



Picture by Steve Eastwood

- 02 Easy Wines X
- 05 Uruguay – ein Weinland plant für die Märkte in Europa (Teil 2)
- 15 Chile – ein Weinland, das weltweit Anerkennung genießt (Teil 2)
- 28 Akte VIP (Folge 11)
- 38 Concours des Crémants in Luxemburg
- 40 Vinalu-Ticker Die Reben blühen
- 40 Vinalu-Ticker Rheinhessens Beste Schoppen
- 41 Vinalu-Ticker VDP Kalender
- 41 Vinalu-Ticker Pflanzenschutz durch Schädlingsverwirrung
- 42 Der Abstecher (Folge 9)
- 48 Strasbourg Grands Concours de Cépages Blancs
- 49 Vinalu-Ticker Deutscher Weinfonds
- 49 Vinalu-Ticker Video-Portal des Deutschen Weininstituts
- 50 Vorstellung Charta Schengen Weine
- 52 Eli's Prosecco
- 54 Vinalu-Ticker Wahl der Mosel-Weinkönigin
- 55 Impressum



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



Chefredaktion/Gestaltung
Rédacteur en chef
Chief Editor
Wilfried Moselt



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



Layout/Anzeigen
Layout/publicité
Layout/advertising
Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Hans Albers (ha),
Romain Batya (rb),
Wilfried Moselt (wm),
Liliane Turmes (lt),
Frieder Zimmermann (fz)

Easy Wines X

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 X und in den nächsten Folgen neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine (wie in den Ausgaben 10, 11, 12 und 13 von Vinalu) um die weitere Vorstellung der Begriffe aus der Weinsprache gehen.

Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik handelt es sich (siehe Folge I) 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 Schaumweine kommen aus der norditalienischen Provinz Treviso vom Weingut Tenuta Torre Zecchei von Eli Spagnol in I-31049 Valdobbiadene, info@torrezecchei.it und www.torrezecchei.it. (Weitere Informationen zum Weingut siehe unter unserer Rubrik „Spezialreportagen – Eli's Prosecco“ in dieser Ausgabe)



Top Choice No. 1 und No. 2

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut D.O.C.G. (links)

(11,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 6,00 €)

(Aus 100 % Glera-Prosecco-Trauben) Im verhalten fruchtigen Bukett dropsige Noten mit Aromen von gelber Zitrone, leicht vegetabil, am Gaumen Anklänge an frisches Brot und Mandeln, lebendig mit harmonischem Süße-Säure-Spiel und mittellangem Abgang, angenehm zu trinken. +(+)

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry Millesimato (rechts)

(11,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 6,20 €)

(Aus 100 % Glera-Prosecco-Trauben) Im floral-fruchtigen Bukett Anklänge an gelbes Kernobst, am Gaumen mit feiner Perlage und Noten von Agrumen und sauren Kamellen bei merklicher Restsüße, süffig, nachhaltig. +

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

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

Begriffe aus der Weinsprache

(Folge X mit den Buchstaben N und O, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

Buchstabe N

Nachhaltigkeit Darunter versteht man die lange Wahrnehmung der Eigenschaften eines Weins wie Aroma und Geschmack nach dem Schlucken oder Ausspucken.

Nebbiolo Die Rotweinrebsorte stammt aus dem norditalienischen Piemont und bringt in der Regel großartige Weine hervor. Der Name leitet sich von Nebbia (= Nebel) ab und hängt wohl damit zusammen, dass die Weinberge in der Region zur Zeit der Lese der kleinbeerigen Trauben häufig von Nebel eingehüllt sind. Die Rebsorte wird bereits im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Ihre Ansprüche an Boden und Lage sind sehr hoch. Sie braucht kalkhaltige Unterlagen und möglichst steile, nach Süden und Südwesten ausgerichtete Hanglagen. Die Weine reifen langsam und benötigen Zeit, um ihr Potential voll zu entfalten. Zu den bekanntesten reinsortig ausgebauten Nebbiolo-Weinen zählen der Barolo und der Barbaresco, jeweils benannt nach den beiden im Piemont ansässigen kleinen Gemeinden (siehe auch Easy Wines II).



(Bildquelle: Wikipedia)

Nebukadnezar Das ist die Bezeichnung für eine Flasche mit dem zwanzigfachen Inhalt von Normalflaschen, also mit 15 Litern Inhalt.

Negroamaro Die rote Rebsorte Negroamaro, auch Negramaro genannt, ist vor allem in der süditalienischen Region Puglia (Apulien) zu Hause, wo sie seit Urzeiten angebaut wird und sehr gute, kräftige, fruchtbetonte Weine ergibt, die im Bukett und



am Gaumen an Cassis und Kirschen denken lassen. Aus Negroamaro und Malvasia Nera wird zudem eine Würzspezialität aus eingedicktem Traubenmost mit Namen Vincotto gewonnen.

(Bildquelle: Wikipedia)

Nero d'Avola Die rote Rebsorte (übersetzt: „Schwarzer aus Avola“) stammt wahrscheinlich aus Sizilien, wo sie auch „Principe Siciliano“ genannt wird. Es wird vermutet, dass die Ursprünge der Rebsorte in Griechenland liegen. Die Weine des Nero d'Avola werden häufig mit solchen aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah verschnitten, mittlerweile aber auch zunehmend reinsortig ausgebaut und lassen sich auch unvermählt (aus eigener Erfahrung zumal in Apulien hoch geschätzt) vorzüglich genießen.

(Bildquelle: Wikipedia)

Nervig Nervig ist ein Wein, wenn er mit einem angemessenen Säuregehalt und anderen guten Eigenschaften den Gaumen und die Papillen reizt.

Neuburger Der Sage nach soll die Rebe als „Strandgut“ am Ufer der Donau angeschwemmt und dort zuerst angepflanzt worden sein. Die weiße Rebsorte spielt heute in Österreich vor allem in der Thermenregion und mit Abstrichen auch im Burgenland eine beachtliche Rolle. Sie ist sehr empfindlich gegen strenge Winterfröste, neigt zum Verrieseln und ist anfällig für Botrytis, stellt dafür aber nur geringe Ansprüche an Boden und



(Bildquelle: Wikipedia)

Lage. Sie wächst auf schweren und kalkreichen ebenso wie auf sehr trockenen, schotterreichen, nährstoffarmen Böden. Die Trauben sind mittelgroß und dichtbeerig, die Beeren grüngelb, mittelgroß und sonnenseitig leicht bräunlich gesprenkelt. An bevorzugten Standorten entwickelt der Wein ein zartes Bukett mit Anklängen an Mandeln und Nüsse und präsentiert sich kraftvoll bei mittlerem Alkoholgehalt und milder Säureprägung (Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von W. Moselt)

Nobling Die weiße Rebsorte, die fast ausschließlich im Markgräflerland in Südbaden angebaut wird, ist eine Neuzüchtung aus den Rebsorten Gutedel und Silvaner, die im Jahr 1940 im staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg im Breisgau realisiert wurde. Die arbeitsaufwendige, wenig winterfrostresistente Rebe braucht ein feuchtwarmes Klima und bringt unter optimalen Bedingungen bei hohen Mostgewichten durchaus bemerkenswerte Weine mit ausgeprägten Fruchtaromen hervor, die an Pfirsiche und gelbe Pflaumen denken lassen.



(Bildquelle: Reben Sibbus)

Buchstabe O

Öchsle (Oechsle) Grad Öchsle bzw. Grad Oechsle (abgekürzt ° Öchsle bzw. ° Oechsle oder ° Oe) ist eine Maßeinheit für das Mostgewicht des Traubenmostes. Sie ist nach ihrem Erfinder, dem Pforzheimer Mechaniker Christian Ferdinand Öchsle (1774–1852), benannt. Das Mostgewicht gibt Auskunft über den Anteil des gelösten Zuckers im Traubenmost und basiert auf der Dichte (dem spezifischen Gewicht) des Mostes, also des unvergorenen Fruchtsaftes. Gemessen wird das Mostgewicht mit einer Mostwaage, die angibt, um wieviel Gramm pro Kubikzentimeter die Dichte des Mostes über der von Wasser liegt. Eine Dichte von 1,075 g/cm³ entspricht 75° Öchsle. Im allgemeinen liegt das Mostgewicht eines mittleren Jahrgangs in Deutschland zwischen 70 und 80° Öchsle. Eine Qualitätsaussage über den fertigen Wein ergibt sich allerdings nur sehr bedingt aus dem Öchslewert. Süße Trauben ergeben bei vollkommener Vergärung des Zuckers im Most zwar einen Wein mit besonders hohem Alkoholgehalt. Das ist aber durchaus nicht immer wünschenswert und sagt keineswegs etwas über die Qualität des

schließlich erzeugten Weins aus, denn der Geschmack und die Güte sind noch von vielen anderen Merkmalen wie etwa dem Säuregehalt, der Fruchtausprägung, der Struktur und anderen Faktoren abhängig. Für das Mostgewicht werden international unterschiedliche Einheiten verwendet, wobei Grad Öchsle in Deutschland, in Luxemburg und in der Schweiz zum Einsatz kommt, während im früheren Einflussbereich Österreichs, also in den Ländern des ehemaligen Österreich-Ungarn, und in Italien die Klosterneuburger Mostwaage (KMW), entwickelt von August Wilhelm Freiherr von Babo (gebräuchlich ist. In Frankreich und in Spanien 1827–1894), misst man in Grad Baumé nach dem französischen Chemiker Antoine Baumé (1728–1804), in englischsprachigen Ländern in Grad Balling nach dem böhmisch-österreichischen Chemiker Karel Joseph Napoleon Balling (1805–1868), der von 1866 bis zu seinem Ableben Rektor des Polytechnikums in Prag war. (Beispiele für Mostgewichte: Eine Dichte von 1,060 g/cm³ ergibt 60° Öchsle = 12,4° KMW = 8,2° Baumé = 14,7° Balling. Über den Daumen gepeilt, entsprechen 5° Öchsle ca. 1° KMW, knapp 1° Baumé oder etwas mehr als 1° Balling). Zur Bestimmung des Reifezustandes der Trauben und der ungefähren Ermittlung des Mostgewichtes bedient sich der Winzer im Weinberg in der Regel eines Refraktometers.

Oidium Oidium, der Echte Mehltau, ist eine durch eine Schlauchpilzart (*Uncinula necator* = Äscher oder Äscherich) hervorgerufene Rebkrankheit. Dabei werden die Blätter, Triebe und Blütenstände mit einem flauschigen, milchig-grauen Belag bedeckt, die Blätter vertrocknen und fallen ab und die Beeren trocknen ein. Die Krankheit kann u. a. mit schwefelhaltigen Fungiziden bekämpft werden. (Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von W. Moselt)

O. I. V. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (englisch: International Organisation of Vine and Wine, IOV, französisch: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, OIV), die durch das Abkommen vom 3. April 2001 (neu) geschaffen wurde, ist an die Stelle des Internationalen Amtes für Rebe und Wein getreten. Die OIV ist eine zwischenstaatliche internationale Organisation mit anerkannter wissenschaftlich-technischer Zuständigkeit in den Bereichen „Rebe, Wein, weinhaltiger Getränke, Tafeltrauben, Rosinen und anderer Reberzeugnisse“. Die Organisation vertritt die Interessen von rund 45 Mitgliedsstaaten.

Ölig Ein Wein, der sich „anschmiegsam“, „weich“ und „fettig“ gibt, mag diese Bezeichnung tragen.

Önologie Die Lehre vom Wein und vom Weinbau (altgriechisch *Oînos* = Wein) ist ein Studienbereich der Weinproduktion. Sie befasst sich mit dem gesamten Umfang der Weinbereitung. In einigen Ländern (so in Deutschland, Luxemburg, Frankreich, Österreich, Schweiz, Rumänien und Georgien) ist die Önologie ein Studienfach an einer Hochschule mit dem Abschluss Diplom-Ingenieur Weinbau und Önologie (heute auch Bachelor oder Master). Zum Aufgabenbereich eines Önologen gehören die Durchführung technologischer Forschung, die Mitarbeit in der Entwicklung von Materialien für die Technologie und die Ausrüstung von Kellereien und die Anlage und Pflege von Weinbergen, die Übernahme der Verantwortung für die Produktion von Traubensaft, Wein und Folgeprodukten aus Wein und die Sicherung ihrer Haltbarkeit, die Durchführung von Analysen (physikalische, chemische, mikrobiologische und organoleptische) und die Interpretation der Analysedaten etc., etc.

Opak Bei Rotweinen steht opak (= lichtundurchlässig) für einen tiefroten Wein. Das mag beeindrucken, sagt aber nicht unbedingt etwas über die Qualität des Weins aus.

Oxidation Die Oxidation zieht Veränderungen im Bukett, im Geschmack und auch in der Farbe des Weins durch Kontakt mit Luft nach sich. Oxidative Weine finden durchaus ihre Liebhaber, werden in unseren Tagen allerdings weniger geschätzt. Ein oxidativer Rotwein zeigt in der Farbe häufig eine Tendenz zu bräunlichen Reflexen, ein oxidativer Weißwein zu Orangegebl.

Optima Die weiße Rebsorte Optima (lateinisch: die Beste) ist eine Neuzüchtung aus Rieslaner x Müller-Thurgau. Die Kreuzung erfolgte durch Peter Morio und Prof. Bernhard Husfeld am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen in der Pfalz. Die Sorte ist auf dem Rückzug begriffen und belegt in Deutschland nur noch eine Rebfläche von insgesamt etwa 75 Hektar, und zwar in einigen Lagen im Weinbaugebiet Mosel, an der Nahe und vor allem in Rheinhessen (rund 35 Hektar).



(Bildquelle: DWT)

recht elegante Wein hat ein duftiges rieslingähnliches Bukett und erreicht zumeist Spätlesequalität. Nachteilig wirken sich die Anfälligkeit der Rebsorte gegen Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) und der eher geringe Ertrag aus.

Ortega Die Weißweinrebsorte Ortega ist eine Kreuzung aus Müller-Thurgau und Siegerrebe, die 1948 an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim von Dr. Hans Breider gezüchtet wurde, der sie dem spanischen Philosophen José Ortega y Gasset (1883–1955) widmete, woher denn auch der Name der Rebsorte herrührt. Das feinduftige Bukett und die ausgeprägte Aromatik prädestinieren die Ortogatrauben auch für eine Nutzung als Tafeltrauben. Die relativ säurearmen Weine sind vor allem in höheren Prädikatsbereichen bemerkenswert.



(Bildquelle: Wikipedia)

Von kleineren Beständen wird auch aus Österreich, Brasilien, Kanada, Ungarn, Südafrika und aus der Schweiz berichtet. Der gelbgrüne,

Vinalu-Spezialreportagen

Südamerika-Weinreise (Bericht in drei Folgen)

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

Uruguay – ein aufstrebendes Weinland plant für die europäischen Märkte (Teil 2)

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 erholende 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 República 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.



*La Perdiz ist ein landesweit bekanntes Restaurant in der Hauptstadt Montevideo
(Foto: Romain Batya)*

(In der letzten Ausgabe von **Vinalu** wurden die vier Weingüter Filgueira, Marichal, De Lucca und Carrau vorgestellt. In dieser Ausgabe folgen die Weingüter Narbona, Irurtia, Bouza und Castillo Viejo und in der nächsten Ausgabe dann die Weingüter Pisano, Juanicó, Garzón und La Ballena.) In the last issue of **Vinalu** we presented the four wineries Filgueira, Marichal, De Lucca and Carrau. In this issue follow the wineries Narbona, Irurtia, Bouza and Castillo Viejo and then in the next issue the wineries Pisano, Juanicó, Garzón and La Ballena.)

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 Narbona



Die Kellermeisterin von Narbona, Valeria Chiola, und ein Paradewein des Gutes (alle Fotos: Romain Batya)

Vitis vinifera Tannat



Die Tannattraupe in voller Blüte und ...



