

Von Abstufungen und Nötigungen

Von Wilfried Moselt

Da gibt es Weinerzeuger, die eine Auslese, ohne mit der Wimper zu zucken, zu einem Kabinettwein abstufen, um bei einem Wettbewerb mit dem naturgemäß reicher als die Konkurrenz ausgestatteten „Vertreter“ möglichst eine verkaufsfördernde Goldmedaille einzufahren. Bei einem solchen Manöver werden die Juroren in den Blindverkostungen hinters Licht und – was noch schlimmer ist – die Verbraucher in die Irre geführt. Ein Kabinettwein mit 13 Volumenprozent ist kein Kabinettwein. Da beißt die Maus keinen Faden ab. Dass mit der Abstufung bei der Preisgestaltung finanzielle Einbußen einhergehen, wird von den zumeist großen Betrieben locker weggesteckt.

Die Fortsetzung des Kommentars finden Sie auf Seite 2.



Picture by Steve Eastwood

- 01 Kommentar
- 02 Easy Wines XI
- 06 Fine Food Tours - Das Geheimnis des Reblochon Fermier
- 13 Ticker: Wein-Krone, Freie Weinbauern Südtirol, Auszeichnungen für Luxemburger Weine, Landesweinprämierung
- 15 Südamerika (Teil 3)
- 39 Ticker: Planeta, Wine Mosaic, Sinfonie an Aromen, Plädoyer für gereifte Weine
- 41 Akte VIP (Folge 12)
- 51 Ticker: DWI-Sonderpreis, Den perfekten Wein "perfekt" nennen, La Asociación Enólogos de Rioja celebra su 25 aniversario
- 53 Der Abstecher (Folge 10)
- 61 Spezialreportage Rheinhessen
- 67 Ticker: Omega-3-Fettsäuren können vor Krebs schützen, 2013 Harvest, Wine Trails and Farmer's Markets, Meaghan Frank
- 69 Spezialreportage La Selezione del Sindaco
- 71 Die Mega-Verkostung im Languedoc
- 77 Ticker: Prognosen 2013, Goldener Oktober, L'Actualité du et de la Champagne, Trend zum Wildbret auf der Anuga, Whisky Show
- 80 Impressum

Portrait-Pictures by Steve Eastwood



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



Chefredaktion/Gestaltung
Rédacteur en chef
Chief Editor
Wilfried Moselt



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



Layout/Anzeigen
Layout/publicité
Layout/advertising
Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Hans Albers (ha), Romain Batya (rb),
Wilhelm Klünger, Harry Montagnola (hm),
Wilfried Moselt (wm), Andreas Schneider,
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt) Frieder Zimmermann (fz)

Fortsetzung von Seite 1...

Da gibt es Weinerzeuger, die ausgewachsene Spätlesen als Kabinettweine auf ihre Weinkarte setzen, „weil der Weinkunde nach einem Kabinett fragt und wir deshalb auch Kabinettweine anbieten müssen“, wie es in den Weingütern heißt. Auch hier wird der Verbraucher getäuscht, der sich auf einen leichteren Wein eingestellt hat, von dem er ohne Konsequenzen mehr als zwei Glas trinken kann.

Da gibt es Organisationen, die zunehmend unerfahrene „Prüfer“ einladen, weil diese leichter zu handhaben sind und brav die gewünschten Bewertungen abliefern. Siehe dazu auch unseren Beitrag „La Selezione del Sindaco“ in dieser Ausgabe. Zitat: „... eine Beeinflussung der Prüfer durch völlig unangebrachte ‚präsidiale‘ Vorabkommentare kann nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus sitzen zu viele ‚Experten‘ in den Juries, die ihre Notierungen mit einer gewissen Verzögerung (nach erfolgter Diskussion) vorzugsweise im Sinne der Mehrheitstendenz bzw. der Beurteilung durch den Vorsitzenden zu Papier bringen, ohne sich eine eigene Meinung gebildet zu haben. Vermutlich möchten sie bei der späteren Auswertung hinter den Kulissen der Organisatoren einen guten Eindruck für weitere Einladungen hinterlassen.“

Da gibt es internationale Wettbewerbe, bei denen man sich nicht des Eindrucks erwehren kann, dass die Jury-Vorsitzenden bei dem einen oder anderen verdeckt eingeschenkten Wein mehr über den Inhalt, die Herkunft und den Erzeugerbetrieb wissen, als erlaubt sein sollte, und in der Folge, insbesondere wenn es sich um einen Wein aus eigener Provenienz handelt, auf die Prüfer in ihrer Jury einzuwirken versuchen, was bis zu einer gewissen Nötigung führen kann, wie jüngst bei einer großen internationalen Veranstaltung in der Pfalz zu beobachten war. Möge abschließend noch ein Zitat des Kollegen Rudolf Knoll folgen. Der renommierte Weinkenner schrieb im Weinfeder-Journal 40 vom September 2013 zum Concours Mondial de Bruxelles, der in diesem Jahr in Bratislava in der Slowakei stattfand: „Ob wirklich nur Experten mit dem nötigen internationalen Horizont berufen werden, sei dahingestellt... Wer keine Erfahrung mit Weinfehlern hat, gibt manchmal erstaunlich hohe Noten für oxidierte Weine oder Anstellungen, die einen eigentlich unverkennbaren Böckser haben... In unserer Fünfer-Gruppe hatten wir einen solchen Verkoster, der in schöner Regelmäßigkeit deutlich von den übrigen Juroren abwich, Wenn vier Fachleute um die 90 Punkte gaben, stand bei ihm eine Sieben vorn dran. Wenn das Quartett einen schwachen Wein mit 70 bis 75 Punkten abfertigte, vergab er annähernd 90 Punkte... Wer sich umhörte bei anderen Gruppen, bekam schnell zu hören, dass so etwas kein Einzelfall war... Der Wettbewerb wird von den Veranstaltern als ‚Art Weltmeisterschaft‘ bezeichnet. Das stimmt nur bedingt, weil einige wichtige Weinländer den Concours weitgehend ignorieren...“ Zu diesen Weinländern gehören Deutschland und Österreich.

Tun sie es zu Recht? Die großen internationalen Weinwettbewerbe haben jedenfalls an Bedeutung und nicht zuletzt an Vertrauen in die Redlichkeit beim Prozess der Urteilsfindung verloren. Leider.

Easy Wines XI

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 XI und in den nächsten Folgen neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine (wie in den Ausgaben 10, 11, 12, 13 und 14 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 Weine kommen von der Obermosel (Top Choice No. 1) und aus Rheinhessen (Top Choice No. 2).

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



Top Choice No. 1

2012er Nitteler Rochusfels Roter Elbling (rosé gekellert)

(11,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 5,50 €)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an Mandarininen, Limonen und Orangen, am Gaumen sauber ausgearbeitet, filigran strukturiert, frisch und lebendig mit Noten von roter Grapefruit, süffig und nachhallig.

Weingut Hubertus M. Apel, Weinstraße 26, D-54453 Nittel/Mosel, Tel.: +49(0)6584-314.

Weitere Informationen über info@apel-weingut.de und unter www.apel-weingut.de/



Top Choice No. 2

2012er Riesling Gutswein feinherb

(12,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 6,40 €)

Der feinherbe Riesling präsentiert sich im Bukett mit Anklängen an Pfirsich und Aprikosen mit Nuancen von Zitrus, ist am Gaumen von einer betonten Fruchtnote unterfüttert und gibt sich im Abgang sauber und nachhaltig, ein süffiger und harmonischer Wein mit deutlich nachvollziehbarer Restsüße.

Weingut Espenhof, Hauptstraße 81, D-55237 Flonheim, Tel.: +49(0)6734-94040. Weitere Informationen über weingut@espenhof.de und unter www.espenhof.de

Begriffe aus der Weinsprache

(Folge XI mit den Buchstaben P und Q, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

Buchstabe P

Pergolaerziehung (Südtiroler Pergl, Pergola Trentino, Dachlauererziehung) ist ein hohes Erziehungssystem und hat je nach Variante ein horizontal oder leicht geneigtes Laubdach. Alle Pflegearbeiten müssen von unten erfolgen. In Südtirol hat die Pergl-Erziehung, insbesondere auf steileren Hanglagen noch eine gewisse Bedeutung. Sie ist ein wesentliches landschaftliches Element, gilt aber heute als überholte Erziehungsform, da sie nicht mehr den Anforderungen einer modernen und wirtschaftlichen Pflege eines Weinbergs entspricht, und wird weitgehend durch eine Spaliererziehung ersetzt.



(Bildquelle: StockFood)
Pergola-Erziehung in Südtirol...



(Bildquelle: StockFood)
... und in Südafrika

Peronospora Peronospora, der Falsche Mehltau, wird ebenfalls durch einen Pilz (Plasmopara viticola = Mehлтаupilz) hervorgerufen und ist die gefährlichste Krankheit der Rebe. Dabei zeigen die Blätter auf der Oberseite ölförmige gelbgrünliche Flecken und auf der Unterseite einen weißen Pilzrasen. Die Beeren werden braun und schrumpfen lederartig ein. Die Krankheit kann z. B. mit kupferhaltigen Fungiziden bekämpft werden. (Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von W. Moselt)

Petit Verdot Die spätreifende Rotweinrebsorte (übersetzt etwa: „kleiner Grünling“) bringt kleinbeerige Trauben hervor und ist unter anderem im Bordelais angesiedelt, wo sie wahrscheinlich

ihren Ursprung hat und wo die purpurroten Petit-Verdot-Weine gerne in kleinen Anteilen in Cuvées zum Einsatz kommen, um den Basisweinen Kraft, mehr Farbe und Langlebigkeit zu verleihen.



Ein wichtiges Zuhause hat der Petit Verdot im südaustralischen Barossa-Valley gefunden, aber auch vom Anbau in Argentinien und Chile, in Kalifornien, Südafrika und Neuseeland, auf Sizilien, in Spanien und in der Schweiz wird berichtet.

Petrolton Ein Petrolton kann zum Beispiel bei reifen Rieslingen ein wünschenswertes Qualitätsmerkmal bedeuten und wird von vielen Weinfreunden geschätzt. Ist der Ton zumal bei jungen Weinen indes über Gebühr ausgeprägt und erinnert er stark an Petroleum und Kerosin, so ist der Wein in aller Regel als fehlerhaft einzustufen.

Pfahlerziehung Besonders in den Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer spielt die Pfahlerziehung noch eine Rolle. In Deutschland spricht man von Einzelpfahlerziehung. Dabei wird jeder Rebstock mit einem einzelnen Pfahl gestützt. Eine solche Erziehung ist in steilsten Lagen unerlässlich, um einen quer zum Hang zu bewerkstellenden Zugang zum Rebstock zu ermöglichen. Der Arbeitsaufwand in den Steillagen ist extrem hoch, ein maschineller Einsatz weitgehend ausgeschlossen.



(Bildquelle: StockFood)
Pfahlerziehung in Südtirol...



(Bildquelle: StockFood)
... und an der Mose

ph-Wert Der ph-Wert ist das Maß für die Stärke der sauren bzw. basischen Wirkung einer wässrigen Lösung. Auf Wein bezogen bedeutet das: je niedriger der ph-Wert desto höher die Säure. Der ph-Wert eines Weins liegt je nach Rebsorte und Anbaubereich in aller Regel ungefähr zwischen 3,0 und 4,0.

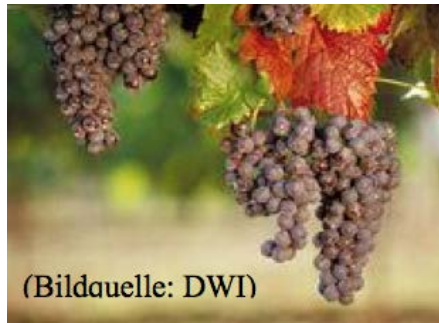
Pinotage Die rote Rebsorte Pinotage ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1924, die in Südafrika an der Universität von Stellenbosch von dem Chemiker und Wein-Professor Abraham Izak Perold (1881–1941) aus einer Kreuzung von Cinsault und Pinot Noir (Spätburgunder) realisiert wurde. Der Name Pinotage ist eine 1959 für die Vermarktung eingeführte Kurzform von „Perold's Hermitage x Pinot“ (wobei Hermitage eine auch heute noch in Südafrika gebräuchliche Bezeichnung für die Rebsorte Cinsault ist). Der Pinotage ist die Paraderbsorte Südafrikas, wo sie erstklassige Anbaubedingungen vorfindet und in der Tat ausgezeichnete fruchtbare Rotweine mit sammentüftiger Struktur und Anklängen an eingelegte Pflaumen hervorbringt – vor allem bei einem rensortigen Ausbau mit einem dezenten Barrique-Einsatz, der die Frucht nicht abwürgt. Wie berichtet wird, sind Anbauversuche mit dem Pinotage in Argentinien und Australien fehlgeschlagen. Kleinere Bestände gibt es in Neuseeland, Kanada und Kalifornien, Brasilien und Israel.



Pinot Meunier (Müllerrebe, in Deutschland auch als Schwarzriesling bezeichnet) Siehe Müllerrebe (Vinalu 13, Easy Wines IX)

Pinot Noir Der Pinot Noir (Spätburgunder, auch als Blauer Burgunder oder Blauburgunder bekannt) ist nachweislich schon zu Römerzeiten im 4. Jahrhundert n. Chr. in der heutigen Bourgogne angebaut worden. Die Rebsorte stellt an Boden und Lage hohe Ansprüche. Sie braucht fruchtbare, mäßig kalkhaltige Böden in warmen Lagen, ist empfindlich gegen Maifröste und neigt zu Stielähme und – insbesondere

bei stark kalkreichen Untergründen – zu Chlorose (verursacht zum Beispiel durch einen Mangel an Mineralstoffen, aber auch durch Wassermangel). Der Pinot Noir reift mittelfrüh bis mittelspät (ungefähr Anfang Oktober). Die kompakten, dichtbeerigen Trauben sind mittelgroß und dünnshalig und saftreich.



