdeckt.

(Bildquelle: Wikipedia)

Seit bekannt wurde, dass die rote Rebsorte, die lange als bereits ausgestorben galt, ein Elternteil des weltbekannten Merlot und auch des Malbec ist, rückte sie in den Mittelpunkt des öffentlichen Interesses. Ihren jetzigen Namen erhielt die Sorte im Juni 2008. Zitat Wikipedia: „Im Zuge einer Neuanlage eines Weinbergs im bretonischen Saint-Suliac fiel das Interesse auf einen alten Weinstock, der bislang als Wildrebe galt. Der Stock stand auf dem *Mont Garrot* genannten Hügel nahe dem Kloster von Saint-Suliac. Der Weinbau wurde in der Bretagne vor mehr als 200 Jahren aufgegeben, so dass der verbliebene Stock sehr alt sein musste. Eine Analyse des Erbguts des Stocks am Institut INRA Montpellier ergab jedoch, dass es sich um eine bislang unbekannte Spielart der Edlen Weinrebe *Vitis vinifera* handelte. Die entscheidende DNA-Analyse erfolgte dann an der University of California, Davis. Zwischen 2004 und 2008 wurden

in der Region noch insgesamt vier derselben Sorte gefunden. In der Charente wurde die Rebsorte aufgrund ihrer frühen Reife *Madeleine* genannt. Der Name Madeleine verweist in Frankreich auf frühreifende Sorten, da die ersten Reifeanzeichen mit dem Namenstag der heiligen Magdalena am 22. Juli zusammenfallen. Um eine Verwechslung mit der Vielzahl von Rebsorten mit dem Namenszusatz Madeleine zu vermeiden, wählte man den neuen Namen *Magdeleine Noire des Charentes*....“

**Mager** Kleine Weine mit wenig Ausdruck und Struktur und zugleich körperarm, zumeist bedingt durch eine extreme Ausbeutung des Rebstocks (Missachtung des Menge-Güte-Gesetzes).

**Malbec** Die alte französische rote Rebsorte wurde früher in 30 Départements angebaut, weshalb fast 400 Namen für den Malbec im Gebrauch waren. Geschätzt werden die fast schwarzfarbigen Malbec-Weine für ihre fruchtige Würze, die oft typische Pflaumen- und Tabaknoten aufweist. Anklänge an Blaubeeren, Lorbeer, Wacholder, Gewürze, Kirschen und Bitterschokolade sind ebenso möglich.



Malbec-Trauben im Napa Valley in Kalifornien.  
(Bildquelle: Wikipedia)

Besonders feine Exemplare von Malbec-Weinen findet man im argentinischen Mendoza an den Osthängen der Anden, die die Weine aus der französischen Heimat Cahors nicht selten deutlich überflügeln. Außer in Argentinien, mit über 24.000 Hektar das weltweit größte Anbaugebiet für die Rebsorte, spielt sie auch noch in Chile, in Kalifornien und Australien eine gewisse Rolle. Festzuhalten bleibt, dass die klimatischen und geologischen Bedingungen gerade in Mendoza optimal sind, wo die Anden die relativ trockene warme Region vor zu viel Regen von Westen schützen, was für ein besseres Ausreifen der dickschaligen Beeren sorgt und einer übermäßigen Tanninausbildung vorbeugt.

**Matt** Ein „toter“ Wein, dem es an jeglicher Frische fehlt. Das ist gelegentlich bei älteren Weißweinen zu beobachten, die in ihrer Jugend einem biologischen Säureabbau unterzogen wurden.

### Mali Plavac



Weinberge mit Mali Plavac auf der Halbinsel Pelješac (Bildquelle: Wikipedia)

Der Mali Plavac (oder *Plavac mali*, die wörtliche Übersetzung lautet *Kleiner Blauer*) ist eine alte autochthone rote Rebsorte des südlichen Kroatiens sowie der südlichen kroatischen Inseln. Die Rebe ist wohl eine Kreuzung aus den beiden Sorten Dobričić und Crljenac. Es wird vermutet, dass der Crljenac mit dem Zinfandel in den USA bzw. mit dem großartigen Primitivo aus Apulien identisch ist. Aus der Rebsorte werden sehr gute körperreiche Weine wie zum Beispiel der Postup, der Faros und der Dingač gekeltert. Die Weine sind zumeist sehr dunkel und kräftig und präsentieren sich in der Jugend zuweilen übermäßig tanninbetont. Die Aromen erinnern an Kirschen und Brombeeren. Die Lagerfähigkeit der Weine gilt als ausgezeichnet.

**Malvasier** (siehe Frühroter Veltliner)

### Mammolo



Der Name der Rebsorte leitet sich von *Mammola* = *Veilchen* ab, und der Veilchenduft ist auch das charakteristische Merkmal im Bukett der Weine, wie man es in den Chianti-Weinen und im Vino Nobile di Montepulciano ab und an noch vorfindet, zu deren Verschnittbestandteil der Mammolo gelegentlich nach wie vor gehört. Der Anbau der seit dem 17. Jahrhundert dokumentierten Rebsorte ist stark rückläufig, was eigentlich zu bedauern ist.

(Bildquelle: Nurseries Pty. Ltd.)



**Mäuselton** Man meint, sich in der Nase und am Gaumen mit Mäuse-Urin konfrontiert zu sehen, ohne so etwas je probiert zu haben. Mögliche Ursachen: fehlende Säure, unsaubere Kellerarbeit bei der Gärung, Oxidation. Ein solcher Wein ist ungenießbar.

### Mencia



*Mencia-Trauben in einem Weinberg in Spanien*  
(Bildquelle: Wikipedia)

Die rote Rebsorte spanischen Ursprungs, der nicht geklärt ist, wird vor allem im Nordwesten Spaniens in Galizien und Kastilien angebaut und bringt recht leichte, sehr duftige, eher hellrote Weine hervor, die vorzugsweise jung getrunken werden wollen. Als sicher gilt, dass die Mencia genetisch mit der portugiesischen Rebsorte *Jaen du Dão* identisch ist. Lange wurde vermutet, dass es sich um eine auf dem Jakobsweg von Bordeaux importierte Mutation des Cabernet Franc handle. Inzwischen dürfte feststehen, dass sie von einer einheimischen autochthonen Sorte abstammt. Das Besondere an der Rebsorte ist, dass sie zwittrige Blüten besitzt und somit selbstbefruchtend ist, was bedeutet, dass beim Anbau auf männliche keinen Ertrag liefernde Pflanzen verzichtet werden kann.

### Merlot



(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Die neben dem Cabernet Sauvignon wichtigste Rebsorte bei der Bereitung der großen Bordeaux-Cuvées verdankt ihren Namen der Amsel (französisch: *Merle*). Über den Ursprung der Rebsorte ist wenig bekannt. Erste Aufzeichnungen aus dem 14. Jahrhundert nennen die Rebsorte noch *Crabatut*. Ihr heutiger Name ist seit 1784 im Bordelais beurkundet. Lange vermutete man, dass der Merlot ein Vorgänger des *Carménère* (siehe dort) ist, der durch die Reblausplage in Frankreich fast vollständig ausgerottet wurde und heute in Chile zu den herausragenden Rebsorten zählt., wo man den Carménère wegen der Ähnlichkeit des Rebstocks mit dem des Merlot für eine Spielart des Merlot hielt. Erst im Jahr 2009 konnten die genetischen Elternteile des Merlot ampelographisch definitiv ermittelt werden: Es handelt sich um die Rebsorten *Magdeleine des Charentes* (siehe dort) und *Cabernet Franc*. Der Merlot erbringt fruchtbetonte vollmundige würzige Weine, die dem Cabernet Sauvignon zumal bei den Bordeaux-Cuvées segensreich Paroli bieten, was der Trinkreife förderlich ist. Er wird heute in weiten Teilen der Welt angebaut, und es sollte unbestritten sein, dass die Merlot-Weine auch in der reinsortigen

Bereitung beim rechten Umgang im Weinberg und im Keller eine unverwechselbare Klasse an den Tag legen.

**Messwein** Ein weitgehend naturbelassener Wein, der symbolisch für das Blut Christi steht und im protestantischen Gottesdienst beim Abendmahl auch von den Gläubigen in einem kleinen Schluck aufgenommen werden darf. In der katholischen Kirche steht dieses Recht nur dem Priester zu. Messweine sind in aller Regel bekömmlich und lassen sich auch außerhalb des Gotteshauses durchaus genießen.

**Milchsäureton** Der Wein entwickelt ein Bukett, das an Sauerkraut und saure Milch denken lässt. Mögliche Ursachen sind: zu wenig Säure und unzureichende Schwefelzugabe.

**Mild** Als mild wird ein Wein mit einem zurückhaltenden Säurekorsett bezeichnet. Fälschlicherweise wird der Ausdruck nicht nur von Laien und Gastronomen, sondern auch von offiziellen Repräsentanten aus der Weinbranche immer wieder und vollkommen abwegig verwendet, um Weine mit Restsüße zu charakterisieren. Der richtige Begriff für solche Weine lautet: lieblich.

**Monarch** Die rote Rebsorte mit dem feudalen Namen ist eine pilzresistente Neuzüchtung aus den Sorten *Solaris* (ebenfalls eine pilzresistente Neuzüchtung aus dem Jahr 1975, siehe in einer späteren Folge von Easy Wines in Vinalu) und *Dornfelder* (siehe dort) des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg aus dem Jahr 1988. Die Sorte braucht warme Lagen, die eine ausreichende Reifezeit gewährleisten. Sie bringt kräftige, farbstoffreiche, tanninbetonte Weine hervor und wird gerne mit fruchtigen Rotweinen verschnitten.

## Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo  
(Bildquelle: Wikipedia)

Die Annahme, dass die Rebsorte Montepulciano bei der Stadt Montepulciano angebaut wird, wo der berühmte Vino Nobile zu Hause ist, muss als völlig abwegig bezeichnet werden. Da ist zum Beispiel bei einem selbsternannten Experten nachzulesen (Zitat): „Das Anbaugebiet der Reb- und Weinsorte Montepulciano liegt inmitten der Toskana zwischen der Stadt Siena und dem Val de Chiana. Der Hauptort Montepulciano...“ Abgesehen davon, dass es Val di Chiana heißen müsste, ist die Auskunft barer Unsinn. Die Stadt Montepulciano hat nichts mit der Rebsorte zu tun, die dort überhaupt nicht kultiviert wird. Das Hauptanbaugebiet liegt in den Abruzzen, einer Region zwischen der Adria und Latium deutlich südöstlich der Toskana. Weitere Anbaugebiete sind Umbrien, die Marken und Apulien. Die Rotweine stellen sich farbintensiv mit einer gewissen Würze vor und sind kräftig mit gutem Lagerpotential. Weine aus der Montepulciano-Traube werden in den Anbaugebieten auch häufig mit anderen Weinen aus den genannten Regionen verschnitten.

## Morellino di Scansano



*Die Gemeinde Scansano mit knapp 5000 Einwohner, östlich von Grosseto in der Toskana gelegen*  
(Bildquelle: Wikipedia)

Der Rotwein Morellino di Scansano, seit 1978 als DOC-Wein geführt und 2006 mit dem DOCG-Status ausgezeichnet, besteht zu 85 bis 100 % aus der Edelrebsorte Sangiovese, gegebenenfalls ergänzt durch andere in der Provinz Grosseto zugelassene und empfohlene Rotweinrebsorten wie Alicante oder Canaiolo (max. 15 %). Der Wein präsentiert sich in tiefem Rubinrot, im Alter zu Granatrot tendierend. Das reiche, recht elegante Bukett zeigt Anklänge an Sauerkirschen, am Gaumen stellt er sich trocken, mineralisch, fruchtig und gehaltvoll mit gutem Abgang vor. Nach einer Lagerung von zwei Jahren darf der Wein das Prädikat Riserva tragen, vorausgesetzt, dass er einen Alkoholgehalt von mindestens 12 Volumenprozent aufweist.

Der Name Morellino rührt daher, dass die Rebsorte Sangiovese in der Gegend um Scansano so genannt wird.

(Quelle: Fachbuch TOSKANA von Wilfried Moselt)

## Mourvèdre



Die hochwertige rote Rebsorte, die empfindlich gegen Peronospera (Falschen Mehltau) und Oidium (Echten Mehltau) ist, wird vor allem in Spanien angebaut, wo sie im Großraum Valencia die Hauptrebsorte darstellt, ist aber auch in Australien, Kalifornien und Südafrika zu Hause und war in Frankreich vor der Reblauskatastrophe weit verbreitet. Heute spielt sie hier eher eine Nebenrolle, ist aber offenbar wieder im Aufwärtstrend begriffen.

Der Name wird auf den Ort Murviedro bei Valencia zurückgeführt. Die Weine präsentieren sich dunkelrot im Glas, aromatisch und fruchtig im Bukett und recht adstringent auf der Zunge, was zur Minderung des Säureeindrucks eine längere Flaschenreife als wünschenswert erscheinen lässt.

*Mourvèdre-Rebstock in Stellenbosch in Südafrika* (Bildquelle: Wikipedia)



## Müllerrebe



(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Die Müllerrebe, französisch *Pinot Meunier*, trägt in Deutschland auch den Namen *Schwarzriesling*, ist allerdings mit dem Riesling weder verwandt noch verschwägert. Der rubinrote bis ziegelrote Wein ist in Frankreich neben dem Pinot Noir und dem Chardonnay der Dritte im Bunde bei der Erzeugung der klassischen Champagner-Cuvée. In Deutschland ist der Schwarzriesling vor allem in Württemberg überaus beliebt. Den Namen verdankt die Sorte sowohl im Französischen wie im Deutschen der Behaarung der Blätter und Triebspitzen, die wie mit Mehl bestäubt aussehen. Die Rebsorte erreicht in Deutschland mit knapp 2.300 Hektar Rebfläche, davon allein in Württemberg 1.700 Hektar, immerhin einen Anteil von mehr als zwei Prozent an der Gesamtrebfläche. Die Weine bringen nicht nur in der restsüßen Version, sondern auch als trocken ausgebaute Weine ein ausgeprägt fruchtiges Aroma ins Bukett und zeichnen sich am Gaumen durch eine filigrane Struktur aus. Man kann der Rebsorte bescheinigen, dass sie zu Unrecht nicht überall die Anerkennung findet – zum Beispiel in der Bourgogne –, die sie verdient.

## Muscardin



Die rote Rebsorte, deren Ursprung unbekannt ist, wird vor allem im Süden Frankreichs angebaut, wo sie helle Rotweine hervorbringt, die sich durch Frische und ein ausgeprägtes Fruchtbukett auszeichnen. Die Weine werden gerne mit den gestandenen Rebsorten wie Grenache oder Syrah verschnitten. Reinsortig werden sie in aller Regel nur für den Privatverbrauch erzeugt. Der Muscardin ist im Schwinden begriffen. Von Neuanpflanzungen wird nicht berichtet.