... unterwegs nach Camelo zum Weingut Narbona

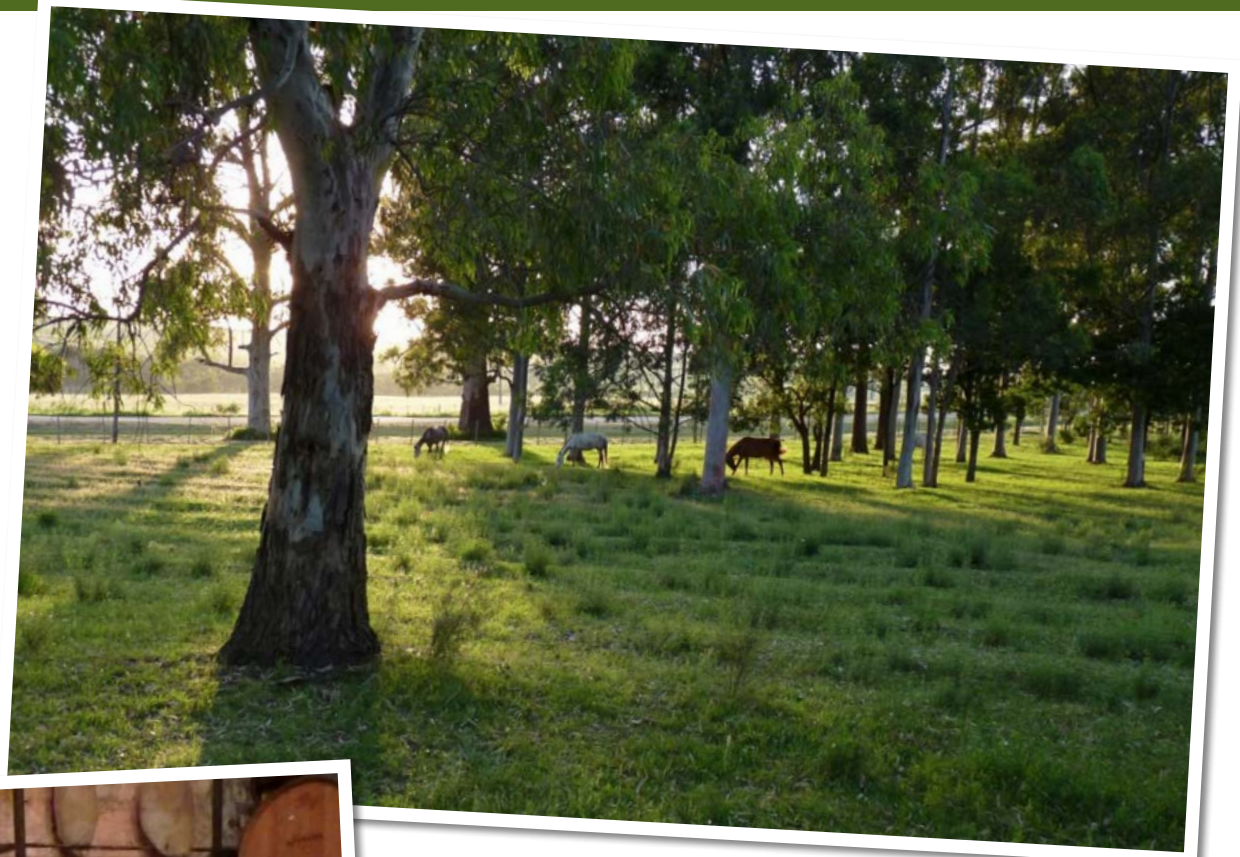
(Fotos: Romain Batya)

Auszüge aus einer wissenschaftlichen Studie (in englischer Sprache) 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) ... siehe Vinalu 13, Südamerika-Reise, Teil 1 (look up Vinalu 13, Südamerika-Reise, Teil 1).



Die Fahrt zum Weingut Narbona in Carmelo, einer Kleinstadt am Oberlauf des Río de la Plata, von wo auch regelmäßig Fähren ins gegenüberliegende Buenos Aires schippern, wurde einmal mehr zu einem munter-prächtigen Trip auf holpriger Piste. Daran gewöhnt man sich in Uruguay. Die 1909 gegründete Finca ist von 50 Hektar Land umgeben. 1990 erfolgte die Renovierung des Gebäudekomplexes, acht Jahre später wurden neue Rebanlagen gepflanzt. Im Jahre 2010 schließlich, nachdem der Erfolg der Weine gewissermaßen „verbucht“ war, wurde eine moderne Kellerei in den alten Räumlichkeiten installiert. Derzeit sind die Besitzer damit befasst, ein großes scheunenartiges Gebäude im alten Stil neben dem aktuellen Weinkeller zu errichten, der mittlerweile an seine Kapazitätsgrenzen stößt. Insgesamt werden bei Narbona jährlich 80.000 Liter Wein erzeugt, die Gesamtfläche der Weingärten beträgt 15 Hektar, von denen 13 Parzellen mit Tannat bestockt sind.

Narbona besitzt auch eine eigene Destillerie, in der aus den Traubenrückständen (Trestern) Grappa gebrannt wird, der hier Brandy heißt. Als Top-Wein der Bodega gilt der Tannat Luz de Luna, wobei der 2011er als erster Jahrgang anzusehen ist und somit im Hinblick auf die Reifeentwicklung dieses Tannat keine Aussage möglich ist.



Sonnenaufgang im Weingut Narbona mit grasenden Pferden



Verkostung im alten Keller der Bodega mit der Export-Managerin von Narbona Fabiana Bracco Bosca (links), Kellermeisterin Valeria Chiola (Mitte) und Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes

Die Verkostung fand im alten Keller der Bodega statt, wo auch Käse und Schinken reifen, was optisch recht pittoresk anmutete. Die zuständige Kellermeisterin vor Ort ist die junge Valeria Chiola, eine punktuelle Beratung wird durch den international renommierten Önologen Michel Rolland gewährleistet.

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Puerto Carmelo Sauvignon Blanc 2012

(Alkohol 12,5 Vol.-%)

Dezentes Sortenbukett mit Anklängen an Heu, Brennnesseln, weiße Melonen und Agrumen, recht rassige Struktur mit Noten von Limetten und Grapefruit am Gaumen, gut eingebundener Alkohol, im mittellangen Abgang Aromen von grünen Oliven und Artischocken. +



Puerto Carmelo Pinot Noir 2011

8 Monate im Barrique gereift (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Komplexe Fruchtnoten im Bukett mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Cassis, am Gaumen rund mit guter Fülle und dezenten Tannineinflüssen, die eine markante Gerbstoffnuance hervorbringen, im Abgang ausgeprägte Anklänge an Sauerkirschen, rote Johannisbeeren und Mandeln, lang im Nachhall. ++

Tannat Luz de Luna 2011

6 Monate im Barrique gereift (siehe große Abbildung weiter oben) (Alkohol 14 Vol.-%)

Im Bukett Anklänge an eingelegte Pflaumen und rote Paprika, Cassis und Himbeere, am Gaumen filigran strukturiert bei rassischer Statur mit Aromen von Brombeeren, Schokolade und Kräutern der Provence, harmonisch mit langem Abgang. Ein sehr guter Vertreter der Rebsorte. ++

Tannat Roble 2010

(Alkohol 14,5 Vol.-%)

Im Bukett ein Restsüßeschwänzchen mit dichten Anklängen an rote Beeren, getrocknete Sommerblumen und Schokolade, am Gaumen recht holzgeprägt, insgesamt ein gefälliger Tannat-Typ mit dezenter Restsüße und üppigen Fruchtaromen, der zweifellos viele Liebhaber findet. +

***Bodega Finca Narbona, Ruta 21 km 268 in 71100 Puerto Carmelo /Colonia , Uruguay.
Weitere Infos unter www.narbona.com.uy und über info@narbona.com.uy.***

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 Irurtia



Die Bodegas Familia Irurtia

(Foto: Romain Batya)



*Die Vinalu-Redaktion
beim Verkosten ...*

*... und eine
Riesenflasche auf
dem Anwesen von
Irurtia*



Die Geschichte von Irurtia geht auf den baskischen Einwanderer Don Lorenzo Irurtia zurück, der um die Mitte des 19. Jahrhunderts aus dem spanischen Baskenland nach Carmelo ausgewandert war. Neben einer Farm und etwas Weinbau betrieb Lorenzo Irurtia auch einen Steinbruch, wo Granit behauen wurde. 1913 erlebte Irurtia die erste Weinlese. 1954 übernahm der Sohn Dante Irurtia die Geschicke des Familienunternehmens. Er war in der Folge nicht nur an 56 Weinlesen beteiligt, sondern ging auch als treibende Kraft und Ikone des Weinbaus in Uruguay in die Geschichte ein. Heute wird Irurtia, das mittlerweile mit ca. 250 Hektar Rebfläche das größte Privatweingut Uruguays ist, von seinen fünf Kindern geführt.

Der Sortenspiegel bei Irurtia setzt sich zu 50 % aus Rotweinen, zu 30 % aus Rosé und zu 20 % aus Weißweinen zusammen. In Carmelo reifen die Trauben 14 Tage früher als in Montevideo. In der Familie Irurtia heißt es (Zitat): „Die wichtigsten Rebsorten sind Sauvignon Blanc und Viognier.“



*Zwei Brüder Irurtia mit
der Marketing-Managerin
Silvia Bianchi
(alle Fotos: Romain Batya)*

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Km.0 Sauvignon Blanc 2012

(Alkohol 13 Vol.-%)

Ausgeprägte Rebsortennote im Bukett mit Anklängen an Zitrus und Grapefruit, am Gaumen eine rassige Säurestruktur mit viel Frische und dichtem Körper, lässt auch an grüne Oliven denken und verabschiedet sich mit einem feinen Fruchtnachhall im langen Abgang. +

Viognier Gran Reserva 2011

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im Bukett Anklänge an weiße Johannisbeeren, Kartoffelschalen (was nicht negativ ist) und Renekloden (Edelpläumen), am Gaumen harmonisch mit ausgeprägter Frucht, die an Limetten und weiße Johannisbeeren erinnert, frisch, lebendig, gut. Ein komplexer Gastronomiewein. +



Km.0 Pinot Noir Gran Reserva Roble 2010

(Alkohol 14 Vol.-%)

Im Bukett Anklänge an rote Johannisbeeren, Kirschen, Teer und Schokolade, am Gaumen gut strukturiert mit deutlichen Noten von Cassis und roten Waldbeeren, lässt auch Johannisbeerkonfitüre denken, sauber ausgearbeitet mit überaus fruchtigem Nachhall. ++(+)

Cabernet Sauvignon 2011

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im Bukett dichte Noten von Brombeeren, Pfeffer, Paprika und Holunderbeeren mit nussigen Nuancen, am Gaumen für einen Cabernet Sauvignon ausgesprochen filigran mit einem Füllhorn an Aromen von schwarzer Schokolade, roten und schwarzen Beeren, Kakao und Minze, super gut zu trinken. Ein Genuss. ++



Km.0 Tannat Gran Reserva 2008

14 Monate im Barrique gereift (Alkohol 14 Vol.-%)

Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen, Heidelbeeren, Holunderbeeren und Zimt, reif am Gaumen mit Noten von weißer Schokolade, eingelegten Pflaumen und Kaffee und pfeffrigen Nuancen im langen Nachhall. ++(+)

Bodegas Familia Irurtia, Ruta R. 97 km 2300 in 70100 Cerro Carmelo, Departamento Colonia, Uruguay. Weitere Infos unter www.irurtia.com.uy und über contacto@irurtia.com.uy.

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



*In dem Weingut sind Dreiviertel der Weinberge in Lyra-Erziehung angelegt.
(Foto: Romain Batya)*

Weingut Bouza

Die Geschichte der Bodega Bouza ist recht jung und beginnt 1999 mit dem Kauf eines 35 Jahre alten Rebgarten in Las Violetas. Heute besteht die Bodega Boutique Bouza aus einem 25 Hektar grossen Weingut und beinhaltet auf dem Gelände der Kellerei eine Vinothek mit Verkaufsräumen, ein hochkarätiges Restaurant sowie ein Museum für klassische Automobile. Die erste Lese wurde 2003 eingebracht und der Familienbetrieb hat sich in der eigenen Qualitätscharta auferlegt, nicht mehr als 100.000 Flaschen pro Jahr zu erzeugen.

Bouza hat den Vorteil, nur zehn Minuten Autofahrt von Montevideo entfernt zu sein. Für Veranstaltungen aller Art ist es für die Hauptstadtbewohner Uruguays eine beliebte Alternative zu den Stadthotels.



Schattige Terrasse des Restaurants vom Weingut Bouza
(Fotos: Romain Batya)



in Weinlagerhaus am Ende der Rebzeilen und ...



der Ausbau im großen Holzfass
(Fotos: Romain Batya)

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe



Bouza Merlot 2011 Parcela Única B 9

(Alkohol 16 Vol.-%)

Gut ausgeprägte Frucht im Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, am Gaumen feinfruchtig mit Noten von Sauerkirschen, Schokolade und roten Waldbeeren, gut eingebundener hoher Alkoholgehalt, ausbalanciert bei filigraner Struktur, nachhaltig +

Bouza Monte vide Eu 2009 Cuvée Tannat (50 %), Merlot und Tempranillo (jeweils 25 %)

(Alkohol 14 Vol.-%)

Komplexe Fruchtnoten im Bukett mit Anklängen an Kirschen, Muskat, Brombeeren und Schokolade, am Gaumen ebenfalls diese Aromen mit üppiger Ausprägung, gut strukturiert, sauber und nachhaltig +

Bouza Tannat 2009 Parcela Única B 6

(Alkohol 14 Vol.-%)

Elegante Fruchtausprägung im Bukett mit Anklängen an Sauerkirschen und Brombeeren, am Gaumen filigran strukturiert mit feinfruchtigen Noten von Kirschen und Brombeeren mit einem Hauch von Paprika und Zartbitterschokolade, nachhaltig und gut. ++(+)

Bodega Boutique Bouza, Cno. De la Redención 7658 bis, Montevideo, Uruguay. Weitere Infos unter www.bodegabouza.com und über bouza@bodegabouza.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



Blauer Himmel, weites Land...



... und Kleinstadtidylle in Uruguay
(Fotos Romain Batya)



(Bildquelle: Castillo Viejo)

Weingut Castillo Viejo

Die Bodega Castillo Viejo wurde 1927 von der Familie Etcheverry gegründet und wird heute in der dritten und der vierten Generation von Ana, Alejandro, und Edgardo Etcheverry geführt. Die Familie stammt ursprünglich aus Südfrankreich. Der beigeordnete Önologe heißt Pablo Carrión, und der europäische Berater ist Patrick Sollier aus Bordeaux.

Das Weingut umfasst heute 110 Hektar und hat eine Kapazität von 1,5 Millionen Litern. Viele Weine werden unter dem Markennamen Catamayor auch in Europa verkauft. Ein Großteil der Weinberge liegt im Delta zwischen dem Rio de la Plata und dem Rio Uruguay in Meeresnähe. Das Weingut selbst ist in einer Entfernung von 40 km vom Rio de la Plata angesiedelt.



*Der Kellermeister von Castillo Viejo, Pablo Carrion, (links) und der Önologe Alejandro Etcheverry
(Foto: Romain Batya)*

Die Weinberge liegen auf dem 34 ° südlicher Länge auf einer Höhe von 150 m. ü.d.M. Die sie umgebenden großen Flüsse sorgen für ein einzigartiges Mikroklima, die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht erreichen bis zu 18 Grad (tagsüber 30 ° C, nachts, 12 ° C). Zusätzlich profitieren die Rebstöcke vom maritimen Klima, die antarktische Strömung löst eine ständige leichte Brise aus, so dass die Weinberge ohne großen Einsatz von Chemie schädlingsfrei bleiben. Der Boden besteht aus Lehm mit Kalkschichten und weist eine mittlere Drainage auf. Die ertragsarmen Rebstöcke sind in Dichtbepflanzung mit durchschnittlich 4000 Pflanzen pro Hektar angelegt.

Der Rebsortenspiegel umfasst neben den weißen Sorten Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier und Gewürztraminer die roten Sorten Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und in geringen Mengen auch Tempranillo und Pinot Noir. Die Ernte beginnt etwa um den 1. Februar und endet Anfang April. Sie erfolgt ausschließlich per Hand und größtenteils nachts, um so die frischen Aromen zu bewahren. Es kommen bei der Weinbereitung nur eigene Trauben zum Einsatz.

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Espumoso Natural Catamayor Brut Nature, Schaumwein aus 80 % Chardonnay und 20 % Sauvignon Blanc (Die Trauben werden aus Gründen der Frische nachts gelesen. Von dem Schaumwein, der 6 Monate auf der Hefe reift, werden 6000 Liter erzeugt.) (Alkohol 12,5 Vol.-%).

Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Zitrusfrüchte, Limetten, Grapefruit und weiße Melonen, Heu und grüne Oliven, feine Perlage am Gaumen, gut strukturiert, frisch, lebendig, angenehm mit vegetabilen Noten und Aromen von Agrumen und Grapefruit. unkomplizierter Schaumwein nach der Méthode Champenoise. +

Merlot Reserva Catamayor 2009

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an eingelegte Pflaumen, Kirschen und Brombeeren, am Gaumen filigran strukturiert mit Noten von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, Salbei und Mandelgebäck, dezent tanninbeträgt, mit feinem Nachhall. Ein sehr gutes Exemplar von einem reinsortig ausgebauten Merlot. ++

Tannat Catamayor 2008, Reserva de la Familia

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im Bukett ausgeprägte Anklänge an Backpulver mit Noten von Kirschen und Brombeeren, am Gaumen von schlichterer Struktur, im Abgang fruchtig und nachhaltig mit Nuancen von roten und schwarzen Beeren und Eukalyptus. Gut zu trinken ohne höchste Ansprüche. +

Cabernet Sauvignon Catamayor 2008, Reserva de la Familia

(Alkohol 14,5 Vol.-%)

Im komplexen, dabei eleganten Bukett Anklänge an rote Waldbeeren, Brombeeren und Mandeln, Zwetschgen und Cassis, am Gaumen Noten von Kirschen, Brombeeren und weißer Schokolade, sauber ausgearbeitet, gut strukturiert, im Abgang ein Hauch von Vanille mit besten Voraussetzungen für ein langes Lager. ++

Tannat Catamayor 2005 Single Barrel No. 2

(Alkohol 13 Vol.-%)

Im Bukett rauchige Noten mit deutlichen Anklängen an rote Beeren, Brombeeren und Kirschen, am Gaumen Noten von Brombeeren, Kirschen, Paprika und Tabak, im Nachhall sauber und fruchtig. +(+)

Bodega Castillo Viejo, Ruta 68, km 24, Las Piedras in 90300 Canelones, Uruguay.