(Bildquelle: DWI)

Die Weine sind von hellrubinroter Farbe mit violetten oder gelegentlich auch bräunlichen Reflexen, verfügen über ein fein ausgeprägtes Fruchtbukett mit Anklängen an schwarze Johannisbeeren und präsentieren sich auf der Zunge samtig-weich, vollmundig und körperreich mit noblem, nachhaltigem Abgang. (Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von W. Moselt)

Pinot Noir Précoce Siehe Frühburgunder (Vinalu 11, Easy Wines VII)

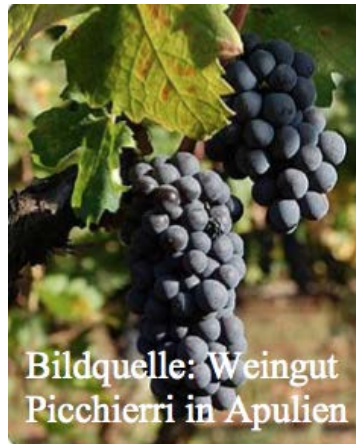
Portugieser Der Portugieser, zuweilen auch Blauer Portugieser genannt, stammt, wie der Name schon andeutet, aus Portugal und soll in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts von einem gewissen Graf Fries aus Portugal nach Bad Vöslau in der Thermenregion in Österreich gebracht worden sein, wo er regional noch heute den Namen Vöslauer trägt.



(Bildquelle: DWI)

Der Portugieser kam im 19. Jahrhundert über Österreich nach Deutschland und gilt als unkomplizierter, süffiger und frischer Schoppenwein. Ohne allzuviel Tannin ist er schon recht früh im Jahr trinkbar. Die Rebe ist relativ problemlos, was die Ansprüche an Boden und Lage betrifft, zum anderen aber winterfrostopfindlich und anfällig für Oidium und Peronospora und empfiehlt sich wegen ihrer Botrytisneigung nicht für schlecht durchlüftete Zonen. Die Erträge sind außer in stark winterfrostopgefährdeten Gebieten recht hoch und sicher. Der hellrote Wein wird gerne ausgebaut und zählt zum WitesießhnermsdteazuesngtebnaFurtuchtbukett und seinem weichmilden Geschmacksbild zwar nicht unbedingt zu den großartigen Rotweingewächsen, lässt sich aber, zumal in jüngerem Stadium, als angenehmer Alltagsbegleiter bestens genießen. (Quelle: Fachbuch Weinland Österreich, Wachau, Kremstal, Kamptal, von W. Moselt)

Primitivo Die Rotweinrebsorte ist vor allem in dem faszinierend-romantischen, noch nicht jedermann geläufigen „Stiefelabsatz“ Italiens, im verträumten Apulien bei Bari und Brindisi, zu Hause.



Bildquelle: Weingut Picchierri in Apulien

Ein Beleg für die besondere Qualität der Primitivo-Weine ist, ganz im Kontrast zu dem schlichten Namen, die Tatsache, dass der kraftvolle autochthone Rotwein im norditalienischen Valpolicella, wo es offenbar nicht genügend geeigneten Grundwein für die Erzeugung des berühmten Amarone gibt, zum Einsatz kommt. Apulien hat also mit seinem Primitivo eine Patentlösung anzubieten, die allen Seiten gerecht wird. Die Erzeuger des Amarone verfügen wieder über hinreichende exzellente Basismengen, und die Winzer Apuliens sichern ihre Existenz durch einen zusätzlichen soliden Inlandsabsatz. Eine Hand wäscht eben die andere. (Es handelt sich um ein offenes Geheimnis, das in italienischen Weinkreisen fast jedem bekannt ist, das

aber nur hinter vorgehaltener Hand preisgegeben oder zumeist schweigend übergangen wird, weil man doch schlafende Hunde nicht wecken soll.) Der in Kalifornien angesiedelten Rebsorte Zinfandel wird nachgesagt, mit dem Primitivo rebsortenkundlich identisch zu sein, was manche Primitivo-Erzeuger – leider, muss man sagen – veranlasst, den aussagekräftigen Namen Primitivo aus vermarktungstechnischen Gründen durch die bekanntere amerikanische Bezeichnung Zinfandel zu ersetzen. (Quelle: Fachbeitrag über Apulien von Wilfried Moselt)

Buchstabe Q



Bildquelle: Consorzio „Colline Saluzzesi

Quagliano Die sehr alte autochthone, in Italien beheimatete rote Rebsorte, die recht großbeerige Trauben hervorbringt, wird bereits im 17. Jahrhundert als „schwarzer leichter prickelnder Wein“ erwähnt. Sie ist vor allem in einigen Gemeinden Norditaliens (im Piemont) zu Hause, wo ihr zu Ehren noch heute in Castiglio Saluzzo am letzten Wochenende im September ein Fest gefeiert wird. Die Weine präsentieren sich eher rustikal, sind aber wegen ihres nicht überzogen alkoholischen Erscheinungsbildes durchaus ordentlich zu süffeln. Sie werden gerne mit Nebbiolo oder Barbera verschnitten. Es wird auch von kleineren Anbauflächen in Argentinien berichtet.

Q. b. A. Der Terminus Q. b. A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) ist eine Qualitätseinstufung für Weine in Deutschland, die in etwa dem französischen A. O. C. (Appellation d'Origine Contrôlée), dem italienischen D. O. C. (Denominazione di Origine Controllata, dem spanischen D. O. C. (Denominación de Origen Calificada), dem portugiesischen D. O. C. (Denominação de Origem Controlada), dem südafrikanischen D. O. C. (Department of Communications), dem neuseeländischen D. O. C. (Department of Conservation), dem US-amerikanischen D. O. C. (Department of Corrections) oder auch dem rumänischen D. O. C. (Denumire cu origine controlată) entsprechen. Die Weine müssen in Deutschland aus einem einzigen zugelassenen Weinbaugebiet stammen,

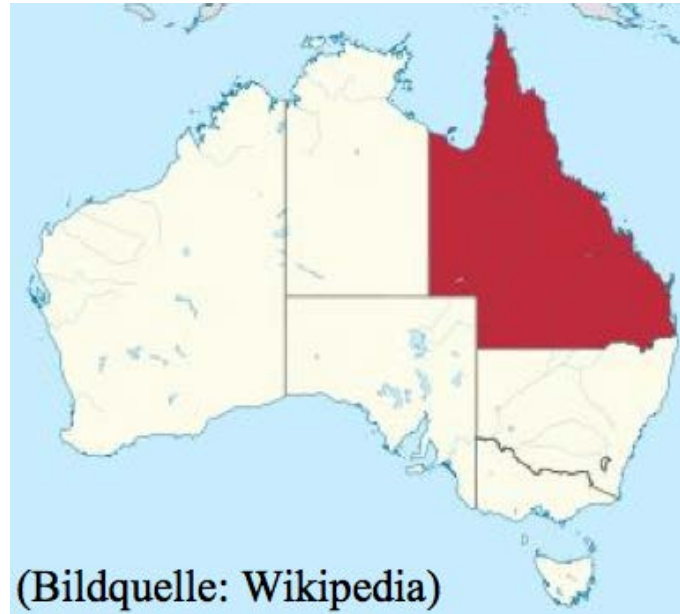
werden einer analytischen Prüfung nach weinrechtlichen und chemischen Kriterien unterzogen und von erfahrenen Prüfern organoleptisch getestet. Sie erhalten nach bestandener Prüfung eine amtliche Prüfnummer, die auf dem Etikett vermerkt wird.



Quebec In der kanadischen Provinz Quebec gibt es rund 25 Kellereien, die in der Nähe des Sankt-Lorenz-Stroms zwischen Montreal und der Stadt Quebec auf knapp 300 ha Rebfläche Weinbau vor allem als touristische Attraktion betreiben. Das Klima ist kontinental mit warmen und feuchten Sommern und sehr kalten Wintern. Während der frostfreien Zeit fallen ca. 900 mm Niederschläge im Jahr. Im Winter werden Temperaturen von -30°C gemessen. Daher wird nach der Ernte während des Monats November die Erde zwischen den Rebzeilen zu etwa 40 cm hohen und 50 cm breiten Hügeln geformt, die den Rebstock vor zu starkem Frost schützen sollen. Bei Messungen im Jahr 1998 betrug die Temperatur innerhalb eines Hügels in 20 cm Tiefe -6°C , die Außentemperatur lag bei -34°C . Ende April bis Anfang Mai werden diese Hügel wieder abgetragen. Aufgrund der klimatischen Gegebenheiten und der kurzen Vegetationszeit kommen fast ausschließlich Hybridreben zum Einsatz. Hybridreben sind die durch gezieltes Kreuzen von Weinreben unterschiedlicher Spezies entstanden sind, aber andere Vorzüge aufweisen. Sie sind im Gegensatz zu Kreuzungen innerhalb einer Spezies gegen verschiedene Rebkrankheiten und Rebschädlinge resistent und gewinnen im ökologischen Weinbau zunehmend an Bedeutung, da sie dazu beitragen,

den Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln zu reduzieren. Die Weinqualität lässt in der Regel zu wünschen übrig. Eine berühmte und beliebte Ausnahme ist der Uhudler aus dem österreichischen Südburgenland, der dem Weinfreund nach ausgiebigem Genuss das Aussehen eines Uhus verleihen soll.

Queensland In Queensland, dem zweitgrößten Bundesstaat Australiens im Osten des Kontinents, wurden ursprünglich nur Tafeltrauben erzeugt.



Die Rebfläche von ehemals kaum mehr als 100 Hektar in den 1960er Jahren wächst mittlerweile ebenso wie die Anzahl der Kellereien. Es ist davon auszugehen, dass in Queensland das letzte Wort in Sachen Wein noch nicht gesprochen sein dürfte. Weinbau wird vor allem im Süden des Bundesstaates mit Temperaturen von 20 bis 30°C im Sommer (Dezember bis Februar mit ausreichend Niederschlägen) und 10 bis 25°C im Winter (Juni bis August) betrieben. Angebaute Rebsorten: Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling und Sylvaner (Silvaner) und die roten Sorten Cabernet Sauvignon und Shiraz (Syrah).

Quevri Der georgische Begriff Quevri bedeutet „Amphore“ und steht für ein Ausbauverfahren, bei dem der Most in Tongefäßen unterirdisch vergoren wird. Das Verfahren ist auch in einigen Balkanstaaten wie zum Beispiel in Kroatien heute noch gebräuchlich. Zitat aus einem Beitrag über Kroatien von Wilfried Moselt: „Der berühmteste Wein (das ist zumindest

das, was die Eigentümer sagen) war der 2007er Amfora aus 50 % Chardonnay und 50 % eines Verschnitts von 15 (!) verschiedenen lokalen Rebsorten, der nach einer Mazeration von 6 Monaten in Amphoren und 18 Monaten Reifelage in Barriques aus neuem Eichenholz auf Flaschen gefüllt wurde. Der Preis von 25 Euro für diesen „Wunderwein“ ist illusionär. Da hilft es wenig, wenn Gottvater Parker dem Amphora-Wein von eher durchschnittlicher Qualität 94 Punkte gibt (wie dem Autor vor Ort erzählt wurde). Das Reifelage in einem unterirdischen Tonbehälter kann naturgemäß nicht automatisch die Gewähr für einen erstklassigen Wein sein.“



Fine Food Tours - Unterwegs zu lukullischen Raritäten

Das Geheimnis des Reblochon Fermier

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

(alle Fotos: Romain Batya)

Wer einmal in einem Kuhkäsehof im Massiv des Aravis in der Haute Savoie (Hochsavoyen) eingekauft oder sich dort in einer der rustikalen Sennhütten umgesehen hat, ist wohl fortan in Sachen Käse beim Einkauf nicht so ohne weiteres zufriedenzustellen. Der Fromage d'alpage Fermier, also der handwerklich auf dem Bauernhof hergestellte Käse, hebt sich deutlich von den industriell gefertigten Massenprodukten ab, die der Handel in aller Regel auf den Markt bringt.

Neben Reblochon Fermier stammen auch Abondance, Beaufort, Tome des Bauges, Tomme de Savoie und der Emmental de Savoie aus der französischen Region Hochsavoyen. Hinzu kommt der Chevroton, der die Form eines kleinen Reblochon hat, jedoch aus Ziegen-Rohmilch hergestellt wird. Diese sieben Käsesorten besitzen das AOC- bzw. das AOP-Label.



Alpenpanorama mit Kuhherde im Massiv des Aravis, wo der Reblochon Fermier zu Hause ist



Abondance-Kuh (links) und Montbéliarde-Kuh



Melkzeit zweimal am Tag

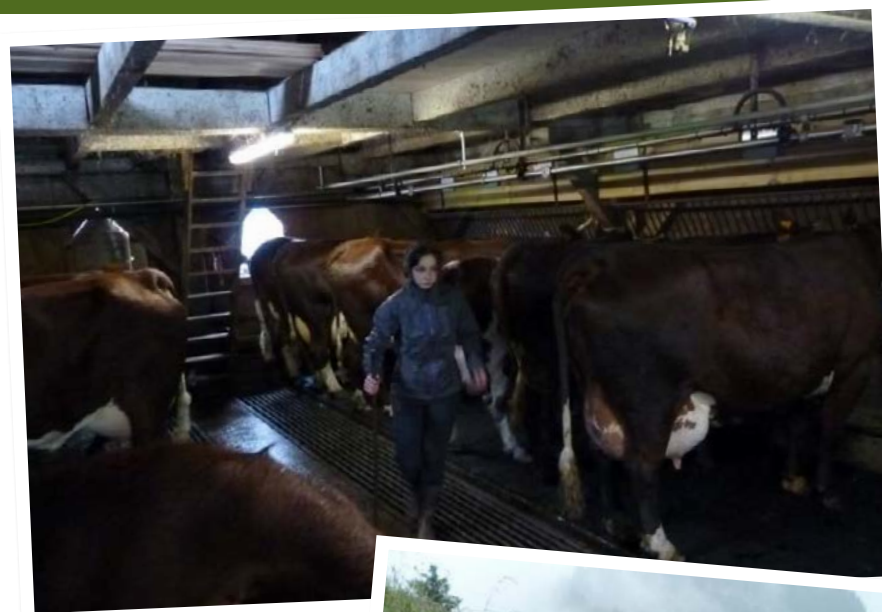
Es gibt in der Region etwa die Käserei Paccard (siehe auch weiter unten), die in ihren Reifekellern darüber hinaus noch einige selten gewordene Käsesorten der Haute Savoie wie den sanft würzigen Bleu de Termignon, einen typischen Winterkäse, oder den feinen und wohlschmeckenden Persillé de Tignes im Programm hat – echte kulinarische Raritäten, die man nur vor Ort erwerben kann.

Es war schließlich an der Zeit, zu den Sennern auf ihren hoch gelegenen Alpen aufzubrechen, um mehr über die Kuhrasen zu erfahren, deren Milch für den Reblochon Fermier benötigt wird. Die Ferme d'Hermity auf dem Col des Annes in Le Grand Bornand war dann die nächste Ziel-Etappe.