(Bildquelle; Wikipedia)

## Muscat de Hambourg



Die rote Rebsorte heißt in Deutschland *Muskat-Trollinger* bzw. *Muskattrollinger* und ist eine Kreuzung aus *Muscat d’Alexandrie* und *Trollinger*. Ihren Namen *Muscat de Hambourg* verdankt sie wahrscheinlich der Tatsache, dass sie bereits um die Mitte des 19. Jahrhunderts in Hamburg als Tafeltraube in Treibhäusern gezogen und von dort nach England ausgeführt wurde. Sie wird wegen ihres Muskatgeschmacks auch heute in der ganzen Welt auf einer Gesamtrebfläche von rund 20.000 Hektar als Tafeltraube zumal in Gewächshäusern in den Niederlanden und in Belgien angebaut. Sie gilt mittlerweile als eigenständige Rebsorte. Aus den Beeren werden nicht nur sehr beliebte Traubensäfte gewonnen, sondern insbesondere in Württemberg auch gewisse Schaumweine.

(Bildquelle: Wikipedia)



## Muskateller



*Trauben des Gelben Muskatellers*  
(Bildquelle: Wikipedia)

Der Muskateller ist eine der ältesten Kulturreben der Erde, dessen Ursprung vermutlich in Kleinasien liegt. Bis heute sind etwa 200 Spielarten des Muskatellers nachgewiesen. Die Farbe der Beeren kann von blassgrün über goldgelb und rosa bis zu blau variieren. Die Trauben können kleinbeerig und großbeerig sein. Aber für alle Varianten ist das ausgeprägte Muskataroma in der Nase und am Gaumen charakteristisch. Der *Gelbe Muskateller* (französisch: *Muscat à petits grains*) gilt als die hochwertigste Version in der Muskatellerfamilie. Über die Phönizier und die Griechen gelangte der Muskateller ins Römische Reich und durch die Entwicklung des Handels schließlich nach Mitteleuropa.



*Trauben des Roten Muskatellers*  
(Bildquelle: Wikipedia)

## Muskat-Ottonel



(Bildquelle: Österreichische  
Weinmarketinggesellschaft ÖWM)

Die frühreifende weiße Rebsorte ist Mitglied der Muskateller-Familie, hat ihren Ursprung wahrscheinlich in Frankreich und ist fast ausschließlich im österreichischen Burgenland beheimatet. Sie braucht fruchtbare, kalkarme Böden mit guter Wasserversorgung und sonnige, möglichst windgeschützte Lagen. Sie ist empfindlich gegen Maifröste und neigt zum Verrieseln. Die Trauben sind klein bis mittelgroß, die Beeren mittelgroß, dickschalig und grüngelb mit sonnenseitig bräunlichen Sprenkeln. Die Erträge gestalten sich unstat und sind unter unvorteilhaften Witterungsbedingungen ausgesprochen gering. Der Muskat-Ottonel zeichnet sich durch ein intensives, würziges Muskatbukett aus, das sich schon am Rebstock deutlich entwickelt und zuweilen allerdings auch als „gewöhnungsbedürftig“ empfunden werden kann. Er ist im allgemeinen relativ leicht im Alkohol bei zurückhaltender Säurebildung und sollte vorzugsweise jung getrunken werden. Ein Muskat-Ottonel ist zweifellos nicht jedermanns Sache, kann für Liebhaber jedoch eine genussreiche Alternative darstellen.

(Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich Burgenland und Thermenregion von Wilfried Moselt)

# Genussfestival an der Luxemburger Mosel

Eine Einladung der Extraklasse vom 14. bis zum 16. Juni 2013



*Blick von der Spitzenlage Koepchen auf Wormeldange (alle Fotos: Vinalu)*

**Walk**  
**Taste**  
**Enjoy**



*Blick von der Moselbrücke in Remich*

## **WOCHENENDE DER OFFENEN WEINKELLER an der Luxemburger Mosel** **WEEK-END PORTES OUVERTES chez les vignerons de la Moselle Luxembourgeoise** **OPEN WINE CELLARS WEEKEND on the Luxembourg Moselle**

Der **Weinbau in Luxemburg** vollzieht sich auf einer Rebfläche von 1.300 Hektar entlang dem westlichen Ufer der Mosel und in Kleinstanteilen an der Sauer (Sûre), einem Nebenfluss der Mosel, und zwar weitestgehend in einer Höhe von 150 bis 250 m über dem Meeresspiegel. Die Weinberge werden von rund 450 Haupt- und Nebenerwerbswinzern bewirtschaftet. Tonmergel und Muschelkalk sind die vorherrschenden Bodenarten. Die klimatischen Bedingungen mit mäßig kalten Wintern und warmen Sommern bei ausreichenden Niederschlägen von im Durchschnitt der Jahre etwa 700 mm sind als optimal einzustufen für die hier angepflanzten Rebsorten.

**42 km Mosel Moselle Moselle    30 Weinkeller Caves Wine cellars    22 Orte Villages Villages**

**Von Nord nach Süd    Du Nord au Sud    From the North to the South**

**Wasserbillig Mertert Grevenmacher Ahn Machtum Niederdonven Wormeldange Ehnen  
Greveldange Hëttermillen Stadtbredimus Remich Welfrange Erpeldange Bech-Kleinmacher  
Wellenstein Ellange-Gare Schwebsange Mondorf-les-Bains Wintange Remerschen Schengen**



*Reben und Muschelkalkfelsen nahe Stadtbredimus*



*Remerschen mit dem Felsbiert*



*Gemarkung von Schengen*

**Verkostung von Weinen, Crémants und Edelbränden    Kulinarische Spezialitäten    Wohnen in gemütlichen Hotels**  
**Musik und Kunstausstellungen    Geführte Touren und Outddor-Aktivitäten**

**Dégustations de vins, crémants et eaux-de-vie    Spécialités régionales    Dormir dans des hôtels confortables**  
**Musique et expositions d'art    Visites guidées et activités plein-air**

**Tasting of wines, crémants and brandies    Authentic regional food    Sleeping in comfortable hotels**  
**Music and art exhibitions    Guided tours and outdoor activities**

**Weitere Infos    Informations supplémentaires    Further information:**

[www.region-moselle.lu](http://www.region-moselle.lu) / [www.facebook.com/Miserlerland](https://www.facebook.com/Miserlerland)



# ... and Happy Times

## Feudal und klassisch edel: Das Restaurant “La Cristallerie” des Sternehotels “Le Place d’Armes” in Luxemburg Stadt

*Von Wilfried Moselt*

*Es gibt sie noch, die glücklichen Zeiten, von denen man träumen kann, wenn es einem vergönnt ist, in einem hochherrschaftlichen Ambiente auf Teppichflor vom Nobelsten über feinstem Parkett und originale Marmor aus Carrara zu schweben, bevor man sich zum Tafeln niederlässt, umgeben von Gediegenheit mit aufgetragenen Blattgold an den Stuckdecken und Wänden und ohne jede Enge ... und obendrein bestens umhegt von einem Service der aufmerksamsten Art.*

Das Restaurant „La Cristallerie“ im Fünf-Sterne-Hotel „Place d’Armes“ im historischen Kern der Hauptstadt Luxemburg ist eine solche Stätte der Genüsse. Zum Beispiel für die Verwegenen, die durchaus bereit sind, gewissermaßen als Apéritif für einen 1998er Champagne Brut Millésimé von Krug 430 Euro und später zum zweiten Hauptgang für einen roten Bordeaux aus dem Saint-Emilion vom Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A, schlappe 1.800 Euro hinzublättern, ohne mit der Wimper zu zucken.

Wer unbedingt etwas Prickelndes als Einstieg braucht, kann sich indes auch mit einem Luxemburger Crémant „Grande Cuvée“ Brut Rosé vom Weingut Alice Hartmann für 65 Euro bescheiden oder gleich mit einem der hervorragenden Weißweine Luxemburger Provenienz beginnen, als da wären: ein 2011er Riesling „Château de Schengen“ vom Weingut Thill für 36 Euro, ein 2011er Riesling „Gottesgöf“ von Claude Bentz in Remich für 38 Euro, ein 2009er Riesling „Grevenmacher Groärd“



*Das Beffort-Zimmer*  
(Foto: Romain Batya)

vom Weingut Clos des Rochers für 54 Euro oder auch ein 2011er Pinot Gris „Wintrange Hommelsbiere“ von Sonnen-Hoffmann in Remerschen für 38 Euro und ein 2007er Auxerrois „Clos du Paradis“ von Abi Duhr in Ahn für 69 Euro. Die tun es allemal, und zwar sehr gut. Was man gleichwohl vermissen mag, sind vor allem die Rieslinge vom deutschen Nachbarn, die unbestritten zur weltweit absoluten Spitzenklasse gehören, wenn es um Weine dieser Rebsorte geht. Angesichts der wachsenden Zahl von Gästen aus Preußenland in dem Gourmettempel wäre ein Umdenken beim Weineinkauf angeraten. Hier ist der Restaurantleiter und Sommelier Olivier Schanne gefragt.

Der Chefkoch Alain Straub, der seinen Beruf im wahrsten Sinne des Wortes zu leben scheint, übernahm im September 2009 die Leitung in den beiden Küchen des Hotels – neben der „Cristallerie“ gibt es noch das Zweitrestaurant „La Brasserie“. Er erfüllt mit seiner kreativen Arbeit und dem Einsatz erstklassiger „Rohstoffe“ zusammen mit seiner vielköpfigen Küchenbrigade voll und ganz die hochgesteckten Erwartungen einer verwöhnten Klientel.

Zu beachten bleibt, dass eine gut gerüstete Brieftasche vorauszusetzen ist, will man hier einkehren. Eine schmale Geldbörse wird nicht reichen.

***Hotel-Restaurant „Place d’Armes“, 18, Place d’Armes in Luxemburg-Stadt. Weitere Infos unter Telefon 00352-274737 und auf [www.hotel-leplacedarmes.com](http://www.hotel-leplacedarmes.com).***



***Chefkoch Alain Straub und zwei seiner feinen Kreationen: Pochierte Auster auf Gemüsebut-  
ter (oben) und Jakobsmuscheln aus Dieppe auf  
dem Rost (unten)***  
(Fotos: Romain Batya)



***Die stilgerecht bereitete Kulisse  
für ein Dinner for Two***  
(Foto: Romain Batya)



# Vinalu-Spezialreportagen

## Südamerika-Weinreise (Bericht in drei Folgen)

### Uruguay – ein aufstrebendes Weinland plant für die europäischen Märkte (Teil 1)

*Von Liliane Turmes, Romain Batya und Wilfried Moselt*

*Uruguay ist etwa halb so groß wie Deutschland und zählt kaum mehr Einwohner als der Großraum Berlin. Dazu gesellen sich 10 Millionen Rinder und 20 Millionen Schafe. Auf dem Quadratkilometer verlieren sich denn auch knapp 20 Menschen (zum Vergleich: in Deutschland sind es über 230 und in Luxemburg 175), und bringt man die Einwohnerzahl der Millionenmetropole und Hauptstadt Montevideo (übersetzt: ich sehe einen Berg) in Abzug, bleibt letztlich nichts als erholsame Weite mit endlosen Weiden und kleinen Wäldern, ab und an unterbrochen von idyllischen Weingütern mit reichlich Reben drumherum. Dem Land zwischen dem 30. und dem 35. Grad südlicher Breite, dem kleinsten und zugleich europäischsten auf dem südamerikanischen Subkontinent – die Bevölkerung setzt sich zu rund 90 % aus Nachkommen italienischer und spanischer und einiger weniger deutscher und Schweizer Einwanderer zusammen –, das amtlich Republica Oriental del Uruguay (Republik östlich des Uruguay, des Grenzflusses zu Argentinien im Westen) heißt, wird zumal von den Einheimischen nachgesagt, das Fleckchen Erde zu sein, wo Weine mit einem typischen Atlantik-Charakter zu Hause sind. Das wollte unter die Lupe genommen werden. Nun ja! Den angekündigten Atlantik-Charakter konnten wir da und dort tatsächlich erschnuppern und erschmecken und dabei ausgezeichnete Weine kennenlernen, die auf dem besten Wege sind, auch in Europa genüsslich wahrgenommen zu werden, vor allem Weine der Rebsorte Tannat, denen man zu prophezeien geneigt ist, ein unzweifelhaft belebendes Element auf der internationalen Weinbühne zu werden.*

(In dieser Ausgabe von **Vinalu** werden die vier Weingüter Filgueira, Marichal, De Lucca und Carrau vorgestellt. In den beiden nächsten Ausgaben folgen die Weingüter Narbona, Irurtia, Bouza und Castillo Viejo sowie Juanicó, Deicas, Garzón und La Ballena.) In this issue of **Vinalu** we present the four wineries Filgueira, Marichal, De Lucca and Carrau. In the next two issues follow the wineries Narbona, Irurtia, Bouza and Castillo Viejo as well as Juanicó, Deicas, Garzón and La Ballena.)



*Blick auf den Rio de la Plata, der hier die Größenordnung eines Meeresarms erreicht und die südliche Grenze zu Argentinien bildet*

(Foto: Romain Batya)

# Vitis vinifera Tannat

*Auszüge aus einer wissenschaftlichen Studie zur Rebsorte Tannat der Abteilung Önologie der Universität von Montevideo (Autoren: F. Carrau, E. Boido, C. Gaggero, K. Medina, L. Fariña, E. Disegna und E. Dellacassa)*

Although the ancient Vitis vinifera Tannat variety is virtually unknown in the international wine market, the strategy to promote it as the Uruguayan emblematic grape variety is starting to become successful in the red market. This paper presents a summary of the latest research and developments performed in Uruguay with Tannat since the late 1970s, its origin and production statistics. As an expression of the state-of-the-art viticultural technology developed in Uruguay for this variety during the last ten years, the chemical characterization of the polyphenolic and aroma profiles, typical for this variety, is also presented. The high polyphenolic content of this Vitis vinifera variety, when compared to other red grapes, confer its wines a high free radicals scavenging activity. Furthermore, from the winemaking point of view, some New World wine-producing countries have planted this grape to blend it with their own varieties, with the purpose of adding more structure and aging potential to their premium red wines...

With the arrival of the Spaniards in Uruguay at the end of the 16th century, the first vines were introduced for religious purposes. Spaniards continued to be important in the development of vineyards, and they were instrumental in the arrival of commercial viticulture in Uruguay in 1870, mainly by Basques and Catalans from Pyrenees region. Many other founding families came from south of France and north of Italy, and a few from Germany, Switzerland and Algeria. Most of them established their vineyards in the south, near the capital city Montevideo...

Although the technology improved between 1930 and 1970, the wine producers thought in terms of increasing quantity rather than increasing quality... During the 70s an important phase started aiming for quality and with one clear objective: export. A few private projects began to develop a regional fine wines market, particularly searching for new soils and region conditions all around the country...

The cultivation area for Vitis vinifera Tannat is the most extensive in Uruguay and represents the double of hectares in the French Pyrenees region. Tannat wines are rich in color and tannin contents (two or three times the total polyphenol content of an average Cabernet Sauvignon), but this may result in limited aroma intensity...