Weitere Infos unter www.castilloviejo.com und über castilloviejo@castilloviejo.com.



Ein Foto aus grauer Vorzeit

(Bild: Castillo Viejo)



Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

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

Vinalu-Spezialreportagen

Chile – ein Weinland, das auf der Weinweltbühne etabliert ist (Teil 2)

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 km² 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.

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 Neuwelt-Charakter unterstreichen soll). Zugleich aber kann diesem Carmenere durchaus bescheinigt werden, sich in Südamerika zu einem markanten, nachgerade eigenständigen Weintyp entwickelt zu haben.



***Neu angelegte Weinberge in
Marchigüe im Valle Colchagua
(Colchagua Valley) in Chile***
(Foto: Romain Batya)

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

(In der letzten Ausgabe von Vinalu wurden die vier Weingüter VIK, Siegel, Apaltagua und Concha y Toro vorgestellt. In dieser Ausgabe folgen die Weingüter Almaviva, Almayna, Los Maquis und Casa Donoso und in der nächsten Ausgabe dann die Weingüter Casas Patronales, Viu Manent, Casa Lapostolle und Morandé.

In the last issue of Vinalu we presented the four wineries VIK, Siegel, Apaltagua and Concha y Toro. In this issue follow the wineries Almaviva, Almayna, Los Maquis and Casa Donoso and then in the next issue the wineries Casas Patronales, Viu Manent, Casa Lapostolle und Morandé.)

Carmenere-Trauben nach der Blüte

(Foto: Romain Batya)



Die Weinbaugebiete Chiles von Nord nach Süd (Teil 2)

Valle San Antonio (San Antonio Valley)

Die Region um die Hafenstadt am Pazifik, San Antonio, etwa 100 km westlich der Hauptstadt Santiago gelegen, ist Chiles maritimes Weinbauggebiet. In der bergigen Landschaft mit einem relativ kühlen Klima sind die Weinberge zu drei Vierteln mit Weißweinreben bestockt, allen voran mit Sauvignon Blanc, der mit einem Anteil von über 1.000 Hektar an der Gesamtrebfläche von knapp 2.000 Hektar wichtigsten Rebsorte des Gebiets. Hier wird übrigens sogar Riesling angebaut (ca. 50 ha). Nicht unterschlagen werden sollen aber auch die Rotweinrebsorten Pinot Noir und Syrah (zusammen über 500 ha).

Die jährlichen Niederschlagsmengen belaufen sich auf rund 350 mm, das Frostrisiko liegt bei 20 %. Weine von San Antonio dürfen auf dem Etikett die neue Herkunftsbezeichnung „Costa“ tragen.



(Bildquelle: ofournier.com)

Valle Maipo (Maipo Valley)

Das Maipo Valley dürfte wohl das international bekannteste Weinbaugebiets Chiles sein. Gewiss ist, dass es zu den ältesten des Andenstaats zählt. Fast 10.000 ha der insgesamt 12.500 Hektar Rebfläche sind mit Rotweinrebsorten bestockt (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Carmenere und Cabernet Franc).

Hier gedeihen übrigens fraglos mit die besten und feinsten Carmenere-Weine des Landes. In dem Weinbauggebiet zu Füßen der Anden in unmittelbarer Nachbarschaft zur Hauptstadt sind zudem die wohl bekanntesten und traditionsreichsten Weingüter Chiles beheimatet.

Die jährlichen Niederschlagsmengen belaufen sich auf gut 300 mm, das Frostrisiko liegt bei 25 %. Weine aus dem Maipo Valley dürfen auf dem Etikett die neuen Herkunftsbezeichnungen „Andes“ bzw. „Entre-Cordilleras“ tragen, in Abhängigkeit von dem Ursprungsbereich.



(Bildquelle: StockFood)

Valle Cachapoal (Cachapoal Valley)

Das Cachapoal Valley in der nördlichen Hälfte des Rapel-Tals (benannt nach dem Fluss Rapel) ist knapp 100 km südlich von Santiago gelegen und fast ausschließlich von roten Rebsorten geprägt, die mit einem Anteil von rund 85 % an der Weinproduktion vertreten sind, wobei die Hauptrebsorte Cabernet Sauvignon, die vor allem in den Hanglagen zu Hause ist, zusammen mit dem Carmenere, der im Tal angebaut wird, mehr als die Hälfte der Gesamtrebfläche von 11.500 Hektar einnimmt. Weitere Rotweinrebsorten sind Merlot, Syrah und Malbec (Weißweinrebsorten: Chardonnay und Sauvignon Blanc).

Die jährlichen Niederschlagsmengen belaufen sich auf knapp 350 mm, das Frostrisiko liegt bei etwa 30 %. Weine aus dem Cachapoal Valley dürfen auf dem Etikett die neuen Herkunftsbezeichnungen „Andes“ bzw. „Entre-Cordilleras“ tragen, in Abhängigkeit von dem Ursprungsbereich.



(Bildquelle: winesofchile.org)



(Bildquelle: visitchile.com)

Valle Colchagua (Colchagua Valley)

Das Colchagua Valley ist in der südlichen Hälfte des Rapel-Tals (benannt nach dem Fluss Rapel) gelegen und im Rebsortenspiegel dem Cachapoal Valley vergleichbar. Es ist mit einer Gesamtrebfläche von 27.000 Hektar allerdings etwa zweieinhalbmal so groß wie das Chapoal Valley. Die meisten Weingüter sind im Herzen des Tals nahe der Stadt Santa Cruz angesiedelt.

Die jährlichen merklich ausgiebiger notierten Niederschlagsmengen belaufen sich auf knapp 600 mm, das Frostrisiko liegt bei ebenfalls rund 30 %. Weine aus dem Colchagua Valley dürfen auf dem Etikett alle drei der neuen Herkunftsbezeichnungen „Andes“, „Costa“ und „Entre-Cordilleras“ tragen, in Abhängigkeit von dem Ursprungsbereich.

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



Weingut Almaviva

Die stummen Wächter von Almaviva

(Foto: Romain Batya)

Almaviva ist das Ergebnis eines Joint-Ventures von Philippine de Rothschild und Don Eduardo Giulisasti Tagle von Viña Concha y Toro aus dem Jahr 1997. Der erste Jahrgang kam 1998 auf den Markt. Der Wein gehört in die Kategorie „Premier Grand Cru Classé“ und sollte Ansporn sein, in Chile die Qualitätsstufe „Primer Orden“ entstehen zu lassen. Der Name Almaviva geht auf den Grafen von Almaviva zurück und stammt aus dem Bühnenstück „Die Hochzeit des Figaro“ von Jean- Pierre de Beaumarchais (1732-1799). Später entstand daraus Mozarts Oper „Die Hochzeit des Figaro“. Auf dem Logo jeder Flasche ist auch die Handschrift von J.-P. de Beaumarchais zu sehen.

Das Weingut liegt in Puente Alto, einem Terroir, das berühmt ist für Cabernet Sauvignon. Hier wird auf 85 Hektar der Cabernet Sauvignon für Almaviva angebaut. Hier ist es warm im Sommer mit Regen im Winter und mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

(Vertikalprobe, also verschiedene Jahrgänge eines Weins)

Almaviva 1999, Cuvée aus Cabernet Sauvignon 78 %, Carmenere 19 % und Cabernet Franc 3%, (16 Monate Barrique-Ausbau in französischer Eiche, trockenes Jahr, sehr früh gelesen, kleine Beeren, kleine Erträge)

Im mineralischen Bukett Anklänge an Chinatinte und Pferdehaut (BRET) mit Noten von Brombeeren, Unterholz, reifen Pflaumen, Schokolade, Leder und Tabak, am Gaumen Aromen von Kaffee und roten Johannisbeeren, deutlich vom Holz geprägt mit kantigen Tanninen, mittellang im Abgang. +

Almaviva 2003, Cuvée aus Cabernet Sauvignon 73 %, Carmenere 24 % und Cabernet Franc 3%, (sehr guter Jahrgang, warm und trocken, jedoch kälter als gewöhnlich mit Schwierigkeiten, die vollständige Reife zu erreichen, aber es gab schließlich einen Indian Summer, der dazu beitrug, dass die Trauben schließlich optimal reiften)

Gut im Gleichgewicht im Bukett mit verhaltenem Holzeinfluss und Anklängen an reife Pflaumen und Brombeeren, etwas mentholisch und animalisch, am Gaumen durchaus harmonischen mit Noten von Schokolade und Kaffee, deutliche Tanninnuancen mit merkbaren Bitteraromen, gut strukturiert und recht lang im Nachhall. +

Almaviva 2009, Cuvée aus Cabernet Sauvignon 73 %, Carmenere 22 %, Cabernet Franc 4 % und Merlot 1 % (sehr gute Wetterbedingungen zur Zeit der Blüte)

In der Nase nicht astrein mit Anklängen an Kräuter der Provence und Thymian, rote Johannisbeeren und Brombeeren, am Gaumen würzig mit Noten von Brombeeren und Lakritz Veilchen und Vanille, leicht pfeffrig mit Kakao- Aromen, etwas rustikal mit einfacherem Gesamteindruck. +

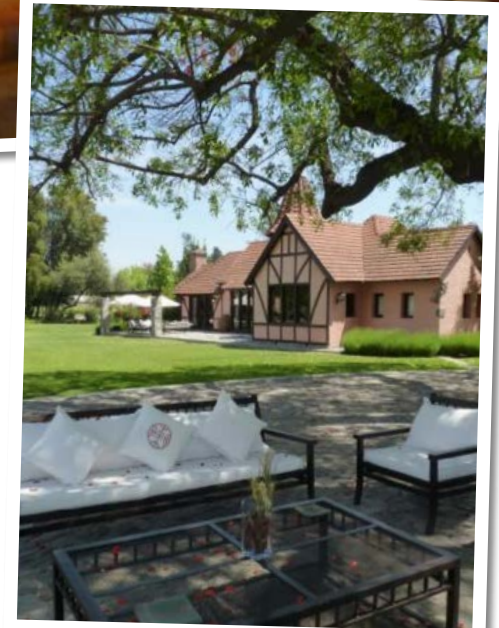
Almaviva 2010, Cuvée aus Cabernet Sauvignon 61 %, Carmenere 29 %, Cabernet Franc 9 % und Petit Verdot 1 % (trockenes Jahr mit kühlem Frühling, die Wetterbedingungen waren nicht die besten, kleine Beeren, niedrige Erträge, Lese erst im Mai)

Ausgeprägtes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren, Brombeeren und Graphit, China- Tinte und Kaffee, am Gaumen gut im Gleichgewicht mit Noten von Schokolade, Brombeeren und roten Waldbeeren, mit deutlich ausgeprägter Frucht im langen Abgang mit Potential. ++(+)

Almaviva, Avenida Santa Rosa 0821, Casilla 274, Puente Alto, Santiago de Chile, Chile.
Weitere Infos unter www.almavivawinery.com



Der Barrique-Keller von Almaviva mit der Trommel Kultrun der Mapuche-Indios auf dem Flaschenetikett, die zugleich das Logo von Almaviva ist
 (Fotos: Romain Batya)



Das Gästehaus von Almaviva

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 Amayna

Das Familienweingut Amayna im Leyda Valley in der Nähe von San Antonio gehört der Industriellen- Gruppe Garcés Silva. Der Name Amayna bedeutet übersetzt soviel wie „Die Ruhe nach dem Sturm“. 1998 erfolgte die Urbarmachung des Landes und die Einführung der Bewässerung. 1999 wurden dann hier am südlichen Zipfel des Leyda Valley auf den kargen, von Tonmergel und Lehm geprägten Böden Reben ausgepflanzt. Der Name des Weinguts ist mit dem der Weine identisch und soll an die Einmaligkeit dieses von einer salzigen Brise und kalter Seeluft geprägten Terroirs erinnern. Die moderne Gravitations-Kellerei über drei Stockwerke liegt am Berg und entstand 2002, ein Jahr später wurde der erste Jahrgang vermarktet. (Sauvignon Blanc, mit und ohne Barrique, Chardonnay, Pinot Noir). Auch im herrlichen Barrique-Keller von Amayna wird das Gravitäts-Prinzip erneut verdeutlicht. An den Fels geschmiegt, lagern die Barriques, unmittelbar gegenüber befindet sich das Flaschenlager, im improvisierten blauen Licht des Pazifiks gehalten. Der Verkostungsraum am Ende dieses Kellers ist verglast, damit die Besucher den Sinn für Transparenz und Weite verstehen.



Amayna ist ein Design-Weingut
(Foto: Romain Batya)

*Zum Weingut Amayna
gehören 700 Hektar Land*
(Fotos: Romain Batya)



2008 brachte Amayna den ersten Syrah (Jahrgang 2007) auf den Markt. Amayna liegt 14 Kilometer vom Pazifik entfernt auf einer Höhe von 200 m. Es ist oft windig auf dem Fundo San Andrés de Huinca, dem 700 Hektar großen Landgut. Von den 170 Hektar im Ertrag stehenden Weingärten haben die Besitzer 35 Hektar für den Spitzenwein Amayna selektioniert, den es als Sauvignon Blanc, Syrah, Chardonnay und Pinot Noir gibt. Neu angepflanzt wurden Grenache und Viognier.

Die Verkostung erfolgte zusammen mit dem Kellermeister Francisco Ponce S. Der Verkostungsraum am Ende des Barrique-Kellers ist verglast, damit die Besucher den Sinn für Transparenz und Weite nachvollziehen können. Für die Rebanlagen zuständig ist Ignacio Casali L. Der französische Berater heißt Jean-Michel Novelle.

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Sauvignon Blanc 2008 (1 Jahr in neuen Eichenfässern gereift)

Im vom neuen Holz geprägten Bukett Anklänge an exotische Früchte, Honig, Kokosnuss, Bounty- Schokolade, gelbes Steinobst und gekochte Möhren mit mineralischen Nuancen, am Gaumen Toffee, reife Mirabellen, Agrumen und Grapefruit mit salzigen Noten im Nachhall, gutes Potential, gut im Gleichgewicht. +

Sauvignon Blanc 2012 (Tankprobe)

Im fruchtig-frischen, eleganten Bukett Anklänge an Anis, grüne Oliven, etwas Gras, vegetabil; deutlich ausgeprägter Sortentyp mit Noten von Stachelbeeren, am Gaumen Bonbon Anglais, grüne Oliven, lebendig mit dezenter Süße im Abgang, gute Balance, sauber im Nachhall, passt perfekt zu Austern. ++

Chardonnay 2012 (Tankprobe)

Sehr frisches feinhefiges Bukett mit Anklängen an Zitrusfrüchte, Ananas, Erdnüsse und Stachelbeeren, am Gaumen recht elegant mit Limetten und Agrumen, gute Struktur, floral mit Noten von weißen Blüten und Zartbitternuancen im mittellangen Nachhall. +

Pinot Noir 2010 (aus den besten Lagen rund um den Keller)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an Kirschen, Mandeln, Tabak, Menthol, Johannisbeermarmelade, würzig mit Vanillenoten, am Gaumen Aromen von Pflaumenmus, Anis, roten Beeren, Schokolade und Marzipan, gut eingebundene Tannine, Zartbitternoten im langen Abgang. ++

Amayna, Fundo San Andrés de Huinca. Camino Rinconada de San Juan, Leyda, San Antonio, Chile. Weitere Infos unter www.amayna.cl



Ein Pinot Noir von Amayna ... und der Amayna- Kellermeister Francisco Ponce (links) im Gespräch mit *Vinalu*-Chefredakteur Wilfried Moselt
(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 Los Maquis

Endlose Weite erlebt man in den Weingärten der Viña Maquis, dem Gut der Familie Rivadeneira-Hurtado. Der Winzer und Gutsbesitzer Ricardo und seine Frau Pili mussten beim Erdbeben erleben, dass historische Bauten des zum Fundo Roma gehörenden Anwesens verloren gingen. An dem Engagement des Weinmachers Ricardo, der seinen Beruf mit Herzblut ausfüllt, sollte das nichts ändern. So ist er gerade damit befasst, sich mit Marchigue, einem im Aufbau befindlichen Weinberg mit gigantischen Ausmaßen, einer wahren Lebensaufgabe zu widmen. Auf einem savannenartigen Hochplateau entsteht auf knapp tausend Hektar Land ein Weinberg, der indes die Topographie eines zukünftigen Vogelreservats nicht beeinträchtigt. Einheimische Bäume, Sträucher und Riesenkakteen blieben erhalten, zwischen denen jetzt die jungen Rebstöcke wachsen.