Der Name Reblochon rührt vom Verb reblocher her, was regional soviel bedeutet wie erneut melken. Das Melken zweimal am Tag ist zwar Gang und Gäbe, in früheren Zeiten war es allerdings so, dass die Pächter und Bewirtschafter der Farmen die Milch vom morgendlichen Melken an die Eigentümer abliefern mussten und die Milch vom zweiten Melken am Abend für sich behielten, um daraus Butter und Käse für den eigenen Bedarf herzustellen. Heute wird die Milch für den Reblochon Fermier sowohl nach dem ersten als auch nach dem zweiten Melken jeweils sofort verarbeitet, was dazu führt, dass ein Reblochon Fermier aus der morgendlichen Produktion durchaus anders schmecken kann als der aus dem abendlichen Prozedere, je nach dem Futter, das die Kühe im Laufe der Nacht und des Tages gefressen haben.



Die Kuhglocken können mächtig groß und schwer sein



Junge Leute entdecken das Landleben neu.



Die Abondance-Rasse zeichnet sich durch eine eigentümliche Hörnerform aus



Eine typische Almhütte



Im Käseraum der Almhütte



Die Passhöhe Col des Annes



Ein Symbol der Region



Schafe werden in Savoyen nicht wegen der Milch, sondern wegen der Wolle und wegen des Fleisches gehalten.



Die Bergwelt Hochsavoyens und ... Willkommen im Land des Reblochon Fermier

„Der Reblochon Fermier darf nur von einer Kuhherde einer Sennhütte hergestellt werden“, sagt Stéphanie, die Sennerin. „Nur die Milch der drei Rassen Abondance, Montbéliarde und Tarine ist als Rohstoff zugelassen. Die Milch wird ohne Erwärmung direkt aus dem Stall in den Käseraum gepumpt und mit Lab zu Dickmilch verarbeitet, der dann zu Frischkäse wird.“

Die Kuhrasse Tarine ähnelt dem Schweizer Braunvieh und ist an das Klima der Alpen angepasst. Die Züchtung entstand in Savoyen. Die Montbéliarde ist eine Zweinutzungsrasse, sie dient der Milch- und der Fleischgewinnung. Am weitesten verbreitet im Massiv des Aravis ist jedoch die Abondance. Sie stammt aus dem gleichnamigen Tal, wo sich auch die Abtei von Abondance befindet, und wurde von den Mönchen seit dem 14. Jahrhundert hier gezüchtet. Die Rasse ist extrem widerstandsfähig und liefert selbst unter schlechtesten Wetterbedingungen hochwertige Milch. Schließlich soll noch die Ziegenrasse auch im Bild vorgestellt werden, aus deren Milch schon im 17. Jahrhundert der berühmte Chevrotin AOP hergestellt wurde. „Alpine“ heißen die kleinen Wiederkäuer, die genau wie die Kühe den ganzen Sommer während der Alpsaison frische Wiesenkräuter und Gras in das weiße Gold der Sennbauern verwandeln.

Beim Bergkäse denkt man unweigerlich an die Schweiz. Dabei beinhalten die Alpen auch Regionen in Frankreich. Höchster Berg ist mit 4807 Metern der Mont Blanc im Gebiet der Haute Savoie. Aus dem französischen Département stammt der Käse, um den sich hier alles dreht.

Reblochon AOP – die Abkürzung steht für Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung) – wird nur in Hochsavoyen im Aravis-Gebirgsmassiv zwischen La Clusaz, Le Grand Bornand, Manigod und St-Jean de Sixt hergestellt. Wintersportlern ist die Gegend ein Begriff, aber auch im Sommer hat die Bergwelt zwischen Annecy und dem Mont Blanc einiges zu bieten.

Es gibt Reblochon und Reblochon Fermier. Letzterem gilt in diesem Beitrag das Augenmerk. Von dem handwerklich erzeugten Käse werden jährlich nur 2.400 Tonnen produziert. Der geschmackliche Unterschied zwischen den zwei Arten des Reblochon ist übrigens beträchtlich, die Preisdifferenz dagegen recht gering. Der Bericht beschränkt sich auf das kulinarisch Wertvollste, den Reblochon Fermier AOP. Die Ursprünge des ungefähr 500 g schweren Käses gehen auf das 14. Jahrhundert zurück, als die Landbesitzer die Bauern nach der Milchmenge besteuerten. Um die Pacht niedrig zu halten, wurden die Kühe nicht ausgemolken. Beim Nachmelken – la rebloche auf französisch – wurde (wie oben bereits dargestellt) aus der besonders fettreichen Rohmilch ohne Umwege der besagte runde Käse mit der blassgelben bis rötlichen Rinde bereitet, der in den Kellern der Sennhütten verschwand. Natürlich wurde aus dem „deklarierten“ Großteil der Milch auch Reblochon hergestellt, der zumeist in den Speisekammern des Landadels endete oder teilweise auch als Opfergabe in den Abteien wie der Notre Dame d'Abondance landete. Die Bauern erhofften sich auf diese Weise den Segen der Kirche, um größte Unbilden der Natur von ihren Höfen fernzuhalten.

Eine Woche nach ihrer Herstellung werden die meisten „Reblochon Fermier“-Laibe an die lokalen Käsehändler verkauft, die dann für die optimale Reifung zuständig sind. Einer dieser Händler ist die Fromagerie Joseph Paccard in Manigod, wo nur handwerklich erzeugter Käse reift. Als Artisan-affineur hat das Familienunternehmen eine lange Erfahrung. „Jung ist der zartgelbe Teig des Reblochon Fermier schnittfest, nach zwei Wochen ist die Textur flüssiger, und der nussige Geschmack wird kräftig-aromatisch. Der Reblochon Fermier AOP trägt ein grünes Gütesiegel, das besagt, dass er nur von Bauernhöfen der Region stammt. Wir haben da strenge Kriterien“, sagt Eric Favre.



Die Käserei Paccard in Manigod



Im Reifekeller der Käserei



Reblochon Fermier

Käsemeister Eric Favre von Paccard in seinem Element



Auch nach fünfhundert Jahren hat sich am Herstellungsprinzip des Reblochon Fermier nicht viel geändert. Ob das morgendliche und abendliche Melken auf dem Bauernhof im Tal oder in der Sennhütte auf der Alm geschieht, hängt von der Jahreszeit ab. Da die Wiesen gründe in den Tälern nicht genügend Heu hergeben, um die Herde ganzjährig zu füttern, werden die Tiere im Sommer auf die Almen getrieben, die sich auf Höhen von bis zu 2000 m hochziehen. Der Almauftrieb findet Ende Mai, der Almadtrieb Anfang Oktober statt. Wegen des langen Winters konnten die vierbeinigen Reblochon-Protagonisten im Jahr 2013 erst im Juni ihre Bergwanderung antreten.

Weitere Infos unter www.saveurs-des-aravis.fr, www.reblochon.fr, www.fromagesdesavoie.fr, www.lakeannecy-skiresorts.com und www.reblochon-paccard.fr

Bauernhäuser und herrliche Chalets auch für Urlauber in Hochsavoyen, wo Ferien zu jeder Zeit Spaß machen



Das Auto: Volvo V40 Cross Country mit Geartronic

Text und Fotos Romain Batya

Wissen Sie noch, wie der Schneewittchen-Sarg aussah? Natürlich handelt es sich in unserem Kontext nicht um die gläserne Ruhestätte der Königstochter aus dem bekannten Märchen der Gebrüder Grimm, sondern um den P 1800 ES von Volvo, sprich den schönsten Shooting Brake, den die Automobilwelt bis zur Jahrtausendwende hervorgebracht hatte.



Journalisten-Kollegen vergleichen den neuen Volvo V 40 von der Seitenlinie und vom Heck her mit diesem Auto. Uns erinnert der Neue nicht unbedingt an den P 1800 Estate, sondern an die Designstudie YCC (Your Concept Car, siehe unser Foto) von 2004, dessen Unikat im Volvo- Museum im schwedischen Göteborg zu bewundern bleibt.

Der von uns getestete V40 D3 Cross Country ist mit einem Fünfzylinder- Reihenmotor und dem gegen Aufpreis lieferbaren Automatik-Getriebe Geartronic ausgestattet. Der Turbodiesel hat eine Leistung von 150 PS (110 kW).



Wichtiger ist beim 2-Liter-Selbstzünder das Drehmoment von 350 Nm. Momentan gibt es nur die zwei Benzin-T4 und T5 auch in der Allradversion, die Diesel werden über die Vorderräder angetrieben. Laut Markenangabe soll der Verbrauch des fünftürigen Fünfsitzers bei um die 5 Liter auf 100 km liegen.

Gute Karten hat der Schwede bereits im Stand. Die Top-Sicherheitsausstattung der 2. Generation und das Infotainment-System sind serienmäßig mit an Bord. Der V40 hat sieben Airbags plus Fußgängerairbag, ein Start-Stop-System mit Keyless Start ist mit dabei. Wie es sich für ein Premium-Fahrzeug gehört, kann der Kunde verschiedene Zusatzausstattungspackage ordern, um sein Auto zu individualisieren. Beim V40 wird Design groß geschrieben. Wie oben bereits erwähnt, ähnelt das Auto dem markanten Prototypen YCC. Im Innenraum herrscht sportliches Ambiente.

Das Platzangebot genügt für vier Erwachsene und ein Kind, das auf dem mittleren Sitzplatz in der zweiten Reihe genug Platz hat. Auch längere Etappen können in dieser Konfiguration locker bewältigt werden. Natürlich liegt der Joker in puncto Sitzkomfort und Wohlfühl-Barometer eindeutig vorn, beim Fahrer und beim Beifahrer. Die Fahreigenschaften und -leistungen können als gut beschrieben werden, Dämpfung, Federung und Lenkung des V40 Cross Country sind sportlich, aber dennoch komfortabel. Auch die Abrollgeräusche sind nur minimal in der Fahrzeugkabine wahrnehmbar. Der 150 PS-Motor genügt den Ansprüchen. Etwas Kritik gibt es bei der hohen Ladekante vom Kofferraum – und bei den außergewöhnlich breiten A- und B-Säulen, was allerdings für die Sicherheit spricht. Echte Volvofreunde stört das keinesfalls. Alles in allem fühlt man sich geborgen und sicher hinterm Steuer des flotten Schweden.

Der Preis für den hier vorgestellten V40 D3 Cross Country mit diversen Sonderausstattungen liegt bei 38.349,00 Euro. Das Basismodell mit Geartronic kostet 27.782,00 Euro TTC in Luxemburg (Stand: Oktober 2013).



Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



*Die Weinprinzessinnen
Sabine Wagner
aus Hochheim im
Rheingau (li) und
Ramona Diegel aus
Pfaffen-Schwabenheim
in Rheinhessen (re) mit
der Deutschen Weinkö-
nigin 2013/14 Nadine
Poss aus Windesheim
an der Nahe*

Die Wein-Krone 2013/14 geht an die Nahe

Nadine Poss aus Windesheim an der Nahe ist die 65. Deutsche Weinkönigin. Zwölf Weinköniginnen aus zwölf der 13 deutschen Weinbaugebiete waren eine Woche zuvor ins Rennen gegangen. In der Vorentscheidung mussten die jungen Damen fundiertes Weinwissen beweisen und zeigen, dass sie das auch kommunizieren können. Sechs der Kandidatinnen qualifizierten sich dann für die live vom Südwestfernsehen übertragene Wahlgala, die in diesem Jahr aus Anlass des 100. Geburtstages des Badischen Weinbauverbandes in Offenburg stattfand. Beim Finale standen Ausstrahlung und Spontaneität im Mittelpunkt. So mussten die Kandidatinnen Stil etwa bei der Auswahl eines männlichen Begleiters für ein Gesellschaftsereignis beweisen, einen Weißwein im Glas richtig zuordnen und einen Weinbauberuf erraten und natürlich durch Charme und Souveränität glänzen.

Erstmals seit zehn Jahren kann also das kleine Weinbaugebiet Nahe wieder die höchste deutsche Weinkrone mit nach Hause nehmen. Um 22.14 Uhr verkündete die Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI), Monika Reule, die Entscheidung der Expertenjury. Nadine Poss, die 22-jährige Weinfachfrau aus dem Weingut Poss an der Nahe, wird im kommenden Jahr die deutsche Weinwelt auf rund 250 Terminen im In- und Ausland vertreten.

„Ich habe überhaupt nicht damit gerechnet“, sagte die völlig überwältigte neue Deutsche Weinkönigin nach ihrer Wahl mit Tränen in den Augen. „Ich bin sehr stolz, die deutschen Winzer ein Jahr lang vertreten zu dürfen.“ Sie darf es. Zu Recht. **wm**

Freie Weinbauern Südtirol: „Vinea Tirolensis“ zieht um

Neuer Ort, neues Datum: Die jährliche Weinmesse der Freien Weinbauern Südtirol (FWS), die „Vinea Tirolensis“, die in diesem Jahr in ihre 14. Auflage geht, wird im Rahmen der „Hotel 2013“ auf dem Bozener Messegelände ausgetragen. Die Ausstellung öffnet am 23. Oktober seine Tore. „Wir stehen für Authentizität und Einzigartigkeit. Wir achten auf eine sehr hohe Qualität der Trauben, verarbeiten sie in Eigenregie weiter und können so den gesamten Produktionsprozess von der Rebe bis zum Glas verfolgen. Das ist die Voraussetzung für Rot- und Weißweine hoher Güte“, so FWS-Präsident Michael Graf Goëss-Enzenberg. Die Freien Weinbauern können diesmal gleich mit zwei Neuheiten aufwarten.

Zum einen ändert sich der Austragungsort: „Wir haben uns dazu entschlossen, als Messe in der Messe aufzutreten. Dadurch erhöht sich unsere Sichtbarkeit und wir kommen noch einfacher in Kontakt mit potenziellen Abnehmern aus der Gastronomie, dem Weinhandel und Experten aus der Fachwelt.“

Zum anderen ist auch der Termin neu: Er verschiebt sich vom Sommer in den Herbst hinein. Die 65 Winzer präsentieren rund 350 ihrer besten Weine am 23. Oktober von 11 bis 18 Uhr. Der Monat Oktober sei auch von den Temperaturen her besser geeignet für eine Weinverkostung.