In the last ten years, Uruguayan winemakers and researchers have focused their work in the search for modifications that could increase the aroma expression of the glycosylated aroma compounds of this variety. In parallel, „sur lie“ aging winemaking practices resulted in more soft and friendly tannins in the final wine. The results of this work had a great impact on the development of new approaches for the canopy and fruit management, open tanks maceration methods, native yeast selection, barrel microoxygenation processes and bottle aging... Even though exports are still too small to be known in the international markets, they are expected to increase five-fold by the year 2020. A new organization, Wines of Uruguay (WOU), has defined Tannat as the flagship wine for the next 5 years marketing strategy for the US and the European markets, as the ideal wine to differentiate Uruguay from other New World wine producers. This country could occupy an interesting position within quality wines of the international market in the near future...



**Eine Tannatrebe. Die Beeren sind noch nicht rot gefärbt.**  
(Bild: Wikipedia)



**Beeren der Tannatrebe kurz vor der Rotfärbung**  
(Bild: Wikipedia)





*Das Hotel „My Suites“ in Montevideo, das uns gewissermaßen als Basislager für die Besuche in den Weingütern im Land diente*  
(Foto: Romain Batya)

Die Casa Filgueira ist im Hauptanbaugebiet Canelones angesiedelt, wo mehr als die Hälfte aller Weine Uruguays erzeugt werden. Die Familie Necchini, die ursprünglichen Eigentümer des Gutes, stammte aus der norditalienischen Lombardei und begann Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Weinbau in Uruguay. 1909 wurde die erste Ernte eingefahren. Es dauerte allerdings bis zum Jahr 1999, ehe man sich hier auf den Qualitätsweinbau umstellte. Die heutigen Eigner leben in Belo Horizonte in Brasilien. Das Weingut mit seinen 40 Hektar Weinbergen beschäftigt ein Dutzend Mitarbeiter (ohne die saisonal beschäftigten Erntehelfer) und setzt mittlerweile auf ökologischen Weinbau. Der Rebsortenspiegel umfasst zu 65 % Tannat und 8 % Merlot, dazu kommen kleinere Anteile Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir und Syrah für Rotweine und Chardonnay und Sauvignon Gris für die Weißweinerzeugung. Seit nunmehr über zwei Jahren ist die Önologin Melissa Barrera für den Ausbau der Weine zuständig, und der Exportmanager heißt Allan Lupinacci Veltman, der felsenfest behauptet, das Weingut Filgueira liege genau auf dem 34. Grad südlicher Breite. Da gibt es nichts einzuwenden.

## Weingut Filgueira



*Die Casa Filgueira in Canelones ...*  
(Fotos: Romain Batya)



*... und das junge Team der Bodega*

# Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

**Figueira 2011**, Cuvée aus 60 % Cabernet Franc und 40 % Syrah (Alkohol 14 Vol.-%)

*Im Bukett sauber ausgeprägte Frucht mit Anklängen an rote Waldbeeren, Schattenmorellen und Quetschen, Cassis und Agrumen. Am Gaumen Brombeeren, Kirschen und rauchige Noten, gut strukturiert, körperreich mit runden Tanninen, mittellang mit nachhaltiger Frucht im Abgang und einem leicht salzigen Jod-Akzent im Nachhall, viel Potential. +*

**Figueira 2011**, Cuvée aus 50 % Tannat und 50 % Cabernet Franc (Alkohol 13,5 Vol.-%)

*Saubere Fruchtausprägung im Bukett, die an Kirschen, Minze und eingelegte Pflaumen denken lässt. Am Gaumen marmeladige Noten von Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, filigran strukturiert, mit Aromen von Schokolade und Marzipan, überaus sauber im Nachhall. Ein markanter Uruguayer. ++*

**„Proprium“ 2011** aus 100 % Tannat, 6 Monate in gebrauchten Barriques gereift (Alkohol 13,5 Vol.-%)

*Vielschichtiges Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen, rote Waldbeeren, Holunderbeeren, Veilchen, Cassis und Teer. Am Gaumen sehr dezent vom Holz unterlagert, fein strukturiert, stoffig mit Noten von Brombeeren. Ein anderer Typ als der Vorgenannte, aber auf gleich hohem Niveau. ++*

**„Estirpe“ Super Premium 2007**, Cuvée aus jeweils 40 % Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon und jeweils 10 % Merlot und Syrah (dieser Wein wird bislang vor allem nach Brasilien exportiert) (Alkohol 14 Vol.-%)

*Sehr komplexes Fruchtbukett mit Anklängen an Würzkräuter und Brombeeren mit nussigen Nuancen. Am Gaumen Noten von eingelegten Früchten, Brombeeren, Kirschen und Mandeln. Ein feiner Wein, der sich mit einem eleganten Gesamteindruck verabschiedet. ++*

**Bodega Filgueira, Ruta 81 km 7, 90700 Riberas del Rio Santa Lucia, Oeste de Canelones, Uruguay. Weitere Infos unter [export@bodegafilgueira.com](mailto:export@bodegafilgueira.com) und [www.bodegafilgueira.com](http://www.bodegafilgueira.com)**



*Die Rinder lassen es sich gutgehen auf den saftigen Weiden Uruguays...*

*... und das ist der typische Vogel der Weinberge im Land (wir haben versäumt, uns nach dem Namen zu erkundigen, vielleicht weiß es einer unserer Leser).  
Fotos: Romain Batya)*

## Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

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





# Weingut Marichal

Die Bodega Marichal wird in vierter Generation von Juan Andrés Marichal und seinem Bruder Alejandro geführt und ist nur ein paar Kilometer von Filgueira im Dörfchen Etchevarria angesiedelt. Die Gründung des sympathischen Familienweinguts mit heute knapp 50 Hektar Rebfläche geht auf das Jahr 1916 zurück, als der Urgroßvater Don Isabelino Marichal, ein Nachkomme von Einwanderern von den Kanarischen Inseln, in Etchevarria die ersten Rebzeilen in den sandig-lehmigen, kalkhaltigen Boden pflanzte. In den 1980er Jahren wurde die gesamte Rebfläche übrigens neu bestockt. Der Rebsortenspiegel umfasst Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Semillon und Sauvignon Blanc.

Das Weingut liegt Luftlinie keine 25 Kilometer vom Meer entfernt, ein Umstand, der sich in der Tat als leicht salziger Nachhall in etlichen Weinen positiv bemerkbar macht. Neben Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ist Marichal auch für seinen vollmundigen Pinot Noir bekannt, dem ein Reifelager von einigen Jahren gut bekommt. „Wichtiger als das Probieren eines guten Weins ist zu wissen, welche Lücke er in unserer Seele füllt“, heißt es hier. Wir wollen gerne bestätigen, dass die Füllung stimmte.



*Das Weingut Marichal ...*



*... der Innenhof der Bodega und ...*  
(Fotos: Romain Batya)



*... die Brüder Juan Andrés (re.) und Alejandro Marichal*

# Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe



**Marichal Pinot Noir 2011**, 80 % für ein Jahr in gebrauchten Barriques gereift, der Rest im Tank ausgebaut (Alkohol 14 Vol.-%)  
*Feine Spätburgundernote im Bukett mit Anklängen an Cassis, Mandeln, Rumtopf und*

*eingelegte Pflaumen, am Gaumen glasklar strukturiert mit Aromen von roten Beeren, Vanille, Mandeln und Marzipan. Ein exzellenter Wein zum absoluten Nachfassen. (Die wichtigste Absatzschiene für diesen Wein ist die gehobene Gastronomie.) ++*

**Marichal Reserva Collection 2011**, Cuvée aus 70 % Pinot Noir und 30 % Tannat (Alkohol 13,5 Vol.-%)  
*Blütenreines Bukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren, Muskat und Brombeeren. Am Gaumen filigran strukturiert, sauber ausgearbeitet, mit Anklängen an Minze, Erdbeeren, Mandeln und Kirschen und dienender Restsüße, rund und markant mit feinem Nachhall. (Dieser Wein wird hauptsächlich nach Europa verkauft.) ++*



**Marichal Tannat Reserve Collection 2011**, 70 % des Weins lagen 12 Monate in neuen Barriques (Alkohol 13 Vol.-%)  
*Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Kirschen, rote Waldbeeren und Schokolade. Am Gaumen ausgeprägte Fruchttausbildung mit*

*Noten von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren und Mandelgebäck, beerig und nussig mit dezenten Tanninnuancen, markant strukturiert. Ein ausgezeichnete Vertreter der Tannatrebe. ++*

**Marichal Tannat „A“ 2009**, aus den besten Parzellen gelesen, 18 Monate in neuen Barriques gereift, etwa 2200 Flaschen pro Jahr, das ist die dritte Ausgabe von „A“, er wurde bislang nur 2005, 2007 und 2009 ausgebaut. (Alkohol 13,5 Vol.-%)

*Sehr dezent vom Holz geprägtes Bukett mit nussigen Noten und Anklängen an Kirschen, Brombeeren, Unterholz und Salbei. Am Gaumen gut strukturiert, lässt an Brombeeren, Lakritz und reife Pflaumen denken. Der Eindruck von Restsüße passt perfekt und ist nicht auf Restzucker zurückzuführen, sondern auf ein perfektes Gleichgewicht von Alkohol und Frucht. Ein eleganter Wein für die gehobene Gastronomie. Passt ideal zu Rinder-Carpaccio und Sandkuchen. ++*

**Bodega Marichal, Ruta 64 km 48,5, 90000 Etchevarria, Canelones, Uruguay. Weitere Infos unter [info@marichalwines.com](mailto:info@marichalwines.com) und [www.marichalwines.com](http://www.marichalwines.com)**



**Landschaftliches Straßenbild in Uruguay ...**  
(Fotos: Romain Batya)



**... und ein Guayabo, ein einheimischer Strauch**

## 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



# Weingut De Lucca

Wir wurden von Reinaldo De Lucca auf seinem Weingut El Colorado in Canelones empfangen. Danach fand im nahe gelegenen Dorf ein Mittagessen mit Verkostung im recht abenteuerlich wirkenden Restaurant „Lo de Porro“ in Los Piedras statt, das nichtsdestoweniger einen Absteher für neugierige Zeitgenossen lohnt.

Die Weingärten von De Lucca, dessen Familie Anfang des 20. Jahrhunderts aus dem Piemont eingewandert war und eine große Erfahrung im Weinbau mitbrachte, liegen in Rincon de El Colorado, in El Colorado Chico und in Progreso. Insgesamt bewirtschaftet die Bodega 50 Hektar, die alle Luftlinie ungefähr 35 Kilometer vom Meer entfernt liegen. De Lucca betreibt seit Jahren ökologischen Weinbau und ist einer der Pioniere in dieser Richtung. Die Rebanlagen sind 30 Jahre alt. Reinaldo De Lucca, „ein leidenschaftlicher Arbeiter und engagierter Manager im Weinberg des Herrn“, sagt: „In allen Weintypen des Familienweinguts gibt es eine bemerkenswerte Tatsache, dass man sich nämlich bei uns an den Gegebenheiten der Böden orientiert und auf eine sorgfältige Pflege der Weinberge setzt, was nach unserer Vorstellung die Grundlage für die Erzeugung großer Weine bildet.“

## Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

**Marsanne 2011** Reserva De Lucca, Cuvée aus 85 % Marsanne und 15 % Roussane, De Lucca hat die Sorten vor 25 Jahren in Uruguay eingeführt. (Alkohol 14,5 Vol.-%)

*Rauchiges Bukett mit Anklängen an Agrumen, Stachelbeeren und Äpfel. Am Gaumen gut eingebundener Alkohol mit Noten von Kräutern und Gewürzen, Muskatnuss und Bonbon anglais, süßen Mandeln und Lakritz. Ein sehr individueller harmonischer Wein mit Charakter. +*

**„Antonella“ 2009** Syrah Reserva, zwölf Monate Barrique-Lager (Alkohol 14 Vol.-%)

*Im Bukett Anklänge an Kirschen, rote Beeren, reife Pflaumen und Vanille. Am Gaumen Noten, die an Kirschen, Mandelkuchen, Schokolade und Kaffee denken lassen, harmonisch, rund, markant mit viel Frucht im leicht pfeffrigen Abgang. +*

**Tannat Reserva 2009** De Lucca (Alkohol 12,5 Vol.-%)

*Perfekt ausbalanciertes Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren mit pfeffrigen Nuancen. Am Gaumen dichte Fruchtvarianten mit Aromen von Brombeeren und Sauerkirschen, dazu Kräuter und salzige Noten. Harmonisch und rund, ein ausgezeichneter Tannat mit gutem Lagerpotential. ++*

**Bodega De Lucca, Ruta 48 km 13.100, 90200 El Colorado, Canelones, Uruguay. Weitere Informationen unter [deluccawines@adinet.com.uy](mailto:deluccawines@adinet.com.uy) und [www.deluccawines.com](http://www.deluccawines.com)**



*Besuch der **Vinalu**- Redaktion im Weingut De Lucca mit dem Eigentümer und Weinmacher Reinaldo De Lucca in der Mitte und seinem deutschen Mitarbeiter Heinz Rippe im Hintergrund, rechts Romain Batya und Liliane Turnes, links Wilfried Moselt*



*Hier einige der 20 Millionen Schafe des Landes... (Fotos: Romain Batya)*

*... und Blüten der Sedoso-Eiche*



## Weingut Carrau

Die Bodegas Carrau sind eine der großen Kellereien in Uruguay. Zum Familienbesitz gehören drei Weingüter (insgesamt 96 ha, davon 6 ha in Brasilien). Der Hauptstandort ist Castel Pujol in Las Violetas, eine Bodega, deren Ursprung auf das Jahr 1887 zurückgeht und die 1930 von Juan Carrau Sust, dessen Familie aus dem spanischen Katalonien eingewandert war und zugleich Erfahrungen in der Cava-Erzeugung mitbrachte, gekauft und renoviert wurde. So ist denn auch die Schaumweinerzeugung von jeher ein wichtiger Bestandteil des Carrau-Angebots. Die Bodegas beschäftigen 45 feste Mitarbeiter. Die Lese erfolgt grundsätzlich von Hand. 96 % des Leseguts stammen aus eigenen Weinbergen, 4 % kommen von zwei langjährig mit dem Unternehmen verbundenen Traubenlieferanten. Das Traubenmaterial wird in aller Regel entrappt, abgesehen von einigen Partien Chardonnay, die in Ganztraubenpressung gekeltert werden.

2002 feierte das Weingut Carrau sein 250-jähriges Jubiläum und wird heute in der neunten Generation von den Geschwistern Javier, Francisco und Margarita Carrau geführt. Carrau ist übrigens das einzige Weingut in Uruguay, das noch alte Rebstöcke der norditalienischen Edelsorte Nebbiolo besitzt. Die kleine Parzelle von weniger als einem Hektar ist heute 82 Jahre alt. „Der beste Rotwein Uruguays ist der Merlot“, sagt Javier Carrau. „Er wird jeweils als erster Rotwein der neuen Ernte gelesen.“ Wir haben bei der Probe dem Tannat den ersten Platz eingeräumt.

## Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

**Sust Brut Nature 2008, Schaumwein**, Cuvée aus 65 % Chardonnay und 35 % Pinot Noir  
(Alkohol 13 Vol.-%)

*Verhaltenes Fruchtbukett mit Anklängen an Mandeln, Agrumen und gelbe Früchte, vollmundig am Gaumen mit Noten von Zitrusfrucht und Heu, markantes Mousseux, reich und tüppig mit mittellangem Nachhall. +*

**Juan Carrau Merlot de Reserva 2010**  
(Alkohol 13,5 Vol.-%)

*Ausgeprägtes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Beeren, süße Paprika und reife Pflaumen, am Gaumen würzig mit Noten von Mandeln, roten Waldbeeren, Kirschen und Marzipan, filigran strukturiert, verhalten von runden Tanninen beeinflusst, sauber im Abgang. +*



*Die Rebärten von Carrau und ...*

**Javier Carrau, der den 2008er Schaumwein prüft**

(Fotos: Romain Batya)



**1752 Gran Tradicion Tannat 2009**, Cuvée aus 60 % Tannat und jeweils 20 % Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc  
(Alkohol 14 Vol.-%)

*Elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen Brombeeren, Schokolade und Vanille, am Gaumen sehr gut strukturiert, verhalten vom Holz geprägt, dichte Frucht nuances im langen Nachhall. Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis. ++*

**Amat Tannat 2007**  
(Alkohol 14,5 Vol.-%)

*Im faszinierenden Bukett Anklänge an rote Beeren, süße Paprika, Mandelgebäck, Brombeeren und Vanille, am Gaumen elegant strukturiert mit leicht nussigen Noten und Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Schokolade und Pfeffer, nachhaltig und harmonisch mit viel Potential. ++*

**Bodegas Carrau – Castel Pujol, Ruta César Mayo Gutiérrez 2556 in 12400 Montevideo, Uruguay.**  
Weitere Informationen unter [info@bodegascarrau.com](mailto:info@bodegascarrau.com) und [www.bodegascarrau.com](http://www.bodegascarrau.com)





# Vinalu-Spezialreportagen

## Chile – ein Weinland, das auf der Weinweltbühne etabliert ist (Teil 1)



**Andenpanorama**  
(Foto: Romain Batya)

*Chile, der rund 4.300 km lange und im Durchschnitt etwa 180 km schmale Streifen Land westlich der Anden – an der engsten Stelle sind es nicht einmal 100 km –, ist mit einer Fläche von 756.000 km<sup>2</sup> mehr als doppelt so groß wie Deutschland und verfügt von der glutheißen Atacama im Norden, der trockensten Wüste der Welt, bis nach Patagonien mit den eisigen Gletschern im äußersten Süden im Nahbereich der Antarktis über ein extrem breites Spektrum an Klimazonen. Das Land, das die Chilenen zuweilen „el ultimo rincón del mundo“; den letzten Winkel der Welt, nennen, verwöhnt den Besucher mit naturgegebener Schönheit im Überfluss und dank der Vielfalt an agro-klimatischen Bedingungen und Terroirs mit einem Variantenreichtum an exzellenten Weinen. Hernán Maino von den Origo Ediciones schreibt in der Einleitung zur Vorstellung der chilenischen Weinbaugebiete: „The forces of nature have acted upon the Earth for millions of years to create this beautiful land we call Chile. The Atacama Desert, the Andes Mountains, the Pacific Ocean, and the Patagonian Ice Fields define this geographically diverse land, influence its climates, and make it one of the world's most eco-friendly winemaking regions.“ Chile wird nicht von ungefähr nachgesagt, ein Weinmacher-Paradies zu sein. Das mediterrane Klima mit recht kühlen und zum Teil regenreichen Wintern und warmen, trockenen Sommern mit nicht unbeträchtlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht (was der Aromenbildung förderlich ist) und mit nahezu niederschlagsfreien Perioden während der Erntezeit schaffen zusammen mit dem umfangreichen Angebot an Böden und Lagen optimale Voraussetzungen für den Anbau jeweils bestens angepasster Rebsorten.*



***Carmenere-Trauben  
nach der Blüte***

(Foto: Romain Batya)

*Eine davon ist der Carmenere, der sich mehr und mehr als eine Art Primus unter den roten Rebsorten Chiles ausnimmt und heute nicht selten mit dem Brustton der Überzeugung als landeseigene Varietät präsentiert wird. Die Darstellung ist zwar nicht ganz zutreffend, da die Rebsorte aus Frankreich stammt, wo sie bis zur Reblauskatastrophe zumal im Bordelais eine beachtliche Rolle spielte und auch heute noch in Nischen als Carménère existiert (in der neuen Welt hat es sich eingebürgert, die Akzente auf dem „e“ wegzulassen, was einmal mehr den ureigenen Neue-Welt-Charakter unterstreichen soll). Zugleich aber kann diesem Carmenere durchaus bescheinigt werden, sich in Südamerika zu einem markanten, nachgerade eigenständigen Weintyp entwickelt zu haben.*

*Es bleibt festzuhalten, dass es gut zehn Jahre dauerte, bis die Weinmacher in Chile realisierten, was für eine bislang verschämte hinter den weltweit bekannten Sorten versteckte großartige Rebe sich in ihren Weinbergen verbarg, die nun verdienstermaßen einen Platz unter den besten Rotweinrebsorten Chiles einnimmt.*

(In dieser Ausgabe von **Vinalu** werden die vier Weingüter VIK, Siegel, Apaltagua und Concha y Toro vorgestellt. In den beiden nächsten Ausgaben folgen die Weingüter Almaviva, Almayna, Los Maquis und Casa Donoso sowie Casas Patronales, Viu Manent, Casa Lapostolle und Morandé.

In this issue of **Vinalu** we present the four wineries VIK, Siegel, Apaltagua and Concha y Toro. In the next two issues follow the wineries Almaviva, Almayna, Los Maquis and Casa Donoso as well as Casas Patronales, Viu Manent, Casa Lapostolle und Morandé.)



***Weinberge in Chile***

(Foto: Romain Batya)



# Die Weinbaugebiete Chiles von Nord nach Süd (Teil 1)

(Bild: Fundación  
Imagen Chile)



## ***Valle Elqui (Elqui Valley)***

Die nördlichste Weinregion Chiles ist das Elqui Valley nahe der Atacama-Wüste, das als das „Norte Chico“ bekannt ist. Wegen des klaren Himmels sind hier übrigens auch die großen Weltraum- Observatorien angesiedelt, die zudem eine touristische Attraktion darstellen. Trotz des heißen und trockenen Klimas hat der Weinbau am Elqui-Fluss dank der kühlen Brisen vom nahen Ozean und der ausreichenden Wasserversorgung über Tropfenberegnung durch das Puclaro-Reservoir in Verbindung mit den geologischen Gegebenheiten in Höhen von zum Teil 2.000 m ü. M. – das sind Chiles höchstgelegene Weinberge – eine reelle Chance, ordentliche Weine hervorzubringen. Gesamtrebfläche: ca. 500 Hektar, jährliche Niederschlagsmengen: ca. 70 mm, Frostrisiko: 0 %. Weine aus dem Elqui-Tal dürfen auf dem Etikett die geografische Herkunftsbezeichnung „Andes“ (Anden) tragen.

***Limari Valley***  
(Bild: Fundación  
Imagen Chile)



## ***Valle Limari & Valle Choapa (Limari & Choapa Valley)***

Das Limari-Valley ist ungefähr 400 km nördlich der Hauptstadt Santiago gelegen und eigentlich ein trockenes und heißes Fleckchen Erde, profitiert aber von einer einmaligen Topografie aus Schluchten, die abends dafür sorgt, dass Nebel, der sogenannte „Camanchaca“, in das Tal kriecht und obendrein eine erfrischende Brise vom Humboldt- Strom des Pazifiks hereinweht. So gedeihen auf den kalkreichen und steinigten Böden selbst Rebsorten, die man sonst eher in kühleren Klimazonen antrifft. Das weniger bekannte, kleine und recht junge Weinbaugebiet Choapa-Valley weiter südlich wird im allgemeinen dem Limari-Valley zugeschlagen. Gesamtrebfläche der beiden Regionen: ca. 2.300 Hektar, jährliche Niederschlagsmengen: knapp 100 mm, Frostrisiko: 0 %. Die Limari-Weine dürfen auf dem Etikett alle drei der neuen geografischen Herkunftsbezeichnungen „Andes“, „Costa“ und „Entre-Cordilleras“ tragen, für die Choapa-Weine ist nur die Bezeichnung „Andes“ zugelassen.

(Bild: Fundación  
Imagen Chile)



## ***Valle Aconcagua (Aconcagua Valley)***

Eines der traditionsreichsten Weinbaugebiete Chiles ist das Aconcagua Valley, das sich vom Fuß der Anden entlang des Flusses Aconcagua, benannt nach dem mit 6.959 m höchsten Berg Amerikas, erstreckt. Die Region genießt eine reichliche Wasserversorgung durch den Flusslauf, der vom Schmelzwasser von den nahen Bergen profitiert. Das Aconcagua Valley ist seit alters ein Rotweingebiet und bietet gerade auch für den Carmenere beste Bedingungen. Neuanpflanzungen in Küstennähe, wo das Klima deutlich kühler ist, bringen inzwischen aber auch die Voraussetzungen mit für einen erfolgreichen Anbau weißer Rebsorten. Gesamtrebfläche: etwas über 1.000 Hektar, jährliche Niederschlagsmengen: ca. 215 mm, Frostrisiko: 8 %. Die Aconcagua-Weine dürfen auf dem Etikett die geografische Herkunftsbezeichnung „Entre-Cordilleras“ tragen.

(Foto: Romain Batya)



## ***Valle Casablanca (Casablanca Valley)***

Das Casablanca Valley, östlich von Valparaiso gelegen, ist die erste der sogenannten Cool Climate Regions Chiles, also der kühleren Klimazonen, die auch Weißweine der Spitzenklasse hervorbringen. Dank des maritimen Einflusses mit Morgennebel und sanften Brisen vom Pazifik steigen die Temperaturen während der Wachstumsperiode kaum über 20 ° C, was der Erzeugung ausgezeichneter mineralischer Weißweine der Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay zugutekommt. Zugleich ist aber auch eine Ausweitung der Rebflächen mit der roten Rebsorte Pinot Noir festzustellen. Gesamtrebfläche: ca. 6.000 Hektar, jährliche Niederschlagsmengen: ca. 550 mm, Frostrisiko: 20 %. Casablanca-Weine dürfen auf dem Etikett die neue Herkunftsbezeichnung „Costa“ tragen.

*(Die Fortsetzung folgt in der nächsten Ausgabe von Vinalu.)*



# Weingut Viña VIK

*Das junge Weingut in Millahue im nördlichen Teil von Apalta, einer Region mitten im Colchagua-Valley mit dem besten Terroir der gesamten Gegend, konnte 2009 seine erste Jahrgangs-Cuvée vermarkten und gilt als das einzige holistische Weingut Südamerikas. Es entstand nach ganzheitlichen Grundsätzen auf der Grundlage nachhaltiger Prinzipien nach den Vorgaben des norwegischen Industriellen Alexander Vik. Auf rund tausend Hektar der gewaltigen in einem Talkessel gelegenen 4.325 Hektar großen Hacienda, die dank der kleineren zwölf Seitentäler eine wahre Augenweide ist, lässt sich Weinbau betreiben.*

*Im September 2006 waren sämtliche Kaufverträge abgeschlossen. Aufbauend auf rund 6000 Bodenanalysen wurde mit der Anpflanzung der Rebstöcke begonnen. Ein Jahr später waren 167 Hektar Neuanlagen gepflanzt. Gegenwärtig besteht die Rebfläche aus 400 Hektar Rebstöcken auf übersichtlichen Parzellen, die an das jeweilige Kleinklima angepasst sind.*

*Ein kleinerer Weinkeller wird momentan als Provisorium genutzt, bis der gewaltige Gravitationskeller mit integriertem Hotel und hochwertiger Gastronomie für Ökowein-Tourismus im nächsten Jahr eröffnet wird. Auch wenn die Trauben von Dutzenden Parzellen einzeln zu Wein gekellert werden, gibt es bei VIK nur einen einzigen Wein, der übrigens seinen Platz in der oberen Liga bereits gefunden hat. Von diesem roten Grand Cru Exceptionnel ist die erste Ernte 2009 ausverkauft. Der zweite Jahrgang wird momentan vermarktet, und aus dem Holistic Vineyard der Viña VIK wird es vom 2011er nicht mehr als 2500 Kisten à 12 Flaschen geben.*

Das Konzept des Unternehmens Vik beruht auf minutiösen Bodenanalysen. Alle Grundweine, die den Anforderungen des Hauses nicht voll entsprechen, werden an andere Weingüter verkauft.

Marketing-Direktor Gonzague de Lambert: „Die Märkte haben gut auf den Wein reagiert. Die hohen Ansprüche, die wir an den Wein während der Erzeugung stellen, wirken sich bei langer Lagerung sehr positiv aus.“ Chef-Önologe Cristián Vallejo: „Wir suchen tanninhaltigen Wein mit runder Struktur und lebendiger Frische.“



**Viña VIK. Hinter dem Stausee entsteht die neue moderne Kellerei.**

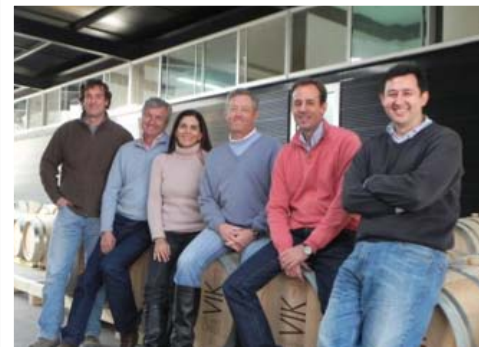
(Foto: Romain Batya)



**VIK-Weinberge**



**Barrique-Keller von VIK**



**Alexander Vik (Mi.) mit seiner Frau und Mitarbeitern des Unternehmens**

(Foto: Vik)



**Gonzague de Lambert (li.) und Cristián Vallejo**

(Foto: Romain Batya)



# Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Hier kamen außer dem einzigen fertigen Wein VIK 2010 nur Fassproben der einzelnen Sorten zum Einsatz.