Erste Ergebnisse waren vielversprechend. Die Frische und Leichtigkeit der gehaltvollen Weine trifft den europäischen Geschmack. Zusätzlich wurden die Rotweine Lien und Futa Calcu des mittlerweile auf dem Markt präsenten Jahrgangs 2007 verkostet, die von faszinierender Opulenz waren. Vergleiche mit besten Bordeaux mit einem Alterungspotential von mehr als einem Jahrzehnt sind angezeigt, und der Preis für solche Rotweine ist nur halb so hoch angesiedelt wie der für Gleichwertiges aus Frankreich oder Italien.



*Ricardo Rivadeneira,
Generaldirektor von
Los Maquis*
(Foto: Romain Batya)



(Bildquelle: Los Maquis)



(Bildquelle: Los Maquis)

Viña Maquis is a family winery in Colchagua constituting the southernmost portion of the larger Rapel Valley (the Cachapoal Valley, to the north, makes up the other half), which is a little cooler than the northerly situated Maipo Valley but still maintains a consistently Mediterranean climate. Two rivers surround the vineyards and moderate the extreme temperatures with soils of alluvial and clay, conditions that make this site unique.

The history of the winery dates back to late 19th century. After having grown grapes for some of the most renowned wineries in Chile's Colchagua Valley for a pretty long time, the Hurtado family decided that it was time to create their own wine in 2002. Today, Maquis portfolio reflects a natural winemaking style, privileging freshness, well balanced and varietal expression.



(Bildquelle: Los Maquis)



(Bildquelle: Los Maquis)

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Calcu Sauvignon Blanc 2012 (Colchagua, Andes) (Alkohol 12 Vol.-%)

Sauber ausgeprägtes Sortenbukett mit Noten von exotischen Früchten (Karambolen, Guaven), Zitrus, Stachelbeeren und gelben Birnen, florale Akzente mit Anklängen an weiße Blüten (Fresia), Heu und frisch gemähtes Gras, am Gaumen filigrane Struktur, rassiges Säurekorsett, frisch und lebendig mit Aromen von grünen Kiwi, Agrumen, grünen Oliven, nachhaltig im Abgang, ein mineralischer, feiner Sauvignon Blanc. +



Calcu Cabernet Sauvignon 2010 (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, Pflaumen, Mandeln, Kirschen, Vanille und Schokolade, am Gaumen sehr gut im Gleichgewicht, mit feiner Frucht mit perfekt eingebundenen Holznoten, viel klare Frucht mit Aromen von Pflaumen, Kirschen, Marzipan, Schokolade und roten Waldbeeren. ein exzellenter Cabernet Sauvignon mit überaus fruchtigem Nachhall. ++

Maquis Cabernet Sauvignon 2010 (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im frisch-fruchtigen Bukett Anklänge an rote Johannisbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren, vegetabil mit Nuancen von Artischocken, chilenischem Boldo- Kräutertee, Zimt und getrockneten Gewürzkräutern, am Gaumen dezent vom Holz geprägt und leicht mentholisch mit Noten von etwas Gerbstoff und schwarzen Waldbeeren, feine Struktur mit Aromen von Brombeeren und Nüssen, nachhaltig und beeindruckend. +(+)

Maquis Lien 2008, Cuvée 2/3 Bordeaux-Rebsorten (Carmenere, Petit Verdot, Malbec), 1/3 Syrah (Alkohol 13,5 Vol.-%)

In der Nase elegante Noten von Zigarrenkiste, Brombeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Schattenmorellen mit einem Hauch von Vanille, am Gaumen Anklänge an rote Waldbeeren Bitterschokolade, Mandeln, Kakao und eingelegtes Obst mit Nuancen von Leder und Zedernholz, sehr gut strukturiert mit salzigen Akzenten im langen Nachhall. +(+)

Maquis Malbec 2010 (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im rauchigen Bukett Anklänge an Brombeeren, Mandelgebäck, Leder und Liebstöckel mit mineralischen Noten (Jod), am Gaumen Aromen von Kakao, Schokolade, Brombeeren, Cassis, roten Waldbeeren und eingelegten Pflaumen, filigran strukturiert, nachhaltig und gut. +(+)

Calcu Malbec 2010 (15 % in Barriques dritter Belegung, der Rest im Edelstahl ausgebaut) (Alkohol 13 Vol.-%)

Floral-rauchiges Bukett mit Anklängen an blaues Steinobst, reife Brombeeren, Cassis und Graphit, feine Fruchtnoten am Gaumen mit Aromen von Kirschen, Mandeln, Pflaumen, schwarzen und roten Beeren, Agrumen und Schokolade, gut strukturiert, nachhaltig mit Noten von Lakritz und getrockneter Orangenschale im Abgang. +(+)

Maquis Carmenere 2010 (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Verhalten animalische Noten im mineralisch-fruchtigen Bukett mit Anklängen an Brombeeren, Kirschen, Schokolade, Kräuter, Leder und Graphit, am Gaumen vollmundig und rund, gut strukturiert mit Noten von roten Beeren, Brombeeren, süßer Paprika, Mon-Chéri-Kütschen und Lakritz, sehr überzeugend im Gesamteindruck mit einem überaus fruchtigen, langen Nachhall. ++

Maquis Lien 2009, Cuvée aus vier Rebsorten (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Würzig und rauchig in der Nase mit floralen Noten. Und Anklängen an eingelegte Pflaumen, Brombeeren und Kirschen mit leicht mentholischen Akzente, am Gaumen mit deutlicher Tanninstruktur, dabei rund und nachhaltig mit Aromen von Heidelbeeren, Bitterschokolade und Kräutertee im fruchtig-würzigen Abgang. +(+)

Maquis Malbec 2010 (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im rauchigen Bukett Anklänge an Brombeeren, Mandelgebäck, Leder und Liebstöckel mit mineralischen Noten (Jod), am Gaumen Aromen von Kakao, Schokolade, Brombeeren, Cassis, roten Waldbeeren und eingelegten Pflaumen, filigran strukturiert, nachhaltig und gut. +(+)

Maquis Carmenere 2010 (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Verhalten animalische Noten im mineralisch-fruchtigen Bukett mit Anklängen an Brombeeren, Kirschen, Schokolade, Kräuter, Leder und Graphit, am Gaumen vollmundig und rund, gut strukturiert mit Noten von roten Beeren, Brombeeren, süßer Paprika, Mon-Chéri-Kütschen und Lakritz, sehr überzeugend im Gesamteindruck mit einem überaus fruchtigen, langen Nachhall. ++

Maquis Lien 2009, Cuvée aus vier Rebsorten (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Würzig und rauchig in der Nase mit floralen Noten. Und Anklängen an eingelegte Pflaumen, Brombeeren und Kirschen mit leicht mentholischen Akzente, am Gaumen mit deutlicher Tanninstruktur, dabei rund und nachhaltig mit Aromen von Heidelbeeren, Bitterschokolade und Kräutertee im fruchtig-würzigen Abgang. +(+)

Calcu Malbec 2010 (15 % in Barriques dritter Belegung, der Rest im Edelstahl ausgebaut) (Alkohol 13 Vol.-%)

Floral-rauchiges Bukett mit Anklängen an blaues Steinobst, reife Brombeeren, Cassis und Graphit, feine Fruchtnoten am Gaumen mit Aromen von Kirschen, Mandeln, Pflaumen, schwarzen und roten Beeren, Agrumen und Schokolade, gut strukturiert, nachhaltig mit Noten von Lakritz und getrockneter Orangenschale im Abgang. +(+)

„Franco“ Cabernet Franc 2009

Elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, Schokolade, Mandeln und weißen Pfeffer, am Gaumen vielschichtig mit satten Fruchtnoten, die an rote Johannisbeeren, Süßholz, Brombeeren, Fruchtschokolade, Marzipan und Pfeffer denken lassen, harmonisch strukturiert mit gut eingebundenen Tanninen. Ein Wein zum unbedingten Nachfassen. ++

Fundo Los Maquis, Palmilla Abajo, VI Region, Chile.
More Infos under www.maquis.cl

Weingut Casa Donoso

Casa Donoso liegt in der Nähe von Talca im Maule Valley. Das Weingut wurde durch das Erdbeben von Februar 2010 stark beschädigt, so dass die vorherigen Besitzer sich zum Verkauf entschieden. Heute gehört Casa Donoso der Familie Marta Aguirre de Selume und Jorge Selume Zaror. Das Weingut umfasst 370 Hektar Rebfläche, die sich auf vier verschiedene „Fundos“ verteilen: Fundo La Oriental, Fundo Las Casas, Fundo San Vicente und Fundo Pencahue. Die Hacienda weist eine Gesamtgröße an Landbesitz von 709 Hektar auf, wo Marta Aguirre de Selume auch Rennpferde züchtet.

Hier ein Auszug aus einer Mitteilung von Casa Donoso von Juli 2013 in englischer Sprache:

„Some weeks ago, Casa Donoso Vineyard became an associate vineyard and member of the Maule Valley Wine Route, a syndicated association that joins together and represents the most important vineyards of the region. For Casa Donoso Vineyard this is an important step because the vineyard is at the heart of the Maule Valley and, now that is part of the association, can participate in different events held in this region and offer its services along the Maule Valley Wine Route. The Maule Valley Wine Route participates annually in important and large-scale oenogastronomic events which are held in the region at a local level, such as Wine Boulevard, Carménère Night, Maule Highlights and Estamos de Chanco Muerto, a classic gastronomic fair held every year in the Plaza de Armas of Talca, where famous chefs and cooks participate, along with members of the press and government officials from all over the country.“



*Die Eigentümerin von Casa Donoso, Marta Aguirre de Selume, mit den **Vinalu**-Redakteuren Romain Batya (rechts), Liliane Turmes und Wilfried Moselt in unterstützender Funktion (Foto: Selbstausröser)*

Eingang zu den Pferdeställen des Gestüts und der hochdekorierte Zuchthengst von Casa Donoso

(Fotos: Romain Batya)



Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Bicentenario Carmenere 2011, Cuvée aus 86 % Carmenere, 7 % Malbec und 7 % Cabernet Sauvignon. (Alkohol 13,5 Vol.-%)
Im Bukett pfeffrig-vegetabile Akzente mit Noten von Schlehen und Zwetschgen, am Gaumen vollmundig mit Aromen von Kirschen, Himbeermarmelade und schwarzem Pfeffer, im mittellangen Abgang würzig und warm mit eleganten Tanninen und zärbitteren Nuancen.
 +

Clos Centenaire 2011, Cuvée aus 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Malbec, 20 % Carmenere und 10 % Cabernet Franc.
 (Alkohol 13,5 Vol.-%)
Im Bukett Anklänge an frisch gemähtes Gras und schwarze Waldbeeren mit erdigen Noten und Nuancen von Roter Bete und Kartoffelschale. Elegante Frucht am Gaumen mit gut eingebundenen Tanninen und Noten von Kirschen, Milchsokolade und Johannisbeeren mit geschliffenen Tanninen und feiner Säure im Abgang. Ein Bordeaux-Typ. +(+)

„1810“ Jahrgang 2011, Cuvée aus 50 % Carmenere und 50 % Cabernet Sauvignon.
 (Alkohol 13,5 Vol.-%)
Vielschichtiges Bukett von schwarzen Beeren, Gewürzkräutern und schwarzem Pfeffer, am Gaumen deutliche Aromen von schwarzen Beeren und blauem Steinobst mit mentholischen Nuancen bei gut eingebundenen Tanninen und einem langen eleganten Nachhall. ++

Perla Negra 2009, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Carmenere, Malbec und Cabernet Franc
 (Alkohol 13,5 Vol.-%)
Markantes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürzen, rauchige Noten am Gaumen mit Aromen von eingelegten Pflaumen, Blaubeeren und Kirschen, dazu ein Hauch dienender Restsüße, fein elegant und nachhaltig, harmonisch und faszinierend. ++

Casa Donoso Winery, Fundo La Oriental, Camino a Palmira km 3,5, Talca, Maule Valley, Chile. Weitere Infos unter www.casdonoso.com und über info@casadonoso.com oder martaaguirreg@gmail.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



Arbeit im Weinberg bei Casa Donoso am Abend ...



und der Kellermeister von Casa Donoso, Felipe Ortiz



Verkostung im Weinberg mit Produktionsleiter Pablo Molinos C. (rechts) und den Vinalu-Redakteuren Liliane Turmes und Wilfried Moselt (und Romain Batya, der das Foto aus luftiger Höhe schoss)

Winzersekt – Ein Memo aus Rheinhessen

Sekt gehört zu denjenigen Getränken, die in Deutschland ganz oben in der Beliebtheitskala rangieren. Die Deutschen mögen es prickelnd. Sie haben im vergangenen Jahr 335 Millionen Liter Sekt getrunken, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von 4,1 Litern beziehungsweise fünfsechhalb Sektflaschen pro Jahr entspricht. Bei einem geschätzten globalen Schaumweinmarkt von gut zwei Milliarden Flaschen pro Jahr wird somit rund jede fünfte Flasche Sekt, die weltweit konsumiert wird, hierzulande entkorkt. Damit dürften die Deutschen weltweit an der Spitze liegen.

Im Einkaufskorb der Bundesbürger finden sich dabei ganz unterschiedliche Sektkategorien. Da sind zum einen die Konsumsekte in der Preisklasse bis 3 Euro, die Standardsekte bis 5 Euro und die Winzersekte sowie Premiumsekte im Preisbereich ab 10 Euro aufwärts.

Sekt ist ein weiter Begriff, qualitativ gesehen. Und wer aufgrund hoher Ansprüche, aber geringerer Sachkenntnis stets die noblen Verwandten aus Frankreich bevorzugt, weiß vielleicht gar nicht, was ihm entgeht an Vielfalt, Individualität und Ursprünglichkeit eines echten Winzersekts. Winzersekt aus Rheinhessen wird nach genau dem gleichen Verfahren hergestellt wie sein berühmter Verwandter. Mit allem, was dazugehört. Aus ausgesuchten Grundweinen spezieller Rebsorten, Jahrgänge und Lagen. Zum Credo der Winzersekte gehört die traditionelle Flaschengärung mit der mindestens 9-monatigen Lagerung auf der Hefe, dem aufwändigen Rüttelvorgang und dem abschließenden Degorgieren. Die letzte Abstimmung erfolgt dann durch die Beigabe eines kleinen Flüssigkeitsausgleichs, der Dosage. Sie entscheidet über den Geschmack.

Solange der Sekt auf der Hefe liegt, bleibt er relativ stabil. Mit dem Degorgieren beschleunigt sich die Reife, und es beginnt der Alterungsprozess. Deshalb sollte Sekt im ersten bis dritten Jahr nach dem Degorgieren getrunken werden.

Winzersekt – die Erfindung aus Rheinhessen

Dass der Winzersekt seinen Ursprung ausgerechnet in Rheinhessen hat, ist kein Wunder. Individualität wird in diesem Anbaugebiet besonders groß geschrieben. Und Individualität ist auch das Kennzeichen der Winzersekte.

Motor der Entwicklung in Rheinhessen ist die Erzeugergemeinschaft Winzersekt in Sprendlingen. 1000 Winzer sind in dieser Gemeinschaft engagiert, die im Jahr 1981 gegründet wurde. Der Anstoß dazu war eine Trotzreaktion der Winzer, die nicht akzeptieren wollten, dass die meisten Sektkellereien einen großen Bogen um Grundweine aus den deutschen Anbaugebieten machten. Gegen die Markensekte der Großen setzen die Winzersektmacher ihre Individualsekte.

Versektet werden bei den Winzersekt-Erzeugern nur ausgesuchte und geprüfte Grundweine. Dass zuvor schon in den Weinbergen gezielt auf geeignete Trauben für die Sektgrundweine hingearbeitet wird, dass Anschnitt, Bewirtschaftung und Erntetermine nach eigenen Spezifikationen zwischen den Winzern und den Winzersekt-Machern abgesprochen werden, ist selbstverständlich.

Seit der rechtlichen Verankerung im Jahr 1987 ist die Herstellung und Bezeichnung der Winzersekte definitiv geregelt. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass sich ein Qualitätsschaumwein aus einem bestimmten Anbaugebiet nur dann Winzersekt nennen darf, wenn er durch die traditionelle Flaschengärung aus einem Grundwein hergestellt wurde, dessen Bereitung ebenfalls vom Hersteller durchführt wurde. Winzersekt kommt also von A-Z aus einer Hand. Die Trauben müssen ferner zur Herstellung eines Qualitätsweins bestimmt sein. Daraus ergeben sich die Anforderungen an die natürliche Reife und die möglichen Rebsorten. In der Etikettierung des Winzersektes sind der Weinbaubetrieb, die Rebsorte und der Jahrgang als Pflichtangaben zu nennen.