Die Mitglieder der Vereinigung FWS stammen aus allen Teilen Südtirols, vom Vinschgau und dem Eisacktal bis ins Unterland. Begleitet wird die traditionelle Weinmesse von einem Rahmenprogramm. Dazu zählen eine Vertikalverkostung von unterschiedlichen Gewürztraminer-Weinen und ein Seminar mit dem Titel „Vielfalt des Vernatsch“, bei dem es um eine der traditionsreichsten autochthonen Südtiroler Rebsorten geht.

Weitere Infos unter Pressebüro Freie Weinbauern Südtirol (FWS), Tel. +390471050806, und über mailbox@daviso.com **wm**





Landesweinprämierung als Maßstab für Weinqualität

Die von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ausgerichtete Landesweinprämierung für Wein und Sekt gilt allgemein als verlässlicher Maßstab für Weinqualität im größten Weinbau treibenden Bundesland. Der weitere Anstieg der Zahl teilnehmender Betriebe und Weine sowie eine wachsende Aufmerksamkeit seitens der Verbraucher werden von der Kammer dafür angesehen, dass sich die Bestimmungen der Landesweinprämierung als Beleg für eine besondere Weinqualität durchgesetzt haben. Für die Betriebe Standortbestimmung und Marketinginstrument, sei die Kammerpreismünze auf der Flasche als Siegel geprüfter Qualität für den Weinfreund im In- und Ausland eine sichere Orientierungshilfe. Im vergangenen Jahr hatten die Prüfstellen der Kammer 1.590 Betriebe gezählt, die sich mit 19.829 Weinen um eine Landesprämierung in Gold, Silber oder Bronze bewarben. 2013 stieg nun die Zahl der Betriebe um 1 % auf 1.607, die Zahl der angestellten Weine aber zugleich um 4,5 % auf 20.721. Vor allem den hervorragenden Jahrgang 2012 macht die Kammer dafür verantwortlich, dass tatsächlich gut 85 % der angestellten Weine mit einer der begehrten Kammerpreismünzen in Gold (23 %), Silber (37 %) und Bronze (25 %) ausgezeichnet wurden. Prozentual verzeichnet das kleine Anbaugebiet Ahr die stärkste Zunahme. Hier bewarben sich 31 % mehr Weine um eine Medaille. Bedeuten 31 % hier ein Plus von 41 Weinen, steht hinter den gestiegenen Teilnehmerzahlen in der Pfalz (+8,3 %) ein Plus von 670 und in Rheinhessen (+10,8 %) ein Plus von 659 Weinen. Die Anbaugebiete Mittelrhein, Mosel und Nahe vermelden dagegen nahezu unveränderte Teilnehmerzahlen. Die 20.721 im Prämierungsjahr 2012/2013 zur Prämierung angestellten Erzeugnisse addieren sich zu einer Gesamtmenge von 41.921.600 Litern, das sind 5,3 % mehr als im Vorjahr.

fz

Vier „Coup de Coeur“-Auszeichnungen für Luxemburger Weine

Vor einigen Wochen erschien der Guide Hachette des Vins 2014, ein Weinführer, den das französische Verlagshaus regelmäßig seit nunmehr 29 Jahren publiziert. Vier Luxemburger Weine sind diesmal im Hachette mit der Auszeichnung „Coup de Coeur“ bedacht worden.

Wie jedes Jahr konnten alle „Coup de Coeur“-Weine im Pavillon Dauphine am Arc de Triomphe in Paris verkostet werden. Zu der Veranstaltung, bei der regelmäßig nur Fachleute zugegen sind, hatte die Leitung des Guide Hachette am 12. September 2013 eingeladen.

Die Vorarbeiten zum 1.400 Seiten „schweren“ Weinführer haben Guinnessbuch-Charakter. Von ungefähr 40.000 probierten Weinen aus allen Gegenden Frankreichs, aus der Schweiz und aus Luxemburg wurden 9.871 zurückbehalten. Im Vergleich zu Frankreich glänzt die Luxemburger Mosel durch die durchschnittlich höhere Zahl an Weinen, die drei Sterne erreichten. Von den insgesamt 32 angestellten Weinen und Crémants aus dem Großherzogtum wurden dreizehn mit der Höchstzahl an Punkten, also mit drei Sternen ausgezeichnet.

Wenn einige von den prämierten Weinen allen Teilnehmern einer Jury besonders gefallen, können diese Weine zusätzlich mit einem „Coup de Coeur“ geehrt werden. In solch einem Fall wird das Flaschenetikett im Weinführer abgebildet, ein Detail, das neben dem erworbenen Image auch einen verkaufstechnischen Vorteil mit sich bringt.

Hier die vier „Coup de Coeur“-Weine aus Luxemburger Provenienz:

- Crémant Poll-Fabaire, Cuvée millésimée 2009 brut, Domaines Vinsmoselle Caves de Wormeldange
- Riesling 2011 Ahn Palmberg Domaine et Tradition, Domaine viticole Mme Aly Duhr et Fils, Ahn
- Pinot Gris 2012, Charta Schengen Prestige, Caves St. Martin, Remich
- Pinot Blanc 2012 Kolteschberg, Grand premier cru, Domaine viticole Krier-Bisenius, Bech-Kleinmacher. Kein „Coup de Coeur“, dafür aber die Drei-Sterne-Auszeichnung geht an weitere neun Weine, die man alle im neuen Hachette 2014 findet. Insgesamt wurden übrigens nur 235 von den fast 10.000 vorgestellten Weinen mit drei Sternen bedacht.

hm

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 3)



(Bildquelle: Wikipedia)

Die Wasserfälle des Rio Uruguay

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

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

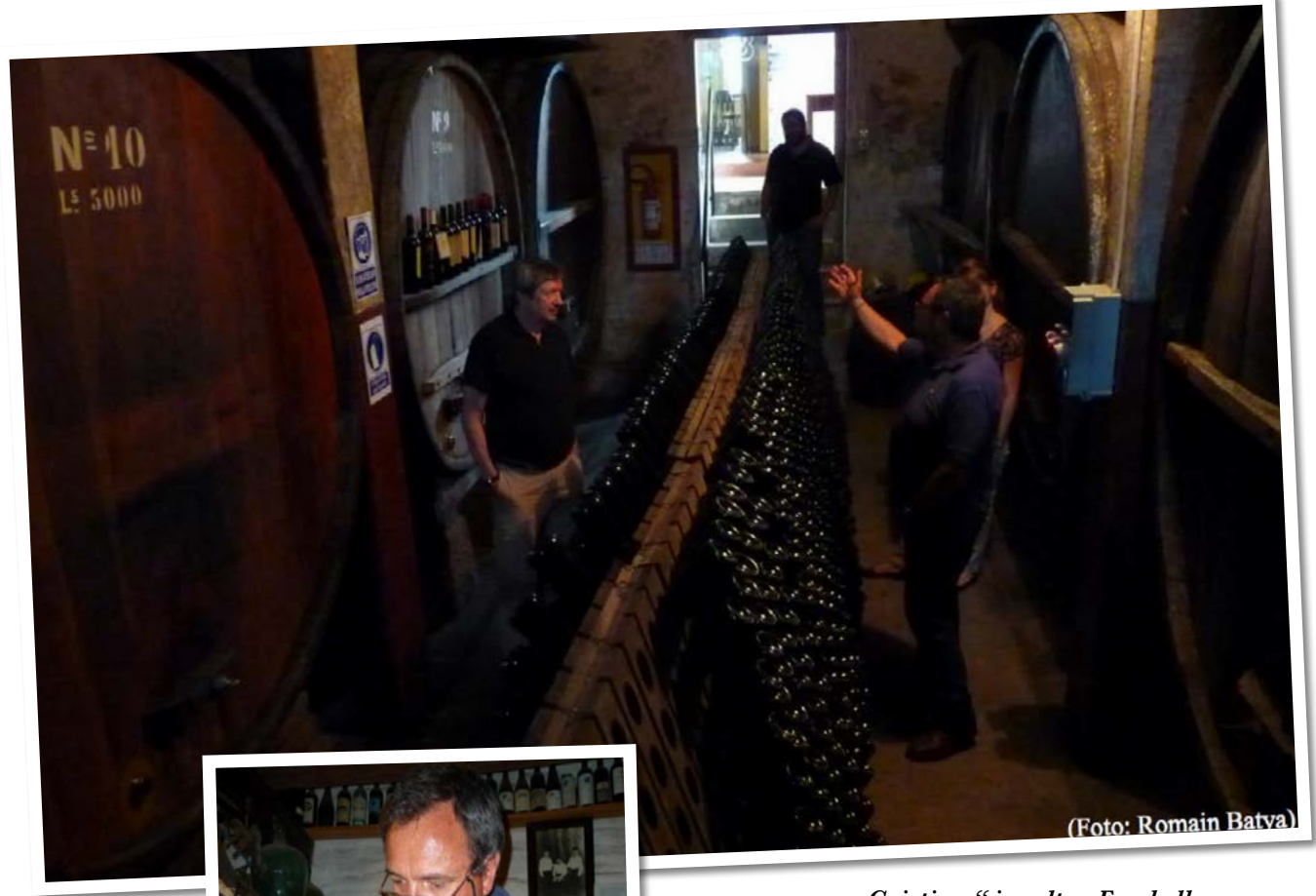
--	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
-	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
+(+)	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait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

(In den beiden letzten Ausgaben von **Vinalu** wurden die acht Weingüter Filgueira, Marichal, De Lucca, Carrau, Narbona, Irurtia, Bouza und Castillo Viejo vorgestellt. In dieser dritten Ausgabe folgen die Weingüter Pisano, Juanicó, Garzón und La Ballena.) (In the last two issues of **Vinalu** we presented the eight wineries Filgueira, Marichal, De Lucca, Carrau, Narbona, Irurtia, Bouza and Castillo Viejo. In this third issue follow the wineries Pisano, Juanicó, Garzón and La Ballena.)

Weingut Pisano

Das Weingut Pisano in Canelones ist ein Familienbetrieb mit ligurischen Wurzeln. Der Urgroßvater Francesco Pisano war bereits 1870 nach Uruguay gekommen, und es war dann dessen Sohn Cesare, der sich ab 1914 in den Weinbau am Rio de la Plata einbrachte und die ersten Rebzeilen pflanzte. Pisano gilt als der Export-Spezialist aus Uruguay, die Hälfte der Produktion wird weltweit außer Landes vermarktet. Neben Daniel Pisano, der gegenwärtig an der Spitze des Familienbetriebs steht, und seinen beiden Brüdern Gustavo und Eduardo ist mittlerweile auch deren Neffe Gabriel Pisano in den Betrieb eingestiegen. Der 29jährige keltert zwar unter der Bezeichnung Viña Progreso parallel seine eigenen Weine, ist aber auch einer der Kellermeister im Familienbetrieb der Pisanos. Tannat, Cabernet Franc, Petit Verdot und Pinot Noir sind die Traubensorten, mit denen Pisano große Erfolge verbucht.

Pisano is a small family vigneron with an artisan tradition of making wines that reflect the character of the land and the people who make them.



(Foto: Romain Batva)

*„Geistiges“ im alten Fasskeller von Pisano mit **Vinalu**-Chefredakteur Wilfried Moselt*



(Fotos: Romain Batva)



*Der Hausherr Daniel Pisano schenkt ein und rahmt mit seinem Bruder Gustavo **Vinalu**-Redakteurin Liliane Turmes ein.*

In 1870 Francesco Pisano arrived in Uruguay from Liguria in Northern Italy. It was his son, Cesare Pisano who settled in 1914 in the Progreso Region and planted the original vineyards, producing his first wine in 1924. His marriage to Doña María Elsa Arretxea brought together the Italian and Basque heritage that created the Pisano Family Vineyard. Today the Pisano Family Winery is run by Daniel, Eduardo and Gustavo, producing flavourful, long lasting wines with a distinctive Uruguayan character. Gustavo's comment: "Only the very best Cabernet Sauvignon, Merlot and Tannat grapes from our Viña Barrancal Estate were selected at full maturity to produce this wine. It is deep and complex with a delicious structure and acidity."

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Viognier Reserva 2012 Viña Progreso

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Vegetabil und rauchig im Bukett mit mineralischen Noten, am Gaumen Anklänge an gelbe Äpfel, Agrumen und Lakritz, feinfruchtig und nachhaltig im Abgang. +

Tannat Reserve 2010 Río de los Pájaros

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im Bukett Anklänge an Kirschen, Brombeeren, reife Johannisbeeren, Himbeermarmelade und Minze, am Gaumen Aromen von Schokolade, Kakao und Brombeeren, dazu Lakritz und schwarze Beeren, vollmundig mit kerniger Struktur und langem Nachhall. +

Pisano Pinot Noir & Petit Verdot 2011, Cuvée mit Anteilen von jeweils 50 %, Fassprobe

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Etwas rustikales Bukett mit Anklängen an Mandeln, Kirschen, eingelegte Pflaumen und Fruchtojoghurt, am Gaumen Noten von Salz, Schokolade und roten Beeren, dazu etwas grünliche Tannine, Leder und ein rauchiger Hauch von Kaffee und Nüssen. Ein sehr individueller Wein mit langem Nachhall. +

Petit Verdot RPF 2008

(Alkohol 14 Vol.-%)

Sehr dunkle, fast schwarze Farbgebung, im würzigen Bukett Noten von Weihrauch, schwarzem Pfeffer, roten Johannisbeeren und Brombeeren, am Gaumen Aromen von reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Leder mit salzigen Nuancen, gute Aromenfülle und lang im Nachhall. Ein empfehlenswerter Gastronomiewein. +(+)

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

Spitzenweine von Pisano



(Foto: Romain Batya)

Der 29jährige Neffe Gabriel Pisano keltert parallel seine eigenen Weine unter der Bezeichnung Viña Progreso, ist aber auch einer der Kellermeister im Familienbetrieb der Pisanos.



(Foto: Romain Batya)

Die Weinprobe fand im urigen Esszimmer der alten Bodega von Pisano statt, wo die Verkostung der Weine während des Mittagessens abgewickelt wurde, bei dem u. a. das obige Lammbrises serviert wurde.