**Cabernet Sauvignon 2011**, Probe 2 (No. 10B2)  
(Alkohol 14 Vol.-%)

*Rauchig und aromatisch in der Nase mit floralen Anklängen an Kräuter der Provence, Paprika und Agrumen, am Gaumen Schokolade, Brombeeren und blaues Steinobst, gute Struktur mit Akzenten von weißem Pfeffer und gut eingebundenen Tanninen. ++(+)*

**Cabernet Sauvignon 2011**, Probe 3 (No. 1005)  
(Alkohol 14 Vol.-%)

*Verhaltene Fruchtaromen mit mineralischen Anklängen im Bukett, am Gaumen Noten von Salz, Teer, Schokolade und Grapefruit, körperreich und rund mit lebendiger Struktur, nachhaltig im Abgang ++*

**Syrah 2011**, Probe 6 (No. 1002)  
(Alkohol 14 Vol.-%)

*In der Nase rauchig und vegetabil mit Anklängen an geröstete Erdnüsse, rote Johannisbeeren und Brombeeren, am Gaumen von eingelegten Pflaumen, Kirschen und Schokolade mit schöner Länge im sauberen Abgang ++*

**Carmenere 2011**, Probe 8 (No. 1008)  
(Alkohol 14 Vol.-%)

*Im Bukett Anklänge an reife Brombeeren, Schokolade und China-Tinte, am Gaumen würzig- aromatische Noten von roten Johannisbeeren, gut eingebundene Tannine, sehr gute Struktur mit dienender Restsüße im Abgang ++*

**VIK 2010**, Probe 10 (keine Fassprobe, sondern der angesprochene Flaschenwein)  
Der Wein wurde tags zuvor zum Abendessen gereicht, daher fehlen hier die Verkostungsnotizen.

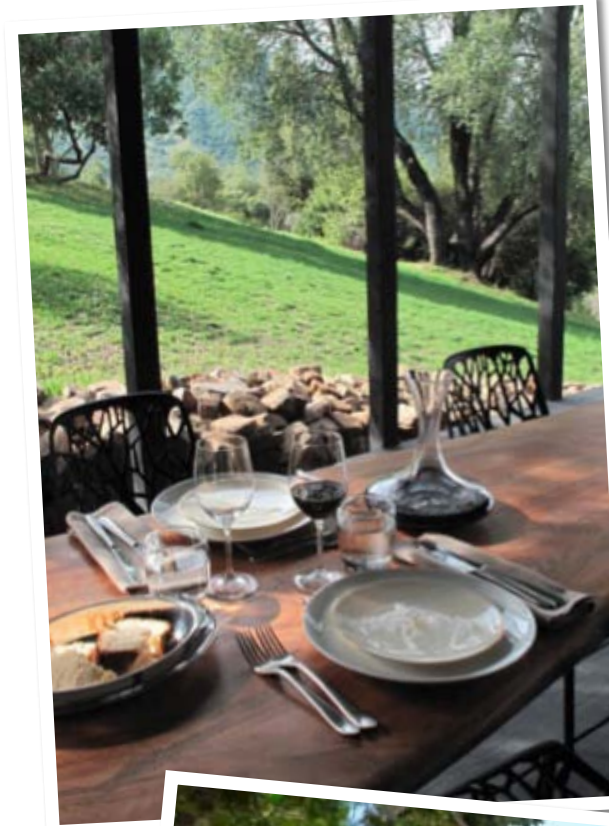
*Patrick Valette hat sich eine Karriere als Weingutsberater in Frankreich und in Chile aufgebaut und mit Viña VIK im chilenischen Millahue inzwischen aus einer Berufung seine Lebensaufgabe gemacht.*

*Siehe dazu auch das Interview unter der Rubrik „WEINKenner im BLICKpunkt“ in dieser Ausgabe von Vinalu, in dem er die Philosophie des Unternehmens erläutert.*

**Viña Vik, Holistic Vineyard, Estoril 50, office 609, Las Condes, Santiago, Chile. Weitere Informationen unter [gonzague@vik.cl](mailto:gonzague@vik.cl) und [www.vik.cl](http://www.vik.cl)**

## 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



**Abendessen im Gästehaus**  
(Foto: Vik)



**Patrick Valette, der Geschäftsführer bei Viña Vik, mit Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes**  
(Foto: Romain Batya)

## Weingut Siegel

Bei Viña Siegel geht es bedächtiger zu. Wenigstens hatten wir dieses Gefühl, als wir zusammen mit dem Junior-Chef Alberto Siegel und seinem Önologen Gonzalo Pérez eine Auswahl der besten Weine des Familienbetriebs probierten. „Wir besitzen ungefähr 600 Hektar Rebgrärten im zentralen Anbaugebiet Chiles“, sagt Alberto, als wir beim Barbecue in seiner Villa über die Zukunft von Siegel sprechen. „Unsere Kellerkapazität ist höher als sieben Millionen Liter, aber dennoch suchen wir nach Parzellen in Höhenlagen oder solche, die näher am Meer gelegen sind, um neue Richtungen in unser Portfolio zu bekommen.“

*Alberto Siegel (re.)  
mit seinem Önologen  
Gonzalo Pérez*  
(Foto: Romain Batya)



*Das Colchagua Valley...*



*... und das Weingut Siegel in Palmilla im  
Herzen des Colchagua- Tals in der Nähe  
von San Fernando*  
(Fotos: Romain Batya)



## Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Die Verkostung fand auf dem Fundo San Elias in Palmilla statt. Beim anschließenden Barbecue im Garten hinter dem Haus wurden etliche Weine nochmals zum Essen gereicht.



**Sauvignon Blanc 2012** Leyda Reserva (die Parzelle liegt Luftlinie 18 km vom Meer entfernt, keine Reifung im Holz) Im fein ausgeprägten Bukett Anklänge an Stachelbeeren, Passionsfrüchte, grüne Melone, Heu und Kräuter der Provence, am Gaumen lebendig mit Noten von Stachelbeeren, grünen Äpfeln, Agrumen und grünen Oliven, im vegetabilen Abgang erfrischend mit langem Nachhall. ++(+)

**Carmenere Viñedo Palmilla 2012** Single Vineyard Frisches Bukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren, Menthol, schwarzen Pfeffer und Schokolade, am Gaumen Noten von Mandelgebäck, Brombeeren und schwarzen Oliven, gut strukturiert mit stützenden Tanninen, harmonisch im Abgang, sehr fruchtig im langen Nachhall. +

**Cabernet Sauvignon Viñedo Crucero 2012** Single Vineyard

Dichtes Bukett mit Anklängen an Brombeeren, eingelegte Pflaumen, schwarzen Pfeffer und Konfitüre von blauem Steinobst, am Gaumen stoffig und beerig mit sehr gut eingebundenem Gerbstoff, nach haltig und komplex mit viel Kraft und hohem Potential. ++

**Gran Crucero 2010** (Cuvée aus 45 % Cabernet Sauvignon, 35 % Carmenere und 20 % Syrah, hier wurde das beste Traubenmaterial aus der Ernte 2010 verwendet) Rauchige Noten im ausdrucksvollen Bukett mit Anklängen an Cassis, Brombeeren, rote Johannisbeeren, weißen Pfeffer, Unterholz und getrocknete Steinpilze, am Gaumen filigran strukturiert mit guter Fülle, sehr stoffig mit Aromen von Schokolade und roten Johannisbeeren, fein herausgearbeitet mit leicht säuerlichen Tanninen und langem Nachhall, passend zu feinem Wildbret und kräftig gegrillten Fleischspießen. ++(+)

**Viña Siegel, Fundo San Elias S/N Palmilla, CHILE.**  
Weitere Informationen unter [asiegel@siegelvinos.com](mailto:asiegel@siegelvinos.com) und [www.siegelvinos.com](http://www.siegelvinos.com).



Wasserreservoir und Weingärten bei Viña Siegel ...



und Verkostung im Weingut mit dem **Vinalu-Chefredakteur** hinter vielen Gläsern Rotwein

(Fotos: Romain Batya)



*Die Hauptstadt Santiago  
im Abendlicht*

(Foto: Romain Batya)

## Weingut Apaltagua

Die Geschichte des Weinguts begann 1995, als der amerikanische Geschäftsmann Edward Tutunjian, der das größte Taxiunternehmen in Boston besaß, seine Ferien in Chile verbrachte und sich in das Land mit seinen erstaunlichen Weinen verliebte. Er beschloss, in Chile zu investieren, und erwarb seinen ersten Weinberg mit Namen „La Pancora“ im Curicó Valley. Um die Rebfläche zu erweitern und die Vielfalt an Rebsorten zu vergrößern, kaufte er ein zweites Gut im Grenzbereich zwischen dem Curicó Valley und dem Maule Valley. Und als sich der Erfolg seiner Weine auf dem amerikanischen Markt einstellte, entschloss er sich, seinem Besitz die Weinberge und die Bodega Apaltagua hinzuzufügen, das im Apalta Valley in Colchagua gelegen ist.



(Foto: Apaltagua)



# Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

## **Cabernet Sauvignon**

*Im fruchtigen Bukett Anklänge an rote Johannisbeeren, Brombeeren und Vanille, am Gaumen Noten von Brombeeren und Kirschen mit Tannineinfluss, gut strukturiert, nachhaltig mit fruchtigem Nachhall. +*

## **Carmenere**

*Im verhaltenen Fruchtbukett Anklänge an Brombeeren und Kirschen, am Gaumen gut strukturiert mit Noten von eingelegten Pflaumen, Kirschen und Mandelkuchen, lang im Nachhall. +*

## **Carmenere Cuvée**

*Feines Fruchtbukett mit Anklängen an rote Waldbeeren, Brombeeren und Kirschen, am Gaumen sehr gut strukturiert mit Noten von Kirschen und Brombeeren, nachhaltig mit absolut sauber ausgeprägten Fruchtnoten im Abgang. ++*

## **Cabernet Sauvignon**

*Im Bukett verhaltene Anklänge an Kirschen und Vanille, am Gaumen sehr gut strukturiert mit Noten von Kirschen und Schokolade, im Nachhall voll überzeugend, ein guter Sortentyp mit Länge. +(+)*

***Vina Apaltagua, Camino a Romeral km 0,7, Romeral Curicó, Chile. Weitere Informationen unter [bmei@apaltagua.com](mailto:bmei@apaltagua.com) und [www.apaltagua.com](http://www.apaltagua.com)***



***Benjamin Mei, seit drei Jahren Chefönologe und Kellermeister von Apaltagua, im Gespräch mit Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes, rechts die Apaltagua-Önologin Carolina França.***

(Fotos: Romain Batya)



***Der in der Bourgogne ausgebildete Franzose Benjamin Mei setzt auf leichtere Weine und auf moderne Varianten aus der Carmenere- Traube.***

## **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 Rapel-Tal mit dem gleichnamigen See***

(Foto: Romain Batya)





*Das Herrenhaus  
von Concha y Toro*

## Weingut Concha y Toro

Concha y Toro ist eines der ältesten und bekanntesten Weingüter des Landes. Hier steht Wein- Tourismus seit Jahren auf dem Programm. Ein großes betriebseigenes Restaurant und ein Bus- Parkplatz auf dem Gelände sprechen für sich. Scharen von Touristen zieht es in den Casillero del Diablo, den Keller, der vom Teufel bewacht wird und nach dem auch der bekannteste (und beliebteste) Wein von Concha y Toro benannt ist.

Die Verkostung von rund einem Dutzend Weinen fand in der angenehmen Atmosphäre des alten Herrenhauses statt. Don Melchor, ein Spitzenwein von Concha y Toro, gefällt mit reifer Frucht und vielschichtigem Bukett auf Anhieb. Er zeigt die Handschrift des jungen Kellermeisters Juan Enrique Sabja und punktet im Nachhall mit einer dienenden Restsüße, die besonders eine jüngere, gut betuchte Kundschaft anspricht.

Die Prognose zum Jahrgang 2013 lautet bei Concha y Toro im April 2013 wie folgt: „It is early to predict how the season will end, but it is possible to speak of very high quality grapes and a very good harvest. If the climate cooperates, we can foresee that throughout virtually all of Chile we will have white wines with very good natural acidity and greater freshness, and if the holds off until May, the 2013 harvest will culminate by delivering balanced and vibrant red wines with elegant tannins.“



*Der Barrique-Keller  
von Concha y Toro  
(Foto: Romain Batya)*



# Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe



## ***Terrunyo Carmenere 2010***

Im Bukett Fruchtansätze, die an Brombeeren und rote Waldbeeren denken lassen, am Gaumen ordentlich strukturiert mit dezenten Gerbstoffnoten, nachhaltig. +

## ***Casillero del Diablo Reserva Privada 2011***

Saubere Frucht im Bukett mit verhaltenem Holzeinfluss, lässt an Brombeeren, Zimt und Mandelkuchen denken, am Gaumen mit feinen Fruchtnoten von Brombeeren, Kirschen und Schokolade, filigran strukturiert, elegant im Nachhall. ++

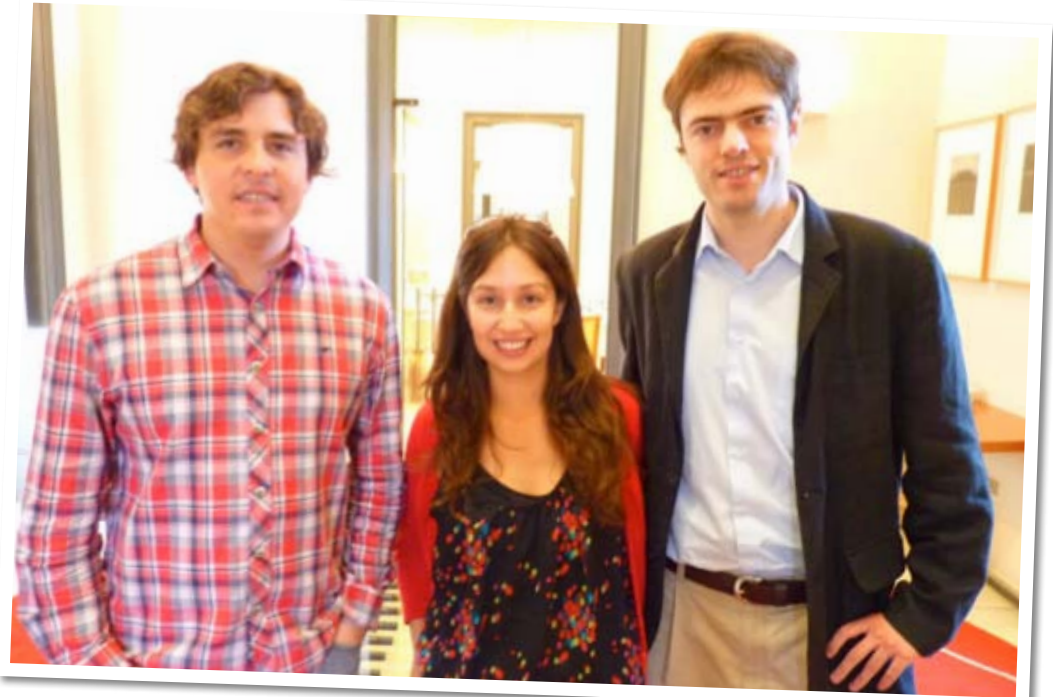
## ***Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon 2010***

Im Bukett Anklänge an rote Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, am Gaumen deutlich ausgeprägte Fruchtnoten bei dezenter Gerbstoffprägung mit Aromen von Sauerkirschen, roten Waldbeeren und roten Johannisbeeren, nachhaltig bei guter Struktur, rund und harmonisch. ++

## ***Don Melchor Cabernet Sauvignon 2009, Dreifach-Selektion bei der Lese***

Konzentrierte Frucht im Bukett mit Anklängen an Brombeeren, rote Waldbeeren und Kirschen, am Gaumen filigran strukturiert mit Noten von eingelegten Pflaumen und Kirschen mit dienender Restsüße, lang im Nachhall, ein hochfeiner eleganter Wein. ++

***Concha y Toro, Nueva Tajamar 481 Torre Norte, piso 15, Las Condes, Santiago, Chile. Weitere Informationen unter [angela.arrese@conchaytoro.cl](mailto:angela.arrese@conchaytoro.cl) und [www.conchaytoro.com](http://www.conchaytoro.com)***



***Juan Enrique Sabja (li.), Angela Arrese und Felipe Taladriz von Concha y Toro***  
(Foto: Romain Batya)

# Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 10)

## **Exquisites Feinschmecker-Restaurant mit Seeblick**

**Hotel Eden au Lac - Le Jardin d'Epices - in Echternach**



Fotos: Hotel Eden au Lac

*Von Liliane Turmes*

*Lukullische Vergnügen in Luxemburgs einzigem Fünf-Sterne-Ferienhotel können Gourmets und Bonvivants hoch über dem Abteistädtchen Echternach im Osten des Großherzogtums auskosten. Das Eden au Lac liegt auf einem bewaldeten Plateau am Ortseingang (aus Luxemburg-Stadt kommend). Die Stammkundschaft weiß nicht nur die ländliche Idylle, die Ruhe und die frische Luft sowie das beachtliche Wellness-Angebot zu schätzen. Seit 1982, dem Jahr der Eröffnung des Familienbetriebs, steht neben dem klassischen Restaurant der Gastronomie-Tempel „Le Jardin d'Epices“ für erlesenen Genuss.*



Kein anderes Restaurant im Osten Luxemburgs verfügt zudem über einen Speisesaal nebst umlaufender Terrasse mit einem schöneren Panorama-Blick. Der Nonneséi, ein zum direkten Erholungsgebiet der Stadt gehörender, vor Jahrzehnten angelegter See, das Sauertal und Echternach selbst mit seiner Abtei liegen den Gästen des Restaurants zu Füßen, der Blick reicht bis hoch hinauf ins Bitburger Land.