Winzersekt aus Rheinhessen wird aus ausgesuchten Grundweinen optimal geeigneter Rebsorten, Lagen und Jahrgänge bereitet.

(Fotos: DWI)



Große Rolle für Riesling und Burgunder

Knapp 1 Mio. Flaschen Sekt wurden im vergangenen Jahr aus rheinhessischen Grundweinen hergestellt und unter der Absenderangabe des Weinbaugebietes Rheinhessen vermarktet.

Neben dem Winzersekt-Pionier, der Erzeugergemeinschaft Winzersekt in Sprendlingen, sind es mehrere Sektmanufakturen sowie die Weingüter selbst, die sich in dieser aufwändigen Sektproduktion engagieren. Insgesamt 220 Sekterzeuger, die ihre Sekte unter dem Namen des Anbaugebietes Rheinhessen auf den Markt bringen, sind zurzeit offiziell registriert.

Aus mehr als 20 verschiedenen Rebsorten werden die Winzersekte aus Rheinhessen bereitet. Der Riesling ist dabei mit 37 % die wichtigste Rebsorte. Aufsteiger der letzten Jahre sind die Winzersekte aus den Burgunder-Sorten, die inzwischen einen Anteil von 26 % erreichen – allein der Spätburgunder Weißherbst bedient bereits 19 % des gesamten Winzersekt-Portfolios.

Ein Paradiesvogel unter den Winzersekten ist mit beachtlichen 12 % die Scheurebe, die wie der Morio-Muskat (7 %) dann zum Einsatz kommt, wenn ein besonders aromatischer Sekt gefragt ist. Auch beim Sekt sind die Geschmackspräferenzen sehr unterschiedlich. Bei den Winzersekten aus Rheinhessen entfallen auf die betont trockene Geschmacksrichtung (extra brut und brut) 29 % der Menge, auf die harmonisch trockene Variante (extra trocken und trocken) 54 % und auf die lieblichen Exemplare (halbtrocken und mild) 17 % (Daten der Landessektprämierung 2012).

Die Sektmacher stellen sich dem Wettbewerb. Von den Winzersektproduzenten in Rheinhessen haben im vergangenen Jahr 52 Betriebe an der Prämierung der Landwirtschaftskammer teilgenommen. Dabei wurden insgesamt 100 Sekte angestellt. Beachtliche 45 % der angestellten Sekte wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Dazu kommen Top-Wertungen beim Gault Millau-Weinguide 2013 (Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim), Spitzenergebnisse bei MUNDUS Vini BioFach 2013 (Strauch Sektmanufaktur, Osthofen), die Erfolge bei der DLG- Bundessektprämierung 2012 (Weingut Erbeltinger, Bechtheim) und beim Wettbewerb um die Goldene Perle 2012 (Erzeugergemeinschaft Winzersekt, Sprendlingen / Weingut Weinreich, Bechtheim / Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim) oder beim Focus Weintest 2012 (Weingut Braunewell, Essenheim).

Aus Frankreich kommt die Methode, aus Rheinhessen klasse Qualität.

Der Mönch Dom Perignon, der die Methode erfand, lebte vor über dreihundert Jahren in einer Benediktinerabtei in der Champagne, und ihn faszinierten offenkundig nicht nur geistige Gedanken, sondern auch ebensolche Getränke. Warum das Verfahren heute nicht seinen Namen trägt, sondern den der Region, ist nicht überliefert, aber – Gott sei Dank! – die Methode, und die führt in Rheinhessen zu allerfeinsten Resultaten.

Vielleicht liegt es an den hervorragenden Grundweinen, die die besten Voraussetzungen für eine zweite Gärung auf der Flasche mitbringen. Jedenfalls unterziehen sich viele Winzer in Rheinhessen der nicht geringen Mühe, neben ihrer ganz normalen Arbeit ein gewisses Kontingent rebsortenreinen Winzersektes nach der traditionellen Methode des Bruders Perignon zu produzieren.

Es ist schon eine knifflige Sache mit der Herstellung eines Winzersekts. Doch dieser Einsatz wird reichlich belohnt. Zwar nicht so sehr mit Geld, denn da liegen die mythosbeladenen französischen Vettern weit vorn, aber mit respektvollem Lob von renommierten Weinfreunden, denen innere Werte mehr bedeuten als große Namen.

Was Ihnen selbst da am meisten zusagt, müssen Sie selbst herausfinden. Beim Winzersekt gilt ganz besonders die Regel vom Probieren, das über das Studieren geht.

Wir gönnen es Ihnen.

Rheinhessenwein e. V., Otto-Lilienthal-Str. 4, D-55232 Alzey, Tel. 0049(0)6731-9510740. Weitere Informationen unter www.rheinhessenwein.de und über info@rheinhessenwein.de



*Ein Trullo im rheinhessischen Flonheim, der Rote Hang bei Nierstein und ein besonderer Blick auf einen Weingarten in Rheinhessen
(Fotos: DWI)*



Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 11)

Nostalgie et Bien-Etre en Haute-Savoie

Ein Traum von Gemütlichkeit im Chalet La Croix-Fry



Die Hotelanlage La Croix-Fry
(Foto: Romain Batya)



*Das Hausmaskottchen „Bergère“ ...
... und die
märchenhafte
Almhüttenidylle im
Chalet La Croix-Fry
in Manigod*
(Fotos: Romain Batya)

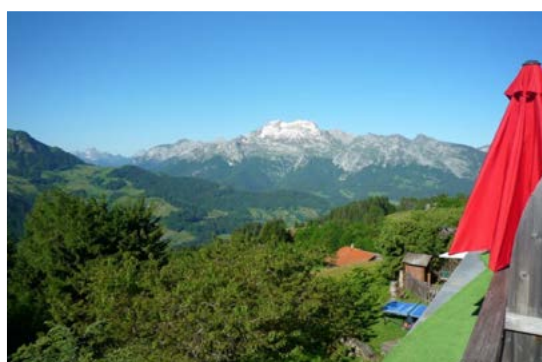


Von Wilfried Moselt

Auf dem Holzfußboden vor der Rezeption liegt die sanfte „Bergère“ und empfängt den Gast gerührt mit mild-feuchten Augen. Der Border-Collie ist ganz offensichtlich ein warmherziger sensibler Geselle und fügt sich perfekt in das gemütliche Ambiente ein, das sich aufbaut, sobald man das Chalet-Hotel betritt. Da ist gleich rechter Hand der mächtige Kamin, eingerahmt von bequemen Sesseln und Liegen, die mit kuscheligen Kissen und Schaffellen gerüstet sind und dazu einladen, sich in entspannter Atmosphäre einen Aperitif zu genehmigen, bevor man in aller Ruhe und ohne jede Hektik eincheckt. So ist das hier, und so lässt man es sich gerne gefallen.



(Bildquelle: chaletcroixfry)



Blick von der Zimmerterrasse im Sommer
(Foto: Romain Batya)



Der Chef Eric Guelpa im Gespräch mit *Vinalu*
(Foto: Romain Batya)



Alaska-Gefühle ...



... und komfortable Zimmer
(Fotos: Romain Batya)

In 1400 m Höhe mit Blick auf die umliegenden Almen und Wälder und das phantastische Panorama der Bergriesen ist es gelegen, das Chalet La Croix-Fry der Familie Guelpa Veyrat in Manigod im Hochtal von Aravis zwischen Genf und Annecy, 25 Autominuten vom Lac d'Annecy entfernt.

Die Geschichte des Hauses geht auf die Urgroßmutter Veyrat aus Manigod zurück, die in den dreißiger Jahren des vergangenen Jahrhunderts nach Paris reiste, um sich als Köchin ausbilden zu lassen. Ein besonders renommierter Vertreter der Familie Veyrat wurde schließlich ihr Sohn Marc, der sich mit einem eigenen Restaurant bei Annecy ab 1985 in die Annalen gallischer Gaumenfreuden kochte.

Dessen Schwester Marie-Ange, nach der auch das Restaurant („Chez Marie-Ange“) im Chalet-Hotel La Croix-Fry benannt ist, betrieb bis 2009 zusammen mit ihrer Tochter Isabelle das an eine kanadische Lodge erinnernde Hotel. Nach ihrem plötzlichen Tod entschied sich ihr Sohn Eric, ein gelernter Koch, der bis dahin noch seinem Zweitberuf als Zimmermann und Schreiner nachgegangen war, die Küchenleitung zu übernehmen.

Heute führen die Geschwister Isabelle Loubet-Guelpa und Eric Guelpa in der vierten Generation gemeinsam das Vier-Sterne-Chalet-Hotel mit dem charmanten Traum-Ambiente aus anheimelnder Holzausstattung im urigen Blockhausstil mit nostalgischer Einrichtung der geschmackvollsten Art, mit neun komfortablen Zimmern, davon fünf Suiten, und nicht zuletzt mit einer erstklassigen Restaurantküche (siehe nachstehenden Beitrag) ... und obendrein mit einigen kleineren Chalets, die als Privatresidenzen ebenfalls gemietet werden können. Nicht unterschlagen werden soll der stets verbindliche und aufmerksame Service, der entscheidend dazu beiträgt, dass sich der Besucher wohlfühlt und mit dem Wunsch im Hinterkopf abreist, unbedingt wiederkommen zu müssen.

Fünf Monate im Jahr liegt hier die Landschaft unter einer dichten Schneedecke und ist Ziel ungezählter Ski-Urlauber. Aber auch die Sommersaison ist am Col de la Croix-Fry zumal bei Individualreisenden beliebt, die es gerne etwas ruhiger haben. Menschenmassen gibt es dann nicht, die Luft ist klar, die weite Sicht nimmt einem den Atem. Savoyen und das sympathische Chalet-Hotel sind in der Tat mehr als eine Romantikkreise wert – zu jeder Jahreszeit. Das darf als gesichert gelten.



So sieht es hier im Winter aus ... (Bildquelle: Chalet La Croix-Fry)

Kurzportrait

4-Sterne-Chalet-Hotel
Im Herzen des Bergmassivs von Aravis
2 km bis zu den Ski-Pisten von La Clusaz
Panoramablick
9 Zimmer, davon 4 Suiten
Balkon und Terrasse mit Ausblick
Sauna, Hammam, Massagen
Beheiztes Freibad (im Sommer)
Restaurant
Seminarraum (40 Personen)
mit Audio- und Video-Einrichtung
Vermietung von Chalets für 2 bis 8-10
Personen Hunde gestattet (gegen
Aufpreis)
Ski-Laden
Park
Tennisplätze in 2 km Entfernung
Golf in 10 km Entfernung (in Grand
Bornand) und in 25 km Entfernung (in
Talloires/Giez) Bergwanderungen
Bar, Ecke Salon /Bibliothek
Offener Kamin
Boutique
Parkplatz
Kostenfreier Internetanschluss

Sonderangebote

Special ab dem 26.8.2013
580 € /2 Personen für 2 Nächte mit HP
Das Angebot umfasst:
Unterbringung im Charme-Zimmer, (Bett von 160cm,
Bad/Dusche, Balkon, Sat. TV, gratis Internet)
- 2 Abendessen im Restaurant Marie-Ange (ohne
Getränke)
- 2 Frühstück
Zutritt zur Spa-Abteilung (Hammam & Jacuzzi)
1 Aperitif „Hausmarke“ beim Empfang
(außer freitags und samstags und an Wochenenden
und im Rahmen der Verfügbarkeiten).

Geschenk-Bon

1 Nacht im Charme-Zimmer
2 Frühstück
2 Menüs „bons infants“
1 Getränke-Pauschale mit 2 Aperitifs und 1 Fl. Wein
(75 cl) oder Essen & Wein (jeweils 2 Glas) nach Wahl
von Pierre, dazu 2 Kaffee oder Tee
369,50 € für 2 Personen
*Dieses Angebot versteht sich für einen Aufenthalt von maximal einer
Nacht. (Zuschlag von 140 € für eine Junior-Suite).*



*... so im Winter
und im Sommer
im Haus ...*



*... und so im
Sommer auf der
Terrasse
(Fotos: Romain Batya)*

Hotelpreise (Stand 2013)

Zimmer und Suiten

Standardzimmer
Suite mit Spezialbad und Terrasse
Nur Zimmer und Suiten
(ohne Mahlzeiten und Frühstück)
Zusätzliches Bett
Frühstück 8h-10h30
Tiere

Halbpension pro Tag und Person in der Hochsaison

Ab 150 €
Zwischen 220 und 240 €
Von 160 bis 480 € (für 2 Personen pro Nacht)
Nach Anfrage
20 € (Pro Person)
Gegen Aufpreis

Vermietung von Chalets

Chalets für 2 bis 10 Personen von 1680 bis 3900 € pro Woche (je nach Saison)

Praktische Hinweise

Vom 15. April bis zum 15. Juni und vom 15. September bis zum 15. Dezember geschlossen (Änderungen sind möglich, bitte rechtzeitig erkundigen).
Montag und Dienstag mittags und Mittwoch den ganzen Tag geschlossen.
A-la-Carte und Menü ab 28 € zu Mittag und ab 54 € zum Abendessen.
Mittagstisch 28 € (außer sonntags).
Mittags und abends Themenessen.
Privatfestlichkeiten nach Absprache.
Kochkurse je nach Verfügbarkeit des Küchenchefs.
Terrasse mit Blick auf die Berge.

*Chalet-Hôtel La Croix-Fry, Route du Col de la Croix-Fry, F-74230 Manigod,
Tel. 0033-(0)450449016. In diesem Jahr geöffnet bis zum 15. September und ab dem 20. Dezember. Weitere Infos unter www.hotelchaletcroixfry.com und über contact@hotelcroixfry.com.*



Die Equipe des Chalet La Croix-Fry mit Chefkoch Eric (rechts) und dem Restaurantleiter und Sommelier Pierre (im Hintergrund)

(Foto: Romain Batya)

Eine Küche der regionalen Köstlichkeiten

Trüffel à gogo

*Von Liliane Turmes
und Romain Batya*

Ab dem Jahr 2009 entschied sich der gelernte Koch Eric Guelpa, die Suppenkelle und den Schneebesen in der Küche des Almhôtels zu übernehmen. Mit sichtlicher Freude schwingt der dynamische Küchenmeister nun im kulinarischen Bereich das Zepter im Pré Jean, so heisst die hoch über Manigod gelegene Alm. Nicht nur die Qualität der Speisen lässt nichts zu wünschen übrig, auch über die Quantität braucht sich der Gast nicht zu beklagen, denn die Portionen sind ordentlich bemessen.



Es lebe die Gemütlichkeit!



*Chignon-Bergeron 2010 zur
Vorspeise*

*Der Chefkoch
und der
Chefredakteur
lieben Trüffel.*



Der obligaten Frage nach dem Wie und Was begegnet Eric mit Bravour. „Meine Küche ist als einfühlsame Hommage an die Traditionen der alpinen Gegenden Savoyens zu verstehen. In der Haute-Savoie lieben wir deftige Speisen. Neben Fleisch- und Fischgerichten ist der Reblochon Fermier der Rohstoff, aus dem die kulinarischen Träume gebacken werden. Hinzu kommt eine kleine Palette eigenständiger Weine. Damit können wir unsere Gäste seit vielen Jahren zufriedenstellen“, sagte er nicht ohne Stolz und fügt hinzu: „Außer dem bretonischen Hummer, den wir per Direktlieferung lebend geliefert bekommen, verarbeiten wir keine weiteren Meeresfrüchte und überhaupt keinen Meeresfisch. Alles, was Flossen und Kiemen hat, stammt aus lokaler Zucht und gelegentlich aus Gebirgsbächen oder aus den Gletscherseen der Umgebung.“

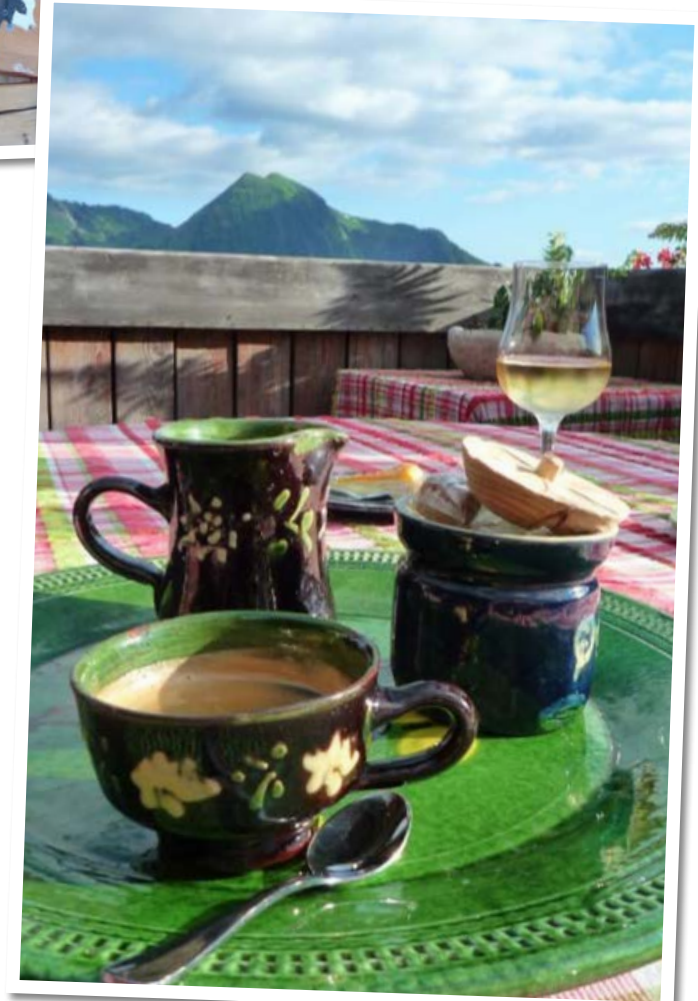
Die Sicht von der Terrasse ist grandios, Ontario kann nicht schöner sein, insbesondere wenn man außer dem angepeilten Hohe-Berge-Feeling auch noch oeno- gastronomische Ziele im Auge hat. Neben Spezialitäten wie der Tourte au Reblochon, den Rissoles au foie gras, der Soupe de polenta aux truffes gibt es Bestes aus Fleisch von der Rinderrasse Abondance und Fisch von nebenan.