(Foto: Romain Batya)

Tannat 2011 Elisa's Dreams Viña Progreso Open Barrel

(Alkohol 14 Vol.-%)

Elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren, Kirschen, reife Pflaumen, rote Waldbeeren und Schokolade, harmonisch am Gaumen mit Noten von Kirschen und Brombeeren, gut strukturiert mit runden, reifen Tanninen. Ein sehr guter Vertreter der Sorte Tannat mit viel Frucht im Nachhall. ++

Tannat Gran Reserva 2002 „Oculto“

(Alkohol 14 Vol.-%)

In der Nase reife Früchte mit Akzenten von Pflaumen, Himbeeren und Brombeeren, am Gaumen würzig-fruchtig mit gut eingebundenen Tanninen und dezenter Säure im Abgang. Ein elf Jahre alter Wein, der immer noch reichlich Potential hat. +

Tannat Avis Mundi 2002

(Alkohol 14 Vol.-%)

In der Nase extraktreich mit sehr viel Brombeerfrucht, am Gaumen ausdrucksvoll mit Noten von reifen Pflaumen, Brombeeren und roten und schwarzen Waldbeeren mit jodigen Nuancen im Abgang und feinfruchtigem Nachhall. Ein Wein mit viel Charakter. ++

Bodega Pisano, Ruta 68 km 29 in 90300 Progreso, www.pisanowines.com; Bodega Experimental Gabriel Pisano, Ruta 68 km 29 in 90300 Progreso, www.vinaprogreso.com.



Das Eingangstor zum Weingut ...



... und eine gemütliche Sitzecke im ehemaligen Lagerhaus

Weingut Juanicó

Die Bodega der Familia Deicas in Canelones gehört zum Establecimiento Juanicó, einer Estancia mit einer Rebgartenfläche von insgesamt 240 Hektar. Hinzu kommen die Trauben von 150 Hektar Weinbergen, die durch Langzeitpachtverträge gesichert sind und wo die Qualität des Leseguts von Juanicó kontrolliert wird.

Das Weingut, dessen Geschichte bis in das Jahr 1755 zurückreicht, ist in der Gemeinde Canelones nicht weit von der Hauptstadt Montevideo angesiedelt, umgeben von uraltem Baumbestand inmitten grüner Hügel. Eine Studie des Instituts für landwirtschaftliche Forschung in Bordeaux aus dem Jahr 1983 ergab übrigens, dass die Region mit den kalkhaltigen Böden und dem gemäßigten Klima den geologischen und klimatischen Bedingungen in Südfrankreich sehr nahe kommt.

Das heutige Weingut der Bodega Deicas, für dessen Weine nur die Trauben aus den besten Parzellen von Juanicó zum Einsatz kommen, befindet sich in den Gebäuden einer uralten Estancia aus dem Jahre 1755 und wurde 1979 von der Familie Deicas gekauft, die dann mit dem Weinbau begann.

Laut Santiago Deicas, dem Kellermeister und Junior-Chef, war 2009 ein sehr trockenes Jahr, weshalb bei den Cuvées mehr Merlot verarbeitet wurde als in einem „normalen“ Jahr. Ein Top-Wein des Hauses, „Familia Deicas Preludio“, wird seit 1992 hergestellt. Was die Schaumweine angeht, arbeitet Juanicó mit dem Champagnerhersteller Mumm zusammen. Bereits der Großvater hatte die Geschäftsverbindung mit Mumm hergestellt.

Deicas bietet verschiedene Qualitätslinien an: Atlántico Sur sind Parzellenweine, Preludio ist immer eine Cuvée genau wie die Top-Weine der Linie Massimo Deicas.



Die Familie Deicas

La Familia

Establecimiento Juanicó, es una empresa conducida enteramente por la familia Deicas, propietaria del 100% de las acciones de la sociedad. Tanto el fundador Juan Carlos Deicas, como sus hijos Fernando y Mariela, y la tercera generación recientemente integrada a la empresa, trabajan con esfuerzo y dedicación, para marcarle el mejor rumbo al Establecimiento. Son tres generaciones compartiendo una misma pasión: alcanzar el perfecto equilibrio entre tradición e innovación para lograr los mejores vinos.

Santiago Deicas: "Nuestra visión es: liderar el mercado nacional de vinos de calidad, obtener el reconocimiento de los principales mercados mundiales y en ellos, de los clientes más exigentes y sorprender a nuestros clientes y a los conocedores de vino del mundo produciendo en Uruguay la más alta calidad de vinos, aún aquella que hoy no somos capaces de imaginar."

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Castelar Brut Reserve Méthode Champenoise. Blanc de Noirs, Cuvée aus 80 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier (ohne Alkoholangabe)

Verhaltenes Fruchtbukett, am Gaumen Anklänge an gelbe Äpfel und Agrumen, leichte Süßnoten im langen Abgang +

Medanos Reserve Marselán 2011

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

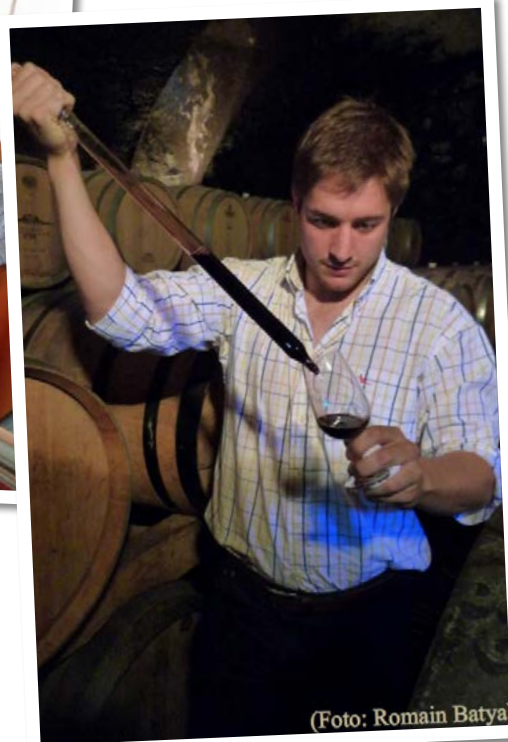
Marselán ist eine Züchtung aus Grenache und Cabernet Sauvignon.

In der Nase marmeladige Fülle von überreifen Früchten mit Anklängen an Cassis, Erdbeeren und Honig, am Gaumen runde Aromen mit rauchig-fleischigen Akzenten, dazu kräftige Tannine und eine gute Länge bei einfacherer Struktur. +



Die Vinalu-Redakteure im Gespräch mit den Managern von Juanicó

... und der Juniorchef Santiago Deicas im Barrique-Keller





Medanos Roble Tannat 2010

(Alkohol 13 Vol.-%)

Im Bukett Anklänge an kleine rote Früchte, Brombeeren und Schokolade,verhalten mineralisch, am Gaumen Noten von roten Johannisbeeren, schwarzen Beeren, Pfeffer und Vanille mit Nuancen von Minze im Abgang, gute Fülle mit zartsüßen Aromen im Nachhall. +



Familia Deicas Preludio Barrel Select 2009

(Alkohol 13 Vol.-%)

Die Cuvée wird aus sechs Traubensorten erstellt. 2009 ist mehr Merlot als üblich in der Assemblage. Die Zusammensetzung: Tannat 46 %, Merlot 20 %, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc zusammen 30 %, Petit Verdot 2 % und Marselán 2 %.

In der Nase ausgeprägte Fruchtnoten von schwarzen Waldbeeren, Schokolade und Minze mit mineralischen Nuancen, am Gaumen sehr stoffig mit Aromen von schwarzen Beeren, Agrumen, Lakritz und Unterholz (Sottobosco) mit feinen Bitternoten im Abgang. +(+)



Massimo Deicas, Tannat Cru 2007

(Alkohol 14,5 Vol.-%)

Dunkles Rubinrot, konzentrierte Fruchtaromen von Cassis, Brombeeren und roten Johannisbeeren in der Nase, am Gaumen intensiv ausgeprägte Anklänge an Salbei, Weihrauch, Kaffee, schwarze Schokolade und Holz, balsamisch im Abgang, kräuterwürzig im langen Nachhall. Ein Wein für die gehobene Gastronomie (optimal zu Lammbraten). ++

Bodega Familia Deicas, Ruta 5 km 34,2 (Camino Cirefice) in 90300 Canelones. Weitere Infos unter www.familiadeicas.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



Weingut Garzón

Die Estancia Garzón in Maldonado kann als Agronomiebetrieb der Superlative angesehen werden. Das gewaltige, 6000 Hektar umfassende Landgut gehört einer argentinischen Industriellen-Familie, die im Erdölgeschäft tätig ist und das Weingut-Projekt im Jahr 2000 begonnen hat.

Neben den aktuellen 190 Hektar Weinbergen – Maldonado besitzt eine Topographie ähnlich wie in der Toskana, insgesamt werden 240 Hektar Rebfläche angestrebt – gibt es auch Olivenhaine, Pecannuss-, Esskastanien- und Mandelbaumplantagen (150 Hektar, die Setzlinge stammen aus Europa). Nutzwälder und Weideland wechseln sich auf dem Weg zur Farm ab, auf der Finca Garzón wird auch Viehzucht betrieben wobei vorwiegend die Fleischrasse Hereford gepflegt wird. Die Viehzucht und der Landbau wurden erst nach den Reben, ab dem Jahr 2003 begonnen. Momentan werden zwölf Traubensorten angebaut, Kellermeister ist der aus Italien stammende Alberto Antonini, der auch bei Antinori in der Toskana den Keller betreute. Önologe ist Germán Bruzzzone. Die aktuelle Kellerkapazität liegt bei 3 Millionen Litern pro Jahr.

Die Verkostung fand in der Bodega statt. Zum Weingut ein Zitat von Nicolas Kovalenko, dem Marketing-Manager: „Wir streben eine Produktion von 50 % Weißwein und 50 % Rotwein an und wollen eines der besten Weingüter an der Atlantik-Küste von Südamerika werden.“



(Bildquelle: Privat Garzón)



(Bildquelle: Privat Garzón)

Blick auf die Wirtschaftsgebäude der Estancia



(Foto: Romain Batya)



(Foto: Romain Batya)

Das Weingut Garzón stellt auch Olivenöl Extra Vergine her (Liliane Turmes im Hintergrund beim Olivenöltest)

Dazu ein Zitat aus dem Weingut Garzón: „Nuestra planta boutique de elaboración de aceite de oliva extra virgen cuenta con equipamiento industrial de última generación y una capacidad de molienda superior a las 70 toneladas de aceitunas por día, lo cual nos permite elaborar aceites de calidad premium con el fruto de nuestros propios olivares de las Colinas de Garzón, cumpliendo con las más altas exigencias requeridas por el Consejo Oleícola Internacional (COI).“



(Foto: Romain Batya)

Der Marketing-Manager Nicolas Kovalenko (rechts) mit Liliane Turmes und Wilfried Moselt

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Sauvignon Blanc 2012

(Alkohol 13 Vol.-%)

Das Anwesen umfasst heute 6.000 Hektar Land.

In der Nase Anklänge an Stachelbeeren, Maracuja, Zitrusfrüchte, Äpfel und frisch gemähtes Gras, am Gaumen klare Aromen, gute Struktur, Akzente von Stachelbeeren, dazu Zartbitternoten im Abgang. Ein blütenreiner Sauvignon Blanc mit guter Fülle und sauberer Frucht. +(+)

Pinot Gris 2012

(Alkohol 13 Vol.-%)

Im Bukett Noten von weißem Pfirsich, grünen Melonen, Bananen und Guaven, am Gaumen exotische Früchte mit Anklängen an Agrumen und gelbes Obst mit pfeffrigen Nuancen, rassige Säure im Abgang, sauber im Nachhall. +

Pinot Noir Rosé 2012

(Alkohol 13 Vol.-%)

In der Nase Erdbeeren und rote Johannisbeeren, am Gaumen rote und weiße Johannisbeeren, rosa Grapefruit, Lakritz und pfeffrige Noten, gute Länge im Abgang. +



(Foto: Romain Batya)

Tannat Varietales 2011

(Alkohol 14,5 Vol.-%)

Sehr dunkles Rubinrot, in der Nase rote Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren, Mandeln, Kaffee und Kakao mit rauchigen Nuancen, am Gaumen Schokolade, reife Pflaumen, Kirschen und rote Paprika, frisch-aromatisch mit eleganter Struktur und gut eingebundenem Alkohol, fein im Nachhall. ++

Tannat Varietales 2011 Reserva, Cuvée aus 92 % Tannat und 8 % Petit Verdot

(Alkohol 14,5 Vol.-%)

In der Nase rauchig-aromatisch mit Anklängen an Brombeeren, schwarzen Pfeffer, Kirschen und rote Johannisbeeren, am Gaumen dicht und fleischig mit üppiger Frucht und Nuancen von Marzipan, Mandeln, Agrumen, Lakritz und Kirschen mit etwas Salz und Jod im Abgang, vollmundig im langen Nachhall. Ein sehr guter Tannat. ++

Bodega Garzón & Altos de Garzón, Ruta 9, km 175 in 20401 Maldonado.

Weitere Infos unter www.bodegagarzon.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



(Foto: Romain Batya)

Das junge Weingut wurde seinerzeit vom Präsidenten des Landes eingeweiht.



(Foto: Romain Batya)

Das Anwesen umfasst heute 6.000 Hektar Land.



(Bildquelle: Wikimedia.Commons)

Rinderzucht in der Pampa

Weingut La Ballena

Alto de la Ballena in Maldonado ist ein junges, ruhiger gelegenes Weingut in der Sierra de la Ballena, 15 km entfernt von der Küste und vom beliebten Bade- und Ferienort Punta del Este, dem mondänsten des Landes. Im Jahr 2001 pflanzten die Eigentümer und Quereinsteiger Paula Pivel und Lorenzo Álvaro die ersten Reben. Heute umfasst der Betrieb 8,5 Hektar Rebgrärten und produziert rund 45.000 Liter Wein jährlich.

Oben auf dem Hügel, wo die schönsten Rebgrärten stehen, ist auch das rustikale Holzhäuschen für die Verkostungen al Fresco angesiedelt. Der Blick schweift über die Laguna del Sauce, eine große Lagune auf der anderen Seite der Nationalstraße. Wer hier im Flachland auf der knapp 120 Meter über dem Meeresspiegel errichteten Terrasse steht, kann auch die Spitze des Pan de Azúcar, eines erloschenen Vulkans sehen. En 1998, los esposos Paula Pivel y Alvaro Lorenzo, decidieron establecer una pequeña bodega en el departamento de Maldonado, en la región sureste de Uruguay. Sin más experiencia que la de ser consumidores de buenos vinos, se avocaron a la búsqueda de un lugar que combinara aptitud vitícola, bellos paisajes y una buena localización. La selección del terreno, considerando topografía, suelo y clima, era decisiva para lograr una excelente calidad de uvas, imprescindible en la producción de vinos de alta gama. Varios meses de búsqueda, con asesoramiento y estudios, dieron sus frutos. En el año 2000 adquirieron casi veinte hectáreas en la Sierra de la Ballena, a pocos kilómetros del mar y de Punta del Este, el principal balneario de Sudamérica.