„Die Stammkundschaft kommt aus Belgien und den Niederlanden. In letzter Zeit haben wir auch mehr Gäste aus Deutschland“, sagt Garry Binsfeld, der Besitzer des Hauses. Der dynamische Gastronom leitet das Eden au Lac mit Geschick. Er ist mit Leib und Seele Hotelier und das bereits in der fünften Generation. Vor 150 Jahren erwarb sein Urahn das Areal.

Mit dem Beginn der diesjährigen Saison hat ein neues Küchen-Team Einzug im Eden au Lac gehalten. Nicolas Hehn heißt der ambitionierte Küchenchef. Der aus Lothringen stammende 28jährige hat im l'Arnsbourg in Baerenthal, bei Bernard Loiseau in Burgund und im Hôtel de la Citadelle in Metz gearbeitet, bevor er leitender Koch bei Thierry Duhr im Bouquet Garni in Luxemburg-Stadt wurde. Seit Anfang März ist er nun in Echternach.

„Mit Clémentine Callier, einer ausgebildeten Zuckerbäcker-Meisterin, die bei Troisgros in Roanne gelernt hat, und mit meinem Second Hugo Simoes haben mich wichtige Mitglieder meines früheren Teams hierhin begleitet, was die Arbeit angenehmer macht“, sagt Nicolas Hehn, der mit frischen Zutaten eine innovative Küche im französischen Stil auf die Teller zaubert. Bei Jean-Georges Klein in Lothringen (L'Arnsbourg) hat Hehn gelernt, japanische Nuancen in die klassische Küche Escoffiers einfließen zu lassen. Und den Gästen des Eden au Lac scheint der neue Stil Spaß zu machen.

Nachdem wir im hellen Speisesaal Platz genommen haben, trägt Maître d'Hôtel Nouredine Gharbi die Vorspeisen auf. Zum Duo von der Langustine mit Gartenkräutern und Gewürzen passte ein Jahrgangs-Crémant Poll-Fabaire Brut 2009, zur Entenleberballotine mit Ananas-Limetten-Chutney wurde ein Muscat de Beaufort de Venise von Delas gereicht.

Meeresfrüchte und Fisch in feiner Sauce sind beliebte Klassiker, und Nicolas Hehn wusste mit einem schmackhaften Schollenfilet à la Normande und einem zünftigen Kabeljau-Gratin nach Grenobler Art mit Kapern, kandierter Zitrone und knusprigen Croutons zu überzeugen. Zur Hauptspeise wählten wir einen Riesling Paradäis 2011 von der Genossenschaftskellerei Domaines de Vinsmo-selle aus Grevenmacher.

Bei den Desserts besticht eine delikate nuancierte Aromenvielfalt, egal, ob man sich für das Passionsfrucht-Soufflé, das Sorbet von Limetten und Vanille oder die Orangen-Mousse mit Krokant- Kruste entscheidet.

**Das Restaurant Le Jardin d'Epices im Hotel Eden au Lac, Oam Nonneséi in L- 6474 Echternach, ist täglich geöffnet und nicht nur den Hotelgästen zugänglich. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-728283 und auf [www.edenaulac.lu](http://www.edenaulac.lu)**

**Der Speisesaal mit der großen Terrasse im Hintergrund**

(Foto: Romain Batya)



**Nicolas Hehn mit Mitarbeitern der Küchenbrigade**

(Foto: Romain Batya)



**Schollenfilets mit Kräutern**



**Auszug aus der Speisekarte... und ein 2009er Muscat de Beaufort de Venise**

(Fotos: Romain Batya)



# Das Auto: Der CLS Shooting Brake 350 CDI von Mercedes-Benz

*Von Romain Batya*

Sport-Kombis der Luxusklasse kamen vor fünfzig Jahren groß in Mode, und derzeit erlebt die Gattung der Shooting Brake-Pkws eine Renaissance. Einen Meilenstein setzt der CLS Kombi.

Wir hatten kürzlich das Vergnügen einer Dienstfahrt mit dem CLS 350 CDI BlueEFFICIENCY Shooting Brake. Die Optik gefällt vorbehaltlos. Lange Motorhaube, niedriger Dachverlauf und kurzer Überhang am Heck sprechen für sich. Das luxuriöse Fahrzeug muss als Einstiegermodell in die Sechszylinder-Riege der CLS-Welt verstanden werden. Der 265 PS starke Sechszylinder-Selbstzünder hat ein maximales Nenndrehmoment von 620 Newtonmetern und bringt seine souveräne Leistung über die Hinterachse auf den Asphalt.

Serienmäßig mit einem 7-Gang-Automatikgetriebe über einen Wählhebel am Lenkrad ausgestattet, gleitet der 350 CDI geräuscharm über Boulevards und Landstraßen. Wer es noch bequemer angehen möchte, kann den Allradantrieb 4MATIC und die Luftfederung AIRMATIC als Optionen ordern. Das DIRECT-CONTROL-Fahrwerk indessen, ein selektives Dämpfungssystem mit automatischer Anpassung an die Fahrsituationen, gibt es ab Werk.

Jeder CLS ist mit einem integralen Sicherheitskonzept ausgestattet. Griffige Bremsen und eine optimale Ausleuchtung dank Bi-Xenon-Scheinwerfer und LED-Heckleuchten sind selbstverständlich. Akzente setzt der Innenraum des CLS. Neben einem luxuriösen Interieur mit jeglichem Komfort gibt es in der Option „Designo“ einen feinen Holzladeboden aus amerikanischem Kirschbaum. Das Volumen der Ladeluke beträgt knapp 600 Liter. Bei leicht vom Kofferraum aus umlegbarer Rückbank steigt die Nutzfläche auf 1550 Liter.

*Der Basispreis für den CLS 350 CDI BlueEFFICIENCY Shooting Brake liegt bei 63.350 Euro. Das abgebildete Testauto kostet mit den Sonderausstattungen rund 94.000 Euro. (Preise Luxemburg, Mai 2013)*







**WEINkenner im BLICKpunkt (Folge 3)**

## **Wenn Wein zur Berufung wird**

*Patrick Valette*

*Um sich den Traum zu erfüllen, einen der besten Rotweine Südamerikas herzustellen, verpflichtete der norwegische Großunternehmer Alexander Vik unter anderem einen Mann mit Talent, der seine Karriere als Weingutsberater in Frankreich und in Chile aufgebaut hat. Mit Viña VIK im chilenischen Millahue hat Patrick Valette inzwischen aus einer Berufung seine Lebensaufgabe gemacht. ►*

Patrick Valette ist in Chile geboren. Die Winzerfamilie mit Ländereien im Bordelais und im Maipo- Valley war es gewohnt, zwischen Gallien und der neuen Welt hin und her zu pendeln. 1966 wurde Patrick in Frankreich eingeschult und blieb während seiner Studienzeit auf Château Pavie, dem väterlichen Besitz in St. Emilion. Mit einem einjährigen Praktikum bei Mondavi in Kalifornien schloss Valette sein Weinbaustudium ab, arbeitete auf Pavie und begann mit seinen Beratungstätigkeiten, die er 1999 auf Südamerika ausweitete. Nach dem Tod seines Vaters im Jahr 2000 leitete er das Weingut El Principal in Pirque (Maipo Valley) bis 2004, als Alexander VIK ihm für sein riesiges Unterfangen begeistern konnte.

## **Herr Valette, wie kann man Bordeaux und Chile eigentlich unter einen Hut bringen?**

Was für viele schwierig erscheint, ist für mich kein Problem, da ich in Chile geboren bin und meine frühe Kindheit dort verbrachte. Ich stamme aus einer südfranzösischen Winzerfamilie, die ab 1892 in Chile Geschäfte tätigte. Mein Großvater begann mit dem Weinbau südlich von Santiago, mein Vater gründete El Principal in Pirque. Gleichzeitig besaßen wir aber das St. Emilion Grand Cru Château Pavie, unseren ursprünglichen Familiensitz.

## **Wann und wo haben Sie mit Ihrer Berater-Tätigkeit begonnen?**

Nach Kalifornien begann ich Weingüter in St. Emilion zu beraten und weitete die Tätigkeit auf Südfrankreich aus. Es ging um neue Arbeitsmethoden und die Herstellung hochwertiger Weine. Mit Casa Filgueira in Canelones/Uruguay begann das Consulting in Südamerika. Danach griffen Weingüter wie Chocalan, Santa Rita, Julio Bouchon, Tamayna, Terra Mater, Neyen de Apalta, Domus Aurea und nicht zuletzt Ricardo Rivadeneira von Los Maquis auf meine Kenntnisse zurück.

## **Wie sind Sie denn überhaupt auf Alexander VIK gekommen?**

Eigentlich ist Alexander VIK auf mich zugekommen, als er anfang, das geeignete Terroir in Südamerika zu suchen. Zuerst ging die Rede von Argentinien, wo wir auch nach Monaten nicht fündig wurden. Dann suchte ich in meiner zweiten Heimat, in Chile, und konzentrierte mich auch das Colchagua-Valley. Alexander VIK kannte die Gegend nicht, doch von der beachtlichen Bio-Diversität war er von vornherein begeistert.

## **Wann wurde das Unternehmen VIK eigentlich zum Hauptbestandteil Ihres Schaffens?**

Nachdem wir die Bodenbeschaffenheiten kennengelernt und den provisorischen Keller und die Lodge erbaut hatten, begannen wir mit dem Anlegen der Weingärten. Das dauerte zwei Jahre. Durch die schiere Größe – auf geographischer und finanzieller Ebene – wurde ich ständig gebraucht, obwohl wir ein solides Team von Spezialisten vor Ort hatten. Im März 2006 verlegte ich dann meinen ständigen Wohnsitz nach Chile.

## **Was ist das angepeilte Ziel von Viña VIK und wie sieht es der norwegische Eigentümer?**

Das Ziel von VIK ist es, einen der besten Rotweine Südamerikas zu produzieren, und nachdem wir nun die vierte Ernte in den Fässern haben, scheint das auch zu klappen, da der internationale Markt ab der zweiten Lese unseren Wein begehrte. Der norwegische Eigentümer steht hinter uns, obwohl er geduldiger sein muss, als er es am Anfang erwartet hatte.

## **Sie geben an, den ersten Holistic Vineyard Südamerikas zum Leben erweckt zu haben. Was versteht man darunter?**

Der griechische Mathematiker und Philosoph Aristoteles hat niedergeschrieben, dass „das Ganze größer ist als die Summe seiner Teile“. Bei Viña VIK ist es ähnlich, und sämtliche Anstrengungen fließen zusammen, um schlussendlich einen einzigen großen Wein zu machen. Das fängt beim optimalen Terroir an und geht über unermüdliches Verkosten der Cuvées bis hin zum Bau von Dorfschulen, zu einer medizinischen Betreuung unserer einheimischen Arbeiter und zum Landschaftsschutz der restlichen 3000 Hektar der Hazienda.

## **Kürzlich wurde die vierte Lese in Millahue mit Erfolg bewerkstelligt. Wie sind Sie mit der Entwicklung zufrieden?**

Die Cuvée von VIK ist jedes Jahr anders und spiegelt die klimatischen Verhältnisse und die Eigenarten des Terroirs wider. Beim 2010er wurden fünf Traubensorten in die Cuvée eingebracht, davon nur 3 % Syrah aber 56 % Cabernet Sauvignon. Dieses Jahr kann es anders sein, doch die Vielschichtigkeit der Aromen, die Eleganz und Stoffigkeit des Weins sind vorrangig.

## **Nächstes Jahr soll die Bodega mit Gravitationskeller und Top-Hotel eröffnet werden. Wie vereinbaren Sie beide Elemente?**

Wein-Tourismus spielt eine immer größere Rolle, und der Weinfreund, der unsere Cuvée kennt, hat auch den Drang und die Mittel, den Herstellungsort von VIK mit eigenen Augen zu sehen. Über die Jahre ist der künstliche See zu einem Vogelparadies gewachsen, ein Detail, das den Reiz der Landschaft noch anschaulicher macht.

## **Neben ihrem Hauptberuf sind Sie ja immer noch Winzer. Wie soll man sich das vorstellen?**

Nachdem wir Château Pavie verkauft hatten, hatte ich seinerzeit Château La Prade in den Côtes de Francs, der kleinsten Appellation des Bordelais, erworben. Und das Château de Rougerie, im Herzen der Region Entre-deux-Mers – ein ehemaliges Kloster aus dem 17. Jahrhundert – ist immer noch im Familienbesitz. Und Wein gibt es dort auch.