*Detail im Restaurant
„Chez Marie-Ange“*



Der Geschmack ist hier zu Hause.



Kaffee und ein Glas Wein und die Aussicht



*Blaufelchenfilet mit
grünen Spargeln*



*Bretonischer Hummer mit
Sommersalat*

Schliesslich verrät uns der Naturbursche, dass seine kulinarische Vorliebe den Pilzen aus den heimischen Nadelwäldern gehört. „Davon verarbeiten wir dank der Sommersteinpilze bereits jetzt genügend“, sagt der Chefkoch, während es im Restaurant verlockend nach weißen Trüffeln duftet (die übrigens aus Norditalien stammen).

Schlussendlich kennt sich das Team um Eric Guelpa, Mireille und Pierre Lesage sowie um Elisabeth (ein Second kann auch weiblich sein) auch mit den Weinen aus der Savoie aus. Und ein weißer Chinin-Bergeron oder ein roter Mondeuse Arbin zum Essen machen das Glück auf der Alm perfekt.



Das Frühstück macht Freude.



Weißer Trüffel à gogo



Tourte au Reblochon Fermier

Mercedes-Benz E-Klasse 220 CDI BlueEFFICIENCY T-Modell

Von Romain Batya

Als stilsicheres Fahrzeug verschafft die Kombi-Variante der E-Klasse seinen Besitzern immer wieder einen standesgemäßen Auftritt. Intern verstehen sich alle „Station Wagon“-Varianten von Mercedes – mit Ausnahme des CLS – als T-Modelle. Das von uns gefahrene T-Modell der neuen E-Klasse besticht durch seine Ästhetik und den hohen Nutzen im automobilen Alltag. Die E-Klasse wurde vor allem im Innenraum und insbesondere rund um den Fahrerbereich verfeinert und verbessert. Die Anzeigen-Displays der Rundinstrumente und an der Mittelkonsole sind farbiger, aber auch besser sichtbar geworden. Multimedia- und Assistenz-Systeme, die Klimatisierung, die Sitze und ein flexibler Laderaum entsprechen den Erwartungen an einen Mercedes. In puncto aktiver und passiver Sicherheit geht der 220 CDI keine Kompromisse ein, und neueste Technologien sollen potentielle Gefahren und Schadensrisiken von den Insassen fern- und im schlimmsten Fall auf sehr niedrigem Niveau halten.

Die bekannte und beliebte Fahrkultur von Mercedes, immer auf Komfort ausgelegt, trifft auch im T-Modell mit Selbstzünder auf gute Sportlichkeit. Der 220er CDI ist zwar das Einstiegsmodell im Dieselpereich der E-Klasse. Dennoch bringen die 170 PS des 2,2-Liter-Vierzylinders genügend Kraft auf die Hinterräder, um ganz flott in jeder Straßenlage voranzukommen. Die Beschleunigung von Null auf hundert schafft der Daimler in 8,8 Sekunden. Wer es eine Sekunde schneller haben möchte, muss wohl oder übel auf



den stärkeren 250er CDI mit 204 PS zurückgreifen.

Das Update der E-Klasse ist optisch von außen nicht direkt sichtbar. Innen hat sich indes einiges getan. Beachtlich ist in jedem Fall die Lauf-
ruhe des Dieselmotors, der gleichzeitig mit niedrigen Verbrauchs- und Emissionswerten punktet.

400 Newtonmeter Drehmoment lassen keine Wünsche offen, zumal das T-Modell E 220 CDI BlueEFFICIENCY einen CO₂-Ausstoß von 132 g/km aufweist. Das entspricht den Abgaswerten so mancher aktueller Kleinwagen, die momentan am Markt sind.

Der Grundfahrzeugpreis des beschriebenen Autos in Luxemburg (Stand Sommer 2013) liegt bei 44850,00 Euro, das von uns gefahrene Testauto samt Zusatzausstattungen kostet 59760,00 Euro TTC.



Benjamin Romeo, Riojas « Enfant Terrible» erneut in Luxemburg

Im November wird der bekannte Winzer Benjamin Romeo erneut in Luxemburg verweilen, um den letzten Teil der „Trilogie“ seiner Weine, einer Serie von drei Verkostungen, über drei Jahre verteilt, seiner Weine zu bewerkstelligen. Im Rahmen eines Diners und einer kommentierten Weinprobe werden in der Hauptstadt ausgesuchte Jahrgänge des Spitzenweins „Contador“, einem handverlesenen Tempranillo der Bodega Contador, vorgestellt. Bereits 2001 schaffte der eigenwillige junge Winzer den Durchbruch in die obere internationale Weinliga, und das mit seinem oben genannten Rotwein „Contador 1999“.

Gegründet wurde das Weingut Benjamin Romeo 1996. Die Keller liegen in San Vicente de la Sonsierra im Anbaugebiet Rioja. Auf einer Rebfläche von 32 Hektar stellt die Familie jährlich um die 125.000 Flaschen Wein her. 85% des Traubenmaterials stammen aus eigener Produktion, 15% wird zugekauft. Alle Weine durchlaufen eine malolaktische Gärung. Sie reifen durchschnittlich 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

Neben Rotweinen erzeugt Benjamin Romeo mit Predicador Blanco und Macizo auch stoffige Weißweine aus den Traubensorten Xarello und Garnacha Blanca (Grenache Blanc). Dabei ist Predicador Blanco der wichtigste Weißwein der Bodega Contador. Der 2012er gefällt durch seine fruchtigen Aromen von Pfirsich, Agrumen und gelbem Kernobst. Am Gaumen ist er cremig-fruchtig mit Nuancen von süßer Vanille und saurem Rahm.



La Viña de Andrés Romeo, die Rotwein-Hommage an den Vater hingegen, überzeugt beim 2011er Jahrgang, der erst im September auf den Markt kommen und von dem es nur 4100 Flaschen geben wird, mit Aromen von schwarzen Waldbeeren, Lakritz, Unterholz und einem enorm langen Nachhall. Auch dieser Wein ist ein 100 %er Tempranillo aus der D.O. Rioja.

Die Weine von Benjamin Romeo werden exklusiv durch die Weinhandlung Vicente & Fils im Luxemburgischen Garnich vertrieben. Weitere Infos auf www.vinosvicente.lu, Details zum Weingut in der Rioja unter www.bodega-contador.com



Internationaler Concours des Crémants

Fast vierzig Auszeichnungen für Luxemburg

Von Liliane Turmes

Die Bezeichnung Crémant steht für hochwertigen Winzersekt, und die Luxemburger Mosel bildet zusammen mit den sieben produzierenden Regionen Frankreichs die seit zwanzig Jahren offiziell anerkannten acht Anbaugebiete des Crémant. Der französische Dachverband „Fédération Nationale des Crémants“ organisiert in diesem Sinn seit 25 Jahren auch den marketingrelevanten „Concours National des Crémants“ – kurz CNC genannt –, einen für Luxemburg wichtigen Weinpreis, der jedes Jahr turnusgemäß in einer der acht Regionen abgehalten wird.

Internationalen Charakter bekommt die Veranstaltung alle acht Jahre, wenn die Erzeuger aus dem Elsass, aus Burgund, dem Bordelais, dem Jura, aus Die und Limoux und von der Loire nach Luxemburg reisen. Hier erfolgte nun nach 1997 und 2005 Anfang Juni die dritte „Luxemburger“ Auflage des CNC. Im Kulturzentrum in Grevenmacher, wo alljährlich im Frühjahr auch der wichtigste Weinmarkt Luxemburgs abgehalten wird, fand die Verkostung statt. 270 Fachleute, eingeteilt in Jurys zu sechs Personen, bewerteten die 670 Proben, die verdeckt verkostet wurden.

*Der Concours fand zum dritten
Mal in Luxemburg statt*



*Blick in den Verkostungssaal
in Grevenmacher*

Mit 124 Crémants und knapp 70 Jurymitgliedern wurde im Großherzogtum ein Rekord aufgestellt. Ein Drittel der Muster erhielt eine Auszeichnung. Von besonderer Bedeutung bei der Bewertung ist sicherlich der Unterschied zwischen einer Silber- und einer Goldmedaille. Für eine Goldmedaille muss ein Crémant 17 Punkte oder mehr von 20 erhalten, 15 Punkte reichen für Silber. Ein Blick auf das Gesamt-Ranking zeigt, dass Luxemburg im relativen Vergleich zu Burgund oder zum Bordelais mit mehr Gold- als Silbermedaillen bedacht wurde. Was die Anzahl der Medaillen insgesamt betraf, platzierte sich Luxemburg an dritter Stelle (Burgund 49 Medaillen, Elsass 48 Medaillen, Luxemburg 39 Medaillen).

Alle Resultate des Wettbewerbs sind auf www.cremants.lu nachzulesen. Nächstes Jahr findet der „Concours des Crémants de France et de Luxembourg“ im Jura statt.



*Der Chefredakteur von **Vinalu**, Wilfried Moselt, und die Wein-Elfen von Luxemburg mit der Luxemburger Weinkönigin Lynn Mantz (2. von links), der Luxemburger Riesling-Königin Lis Steinmetz (3. von links) und den jeweiligen Riesling- und Weinprinzessinnen beim anschließenden Gala-Abend in Mondorf
(Foto: Romain Batya)*



Laurent Kox hielt die Ansprache

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



Die Reben blühen

Rebblüte
(Foto: LWK)

Spät kommt sie, doch sie kommt. Frei nach Schiller begrüßen die Winzer in diesem Jahr die Rebblüte in Rheinland-Pfalz. In Rheinhessen und in der Pfalz, in einzelnen Lagen aber auch schon an Nahe und Mittelrhein haben sich die zarten Knospen der Traubenblüten geöffnet. Gegenüber dem langjährigen Mittel hat die Rebblüte 2013 damit zwei Wochen Verspätung. Verantwortlich dafür ist auch in diesem Fall das Wetter. Winter bis in den März, ein kalter April und ein kühler, verregneter Mai verlangsamten die Vegetation in den Weinbergen.

Im vergangenen Jahr hatten sich die Reben an den Zeitplan gehalten und pünktlich in der 23. Woche ihre Blüten geöffnet. 2011 hatten sie am 26. Mai sogar einen echten Frühstart hingelegt. Nach einer alten Faustregel beginnt die Lese 100 Tage nach der Blüte, rechnerisch in diesem Jahr also in der letzten Septemberwoche. Sorgen macht den Winzern in diesen Tagen die Wettervorhersage. Denn Starkregen, Sturm und Hagel könnten den Verlauf von Blüte und Fruchtbildung erheblich stören.

fz

Rheinhessens „Beste Schoppen“

Ehedem an der Mosel auf Initiative von Dieter Reiss (links), Weinberater-Ikone in Bernkastel-Kues, ins Leben gerufen, ist die Einrichtung der Vermarktungsidee „Bester Schoppen“ mittlerweile auch in anderen Weinbaugebieten zu einer festen Größe geworden, so in Rheinhessen, wo der offiziell als Teil der rheinland-pfälzischen Weinprämierung anerkannte Wettbewerb in diesem Jahr zum 7. Mal abgewickelt wurde. 50 Gastronomiebetriebe, die Weine aus Rheinhessen im offenen Ausschank führen, haben sich an dem Wettbewerb beteiligt, bei dem 350 Weine in neun Kategorien, vom Rivaner über Weiß- und Grauburgunder, Riesling und Silvaner bis zu den Rotweinen Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder angestellt und in verdeckter Probe von einer Expertengruppe bewertet worden waren. Die prämierten Ausschankweine dürfen das Prüfsiegel „Bester Schoppen“ führen. Zugleich wurde in Rheinhessen auch heuer die Auszeichnung „Haus der Besten Schoppen“ verliehen, die an Betriebe ging, die in den vergangenen drei Jahren mit Erfolg am Wettbewerb „Der Beste Schoppen“ teilgenommen haben. Beim Rheinhessenwein e. V. heißt es: „Vom Hotel-Restaurant über das klassische Gasthaus bis hin zur ambitionierten Weinstube und zur quirligen Guttschänke sind sehr verschiedene Betriebstypen der rheinhessischen Gastronomie in der Siegerliste vertreten... Von diesem Schoppenwein-Wettbewerb erhofft sich Rheinhessen viele positive Effekte: eine gute Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Weinwirtschaft, ein verbessertes Weinangebot und einen kompetenten Service für die Gäste, damit die Weinerlebnisregion Rheinhessen auch am Gaumen ihrer Gäste erlebbar wird.“



„Haus der Besten Schoppen“ 2011-2013

Guttschänke im Höfchen in Gau-Bickelheim

Best Western Hotel in Alzey

Weinhaus Erbacher Hof in Mainz

Gaststätte Zum Saalbau in Mainz

Weinschänke Altes Pfarrhaus in Ober-Hilbersheim

Guttschänke Schwalbenhof in Partenheim

Dem Autor haben übrigens unter den Schoppenweinen folgende Sieger-Exemplare am besten geschmeckt: der 2012er sortentypische Grauburgunder vom Weingut Hoch in Wallertheim, ausgeschenkt im „Chez RW im Trinkhorn“ und in der „Straußwirtschaft Borntaler Hof“, der rassige 2012er Riesling Classic vom Weingut Wilhelm Laubenstein in Gensingen, ausgeschenkt im Hotel-Restaurant „Zum Adler“, und der süffige 2012er Portugieser Weißherbst vom Weingut Georg Gustav Huff in Nierstein, ausgeschenkt in der „Nieder-Olmer Weinstube“.

wm



Foto: Alexander Sell / Rheinhessenwein e. V.

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



BERLIN 2013 „Große Weine - Große Kunst“

Am 2. September 2013 laden die Prädikatsweingüter Fachbesucher aus Gastronomie und Fachhandel zur Premiere GROSSE LAGE ins Foyer der Gemäldegalerie der Staatlichen Museen Berlin ein. Zur Verkostung angestellt werden Weine aus GROSSEN LAGEN, und zwar die besten trockensten Weine des Jahrgangs 2012 (bei Rotwein ist es der Jahrgang 2011) von über 100 Prädikatsweingütern.

Studiengänge der IHK Akademie München und Oberbayern

Die IHK Akademie München und Oberbayern bietet im Fachbereich Gastronomie & Genuss den Praxisstudiengang zum Sommelier IHK, sowie den Basiskurs mit IHK Zertifikat Start Up Sommelier an.

Sommelier IHK

Nach gemeinsamen Unterrichtseinheiten der internationalen Weinwelt sowie der technischen Fächer und der praktischen Arbeit in Küche, Keller, Restaurant und Weinbau werden die beiden Lehrgangszweige im letzten Viertel der Ausbildung getrennt und intensiv auf die Herausforderungen im Weinhandel und in der Gastronomie geschult. Nächster Kurs: 21.10.2013 bis 21.02.2014, München.

VDP. Die Prädikatsweingüter, Bundesgeschäftsstelle, Im Weinlagergebäude Zollhafen, Taunusstraße 61 (Für Navigationssysteme: Am Getreidespeicher 29), 55120 Mainz, E-Mail: vdp@vdp.de, Internet: www.vdp.de, Telefon: 06131- 9 45 65-11, Telefax: 06131-9 45 65-10. Weitere Infos zu Angeboten und Terminen des VDP unter: Stefanie Böhm, VDP. Die Prädikatsweingüter, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Ledderhoser Weg 50, 55543 Bad Kreuznach, Email: s.boehm@vdp.de, Internet: www.vdp.de, Tel: +49 671 79 67 909.

wm

**Pheromonkapsel
am Rebstock**
(Foto: LWK)



Pflanzenschutz durch Verwirren der Schädlinge

Auf rd. 42.000 Hektar, das sind zwei Drittel der Rebflächen in Rheinland-Pfalz, wird ein gefährlicher Schädling erfolgreich bekämpft, ohne dass dafür die chemische Keule zum Einsatz kommt. Kleine Kunststoffampullen, gefüllt mit Pheromon, ein dem Sexualhormon des weiblichen Traubenwicklers nachempfundener Wirkstoff, verwirrt die männlichen Exemplare und verhindert so die Paarung und Ausbreitung des Schädlings, dessen Raupen in der ersten Generation Blütenstände befallen und in der zweiten Generation die unreifen Beeren schädigen.