La primera plantación de viñas se hizo en la primavera de 2001, continuando en los años siguientes hasta llegar a 8 hectáreas. Los viñedos se componen de las variedades Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Syrah y Viognier. La primera cosecha se realizó en el año 2005 y los primeros vinos se presentaron al mercado en el 2007. En la actualidad, los vinos de Alto de la Ballena se venden en tiendas especializadas, espacios gourmet y en los mejores restaurantes de Uruguay, principalmente en Montevideo y Punta del Este.

Alvaro Lorenzo: "We immediately got down to the task of finding the right site that would combine location, beautiful landscape and proper conditions for wine-growing. The choice of the terroir to plant the vineyards was crucial; we considered topography, soil and climate, to ensure an excellent quality of grapes, essential for the production of high-quality wines. Several months of searching paid off, and at the beginning of the year 2000 we bought almost 20 hectares on the Sierra de la Ballena, a few kilometers from the sea and Punta del Este."



*Álvaro Lorenzo und
Paula Pivel von
der Bodega Alto de
la Ballena bei der
Weinprobe mit der
Vinalu-Redaktion*



Paula Pivel: "We planted the first vines in the spring of 2001, continuing in the following two years until we reached 8 hectares. We gave priority to the training of plants, cluster thinning all bunches during the first three years until, in the year 2005, we obtained our first harvest. Our vineyards include Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Syrah and Viognier varieties. In 2007 we released to the market our first wine."

Vier rote Rebsorten werden bei Alto de la Ballena angebaut: Tannat, Merlot, Cabernet Franc und Syrah. Die extraktreiche und dennoch mineralisch-frische „Vermählung“ aus Tannat und Viognier 2009, ein Spitzenwein für den Horesca-Bereich, war wohl die erstaunlichste Cuvée von Alto de la Ballena, das eher als zukünftige Uruguayan Garage Winery für Rotwein-Cuvéés zu verstehen ist. Übrigens: Bei La Ballena gelten 2008 und 2011 als gute Jahrgänge. 2011 war zudem ein sehr trockener Sommer, was hier für einen außergewöhnlichen Jahrgang sorgte.

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Cabernet Franc 2008

(Alkohol 12,5 Vol.-%)

In der Nase Würzkräuter, rote Beeren, Brombeeren, Myrrhe und Schokolade, am Gaumen balsamisch und kräuterbetont mit Anklängen an Kräuter der Provence, gut im Gleichgewicht mit etwas Mineralik im langen Nachhall. Ein gutes Exemplar eines Cabernet Franc mit einer dezenten Restsüße. ++

Tannat & Viognier 2009, Cuvée aus 85 % Tannat und 15 % Viognier (Alkohol 14 Vol.-%)

Gilt gemeinhin als der Top-Wein von Alto de La Ballena, von der Vinalu- Redaktion wegen der arg holzbetonten Note allerdings ein wenig heruntergestuft.

Im Bukett Anklänge an Himbeeren, Brombeeren, weiße Schokolade und Johannisbeer-Marmelade, mineralisch-frisch mit Nuancen von China-Tinte, deutlich vom Barrique geprägt, am Gaumen viel Extrakt, vegetabile Aromen, Noten von Kräutern, Kaffee, getrockneten Tomaten und Brombeeren, leicht salzig und über Gebühr vom neuen Holz geprägt mit recht gut eingebundenen Tanninen. +



Merlot 2008

(Alkohol 14 Vol.-%)

In der Nase Anklänge an Cassis, Himbeeren, Brombeeren, reife Pflaumen und Grapefruit mit Akzenten von Kräutertee, am Gaumen rauchig-balsamisch mit Noten von Tabak und Myrrhe., fruchtig im Abgang, tanningeprägt im Nachhall. Eine dienende Restsüße sorgt für ein ausgewogenes Gesamtbild. ++

Syrah 2008

(Alkohol 13,5 Vol.-%).

In der Nase rote Beeren, reife Pflaumen und rauchig-salzige Nuancen mit leicht mineralischen Anklängen, am Gaumen süßlich-aromatisch, gut strukturiert mit Noten von Schokolade und Agrumen, lang im Nachhall, gut eingebundene Barrique-Prägung. +

Tannat/Merlot/ Cabernet Franc 2011, Cuvée aus 50 % Tannat, 35 % Merlot, 15 % Cabernet Franc (Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im dezenten Fruchtbukett Anklänge an Brombeeren, Kirschen, eingelegte Pflaumen und Blaubeeren, am Gaumen Schokolade, Brombeeren, Vanille und Wiesenkräuter, ordentlich strukturiert mit gut ausgeprägtem Tanningerüst. +

Bodega Alto de la Ballena, Ruta 12, Km 16,4 in 20000 Maldonado. Weitere Infos über info@altodelaballena.com und unter www.altodelaballena.com

(Foto: Romain Batya)



Paula Pivel in ihrem Weingarten



... und der Barrique-Keller von 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

Chile – ein Weinland, das auf der Weinweltbühne etabliert ist (Teil 3)

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

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



(Bildquelle: Wikipedia)



(Foto: Romain Batya)

(In den beiden letzten Ausgaben von **Vinalu** wurden die acht Weingüter VIK, Siegel, Apaltagua, Concha y Toro, Almaviva, Almayna, Los Maquis und Casa Donoso vorgestellt. In der dritten Ausgabe folgen die Weingüter Casas Patronales, Viu Manent, Casa Lapostolle und Morandé. In the last two issues of **Vinalu** we presented the eight wineries VIK, Siegel, Apaltagua, Concha y Toro, Almaviva, Almayna, Los Maquis and Casa Donoso. In the third issue follow the wineries Casas Patronales, Viu Manent, Casa Lapostolle und Morandé.)



(Bildquelle: winesofchile)

Die Weinbaugebiete Chiles von Nord nach Süd (Teil 3)

Valle Curicó (Curicó Valley)

Das Curicó Valley mit seinen Weinbergen entlang des Pan American Highway, die zum Teil bereits im 19. Jahrhundert angelegt wurden, ist rund 200 km südlich von Santiago angesiedelt und eine der vielfältigsten Weinregionen Chiles. Es weist nicht nur klimatisch, sondern auch geologisch und im Hinblick auf die Wasserversorgung durch die beiden mäandernden Flussläufe des Teno und des Lontué sehr gute Bedingungen für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weiß- und Rotweine auf. Die Rebfläche von knapp 18.000 Hektar ist vorwiegend mit Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc bestockt. Hinzu kommen Merlot, Chardonnay und Carmenere und kleinere Anteile von Sauvignon Vert, Syrah und Pinot Noir.

Die jährlichen Niederschlagsmengen belaufen sich auf rund 700 mm, das Frostrisiko liegt bei 40 %. Weine aus dem Curicó Valley dürfen auf dem Etikett die neuen Herkunftsbezeichnungen „Andes“ und „Entre-Cordilleras“ tragen, in Abhängigkeit von dem Ursprungsbereich.



(Bildquelle: winesofchile)

Valle Maule (Maule Valley)

Das mit fast 34.000 Hektar Rebfläche größte Weinbaugebiet Chiles setzt sich aus drei unterschiedlichen Bereichen zusammen. Der nördliche Bereich am Pan American Highway erstreckt sich bis zu den Anden, der größte Sektor ist in der Talmitte an den Flüssen Maule und Loncomilla angesiedelt, und der dritte liegt im Südwesten und dehnt sich bis zum Gebirgsstreifen an der Küste aus. Die mit Abstand am weitesten verbreitete Rebsorte ist hier der Cabernet Sauvignon, gefolgt von Pais, einer roten Rebsorte, die vor allem in Chile und Mexiko beheimatet ist und eher rustikale Weine hervorbringt. Weitere wichtige rote Sorten sind Merlot, Carmenere und Syrah und die Weißweinsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay.

Die jährlichen Niederschlagsmengen belaufen sich auf gut 700 mm, das Frostrisiko liegt bei 40 %. Weine aus dem Maule Valley dürfen auf dem Etikett die neuen Herkunftsbezeichnungen „Andes“ bzw. „Entre-Cordilleras“ tragen, in Abhängigkeit von dem Ursprungsbereich.



(Bildquelle: winesofchile)

Valle Itata (Itata Valley)

Das Itata Valley mit etwa 12.000 Hektar Rebfläche ist 400 km südlich von Santiago gelegen und gilt als Chiles ältestes Weinbaugebiet. Die ersten Rebstöcke gelangten hier Mitte des 16. Jahrhunderts ins Land und nahmen in der Folge ihren Weg nach Norden in Richtung auf die Kapitale Santiago. Den Hauptanteil am Rebsortenspiegel machen die traditionellen Sorten Moscatel de Alejandria und Pais aus, zunehmend wird aber auf edlere, für den Export besser geeignete Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Chardonnay gesetzt.

Die Niederschlagsmengen belaufen sich auf über 1.000 mm, das Frostrisiko liegt bei etwa 20 %. Weine aus dem Itata Valley dürfen auf dem Etikett die neuen Herkunftsbezeichnungen „Andes“ bzw. „Entre-Cordilleras“ tragen, in Abhängigkeit von dem Ursprungsbereich.



(Bildquelle: winesofchile)

Valle Bio Bio und Valle Malleco (Bio Bio und Malleco Valleys)

Die zusammen rund 1.900 Hektar Rebfläche der beiden südlichsten Weinbaugebiete Chiles, 500 km südlich der Hauptstadt gelegen, erfahren extreme Witterungsbedingungen mit heißen Sommern und mit viel Regen und stürmischen Winden in den recht kalten Wintern. Von den einst rustikalen Rebsorten hat man sich mehr und mehr verabschiedet und setzt mittlerweile auch hier zunehmend auf die internationalen Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Noir und in Kleinstanteilen sogar Riesling.

Die jährlichen merklich ausgiebiger notierten Niederschlagsmengen belaufen sich auf etwa 1.300 mm, das Frostrisiko liegt bei rund 65 %. Weine aus den beiden Anbaugebieten dürfen auf dem Etikett die neue Herkunftsbezeichnung „Entre-Cordilleras“ tragen.



*Blick auf die Andenkette vom
Weingut Casas Patronales in
San Clemente*

Casas Patronales

Das Weingut Casas Patronales liegt bei San Clemente im Maule Valley, 250 km südlich von Santiago. Durch die hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und einen von Lehm und Bims geprägten Boden reift die Carmenere-Traube schnell und ergibt eine eigenständige Geschmacksrichtung. Casas Patronales hat letztes Jahr etliche Goldmedaillen auf internationalen Wettbewerben gewonnen, und auch hier wird Oeno-Tourismus mittlerweile großgeschrieben. Mit dem Landrover ging es durch den Weinberg, bevor die Weine zusammen mit dem Önologen Alejandro Sánchez verkostet wurden. Das alte Herrenhaus von Casas Patronales mit seinem uralten Park ist absolut schenswert.



Die alte Hazienda der Casas Patronales

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Mauchó Viognier 2010 Maule

(Alkohol 14 Vol.-%)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an weiße Johannisbeeren, am Gaumen restsüße Noten von Ananas, Vanille, Toffee und Mandelkuchen, harmonische Struktur und vollmundig mit Honig -Aromen im reichen Abgang. +

Pinot Noir 2010 San Clemente

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Verhaltenes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren, am Gaumen ein sauberes Erscheinungsbild eines typischen Pinot Noir mit dichten Noten von Cassis, roten Johannisbeeren und Brombeeren, gut strukturiert mit fleischigen Aromen im Abgang. +

Mauchó Malbec Reserva 2010

(Alkohol 14 Vol.-%)

Sehr dunkles Granatrot mit violetten Reflexen, elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren und gebrannte Mandeln, Toastbrot und Kaffee, am Gaumen rote und schwarze Waldbeeren, Honigkuchen und Mandeln, gut strukturiert, mentholisch und mit salzigen Nuancen im harmonischen Abgang. ++(+)

Mauchó Carignan 2011 Maule, von 80 Jahre alten Rebstöcken

(Alkohol 14 Vol.-%)

Verhaltenes Fruchtbukett mit Anklängen an Blaubeeren, Brombeeren, Lakritz und Schokolade, am Gaumen Noten von Mandeln, schwarzen und roten Waldbeeren und Kräutern der Provence, komplexe Tanninstruktur, markant und angenehm mit Blaubeeraromen im leicht salzigen Abgang. Ein klasse Wein. ++



(Foto: Romain Batya)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

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



Juan Pablo Castro B.



(Foto: Romain Batya)

... und die Vinalu-Redaktion bei der Besichtigung des mächtigen Tanklagers von Casas Patronales



(Foto: Romain Batya)

Der Chef-Önologe von Casas Patronales Alejandro Sanchez

Mixtura 2009, Cuvée aus 60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Malbec und 15 % Petite Syrah
(Alkohol 14,5 Vol.-%)

Würzig-aromatisches Bukett mit Anklängen an Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Kaffee und Bitterschokolade, dazu vegetabile Akzente von Artischocken, Sellerie und Walnüssen, gut strukturiert und würzig am Gaumen mit Aromen von roten Beeren, Agrumen, Brombeermarmelade und eingelegten Pflaumen. Ein markanter Wein mit viel Körper. +(+)

Casas Patronales, Fundo El Aromo s/n in San Clemente bei Talca. Weitere Infos über info@casaspatronales.com und unter www.casaspatronales.com



(Foto: Romain Batya)

Mit dem Pferdefuhrwerk auf dem Weg zum Weingut Viu Manent in Santa Cruz



Übrige Bilder: Chronik Viu Manent

Viña Viu Manent

Das Weingut Viu Manent gehört der Familie Viu seit 1935. Die Führung liegt seit dem Jahr 2000 in den Händen der dritten Generation mit Generaldirektor José Miguel Viu Bottini an der Spitze. Kellermeister ist der junge Patricio Celedon. Das Weingut hat zweimal ein Erdbeben der Stärke 6 erlebt.

Bei Viu Manent sieht Oeno-Tourismus etwas anders aus als üblich. Neben einem hauseigenen Restaurant mit Vinothek und Shop sind hier Kutschenfahrten durch den Weinberg angesagt. Im Heißluftballon kann man Weine wie den Secreto Sauvignon Blanc oder den Gran Reserva Malbec hoch über der Colchagua Valley zusammen mit dem Kellermeister Patricio Celedon verkosten.