## **Wie sehen Sie die Zukunft für VIK und für den chilenischen Weinbau insgesamt?**

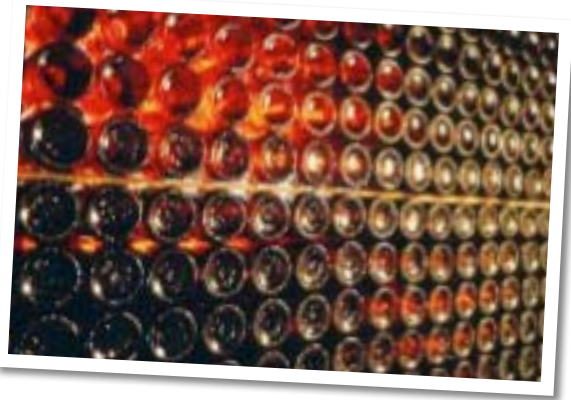
Was den Wein von VIK anbelangt, bin ich zuversichtlich. In der oberen Liga ist die Nachfrage höher als das Angebot. Das gilt nicht nur für die Bourgogne oder für Bordeaux. Was den Weinbau in Chile im allgemeinen angeht, so muss sich die Qualität auch bei den Basisweinen verbessern. Die Welt ist sehr präzise geworden. Wir müssen Qualität auf allen Ebenen bieten.

**(Das Interview mit Patrick Valette führte Romain Batya. Weitere Infos zum Weingut VIK siehe auch den Südamerika-Beitrag, Teil 1, in dieser Ausgabe von Vinalu.)**



# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

(Bildquelle: DWI)



## Wein- und Sektbestände gesunken

*Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, haben die Wein- und Sektbestände in Deutschland 2012 den niedrigsten Stand seit Jahren erreicht. So waren nach den Erhebungen des Statistischen Bundesamtes im Handel und bei den Erzeugern am 31. Juli 2012 nur noch 10,8 Mio. Hektoliter Wein und Sekt eingelagert.*

Die Beobachtung der einmal jährlich erhobenen Weinvorräte ist ein guter Indikator für die Entwicklung des deutschen Weinmarktes. Bereits 2011 waren die Bestände nach der sehr kleinen Weinernte aus 2010 von 12,7 Mio. auf 11 Mio. Hektoliter gesunken. Der weitere leichte Rückgang ist nahezu ausschließlich auf den Abbau von Sektbeständen zurückzuführen, die sich auf insgesamt 2,5 Mio. Hektoliter beliefen und zu über 90 Prozent in den Handelsunternehmen angesiedelt waren.

Die Erzeuger hatten 2012 noch 5,4 Mio. Hektoliter heimische Weine eingelagert. Zusammen mit den Beständen aus dem Handel wurden hierzulande im vergangenen Jahr 7,8 Mio. Hektoliter deutscher Wein und Sekt bevorratet, was über 75 Prozent einer mittleren deutschen Weinmosternte entspricht. Die Differenz zu dem Gesamtbestand von 10,8 Mio. Hektolitern in Höhe von drei Mio. Hektolitern stammt aus dem Ausland. Diese Menge ist für den Ausgleich üblicher Marktschwankungen als ausreichend anzusehen. Weitere Infos unter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de).



## A 20 ans VINEA des vins suisses se réinvente

Il y a 20 ans, VINEA initiait une révolution dans le monde viti-vinicole : rassembler, côte à côte dans la rue, des producteurs de vin. La manifestation gagnait un double pari. Elle présentait pour la 1ère fois des vins en plein air au cœur d'une ville et fit se côtoyer des producteurs concurrents, jusque là peu enclins à partager. Le succès fut au rendez-vous imité depuis par de multiples présentations similaires dans diverses régions du pays. VINEA devait donc se réinventer afin de rester à l'avant-garde pour continuer sa mission au service de la vigne et du vin suisse. Un nouveau souffle animera l'édition du 20ème anniversaire du salon de Sierre.

La principale nouveauté consiste à un aménagement totalement repensé de la rue et des stands. On a ainsi créé deux espaces distincts:

- Un Espace Associations, sous la forme de grands chapiteaux couverts alliant vins et gastronomie. Ces espaces sont ouverts à des groupements régionaux ou autres associations tels que les vins de Schaffhouse, les Grands Crus, Clos Domaines et Châteaux, les vins de Genève etc. Aux plaisirs des crus, les visiteurs ajouteront les plaisirs des mets dans un heureux mariage gustatif. VINEA joue ainsi la carte de la gastronomie.
- Un Espace Encaveurs dans de grandes structures regroupant une dizaine de producteurs. De quoi offrir un espace individuel et assurer des rencontres plus personnalisées entre visiteurs et encaveurs. Autre innovation: Ces pavillons seront couverts et donc à l'abri des caprices de la météo. VINEA offrira donc une toute nouvelle image afin de rencontrer les intérêts des exposants et du public. François Murisier, président de l'association VINEA: «Dans la période difficile que traverse le monde viti-vinicole, la nécessité de promouvoir nos vins est décuplée. VINEA souhaite être l'un des maillons de la chaîne qui permet aux encaveurs de mieux faire connaître et apprécier leurs vins.»

Le Salon VINEA des vins suisses édition 2013 aura lieu du 6 au 8 septembre 2013 au centre de la ville de Sierre, entrée du salon devant la gare de Sierre. Contact pour renseignements complémentaires: [info@vinea.ch](mailto:info@vinea.ch) et [www.vinea.ch](http://www.vinea.ch).

Der Abstecher (Folge 8)

# Schlemmen und Schlummern im Elbling-Land

Wein-Restaurant „Culinarium“ und Gästehaus „Schlafgut“ in Nittel

*Von Liliane Turmes*

*Walter Curman, der Küchenchef und Mitinhaber des Restaurants „Culinarium“, stammt aus der Steiermark. Steirische Spezialitäten und Ingredienzien finden durchaus den Weg auf die Speisekarte des Hauses. Anstelle von Schilcher gibt es zu den kulinarischen Köstlichkeiten jedoch Elbling. Nittel ist die Hochburg für den ältesten Weißwein der Region an der Obermosel.*



Die Inhaber  
Carina und  
Walter  
Curman-  
Dostert

....und der  
Speisesaal im  
„Culinarium“  
(Fotos:  
Romain Batva)







***Duett von Heilbutt und Kaisergranat mit Gnocchi***



***Nittel ist die Hochburg des deutschen Elblings***  
(Fotos: Romain Batya)



***Kabeljaufilet, auf der Haut gebraten, die herzhafte Mannebacher Käseplatte Und ein roter Elblingsekt von Dostert***  
(Fotos: Romain Batya)



Seit sechs Jahren gibt es das „Restaurant im kleinen Stil“ von Winzermeisterin Carina Dostert – sie ist zur Jahrtausendwende die deutsche Weinkönigin gewesen – und ihrem Ehemann Walter Curman. Der gebürtige Österreicher hat Talent und Fantasie, das sieht man an der beeindruckenden Speisekarte im „Culinarium“. Wer ohne Anmeldung die Curman'schen Kreationen genießen will, hat immer häufiger das Nachsehen, denn die Teller mit den kulinarischen Genüssen ziehen immer mehr Gourmets an. „Bevor ich nach Nittel kam, habe ich fünf Jahre die Kochschule von Johann Lafer in Stromberg geleitet. Schaukochen und Foodstyling gehörten zu meinem Alltag. Schön angerichtete Teller sind eine Augenweide für jeden Feinschmecker“, sagt der 41jährige Koch, dem bereits 1996 in seiner Heimat der Titel des jüngsten Küchenmeisters des Landes verliehen wurde.

Als Tagesempfehlung gibt es beispielsweise das 3erlei vom Lachs, das 2erlei vom Zander, und auch Ente ist als schmackhafte Entenbrust auf Rotkohl oder feine Entenpraline auf Selleriecreme und Erbsenkresse zu haben. Im Mai sind Gerichte mit Spargeln und Morcheln Trend. Auch Fischgerichte wie der Heilbutt auf der Haut gebraten oder Kaisergranat mit Gnocchi und Senf-Schaum sind beliebt.

Zu den Klassikern des Hauses gehören die Elblingschaumsuppe, der Mannebacher Käse mit Feigensenf und das deftige Winzersteak mit Bratkartoffeln. Tafelspitzsülze mit Senf- Kräutervinaigrette, echtes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilien-Kartoffeln und Salat mit Kürbiskernöl sind Reminiszenzen an die Alpenrepublik, derweil das saftige Rumpsteak vom Angus- Rind oder das geräucherte Lachsfilet im Noriblatt von der Liebe zur Region und dem Hauch von Exotik zeugen, die ein guter Koch miteinander zu verbinden vermag.

Dass Blauer Wildbacher oder Schilcher in Nittel einst einem kernigen Elbling oder einem süffigen Weißburgunder Platz machen könnte, ist nicht völlig auszuschließen. Carina Curman berät die Gäste gern bei der Auswahl des passenden Weins, und ein Elbling sollte es auch dann schon sein, denn der angegliederte Familienbetrieb Matthias Dostert aus Nittel ist eine Ikone, wenn es um die Sorte geht. Ein trockener Nitteler Leiterchen oder ein mineralischer Rochusfels 2011 sind denn auch die idealen Begleiter zu der qualitativ sehr hochwertigen Küche.

Zum Restaurant „Culinarium“ gehört auch das nur einige Meter entfernte Gästehaus „Schlafgut“, wenn es darum gehen sollte, länger im Land des fruchtigfrischen Elbling zu verweilen.

***Das Restaurant „Culinarium“ ist donnerstags bis sonntags jeweils ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen unter der Telefonnummer 0049-658491450. Urlaub auf dem Weingut ist möglich, Zimmer gibt es im Winzerhaus, oder im „Schlafgut“, dem angegliederten Gästehaus. Weitere Infos unter [www.culinarium-nittel.de](http://www.culinarium-nittel.de) sowie unter [www.weingutdostert.de](http://www.weingutdostert.de)***

# Das Auto: Der neue Honda Civic 1.6 i-Dtec

*Von Romain Batya*

*Mit dem neuen Civic 1.6 i-Dtec-Diesel, der in Swindon bei London gefertigt wird, hat der japanische Autokonstrukteur Honda einen Treffer gelandet. Das Auto stellt einen optimalen Kompromiss zwischen Agilität, Effizienz und Alltagstauglichkeit dar.*

Im täglichen Einsatz zeigt sich, dass der Civic viel Platz für vier Erwachsene bietet. Obwohl die Kopffreiheit für Großgewachsene auf allen Plätzen beachtlich ist, sind längere Reisen zu Fünft für die Person recht anstrengend, die mittig zwischen den beiden Fahrgästen in der zweiten Reihe Platz nimmt. Der Kofferraum bietet genug Volumen für Reisegepäck jeder Art, und im doppelten Boden können Aktenkoffer, Laptops und Handtaschen blickdicht verstaut werden. Eine Kritik betreffend die eventuell etwas zu hohe Ladekante der Ladeluke erübrigt sich, der Civic ist ja nicht als Lastesel fürs Grobe gedacht. Griffe am inneren Rahmen des Hatchback-Fensters auf beiden Seiten sind praktisch zum Schließen des Kofferraums. Man bekommt keine schmutzigen Finger und muss gestehen, dass Rechtshänder bei Honda nicht bevorzugt werden. Mit seinem kleinen 1,6-Liter-Diesel mit lockeren 120 PS bietet der Civic ein erstaunlich agiles Fahrverhalten. Dank minutöser Verbesserung der Vorderachse ist gute Kurventauglichkeit an der Tagesordnung. Sportliche Zeitgenossen haben ihre Freude an der nervösen Fahrdynamik des Japaners. Eine sehr direkte Lenkung und eine relativ harte Federung ab Werk tragen dazu bei.

Honda wirbt beim neuen Civic mit einem Verbrauch von 3,6 Litern Diesel auf hundert Kilometern. Die Aussage klingt gut, ist jedoch etwas befremdend. Auch bei sehr moderater Fahrweise und der Nutzung des Eco-Assist-Knopfes, der die Start-Stopp-Fahrweise einläutet, lag unser Verbrauch bei nicht weniger als 4,7 Liter Diesel. Beachtet man die hohe Agilität und das erstaunliche Spurtverhalten des Honda Civic muss dennoch von einem sparsamen Motor gesprochen werden. Fünf Liter Kraftstoff sind für ein recht sportliches Auto mit einem dermaßen großen Innenraum eine ordentliche Leistung.

*In Luxemburg liegt der Preis des neuen Honda Civic 1.6 i-Dtec bei 19.475 Euro TTC (Stand Mai 2013)*



(Foto: Romain Batya)



# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



## Weinkellereien fordern mehr Mut bei Rahmenbedingungen

Bei der Intervitis in Stuttgart hat der Bundesverband der Deutschen Weinkellereien und des Weinfachhandels e. V. mehr Mut und Entschlossenheit bei der zukünftigen Positionierung deutscher Weine im internationalen Markt gefordert. Peter Rotthaus, der Geschäftsführer des Verbandes: „Es kann doch nicht sein, dass wir uns mit selbst auferlegten

Vermarktungshemmnissen im Markt ständig ein Bein stellen. Es wird Zeit, auch einmal etwas für die weinvermarktenden Betriebe in Deutschland zu tun und nicht nur alles auf die Erzeuger auszurichten.“ Konkret fordert die Vertretung der deutschen Weinkellereien bei der anstehenden Diskussion durch die von der EU-Kommission angestrebte Etablierung einer Weinkategorie „Rebsortenwein“ Unterstützung und nicht wieder nationale Einschränkungen. Der Bundesverband sieht sich im Kampf um die Regalplätze in Handel und Discount durch die teils restriktiven nationalen Regelungen gegenüber anderen Anbietern aus der EU oder Drittländern benachteiligt. In diesem Zusammenhang ist der Verband auch gegen die Fortführung des aktuellen Pflanzrechtssystems und unterstützt grundsätzlich den im Raume stehenden Kompromiss zum Anbaustopp in Form eines Autorisierungssystems, wobei nationale Einschränkungsmöglichkeiten weitgehend abgelehnt werden. Weitere Infos unter [info@bundesverband-weinkellereien.de](mailto:info@bundesverband-weinkellereien.de).

wm

## Der Ökoweinbau wird immer bedeutender

Die ökologisch bewirtschaftete Rebfläche entwickelt sich hierzulande und auch international mit Dynamik. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf der Datenbasis des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) bekannt gab, wuchs die weltweite Ökorebfläche von 2004 bis 2011 um 172.000 Hektar auf 256.000 Hektar an.

Das entspricht einem Anstieg von 197 % innerhalb von nur sieben Jahren beziehungsweise einer mittleren Steigerung von 28 % pro Jahr. In diesen Zahlen sind auch die Flächen enthalten, die sich noch in der dreijährigen Umstellungsphase vom konventionellen zum ökologischen Weinbau befinden.

In Deutschland weist der Ökoweinbau für diesen Zeitraum ebenfalls ein deutliches Plus von 176 % auf. Mit 6.900 Hektar wurden 2011 bereits rund 7 % der hiesigen Rebfläche ökologisch bewirtschaftet.

Damit liegt Deutschland deutlich über dem Anteil von 3,4 %, den der ökologische Weinbau an der weltweiten Gesamtrebfläche von rund 7,5 Millionen Hektar ausmacht. Für die kommenden Jahre geht DWI-Geschäftsführerin Monika Reule von einem weiteren Wachstum des deutschen Ökoweinbaus aus.