Seit etwa 25 Jahren ist die ökologische Schädlingsbekämpfung im Einsatz, in Rheinland-Pfalz seit gut zehn Jahren großflächig. Der verwirrende Eingriff in die biochemische Kommunikation der Schadinsekten ist aufwändiger und teurer als der Einsatz von Insektiziden, hat sich aber aufgrund seiner Wirksamkeit und der Schonung von Nützlingen weitgehend durchgesetzt. In jedem Frühjahr müssen die alten Kapseln eingesammelt und durch neue ersetzt werden. Das Land fördert den Einsatz mit einem Zuschuss von 100 Euro pro Hektar. Organisation und Durchführung des Einsatzes liegen bei eigens dafür gegründeten Zusammenschlüssen der Winzer, den sogenannten Pheromongemeinschaften. Da die Wirksamkeit in den Anwendungsgebieten entscheidend vom flächendeckenden Einsatz abhängt, steht und fällt der Erfolg mit dem solidarischen Zusammenwirken möglichst aller ansässigen Winzer.

fz

Der Abstecher (Folge 9)

Wo sich der Wein- freund rundum wohl fühlen kann

Wasems Kloster Engelthal und
Wasems Weinhotel in Ingelheim
am Rhein

Von Wilfried Moselt

Das Weingut Julius Wasem & Söhne, das seit 1726 besteht und seit Generationen ein Familienbetrieb ist, stellt heute eine Synthese aus Historie und Moderne dar. Es wird von den Cousins Holger und Burkhard Wasem geführt und bewirtschaftet 34 Hektar Weinberge im Süden des Städtchens Ingelheim am Rhein, das in Rheinhessen, der größten Weinbauregion Deutschlands, zu Hause ist.

In den Spitzenlagen Pares, Horn, Sonnenhang, Rheinhöhe und Burgberg wachsen die Trauben für die Rotweinspezialitäten wie den Blauen Frühburgunder. Wasem ist übrigens der Pionier für diese rote Rebsorte, eine Spielart des Spätburgunders. Schon der Großvater war als Experte für den Frühburgunder landesweit bekannt.

Zwei Drittel der Rebfläche sind mit roten Rebsorten bestockt. Der Ingelheimer Grund mit dem Flüsschen Selz sorgt für die geeigneten Bodenverhältnisse und ein optimales Mikroklima hier im Randgebiet Rheinhessens. Von den drei Frühburgundern, die **Vinalu** bei Julius Wasem & Söhne verkostete, gefielen vor allem zum einen der 2007er Horn, eine Frühburgunder Auslese trocken, die ein üppiges Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, Kirschen und eingelegte Pflaumen in die Nase brachte und am Gaumen von einer eleganten Struktur mit Noten von Mandelkuchen und schwarzen Kirschen geprägt war, sich perfekt im Gleichgewicht präsentierte und sich mit noblen Fruchtaromen im Abgang verabschiedete, und zum anderen der 2009er Frühburgunder trocken aus der Lage Ingelheimer Rheinhöhe mit Anklängen an Kirschen, Brombeeren und Cassis im eleganten Fruchtbukett und feinen Fruchtnoten am Gaumen, die an rote Johannisbeeren und zugleich an Zartbitterschokolade denken ließen und zu einem exzellenten Gesamtbild beitrugen. Diesen erstklassigen Rheinhessen-Rotweinen kann bescheinigt werden, dass sie so manchen Südländer mächtig an die Wand spielen.



**Holger Wasem und Sohn
Philipp und feine Weine**
(alle Fotos: Romain Batya)



Wasem, das ist aber auch ein Weinhotel und ein Restaurant mit Vinothek und Grill-Zentrum und bietet ein komplettes Programm, um gelungenen Weintourismus an einem Nachmittag, am Wochenende oder auch eine ganze Woche lang zu genießen. Von Ingelheim sind weitere Sehenswürdigkeiten entlang des Rheins schnell erreichbar, und für Ausflüge ins Land der tausend Hügel eignet sich der Standort bestens.



Der Hof von Kloster Engelthal,



die Vinothek im Kloster außen



... und innen

Der Koch und das Restaurant

Von Romain Batya und Liliane Turmes

Um der Kundschaft den Aufenthalt im Weingut angenehm zu gestalten, hat die Familie Wasem im Jahr 2009 das gegenüber ihrem Weingut gelegene Zisterzienserinnen-Kloster gekauft und in ein Restaurant mit Tagungsräumen, Barriquekeller und Weinstuben umgebaut. Platz gibt es mehr als genug, das Hauptgebäude beinhaltet das Untergeschoss und zwei Etagen. Insgesamt steht eine Nutzfläche von 2000 Quadratmetern zur Verfügung. Seit einem Jahr ist das Restaurant „Wasems Kloster Engelthal“ – Haus des Weines – bereits für das Publikum geöffnet. Wer hier einkehren und speisen möchte, muss weder Gast im betriebseigenen Hotel noch Teilnehmer an einer der vielen hier stattfindenden Tagungen sein.

Chefkoch Frank Mikel schwingt seit dem Tag der Eröffnung das Zepter in den Küchen bei Wasem. Dem 43jährigen fiel der Wechsel aus dem eigenen Restaurant ins „Haus des Weines“ nicht schwer, insbesondere weil Monika Mikel, seine Ehefrau, die Service-Leiterin im Restaurant ist.

„Jeder Tag in der Küche vom Kloster Engelthal bringt neue Herausforderungen. Unser Aufgabenbereich ist vielfältig. Auch wenn die Tage lang sind, möchten wir nichts anderes machen“, sagt der eifrige Koch, dem es an Kreativität und Ideen in der Tat nicht mangelt.

Sechs Personen arbeiten mit Frank Mikel in der Küche, im Service finden sich weitere sieben Mitarbeiter. Saisonbedingt wechselt das bei den Gästen aus der Region beliebte Menü (4-Gang-Menü zu 54,00 Euro, drei Gänge ohne Suppe 47,00- Euro), aber auch à la Carte findet der Feinschmecker sein Glück.



Der Küchenchef Frank Mikel in Aktion und das Restaurant im alten Gewölbekeller

(Fotos: Romain Batya)

Einen Vorgeschmack auf das, was den Gourmet erwartet, geben wir in unseren Eindrücken wieder, die wir bei gutem Wetter im Innenhof vom Kloster Engelthal gewannen. Zur Vorspeise, einem schmackhaften Carpaccio vom Kalbsrücken mit marinierten Pfifferlingen, passte der an gelbes Kernobst erinnernde Riesling Elsheimer Blume 2012 mit den leicht erdigen und mineralischen Nuancen. Als gelungener Begleiter zu den Spanferkelfilets in Pilzrahmsauce auf Wirsinggemüse mit zünftigen Butterspätzle loben wir noch einmal den oben bereits erwähnten süßlich-fruchtigen Frühburgunder Horn, Jahrgang 2007, mit seinen opulenten Noten von roten Waldfrüchten, viel Lakritz und einer wohl erhaltenen Säure, die den gereiften Wein komplex erscheinen lässt. Wer Crème Brûlée liebt und auch Vergnügen an edelsüßen Gewächsen hat, sollte die Huxelrebe Auslese 2011 Ingelheimer Rheinhöhe zum Dessert probieren. Die floralen Noten von Akazienblüte zusammen mit den erdigen Akzenten von Chinatinte und Aromen von weißem Pfirsich passen gut zum cremig-kandierte Geschmack des beliebten Nachtsch.



*Rucola mit Pinienkernen
und Parmesangalette*



*Kalbs-Carpaccio mit
Pfifferlingen*



*Zanderfilet mit Wildkräutern
und hausgemachten Nudeln*

Das Weinhotel in der Stiegelgasse

Von Romain Batya

Wie das Entspannen in einer Straußwirtschaft gehobenen Stils könnte man das Verweilen auf der Innenhof-Terrasse vom „Haus des Weines“ bezeichnen. Wer sich etwas länger an dem lauschigen Platz aufgehalten und dabei etwas tiefer ins Glas geschaut hat, braucht nicht zu verzagen. Die Familie Wasem hat mit ihrem Weinhotel in der Stiegelgasse genau das Passende für aufrichtige Genießer, für Rheinromantiker auf der Durchreise oder für Geschäftsleute zu bieten, die in und um Ingelheim zu tun haben

Wasem, das ist auch ein Weinhotel und ein Restaurant mit Vinothek und Grill-Zentrum und bietet ein komplettes Programm, um gelungenen Weintourismus an einem Nachmittag, am Wochenende oder auch eine ganze Woche lang zu genießen. Von Ingelheim sind weitere Sehenswürdigkeiten entlang des Rheins schnell erreichbar, und für Ausflüge ins Land der tausend Hügel eignet sich der Standort bestens. Nur zwei Minuten vom Restaurant im Kloster Engelthal und vom Weingut Julius Wasem & Söhne entfernt liegt an der Ecke Edelgasse/Stiegelgasse das besagte Haus der Gemütlichkeit.

Das familiengeführte Hotel bietet neunzehn Zimmer in drei verschiedenen Ausstattungsniveaus und Preiskategorien – Standard, Komfort oder Wasems Best –, und damit müsste jeder Kunde das Seine finden und zufrieden sein. Die Lage ist ruhig, und doch ist der historische Stadtkern Ober-Ingelheims mit seinen weiteren Restaurants und Weinstuben schnell zu Fuß erreichbar. Ein gut sortiertes Frühstück, um den Tag gestärkt anzugehen, ist jeweils im Zimmerpreis inbegriffen.

Weitere Infos unter www.klosterengelthal.de, www.wasem-weinhotel.de und www.wasem.de



*Der Frühstücksraum
im Familienhotel*

Das Auto: Der BMW 120d Xdrive

Von Romain Batya

Allradantrieb nennt sich Xdrive bei den Blauweißen, und seit einigen Monaten bietet BMW nun auch für seine kleinste Baureihe den permanenten Vierradantrieb an. Für die Fahrten ins Blaue oder wie in unserem Fall über gewundene Landstraßen in Rheinhessen ist die leistungsstarke Variante 120d mit dem 184 PS Vierzylinderreihendiesel optimal, da dieses Fahrzeug nicht nur flink und wendig ist, sondern förmlich auf dem Asphalt klebt. Längere Autobahneinlagen bei hohen Tempi sind für den kompakten Bayern natürlich kein Thema, der Einer zieht vorwärts wie eine Lokomotive.





Das Prinzip des Allradantriebs läuft bei dem hier vorgestellten Fahrzeug über eine elektronisch gesteuerte Lamellenkupplung, die die Kraft in einer Zehntelsekunde an das oder die richtigen Räder bringt. Mit einem Drehmoment von 380 Newtonmetern ab 1750 U/min verspricht der Einser geballte Kraft in jeder Situation. Selbst in hohen Gängen reagiert das Fahrzeug deutlich auf einen kurzen Tritt auf das Gaspedal.

Wer es auch optisch recht sportlich angehen will, entscheidet sich für das M Sportpaket. Dann ist das Fahrzeug – genau wie auf unserer Fotostrecke – mit 17-Zoll-Alufelgen, Akzentleisten, diversen M-Logos sowie Sportsitzen in der vorderen Reihe ausgestattet. Erstaunlicherweise ist das Platzangebot des neuen 120d für vier Erwachsene völlig ausreichend, und auch leichtes Reisegeäck findet im recht großen Kofferraum seinen Platz. Ein luxuriöser Innenraum und ein komfortables, da geräuscharmes Fahrverhalten halten sich die Waage. Der kleine BMW filtert Abrollgeräusche und ein eventuelles Dieseln des kultivierten Selbstzünders gekonnt ab. Da der Verbrauch gegenüber dem klassischen Hecktriebler nur geringfügig höher ist, steigt die Nachfrage nach allradgetriebenen Pkws bei BMW weiter an. Das fühlbare Traktionsplus scheint die „Freude am Fahren“ somit deutlich zu steigern. Eine Tatsache, die voll in das seit Jahren von BMW verfolgte Konzept zu passen scheint.

In Luxemburg liegt der Basispreis des BMW 120d Xdrive bei 28350 Euro TTC. Das auf den Fotos dargestellte Testfahrzeug kostet mit allem Zubehör etwas mehr. (Preisstand Sommer 2013)

Privatwinzer Laurent Kox, Präsident der Luxemburger Weinwerbung

Seit April dieses Jahres ist der aus Remich stammende Privatwinzer Laurent Kox der Präsident der Luxemburger Weinwerbung, die sich Commission de Promotion des Vins et Crémants de Luxembourg nennt. Laut Vereinbarung vom 29. März 2010 ist der jeweils für ein Jahr ernannte Amtsträger gleichzeitig auch der Präsident des Fonds de Solidarité Viticole, des Weinbau-Solidaritätsfonds. Die Institution, die im Sinne der gesamten Winzerschaft handelt, wurde 1965 mit dem Ziel gegründet, den Weinbau zu fördern und dessen Marktlage zu verbessern. Die Kommission zur Förderung des luxemburgischen Weins – kurz die Luxemburger Weinwerbung – muss als Bestandteil des Fonds verstanden werden.

Erinnern wir daran, dass die Luxemburger Winzerschaft aus drei Interessengemeinschaften besteht, nämlich der Genossenschaft, der Privatwinzer und des Weinhandels.

Laurent Kox selbst leitet seinen Betrieb zusammen mit seiner Frau Rita. Mittlerweile umfasst das seit Generationen bestehende Familienunternehmen über zehn Hektar, die jährliche Produktion liegt bei ungefähr 800 Hektolitern.

Kox will sich als Präsident des Solidaritätsfonds und der Weinwerbung für den Crémant und die traditionellen Rebsorten und den Oenotourismus an der Luxemburger Mosel einsetzen.

„Über zwei Jahrzehnte Crémant-Erzeugung im Großherzogtum haben den unserigen Stil geprägt und die Richtung vorgegeben. Mittlerweile beträgt der Anteil dieser Weinsparte knapp 20 %, Tendenz stetig steigend“, sagt Laurent Kox.

„Bei der Vermarktung müssen innovative Wege eingeschlagen werden, um die knapp vierzig Weinstuben – vom Edel-Ausschank bis zur einfachen Straußwirtschaft – bekannter und populärer zu machen. Sie sollten als komplementäres Standbein zur bereits bestehenden Gastronomie im Osten des Landes verstanden und nicht als Konkurrenten betrachtet werden“ so weitsichtige Privatwinzer.

Die Luxemburger Weinwerbung vertritt die Region bei wichtigen Veranstaltungen im In- und Ausland. Weitere Infos unter www.vins-cremants.lu

Laurent Kox, ein versatiler Winzer



*Laurent Kox,
Präsident der
Weinwerbung
Luxemburg*

Mondial de Cépages Blancs, Edition 2013

Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer & Sylvaner à Strasbourg

Par Romain Batya

Comparé au premier concours dénommé «Riesling du Monde» qui se tenait il y a quinze ans au même Palais de la Musique et des Congrès à Strasbourg en plein milieu de la capitale alsacienne, cet événement autour du vin a évolué dans toute son envergure.

Au lieu de quatre actions tournant autour des principaux cépages blancs que sont le Riesling, le Pinot Gris, le Gewurztraminer ainsi que le Sylvaner, l'édition 2013 qui s'est tenue en avril a réuni pour la première fois les quatre variétés en question. Non seulement la farandole des échantillons s'est-elle élargie tout en dépassant les frontières européennes avec des blancs venant de producteurs du Chili, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA (notamment de la région des Finger Lakes dans l'Etat de New York), pour ne pas les nommer tous, mais également l'éventail des dégustateurs vient de se peaufiner. Autour de douze tables pas moins de quatre-vingt jurés nationaux et internationaux issus du monde professionnel vitivinicole se sont vus déguster, discuter et débattre autour des 925 échantillons que ce concours, qui depuis 2011 s'organise sous le patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, couramment dit l'OIV.



Jim Trezise, der Präsident der New York Wine & Grape Foundation (links) und Vinalu-Redakteur Romain Batya
(Foto: Liliane Turmes)



(Foto: Romain Batya)

La reconnaissance à l'échelon international étant garantie, les gagnants du Grand Concours des Blancs ont désormais déjà eu le plaisir d'apposer sur leurs bouteilles les macarons tellement sollicités que sont la Médaille d'Argent, la Médaille d'Or et pour les rares privilégiés la Grande Médaille d'Or. Une autre première était le Salon des Grands Cépages Blancs qui s'est tenu simultanément avec le Concours, et ceci pendant la journée du dimanche, 7 avril. L'afflux du public intéressé étant remarquable, cette initiative sera rééditée l'année prochaine.