Die Eigentümer: Bruna Bottini Galli und Miguel Viu Manent (sitzend), Antonia, Ximena, Lorena und José Miguel Viu Bottini

(Foto: Privat Viu Manent)

Miguel Viu Manent: "We love our property, our family and our traditions. We love our work, which we see as the motor that can propel us toward fulfilling our dreams. We believe in transcendence, in putting our heart into things and that the only way to do something is to do it to the best of our abilities. We have a strong bond with wine; we love its living essence and its sensitivity. We believe that Chile is a privileged territory for the production of wines and that Colchagua is a magical valley where the soil, the climate and the grapes seem to be blessed."

José Miguel Viu B.: "We believe in attention to detail and in respecting the environment. We believe that history and tradition provide us with knowledge and experience, while innovation and modernity help us to advance toward our goal. We believe in teamwork and in the talented, professional and committed people who work with us. We are committed to transmitting this philosophy into our daily mission."

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Secreto Sauvignon Blanc 2012

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im rauchig-fruchtigen Bukett deutliche Anklänge an Heu, frisch gemähtes Gras, Stachelbeeren, Kiwis, Bananen, grüne Melonen und Ananas, am Gaumen üppige Aromenpalette von grünen Beeren, Agrumen, Grapefruit, Marzipan und Anis, mineralisch mit lebendiger Säure, ordentlich strukturiert mit mittlerer Länge. +

Syrah Single Vineyard 2010, ein neuer Rebgarten in Meeresnähe

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im würzigen Bukett Anklänge an Kirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Schokolade, Zedernholz und Graphit, am Gaumen Noten von Pfeffer, Erdbeeren, „Mon Chéri“-Kirschen in Schokolade, Cassis, Marzipan und Lakritz, gut strukturiert mit deutlichen Tanninen und viel reifer Frucht mit salzigen Nuancen im Nachhall. +

San Carlos Malbec Single Vineyard 2010

(Alkohol 14 Vol.-%)

Im Bukett Anklänge an reife rote Waldfrüchte, schwarzen Pfeffer, eingelegte Pflaumen, Schokolade, Anis und Menthol mit floralen Noten von Flieder, am Gaumen würzig mit einer Vielfalt von Aromen von schwarzen Beeren, reifen Pflaumen, Mandeln, Marzipan, Schokolade, Teer und Bitterlakritz, gut strukturiert und harmonisch im langen Nachhall. ++



(alle Fotos: Romain Batya)



Cabernet Sauvignon Single Vineyard 2010

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Im Bukett rauchige Noten und Anklänge an Brombeeren, rote Johannisbeeren und Kirschen mit Nuancen von Zigarrenkiste, Cassisblatt und Hyazinthe, am Gaumen rote und schwarze Waldbeeren mit Aromen von Vanille, Schokolade, Marzipan und Leder, lang im fruchtigen Nachhall. ++

El Incidente Carménère 2010, Cuvée aus 93 % Carménère, 4 % Petit Verdot,

3 % Malbec (Alkohol 14 Vol.-%)

Elegantes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen, Cassis, Brombeeren, Mandeln, Schokolade und Tabak mit einer leicht mentholischen Note, am Gaumen üppige Aromenpalette von Kirschen, Grapefruit, eingelegten Pflaumen und warmen Gewürzen, gut strukturiert mit einem dezenten Einfluss vom neuen Holz, nachhaltig im Abgang. ++



P. S.: **Vinalu** möchte nicht versäumen, die folgende Nachricht an die Weinfreunde weiterzugeben, die die Redaktion Anfang September 2013 erreichte und die darüber informiert, dass der Cabernet Sauvignon Single Vineyard von Viu Manent fortan in der ersten Klasse der Lufthansa serviert wird:

Zitat: „Viu Manent Flying First Class!“

We are proud to announce that our celebrated Viu Manent Single Vineyard Cabernet Sauvignon will soon be served aboard two large and prestigious international airlines, LAN and Lufthansa. Beginning September first, both airlines will begin pouring our Single Vineyard Cabernet Sauvignon. Passengers in LAN's Business Class will enjoy the 2010 vintage, and those flying First Class on Lufthansa will savor the 2008 vintage. We plan to continue flying with the finest airlines and being the preference of the world's most demanding wine lovers. Salud con Vinos Viu!“

Vña Viu Manent, Carretera del Vino, Km. 37 Valle de Colchagua, Casilla 58 in Santa Cruz, Chile.
Weitere infos über viumanent@viumanent.cl und unter www.viumanent.cl

Casa Lapostolle

Die neue Weinwelt ist um erstaunliche Erfolgsgeschichten nicht verlegen. Die Geschichte von (Bildquelle: Privat Lapostolle) Lapostolle unterscheidet sich von den meisten anderen in einem wesentlichen Detail. Der Held dieser Geschichte ist eine Frau. Sie ist mindestens ebenso charismatisch wie ihre männlichen Kollegen und dabei noch eine Spur entschlossener.

Alexandra Lapostolle-Marnier, Urenkelin des Grand Marnier-Erfinders Alexandre Lapostolle-Marnier, brauchte gerade einmal fünf Jahre, um im chilenischen Colchagua Valley eine Weinkellerei zu bauen und diese an die Weltspitze zu führen. Zugegebenermaßen hat sie es nicht ganz allein geschafft. Als önologischen Berater hat Frau Lapostolle-Marnier den berühmtesten Önologen der Welt engagiert – den Franzosen Michel Rolland, der erstmals in seiner Karriere die Chance bekam, eine Weinkellerei von Grund auf zu begleiten.

„Chilean by Nature, French by Design“ lautete Alexandras Credo für die gemeinsame Arbeit mit ihrem Landsmann. So schuf das Team von Lapostolle eine Serie von Weinen, die sich innerhalb kürzester Zeit zum Maßstab für chilenischen Wein entwickelte. Die Weine vereinen die reife Frucht, das konzentrierte Aroma und den kraftvollen Charakter ihrer chilenischen Heimat mit einem hohen Maß an Harmonie und Eleganz, das ihnen ihre französischen Schöpfer mit auf den Weg geben.



Für die Weinbereitung der Casa-Lapostolle-Weine sind der weltweit bekannte Önologe Michel Rolland (links) und der renommierte Kellermeister Jacques Begarie zuständig. (Fotos 1, 2 und 3: Casa Lapostolle)



Lapostolle – „In fünf Jahren Weltspitze“, heißt es im Weingut.



Eine Wendeltreppe der besonderen Art im Weingut ... und die Vinalu-Redakteure beim Rundgang durch den Holzfasskeller von Lapostolle

(Fotos 4, 5 und 6: Romain Batya)



Alte Rebstöcke bei Lapostolle

Lapostolle was founded by Alexandra Marnier Lapostolle and her husband Cyril de Bournet in 1994. The Marnier Lapostolle family, founders and owners of the world- renowned liqueur Grand Marnier, is famous for producing spirits and liqueurs, but the family has also been involved in winemaking for generations. This winery is solely dedicated to the production of Lapostolle icon wine, Clos Apalta. (78 % Carmenère; 19 % Cabernet Sauvignon and 3 % Petit Verdot). Viña Lapostolle offers one of the most exclusive guest houses. Lapostolle Residence part of "Relais & Châteaux" a collection of the finest hoteliers, chefs and restaurateurs around the world, has been elected "Conde Nast Traveler Hot List 2007" and "Leading Boutique Hotel in Chile 2011" by World Travel Awards.

Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe

Cuvée Alexandre Chardonnay 2011, Biowein aus der Casablanca Valley (Alkohol 14 Vol.-%)

Zur Hälfte im Barrique und zur Hälfte im Edelstahl ausgebaut. Vielschichtiges Bukett mit floralen Nuancen, die an weiße Blumen denken lassen, und mit vegetabilen Noten, die an grüne Oliven erinnern, am Gaumen leicht cremig mit Anklängen an Vanille, gut strukturiert, vollmundig und nachhaltig mit Aromen von Kräutern und gelben reifen Früchten, 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

**Vinalu-Redakteurin
Liliane Turmes bei
der Verkostung im
Weingut Lapostolle ...**



**... und Andrea Leon Iriarte, die
PR-Managerin von Lapostolle**
(alle Fotos: Romain Batya)

Casa Lapostolle Carmenere 2011, Cuvée aus 89 % Carmenere, 6 % Merlot und 5 % Syrah
(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Fleischig-fruchtiges Bukett, dezent vom Holz geprägt, mit Anklängen an Brombeeren, Cassis, Holunderbeeren und Vanille, am Gaumen mineralisch mit Noten von weißem Pfeffer und ausgeprägten Fruchtaromen von roten Beeren, Brombeeren, Blaubeeren und Schokolade mit Nuancen von Anis und Kaffee, rauchig im mittellangen Nachhall. ++

Cuvée Alexandre Merlot 2011, Biowein, Cuvée aus 85 % Merlot und 15 % Syrah
(Alkohol 15 Vol.-%)

In der Nase Kirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Leder mit mineralischen und leicht rauchigen Nuancen, am Gaumen gut eingebundene Tannine, würzige Aromen von roten Beeren, Agrumen, süßen Pflaumen, Mandeln, Kakao und Kirschen mit einer deutlichen Gerbstoffnote. ++



Cuvée Alexandre Carmenere 2011, Biowein. Cuvée aus 85 % Carmenere und 15 % Syrah
(Alkohol 14 Vol.-%)

Rauchiges Bukett mit Anklängen an Tabak und Brombeeren und intensivem fruchtig-floralen Einschlag mit Noten von Veilchen, Salbei, schwarzen Waldbeeren, Schlehen und Toffee, am Gaumen rote Beeren, Kirschen, Schokolade und einem Hauch von Bittermandeln, gut strukturiert und elegant, fruchtig mit salzigen Nuancen im langen Nachhall. ++

Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2011, Biowein, Cuvée aus 88 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc und 5 % Syrah
(Alkohol 14 Vol.-%)

In der Nase Noten von roten Beeren, Kirschen, Brombeeren, Rumtopf und Kaffee, am Gaumen recht tanningeprägt, rauchig und dicht mit Aromen von roten Johannisbeeren, Brombeeren, Maulbeeren, blauem Steinobst (reifen Pflaumen), ausgesprochen trocken im Abgang mit mittlerer Länge. +



Clos Apalta 2009, Cuvée aus 78 % Carmenere, 19 % Cabernet Sauvignon und 3 % Petit Verdot
(Alkohol 15,5 Vol.-%)

Komplexes Bukett mit Aromen von roten Johannisbeeren, Brombeeren Schokolade, Kakao und grünen Tomaten mit mentholischen Nuancen, am Gaumen dichte Fruchtnoten mit nussigen Aromen, lässt an eingelegte Pflaumen und Mandelkuchen denken, runde Tannine, kräftige Struktur mit alkoholischem und zartbitterem Nachhall. ++

Casa Lapostolle, Ruta 1-50 Camino San Fernando a Pichilemu Km 36, Cunaquito, Santa Cruz, Chile. Weitere Infos unter www.lapostolle.com

Weingut Morandé

Gegründet wurde das Weingut von Pablo Morandé, der bis 1996 der Chef-Kellermeister von Concha y Toro gewesen war und auch als Begründer der Dom Melchor-Weine gilt. Heute wird Morandé von seiner Tochter Macarena geleitet. Der knapp 150 Hektar große Betrieb gehört seit geraumer Zeit zur Grupo Belén, die auch Inhaber von Vistamar und Mancura im Casablanca Valley und von Zorzal in Argentinien ist. Zum Portfolio gehört ebenfalls Izaro, eine Hacienda im Casablanca Valley, die auf Premium Olivenöl spezialisiert ist.



Das Weingut Morandé

The philosophy of the owners: “Viña Morandé was founded in 1996 with the aim of producing innovative wines of great quality, with a clear focus on the development of its brands. We have always prided ourselves on providing an excellent service and commitment to our customers, consumers and the environment. To achieve this we have developed production processes and quality guarantees that includes the following: selection of terroirs, grape varieties and clones, vineyard architecture, advanced irrigation systems, organic management and systems for monitoring the growth, ripening and development of the fruit.

We currently have worldwide distribution and have a presence in more than 45 countries over the five continents. At the same time, we are leaders in Chile in the development of direct distribution channels, allowing us to maintain excellent communication with our customers and to face our challenges and opportunities with increased insight. We have always sought to produce wines with identity, with results that are specific to the vintage and enhanced by their particular terroirs. All of this is supported by our knowledge, experience and technology acquired over the years...

... The results are a reflection of the management of production processes carried out with commitment and delicacy, in order to respect the originality of each variety. We are constantly developing new techniques, such as high-density planting, hitherto unknown in Chile, incorporating genetic material tested with local and imported clone selections, judicious use of water in irrigation, vineyards managed with organic procedures, good agricultural practices and strong social responsibility. A strong sign of our innovation was the discovery and development of the Casablanca Valley as a producer of Premium wines, and this will be enhanced with the new vineyards. Innovation in styles, the development of archaeological enology, stability in production and the constant quest for diversity in colours and flavours has led us to be recognised for our quality and ability to combine terroir, crops, enology and certification with the development of international markets.“



Der Holzfasskeller...



... die Vinothek ...

*... und Jorge Martinez, der
Önologe bei Morandé*





Der Önologe Jorge Martinez mit Wilfried Moselt bei der Verkostung im Weingut Morandé



Verkostungsnotizen der besten Weine der Probe



Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2010

Im fruchtigen Bukett Anklänge an schwarze Waldbeeren, Brombeeren und Schlehen, am Gaumen gut strukturiert mit ausgeprägten Noten von Brombeeren und Nuancen von Marzipan, harmonisch und lang im Nachhall. ++

Edición Limitada Syrah-Cabernet Sauvignon 2008 (50 % / 50 %)

Sauberes Fruchtbukett mit verhaltenen Anklängen an Brombeeren, Holunder und Salbei, am Gaumen deutliche Noten von Salbei und Kastanien: schwarzen Beeren, Bitterschokolade und reifen Pflaumen, Kaffee und Schokolade, gut strukturiert, nachhaltig. +

Edición Limitada Carignan 2009

Im Bukett Aromen von Zimt und Pfeffer, Brombeeren, roten Waldbeeren und Unterholz (Sottobosco), am Gaumen Brombeeren und Milkschokolade bei filigraner Struktur mit gut eingebundenen Tanninen, im Nachhall Noten von Brombeeren und Pflaumen. +



House of Morandé Red Blend 2007, Cuvée aus 75 % Cabernet Sauvignon, 14 % Cabernet Franc, 6 % Carignan, 3 % Syrah und 2 % Carmenere

Im Bukett deutliche Anklänge an rote Johannisbeeren und rote und schwarze Waldbeeren, weich und rund am Gaumen mit unkomplizierter Struktur und Noten von Brombeeren, Marzipan und Pflaumen, komplex mit Restsüße im Nachhall und Nuancen von Lakritz, Schlehen und blauem Steinobst, dazu eine kräftige Tanninausprägung. +

Vña Morandé, Alcántara 971, Santiago, Chile. Weitere Infos unter www.morande.cl

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
-	schlecht - bad - mauvais
o	brauchbar - acceptable - acceptable
o+	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

Weine von Álvaro Palacios bei Vicente & Fils in Garnich

Das Weingut Álvaro Palacios, 1989 in Gratallops vom gleichnamigen Winzer gegründet, ist landeinwärts von Tarragona gelegen. Die hier erzeugten Weine stammen aus den eigenen 25 Hektar Rebgründen und tragen die Herkunftsbezeichnung D. O. Priorat. Angesichts des beachtlichen Erfolges, den ihm seine Weine in Spanien bescherten, entschied sich der talentierte Winzermeister, in der Region Bierzo im äußersten Nordwesten Spaniens nahe an der Grenze zu Portugal und zur Region Galicien kleine Parzellen alter Mencia-Rebstöcke zu erwerben. Seit 1999 keltert er dort eigene Weine, die je nach Parzelle einzeln ausgebaut werden.