Nach den aktuellen FiBL-Angaben liegt Spanien mit 79.000 Hektar und einem Anteil von 30 Prozent an der globalen Ökorebfläche weltweit gesehen auf Platz 1, gefolgt von Frankreich und Italien. Deutschland nimmt hinter den USA und der Türkei den sechsten Rang ein, wobei die türkischen Reben nahezu ausschließlich für die Tafeltrauben- und Rosinenproduktion genutzt werden. Weitere Infos unter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

wm



# Vinalu-Spezialreportagen

Thailand

## Die Hua Hin Hills Winery

*Von Wilfried Moselt*



*Es gibt wohl kein Land auf der Welt, das so ausgiebig „durchgeflaggt“ ist wie Thailand. In der Regel ist jede Straße mit der Nationalfahne geschmückt, und ein Unternehmen, das auf sich hält, wird nicht versäumen, das Anwesen dementsprechend auszustaffieren. Man ist indes geneigt anzunehmen, dass es nicht als Ausdruck eines überzogenen nationalistischen Denkens zu interpretieren ist, sondern mit der Liebe der Thais zu ihrer Heimat und mit ihrer tiefen Verehrung für das thailändische Königshaus zu tun hat.  
(Foto: Romain Batya)*

*„Hua Hin Hills“-Weinberge  
(Foto: Romain Batya)*



Zum Weinbergsbesitz der Hua Hin Hills Winery gehört das Monsoon Valley, die bedeutendste Lage des Weinguts, die vor nunmehr zehn Jahren angepflanzt wurde und auf einem ehemaligen Elefantenpferch angesiedelt ist, wo einstmal wilde Elefanten gezähmt und ausgebildet wurden. Heute wachsen hier auf lehmig-sandigen und schieferhaltigen Untergründen, unterstützt von einer segensreichen Meeresbrise, international renommierte Rebsorten – und nicht zuletzt neuerdings auch eine Neuzüchtung aus Deutschland.

Er kommt aus Deutschland und schickt sich an, die Weinwelt zu erobern ... der Dornfelder. Die inzwischen in Deutschland sehr gut etablierte Rebsorte, die im größten deutschen Weinbaugebiet Rheinhessen mit einem Anteil von knapp 13 % an der Gesamtrebfläche nach Müller-Thurgau und Riesling im Rebsortenspiegel an dritter Stelle steht, ist eine Neuzüchtung aus Helfensteiner x Heroldrebe aus dem Jahr 1955, die von August Herold an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg realisiert wurde. Noch vor rund 20 Jahren lediglich als Deckwein zum Verschneiden mit farbschwachen Rotweinen eingestuft, gilt der Dornfelder heute als absolut eigenständige Rotweinrebsorte, die wie keine andere Neuzüchtung in Deutschland einen auch nur annähernd vergleichbaren Aufstieg erfahren hat. Sie ist nach dem Weinbauexperten Imanuel Dornfeld, dem Gründer der Weinbau-schule in Weinsberg, benannt. Wie man sieht, hat der Dornfelder mittlerweile also auch in Thailand Fuß gefasst.

Das Mystische hat in Thailand von jeher Konjunktur, auch was das Geheimnis des Monsoon-Tals betrifft. Hier nun eine Darstellung in englischer Sprache zum Thema „Secret of the Monsoon Valley“:



***Eine Dornfelder-Anlage in Thailand  
und der Autor des Beitrags***  
(Foto: Romain Batya)



*In Thailand, we believe that our fields, rivers, and mountains are shared with the spirit world, whose inhabitants live with us and protect us. The land of Monsoon Valley is no exception. The mystical and sacred Naga, the symbol of abundance, is believed to protect the hills, valleys, and vineyards of the Hua Hin Hills region. Indeed, the aromatic and distinctly Thai wines we produce from international grape varieties are the result of skill and passion, but also the benevolence of the land. From the loamy sand and slate to the balmy ocean breeze and the surrounding hills, the watchful presence of the Naga ensures the quality of our award-winning wines.*

# Verkostungsnotizen

## **Brut Blanc de Blancs 2011**

(Alkohol 12,5 Vol.-%)

*Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Äpfel und Agrumen mit nussigen Nuancen,verhalten mineralisch am Gaumen mit dezenter Zartbitternote, lebendig, ordentlich. +*

## **Extra Sec Rosé 2012**

(Alkohol 13 Vol.-%)

*Ausgeprägte Erdbeernoten im Bukett, am Gaumen Brombeeren und Bonbon anglais, ein süffiger Rosé mit mandelartigen Aromen im Nachhall. O+*

## **Chenin Blanc 2012 Mediem Sweet**

(Alkohol 9 Vol.-%)

*Im Bukett Anklänge an Äpfel und Oliven, am Gaumen ausgeprägte Honignoten, würzig, cremig, vollmundig, ein nachhaltiger feinherber „Thailänder“. +*

## **Colombard (premium range) 2012**

(Alkohol 12,5 Vol.-%)

*Im Bukett etwas dumpf, am Gaumen rustikal, nicht wirklich überzeugend. O*

## **Cuvée de Siam Blanc**

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

*Dichtes Bukett mit Wildhonignoten und Nuancen von Vanille, am Gaumen Anklänge an Ananas, Mandeln und Grapefruit mit Zartbitteraromen im Nachhall. +*

## **White Shiraz (premium range) 2012**

(Alkohol 12,5 Vol.-%)

*Ausgeprägte Fruchtaromen im Bukett mit Anklängen an Brombeeren und Erdbeeren, am Gaumen Noten von Erdbeeren, Limetten und Grapefruit, im Nachhall Zartbittertöne. +*

## **Cuvée de Siam Rouge 2010**

(Alkohol 14 Vol.-%)

*In der Nase Noten von eingelegten Pflaumen, Menthol und Unterholz, am Gaumen schwarzer Pfeffer, Schokolade, Schattenmorellen und Kaffee, erinnert an einen Gigondas aus Frankreich. +*

**Hua Hin Hills Winery, 1 Moo 9, Baan Khork Chang Pattana. Nong Plup, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77110. Weitere Informationen unter [info@siamwinery.com](mailto:info@siamwinery.com) und [www.monsoonvalleywine.com](http://www.monsoonvalleywine.com) bzw. [www.huahinhillsvineyard.com](http://www.huahinhillsvineyard.com).**

### **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

*Gruppenbild mit Dornfelder*



*... und Gruppenbild mit Elefant*

*... und mit Hanna Oberauer, der Marketing-Managerin des Weinguts (li.), dem thailändischen Fahrer Tom und den Vinalu- Redakteuren Wilfried Moselt und Liliane Turmes. Auf dem Bild rechts fehlt Tom, dafür sitzt der Mahut (ostindische Bezeichnung für den Elefantenführer) obenauf, der Besucher der Hua Hin Hills Winery gerne in der Gondel auf dem Elefantenrücken durch die Weinberge schaukelt. (Fotos: Romain Batya)*





# AWC Vienna zeichnet Domaine Charles Decker aus

Die jährlich stattfindende, von der OIV offiziell anerkannte Weinbewertung „Austrian Wine Challenge“ in Wien, kurz AWC Vienna genannt, ist der wohl bedeutendste Weinpreis der Welt. Die Verkostung 2012 fand in Klosterneuburg im Bezirk Wien-Umgebung statt, 11514 Weine aus 37 Ländern wurden geprüft. Am 28. Oktober 2012 wurden im Wiener Rathaus die Resultate verkündet.

Als einziger Luxemburger Winzerbetrieb ist das Weingut Charles Decker aus Remerschen (südlicher Teil der Luxemburger Mosel) mit der Klassifizierung „3 Sterne“ ausgezeichnet worden. Obwohl der AWC Vienna dieses Jahr bereits sein zehnjähriges Bestehen feiert, hat bisher kein anderes Luxemburger Weingut eine solch hohe Auszeichnung erhalten.

Insgesamt hatten bei der Ausgabe 2012 der AWC Vienna 1760 Weingüter aus der ganzen Welt teilgenommen, nur 47 davon wurden mit drei Sternen ausgezeichnet. Die hohe Anerkennung kommt nur Betrieben zuteil, von denen mindestens sechs ihrer angestellten Weine eine Goldmedaille bekommen haben (91 von 100 Punkten auf dem Bewertungsbogen). Da AWC Vienna kein „Großes Gold“ vergibt, ist Gold die maximale Anerkennung in Wien.

Das vorweg hat Winzermeister Charles Decker, der auch Weinbau-Ingenieur und diplomierter Önologe ist, vier Silbermedaillen (87 bis 89,9 Punkte) und sieben Gütesiegel (84 bis 86,9 Punkte) für weitere Weine bekommen. Die Auflistung der Weine finden Sie untenstehend. Decker ist seit Jahren für gehaltvolle Weine in Luxemburg bekannt. Er gehört zu den führenden Winzern, wenn es um edelsüße Raritäten wie Strohwein und Eiswein geht.



*Goldmedaillen für  
die Grauburgunder*



*und für die Eisweine*



*Siegerweine von  
Charles Decker*

PR

## Die Gewinnerweine von Charles Decker

### **GOLDMEDAILLEN**

Pinot Gris Wintrange Felsberg 2009  
Pinot Gris Remerschen Kreitzberg Vendanges Tardives 2009  
Gewürztraminer Remerschen Kreitzberg, Vin de Paille / Strohwein 2009  
Pinot Blanc Remerschen Kreitzberg, Vin de Glace / Eiswein 2009  
Pinot Gris Remerschen Kreitzberg, Vin de Glace / Eiswein 2009  
Pinot Gris Remerschen Kreitzberg, Vin de Paille / Strohwein 2007

### **SILBERMEDAILLEN**

Chardonnay Remerschen Kreitzberg 2009  
Remerschen Remerschen Kreitzberg 2009  
Remerschen Remerschen Rodenberg 2009  
Remerschen Remerschen Kreitzberg, Cuvée des Flics 2009

### **GÜTESIEGEL**

Pinot Gris Remerschen Kreitzberg 2009  
Pinot Gris Remerschen Kreitzberg 2010  
Riesling Wintrange Felsberg 2008  
Pinot Noir rouge Remerschen Kreitzberg 2009  
Pinot Noir, Blanc de noirs 2009  
Pinot Gris Remerschen Kreitzberg, Vin de Paille / Strohwein 2009  
Crémant Brut Pinot Noir, Blanc de noirs 2009

*Anfragen & Details zu den Weinen unter der  
Telefonnummer 00352-23609510 und via [deckerch@pt.lu](mailto:deckerch@pt.lu)*

# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



(Foto: Moselland-touristik GmbH)

## Autofreier Raderlebnistag „Happy Mosel“ am 26. Mai 2013

Die „Glückliche Mosel“ sorgt für Hochgefühle beim sommerlichen Erlebnistag, der immer am ersten Sonntag nach Pfingsten stattfindet. Beim Radvergnügen auf 85 Kilometern zwischen Pünderich und Winnigen lässt sich die Mosellandschaft intensiv und völlig unbeschwert von motorisierten Einflüssen erfahren. Neu ist der jährliche Wechsel zwischen den Streckenabschnitten Schweich und Reil (81 km; gerade Jahreszahl) und Pünderich und Winnigen (85 km; ungerade Jahreszahl).

Der offizielle Startschuss fällt um 11 Uhr auf der zentralen Eröffnungsfeier in der Stadt Cochem. Dann verwandeln sich die Bundesstraßen von 11 bis 18 Uhr in ein Volksfest mit viel Freiraum zum Radeln oder Inline-Skaten. Jeder findet hier das eigene Tempo, ob mit dem Rennrad oder gemütlich und familientauglich mit Buggy am Hollandrad. Bühnenreife Live-Musik, moseltypische Delikatessen, Spaß und Spiel für Kinder und kompetente Pannenhilfen machen die Zwischenstopps in den Städten und Dörfern entlang der Strecke zum Radler-Höhepunkt des Jahres. Trotz der Straßensperrung sind alle Orte entlang der Strecke mit dem Auto zu erreichen. Um die Zufahrtswege zum Erlebnistag zu entlasten, werden die Besucher gebeten, nach Möglichkeit das Angebot des öffentlichen Nahverkehrs zu nutzen. Weitere Infos unter [www.happy-mosel.com](http://www.happy-mosel.com) und [info@mosellandtouristik.de](mailto:info@mosellandtouristik.de). **wm**



## Gold für den Winzer- keller Auggener Schäf

Zum wiederholten Male konnte ein Chardonnay aus Auggen bei der internationalen Verkostung Chardonnay du Monde in Frankreich die Goldmedaille erringen. Bereits zum 20. Mal wurde der Wettbewerb „Chardonnay du Monde“ in Frankreich durchgeführt. 872 Weine aus 42 Ländern wurden zum Wettbewerb angemeldet. Dabei wurde 58-mal Gold, 183 mal Silber und 50 mal Bronze vergeben. Unter den Medallienträgern waren 4 deutsche Gewinner, unter denen der Winzerkeller Auggener Schäf mit Gold bedacht wurde. Die höchste Auszeichnung erhielt der 2011er Chardonnay Spätlese trocken aus dem Barrique. Zugleich wurde für die Auggener Winzer ein zweiter Auggener Chardonnay, eine 2011er Beerenauslese mit einer Silbermedaille bedacht. In den vergangenen Jahren belegte der Auggener Winzerkeller mit seinen Premium-Weinen bereits mehrfach vordere Platzierungen in diesem Wettbewerb der weltweit besten Chardonnays. Kellermeister Andreas Philipp kann sich mit seinem Team und den Winzern freuen, dass die Qualitätsbemühungen auch auf internationalem Parkett Früchte tragen. **ds**

## Die Rheinfront mit einem unkonventionellen Konzept auf der ProWein

Klassische Weine vom Rhein, ein Standkonzept, das neugierig machte und dazu viele begeisterte Standbesucher – so lässt sich der erste ProWein-Auftritt der Winzergruppe Rheinfront zusammenfassen. Die Standrückwand wurde über die Messtage in die Rheinfront verwandelt. Rhein, Kirchen, Dom, Weinberge und Landschaft- Alles fand mit Kreide seinen Weg an die Wand. Dazu hatten die drei Weingüter Gunther Hiestand aus Gunterblum, Armin Lamberth aus Ludwigshöhe, vertreten durch Carsten und Nicole Lamberth, und G. A. Schneider aus Nierstein, vertreten durch Ursula Müller, ihre Rhein-Weine im Gepäck. Einen Blick in den Rheinfront-Stand gibt es im Zeitraffer-Film auf [www.rheinfront.com](http://www.rheinfront.com) oder [www.frauzet.de](http://www.frauzet.de). **wm**



Belletristik

# Geständnisse

Roman

*Von Wilfried Moselt*

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

*Verlag Shaker Media, ISBN 978-3-86858-483-7, 294 Seiten, 15,90 EUR, Deutsch, Paperback, 14,8 x 21 cm. Zu beziehen über den Verlag oder über den Autor unter [moselt@t-online.de](mailto:moselt@t-online.de)*