Pour plus d'informations et pour avoir un aperçu des résultats de l'édition 2013, prière de voir sous www.portail-vins-du-monde.com. Pour les inscriptions aux éditions futures, veuillez contacter Madame Christine Collins, chef de projet sous ccollins@strasbourg-events.com.



Verkostung mit Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes



... und mit Vinalu-Redakteur Wilfried Moselt
(Fotos: Romain Batya)

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Aufsichtsrat des Deutschen Weinfonds neu gewählt

Der Verwaltungsrat des Deutschen Weinfonds (DWF) hat am 3. Juli in Mainz aus seinen Reihen den DWF-Aufsichtsrat neu gewählt. Die Neuwahl wurde nach einer Änderung des § 39 im Weingesetz erforderlich, die eine Erweiterung des Aufsichtsrats von neun auf zehn Mitglieder vorschreibt. Das Gremium setzt sich aus Vertretern der Weinbauverbände, der Winzergenossenschaften, des Weinhandels sowie einem weiteren Mitglied des 44-köpfigen Verwaltungsrats zusammen.

Im Amt bestätigt wurde der Verwaltungsrats- und Aufsichtsratsvorsitzende Norbert Weber. Neu in den Aufsichtsrat gewählt wurden Dr. Christian Weseloh, beim Deutschen Raiffeisenverband verantwortlich für die Winzergenossenschaften und die Obst-, Gemüse- und Gartenbaugenossenschaften, Rolf Haxel, Präsident des Weinbauverbandes Mosel, und Ulrich Breutner, Vorstand der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften, der Peter Rotthaus vom Bundesverband der Weinkellereien und des Weinfachhandels nachfolgt. Wiedergewählt wurden der stellvertretende Vorsitzende Werner Kirchhoff (Moselland eG), Dr. Herbert Rasenberger vom Bundesverband der Weinkellereien und des Weinfachhandels, Ingo Steitz Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen), Edwin Schrank, Präsident des Weinbauverbandes Pfalz, Artur Steinmann, Präsident des Weinbauverbandes Franken, und Dr. Dirk Richter vom Weingut Max Ferdinand Richter. Der Aufsichtsrat entscheidet im Rahmen der ihm vorgelegten Verwaltungsratsbeschlüsse über alle Fragen, die zum Aufgabengebiet des Deutschen Weinfonds gehören, der auch zu den Gesellschaftern des Deutschen Weininstituts (DWI) zählt.

wm



Der neu gewählte Verwaltungsrat des Deutschen Weinfonds (nicht auf dem Bild: Ingo Steitz).

(Foto: DWI)



**Das Deutsche Weininstitut (DWI)
startet ein Video-Portal und bringt
eine Info-Broschüre heraus:**

**Weinwissen im Film auf
oechsle.tv
und ein Weinlesebuch mit Namen
Öchsle**

„Wissensvermittlung funktioniert heute immer stärker über bewegte Bilder. Wir werden unser Videoangebot nach und nach erweitern, um diesem Trend mit unserer neuen Plattform noch stärker gerecht zu werden“, so DWI-Geschäftsführerin Monika Reule.

Dass ein großer Bedarf an Weinvideos besteht, zeigen über 80.000 Zugriffe auf den bereits bestehenden youtube-Kanal des DWI. Oechsle.tv kann man auch online abonnieren.

Der Name des Portals greift die Bildsprache und den Magazincharakter des DWI-Lesebuchs „Öchsle“ auf, das anschaulich alles Wesentliche über die deutschen Weine vermittelt. Die abwechslungsreich gestaltete Broschüre informiert auf 70 Seiten über Wissenswertes rund um den Wein von A wie Anbau bis Z wie Zimmertemperatur, gibt weintouristische Anregungen und stellt darüber hinaus die wichtigsten Rebsorten und alle 13 deutschen Weinbaugebiete vor. Das Weinlesebuch ist für 5 Euro im DWI-Online-Shop unter www.deutscheweine.de in der Rubrik „Bücher/DVDs“ versandkostenfrei erhältlich.

wm

Charta-Schengen-Prestige-Weine vorgestellt

Die Winzervereinigung Charta Schengen Prestige hatte in den Gastrotempel von Gérard Mathes nach Ahn an der Luxemburger Mosel eingeladen, um bei schmackhaften Speisen ihre neuesten hochwertigen Weine zu präsentieren. Siebzehn Weine wurden insgesamt vorgestellt. Zum Aperitif gab es einen Crémant Brut vom Weingut Hubertus Apel in Nittel, einem Familienbetrieb, der seit Jahrhunderten in Nittel ansässig ist und nun jüngstes Mitglied von Schengen Prestige wurde.

In puncto Chartawein hat Matthias Apel jedoch einen eleganten Pinot Gris 2012 mit vegetabiler Aromenfülle geboten. Der Winzersekt war gedacht, den Gästen einen Eindruck vom Können der Apel'schen Winzermeister zu vermitteln. Der zweite Wein von der südlichen Weinmosel ist der Pinot Gris 2010 von Helmut und Matthias Herber aus Perl. Dieser Grauburgunder zeigt Noten von Spargel und gekochtem Mais sowie dezente Honigaromen. Neben einem Riesling 2011 und einem Pinot Gris 2011 vom Weingut St. Martin wurde auch ein Riesling desselben Jahrgangs vom Weingut Desom (beide aus Remich) probiert. Während der Riesling von St. Martin durch Anklänge an exotische Früchte und gelbe Melonen mit floralen Noten von Akazienblüte und Philadelphus gefällt, zeigt der Pinot Gris sich mit einer fülligeren Struktur und einer ausgewogenen Aromenpalette. Der Riesling von Desom ist momentan in der Nase etwas verhalten, am Gaumen aber zeigt er sich fein mineralisch mit beachtlicher Struktur und guter Länge. Bis auf die doch sehr eigenen Rotweine können die Weißweine nur gelobt werden. Ob Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling oder Gewürztraminer, all die genannten Weine verstehen sich als Begleiter zu festlichen



Winzer der Charta Schengen Prestige
(Fotos: Romain Batya)



Die neuen Weine der Charta Schengen Prestige



Gute Laune bei den Organisatoren

Essen. In diesem Sinne wurden sie ausgebaut und gereift. Es soll erwähnt werden, dass die Winzergenossenschaft Domaines de Vinsmoselle den Großteil der aktuellen Chartaweine stellt und insgesamt elf Weine – neun Weißweine und zwei Spätburgunder/Pinot Noir – ins Rennen um die Gunst der Gastronomen und Weinliebhaber schickt. Hier die vier besten Charta-Weine von Vinsmoselle:

Auxerrois 2011

Etwas hefig in der Nase mit Noten von gelbem Steinobst und Honig, am Gaumen saftig und ausdrucksvoll mit fruchtigen Aromen, im Abgang leicht mineralische Anklänge mit mittellangem Nachhall

Pinot Blanc 2011

Vielschichtiges Bukett von gelbem Steinobst, am Gaumen gut strukturiert und mit erstaunlicher Fülle, mineralisch und etwas alkohollastig im Abgang. Dennoch besticht der Pinot Blanc durch seine gelungene Balance und den langen Nachhall.

Pinot Blanc 2010

Ausgeprägte Honigtöne überwiegen im fruchtigen Bukett, am Gaumen Aromen von Honig und gelbem Steinobst, gut eingebundene Säure, eleganter Abgang auf der ausgereiften Frucht.

Gewürztraminer 2009

In der Nase Anklänge an exotische Früchten wie Litchi und Rambutan, leicht rauchige Noten von blondem Tabak, am Gaumen süßlich-aromatisch und mit einer ausgeprägten, reifen Frucht.

Schlussendlich sollte erwähnt werden, dass es sich bei der Qualitätscharta Schengen Prestige um eine Partnerschaft zwischen den Domaines de Vinsmoselle, dem luxemburgischen Weinhandel, dem Saarländischen Winzerverband, dem Verband Südliche Weinmosel und dem Syndicat des Vignerons der AOC Moselle handelt.

Charta Schengen Prestige ist demnach grenzübergreifend und stellt Weine aus drei Ländern in den Blickpunkt. So gesehen ist das weltweit einmalig. Die unverkennbaren Produkte mit dem schwarzen Etikett und der silbernen Kapsel können bei den teilnehmenden Winzern jeweils vor Ort probiert und gerne auch gekauft werden.

Weitere Infos und die Liste der Produzenten von Charta-Schengen-Prestige-Weinen aus dem Dreiländereck Luxemburg – Deutschland – Frankreich unter www.schengenprestige.eu. Winzer der Charta Schengen Prestige (Fotos: Romain Batya)

Vinalu-Spezialreportagen

Eli's Prosecco

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

Das Weingut wurde Ende 2006 gegründet, nachdem Eli Spagnol sich vom Familienbetrieb getrennt hatte, den er zusammen mit seinem Vater und seinem Bruder lange Jahre geführt hatte. Der Name des neuen Weinguts geht auf den Ortsteil von Valdobbiadene zurück, in dem sich die Wirtschaftsgebäude mit integriertem Wohnhaus befinden.

Zusammen mit seiner Frau, den Töchtern Elisa und Ilenia sowie dem Schwiegersohn Tiziano bewirtschaftet Eli Spagnol zwölf Hektar Weinberge, auf denen nur Glera-Trauben angebaut werden. Die jährliche Produktion an Schaumweinen beträgt 350.000 Liter, was in der Gegend als Minimum angesehen wird, um kostendeckend produzieren zu können.

75 % des Prosecco gehen als Extry Dry in die Vermarktung, die verbleibenden 25 % werden als Brut ausgebaut. Prosecco wird nach der Charmat-Methode in großen Stahltanks, sogenannten Autoklaven bei Null Grad und einem Druck von 5 Bar erzeugt. Auch während des Einfüllvorgangs auf die Flasche muss dieser Druck gewährleistet sein.



Eli Spagnol mit seiner Frau, der Tochter Ilenia, dem Schwiegersohn Tiziano und dem Enkelsohn. Links der französische Freund der Familie, Prosper Wanner, der als Dolmetscher fungierte (alle Fotos: Romain Batya)

Probiert wurden drei Spumanti:

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut (Preis ab Hof 6,00 Euro. Preis für den Export 4,30 Euro. Verkostungsnotizen siehe den Beitrag Easy Wines, Top-Choice Wein No. 1 in dieser Ausgabe von Vinalu.)

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato 2012 (Preis ab Hof 6,20 Euro. Preis für den Export 4,65 Euro die Flasche. Verkostungsnotizen siehe den Beitrag Easy Wines, Top-Choice Wein No.2 in dieser Ausgabe von Vinalu. Der Wein wurde inzwischen (im Juli 2013) beim „Forum Spumanti“ prämiert, wie Eli Spagnol der Vinalu-Redaktion jetzt mitteilte.

Spumante „Bonorivo“ Extra Brut (ohne Schwefelzugabe) Schaumwein von hellgelber Farbe und mit feinem Cordon. Malolaktische Gärung und forcierte Oxydation. Ausgereifte Frucht in der Nase, am Gaumen viel gelbes Obst. Im Abgang hat der Wein einen leichten Zartbitterton, der Nachhall ist lang.

Nel cuore di Valdobbiadene, „Terra di vite e di vino“, ha sede l'Azienda Agricola "Tenuta Torre Zecchei" di Eli Spagnol. Un agricoltore che con la collaborazione di moglie, figlie e genero, mette a frutto ogni giorno la sua collaudata esperienza, l'amore per la terra e la profonda passione per il suo lavoro puntando principalmente sulla qualità dei suoi vini.

Eli Spagnol: "I vigneti di proprietà situati sulle colline, ai piedi del monte Cesen, da Valdobbiadene a Conegliano, sono un bene prezioso per l'azienda, dai quali ricaviamo la maggior parte della nostra produzione vitivinicola. La passione per la nostra terra, il rispetto della natura, il valore delle tradizioni, sono per noi motivo per migliorare continuamente la qualità dei nostri prodotti. Seguiamo personalmente ogni fase della produzione: dalla vendemmia alla vinificazione, spumantizzazione, imbottigliamento, confezionamento e vendita diretta. L'unione familiare è la nostra forza. Da un'accurata selezione delle migliori uve raccolte scrupolosamente a mano, ricaviamo la maggior parte della nostra produzione viticola. Dal Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato, punta di diamante dell'Azienda, al Frizzante e Spumante D.O.C. al Superiore di Cartizze D.O.C.G. Vini che si caratterizzano per la loro freschezza, bevibilità e per la capacità di emozionare e soddisfare ogni cliente."

Weingut Tenuta Torre Zecchei, Via Capitello Ferrari 3a in I-31049 Valdobbiadene. Weitere Infos unter www.torrezecchei.it und über info@torrezecchei.it.



Ein Weinberg von Eli Spagnol mit Glera-Prosecco-Reben

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



Die Bewerberinnen um das Amt der Mosel-Weinkönigin 2013/2014 kommen aus den Weinorten Kröv, Cochem, Mülheim, Pünderich und Wintrich: Kathrin Schnitzius, Antonia Engler, Julia Haas, Pia Brohl und Carolin Quint (von links). (Foto: Ansgar Schmitz)

Wahl der Mosel-Weinkönigin

Die Entscheidung, wer Nachfolgerin von Maria Steffes aus Ayl wird, fällt am Freitag, 27. September, in der Europahalle in Trier. Die Wahl findet später als gewohnt statt, um eine Terminkollision mit der Wahl der Deutschen Weinkönigin zu vermeiden. Die Wahl der Repräsentantin der deutschen Winzer ist am 7. und 13. September in Offenburg in Baden. Alle fünf Kandidatinnen haben bereits als Weinmajestäten ihrer Heimatorte Erfahrungen im Repräsentieren der Weine gesammelt und wollen sich nun ein Jahr in den Dienst des gesamten Weinanbaugebietes stellen: Kathrin Schnitzius aus Kröv, wo ihre Eltern einen Winzerbetrieb führen, ist 21 Jahre alt. Sie studiert an der Hochschule Geisenheim Weinbau- und Oenologie und ist Kröver Ortsweinkönigin 2012/2013. Antonia Engler aus Cochem ist 19 Jahre alt. Sie hat vor kurzem ihr Abitur abgelegt. Als Cochemer Weinprinzessin und bei der Arbeit in der elterlichen Gaststätte und in einem Weingut hat sie ihre Liebe zum Moselwein entdeckt. Julia Haas aus Mülheim ist 21 Jahre alt. Sie studiert an der Universität Köln mit dem Ziel, Berufsschullehrerin zu werden. Als Mülheimer Sonnenlay wirbt sie noch bis Anfang August für die Weine ihrer Heimatgemeinde.

Pia Brohl ist 21 Jahre alt. Sie stammt aus einem Weingut in Pünderich. In den Jahren 2010 bis 2012 war sie Pündericher Weinkönigin. Derzeit absolviert sie ein Studium zur Diplom-Finanzwirtin bei der Finanzverwaltung Rheinland-Pfalz.

Carolin Quint aus Wintrich ist 25 Jahre alt. Neben ihrer beruflichen Tätigkeit bei einer Bank in Luxemburg engagiert sich die zertifizierte Kultur- und Weinbotschafterin im elterlichen Weingut. Von 2010 bis 2012 war sie Weinkönigin von Wintrich.

Wer letztlich die Mosel-Krone tragen wird, entscheidet sich am 27. September in einer zweiteiligen Wahlveranstaltung. Zunächst stellen sich die Bewerberinnen einer Fachbefragung durch eine Jury aus Wein- und Tourismusfachleuten und Medienvertretern. Am Abend müssen sie in der Europahalle Trier vor einem großen Publikum auftreten. Höhepunkt des Abends ist die Krönung der neuen Gebietsweinkönigin. Auch die Mosel-Weinprinzessinnen Marie-Luise Kerpen aus Wehlen und Julia Gessinger aus Zeltingen werden dann ihre Kronen an ihre Nachfolgerinnen übergeben.

Eintrittskarten zur Wahl der Mosel-Weinkönigin in der Europahalle gibt es beim Moselwein e.V., Christa Borne, Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, cb@weinland-mosel.de, Fax 0651/71028 20.

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes Internet-Magazin für Wein und Genuss, erscheint sechsmal jährlich. Die Beiträge sind weitestgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung:

Liliane Turmes

L-8398 Roodt-Eisch

Telefon 00352-308470

Telefax 00352-26102092

Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Chefredakteur:

Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachverständige für Weinreisen:

Liliane Turmes

Layout, Konzept und Design:

Wilfried Moselt, Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Hans Albers (ha),

Romain Batya (rb),

Hélène Latour (hl),

Wilfried Moselt (wm),

Jim Trezise,

Liliane Turmes (lt)

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya. © seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG
OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME
PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. gegebenenfalls den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist.

Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich.

Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.