Camins del Priorat 2012 ist eine Cuvée aus Cariñena, Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah. Nach einer relativ kurzen Lagerung von acht Monaten in neuen Barrique-Fässern präsentieren sich die kantigen Tannine des Grenache und der Cariñena abgerundet. Der Wein zeigt sich harmonisch am Gaumen und kann jetzt bereits getrunken werden. Les Terrasses 2011 hat im aktuellen Einkaufsführer des Wine Spectator mit 93 Punkten abgeschnitten und die Bezeichnung „sehr empfehlenswert“ erlangt.

Der zweite Wein neben Finca Dofi wird aus den gleichen vier Traubensorten gekeltert wie Camins del Priorat. Die Lagerung im Barrique dauert länger. Der elegante Rotwein gefällt durch seine opulente Frucht und den langen Nachhall und stellt einen Winterwein dar, der geradezu als optimal einzustufen ist. Finca Dofi 2011 ist ein Wein aus der Top-Liga von Palacios. Die Assemblage besteht größtenteils aus Grenache, und Cariñena gibt ihm die seidige Eleganz. Der vielschichtige Wein zeigt eine stoffige Fülle und konzentrierte Aromen. Ein Wein mit einem langen Nachhall im fruchtbetonten Abgang.

Pétalos del Bierzo 2011 vom Weingut Bierzo ist ein frischer Rotwein aus der Mencia-Traube. An der Nase überwiegen die floralen Akzente nach Veilchen und Unterholz. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausgeprägt fruchtig mit Nuancen von Blaubeeren, Graphit und Tinte. Die Tannine sind eher diskret und gut eingebunden.



*Der spanische Winzer
Álvaro Palacios*

Neben dem Einstiegswein bietet Álvaro Palacios in der D. O. Bierzo auch Terroirweine an. Villa de Corullón 2011 gilt als Flaggschiff der D. O. Bierzo. Dieser Mencia besticht durch Aromen von schwarzen Waldbeeren, Bourbon-Vanille und dunklem Tabak. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine ausdrucksvolle und dichte Struktur aus und ist im Nachhall unterlegt mit den sortentypischen mineralischen Akzenten.

Álvaro Palacios gilt als einer der besten Önologen Spaniens. Von seinem dritten Weingut (100 ha) im Anbaugebiet Rioja, der eigentlichen Heimat der Winzerfamilie Palacios Remondo, deren Wurzeln in der Rioja bis ins Jahr 1651 zurückreichen, gibt es beim Weingroßhändler Vicente & Fils in Luxemburg zudem den preislich bemerkenswert günstigen La Montesa 2010, den Propiedad „Viñas Tradicionales“ 2010, einen Crianza-Wein, gekeltert aus Grenache und Tempranillo, und den Placet Valto-melloso blanco 2009.

Weitere Infos und die Produktpalette von Vicente & Fils aus Garnich bei Schouweiler unter www.vinosvicente.lu



Jess Vicente mit seinem Vater

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Planeta relaunches the website

Planeta relaunches the website with the introduction of the Planeta Places Map, a new way of graphically identifying events anywhere in the world which involve Planeta.

Thanks to their interaction with the principal social networks, especially Facebook and Twitter, users can take part in the continual up-dating of the map in real time, in which events will be represented by a bubble which gets larger with every 'like', 'check-in' or 'tweet'.

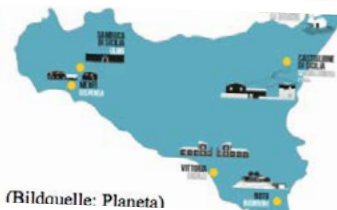
The Places Map www.planeta.it/places-map, an interactive personalised map for Planeta, is showing the places, particularly wineries, and the events in which Planeta is taking part, in Sicily and globally.



The aim of the Places Map, designed by the Mosaicoon agency, is to strengthen even more the links between Planeta and those who have in common their enthusiasm for the make and the products of the company. It will actually be a 'thermometer of social interaction' in real time, in which comments, photographs and sharing on personal pages become an integral part of the Planeta experience presented clearly in a simple and attractive way.

The website is also improved by new contents on the Home Page and in the Hospitality section. Some beautiful views of the five Planeta wineries are shown on the Home Page. The new graphics in the Hospitality section accompany the user to the winery showing facilities and activities in progress. The wineries, between nature and culture, become the scene of wine, gastronomy and cultural events, once more reinforcing the connections between the territory, nature and wine.

wm



(Bildquelle: Planeta)



Wine Mosaic Project announces plans for 2013-2014

France-based project Wine Mosaic has announced its plans for 2014, further to the first Wine Mosaic symposium held in Porto (Portugal) on July 6-7, 2013. The objective of the not-for-profit association is to preserve and promote original grape varieties of the Mediterranean and vinodiversity, by bringing together all those who share the project's aims to create an information network via which members can source the necessary tools and assistance to make wine from original grape varieties.

Created in 2012 by three French founders (Jean-Luc Etievent, Fanny Basteau and Arnaud Daphy), Wine Mosaic encourages vinodiversity, and the preservation and promotion of original Mediterranean grape varieties, by focusing on two key areas: Production (highlighting original grape varieties, developing practical measures to ensure their preservation, and increasing the production of quality wines made from these varieties)

Consumption (raising the awareness and consumption of wines made from original grape varieties)

The Wine Mosaic project brings together all members of the wine sector (including researchers, ampelographers, wine producers, nurserymen, importers and distributors, sommeliers and restaurateurs

as well as journalists and consumers) in one movement, to gather and exchange information.

An action plan was announced, including:

Sponsoring the Wine Mosaic Grand Tasting, which will be presented at the Digital Wine Communications Conference in Rioja, Spain (October 25-27, 2013)

Presenting the project at the Rencontres des Cépages Modestes in Saint Côme d'Olt, France (November 9-10, 2013)

Presenting the project and hosting a Wine Mosaic tasting at wine trade fair Vinisud in Montpellier, France (February 24-26, 2014), Press contact: Louise Hurren +33 6 17 66 02 53 and project@winemosaic.org

wm

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Eine Sinfonie an Aromen

Die Wälder des Tessins sind im Herbst wahre Schatzkammern an kulinarischen Genüssen: Pilze und Maronen sind traditionelle Zutaten der regionalen Küche. Durch die Nähe zu Italien sind die Gerichte dieses südlichen Schweizer Kantons zudem vom mediterranen Einfluss geprägt und setzen stark auf duftige Gewürzkräuter.

Eine Sinfonie an Aromen ist die FUCHS Gewürzmischung Tessiner Kräuter. Hier gehen pikante Zwiebeln und Knoblauch mit kräuterkräftigen Liebstöckel, Rosmarin, Oregano, Petersilie, Kerbel, Majoran, Basilikum, Dill, Thymian und Estragon sowie den delikaten Gewürzen Pfeffer, Muskatnuss und Paprika eine würzige Liaison ein. Den besonderen Pfiff erhält diese Komposition durch die Zugabe schmackhafter Steinpilze.



Somit empfehlen sich die Tessiner Kräuter besonders für die Zubereitung von köstlichen Pilzgerichten wie eingelegten Pilzen. Zugleich verleiht diese herzhaft gewürzte Mischung auch Dips, Frischkäse- und Ziegenkäsezubereitungen, Gemüse-Antipasti, Maronensuppen, Kartoffelgratin, Frikadellen, Schmorbraten, Wildgerichten und Omeletts einen vollmundigen, ausgewogenen Geschmack. Gerade für die herzhaften Herbstküche sind die Tessiner Kräuter empfehlenswert. Die Mischung ist ab sofort im edlen Metalldöschen mit 60 g Inhalt im Lebensmitteleinzelhandel und im autorisierten Online-Partnershop www.so-schmeckts.de erhältlich. Weitere Infos und Rezeptideen zu den Tessiner Kräutern und weiteren Gewürzschätzen über presse@fuchs.de oder unter: www.fuchs-gewuerze.de

lt



Fotos: Fuchs



Ein Plädoyer für gereifte Weine

Von Mag. Wilhelm Klinger
Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM)

„Als großer Anhänger und Liebhaber gereifter österreichischer Weiß- und Rotweine betrachte ich es als ausgesprochenen Glücksfall für die Weinkultur in Österreich, dass ein Teil einer unvergleichlichen Sammlung an großen Weinen Österreichs jetzt durch eine Auktion des Dorotheums zugänglich gemacht wird.

In zwei Kellern wurde im Lauf der Jahre die Crème de la Crème der österreichischen Spitzenweine in kommerziell relevanten Mengen angesammelt, wobei das meiste direkt vom Winzer bezogen wurde.

Die großen Weine der Welt müssen Reifepotenzial haben, und ein Weinland von Weltruf muss das Reifepotenzial seiner Weine

unter Beweis stellen können. Gerade weil das Weinland Österreich den Anspruch erhebt, einige der größten Weine der Welt hervorzubringen, ist es hoch an der Zeit, dass wir alle auf diesem Sektor aufrüsten: Jede gute Weinkarte muss auch eine Jahrgangstiefe aufweisen. Jedes weinfreundliche Lokal sollte zumindest einige gereifte Weine anbieten. Auch der Weinhandel muss hier Farbe bekennen. Und wir Weinfreunde sollten unsere Gäste dann und wann mit einem großen Wein aus einem reiferen Jahrgang überraschen. Die Weinkultur in unserem Land wird davon sicherlich profitieren. Ich wünsche daher der Dorotheum-Auktion gereifter österreichischer Weine viel Erfolg und empfehle den Freunden des österreichischen Weins in aller Welt, sich rege an dieser einmaligen Gelegenheit zu beteiligen.“

wm

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 12)

Wo ein stilvolles Miteinander zu Hause ist

Charme und Klasse im Weinromantikhôtel Richtershof



Von Wilfried Moselt

Es macht Spaß, hier einzukehren. Das sei vorausgeschickt. Ein Dauerlächeln schwingt durch die Räumlichkeiten und Parkanlagen des Hotels, und es steckt an. Es beginnt beim Empfang und endet erst, wenn man nach einem Tag des uneingeschränkten Wohlbefindens im bequemen Bett mit den vielen verschiedenen Kuschelkissen in einen erholsamen Schlaf fällt.





Foto: Romain Batya

**Die Hoteldirektorin
Andrea Mereu**



Foto: Romain Batya



Der Küchendirektor Peter Krones
(Foto: Privat)



**Der Restaurantleiter und
Sommelier
Pascal Brizin
mit dem Autor
des Beitrags**



Foto: Romain Batya

**Der Chefkoch Sascha Hamp
mit seiner Küchenbrigade**

Zum Weinromantikhotel in Mülheim an der Mittelmosel – Eigentümer und Geschäftsführer ist Manfred Preuß, der sich gewissermaßen als graue Eminenz vollkommen im Hintergrund hält – gehören in verantwortlicher Funktion Andrea Mereu, die souveräne und lebenswürdige Hoteldirektorin, die für ein positives Ambiente im Mitarbeiterstab und bei den Gästen sorgt und auf jede neugierige Frage lächelnd die treffende Antwort weiß. Dann sind da zu nennen der Küchendirektor Peter Krones, der bescheiden und effektiv im Verborgenen wirkt, und natürlich die Frohnatur Pascal Brizin, der Restaurantleiter und versierte Sommelier, der mit der Materie Wein bestens vertraut ist, was selbst in Häusern mit gehobenem Anspruch keineswegs die Regel ist (auf seine Empfehlungen im Hinblick auf die „begleitenden Maßnahmen“ zu den Menüs kann man sich verlassen). Ja, und schließlich ist da an exponierter Stelle der gerade mal 30-jährige Chefkoch Sascha Hamp mit seiner Küchenbrigade, der bis ins kleinste Detail herausgearbeitete Köstlichkeiten auf den Teller bringt und dem man gerne eine blendende Karriere in seinem Metier vorauszusagen geneigt ist. Es scheint in der Tat hoch an der Zeit zu sein, dass sich für den jungen Mann die ersten Sterne am Restaurantkritiker-Horizont blicken lassen (siehe auch unseren nachstehenden Beitrag zur vorzüglichen Cuisine der superben Herberge). Bei der Eloge nicht vergessen werden soll das ausgesprochen angenehme und verbindliche Auftreten des freundlichen Personals beim Empfang und im gesamten Servicebereich. Das Vier-Sterne-Weinromantikhotel, ein im Jahr 2001 restauriertes Weingut aus dem 17. Jahrhundert, ist in einer ein Hektar großen Parkanlage mit altem Baumbestand, Kräuterbeeten, Duftgarten und Seerosenteich angesiedelt und bildet eine Traum-Symbiose aus einem ehemaligen Traditionsweingut und einem Genuss-Tempel mit Exklusiv-Charakter in einer der schönsten Flusslandschaften der Erde. Die Philosophie der Familie Preuß lautet: „Wir wollen unseren Gästen ein Hotel zum Wohlfühlen, eine Gastronomie zum Schwelgen und Weine zum Genießen bieten.“ Und diese Zielvorstellung wird von den natürlichen und architektonischen Gegebenheiten mit Elementen aus Barock und Jugendstil in Verbindung mit der kompetenten Equipe optimal umgesetzt, wie wir von der Vinalu-Redaktion gerne bestätigen wollen. ►

Hier einige Details zum Aufenthalt:

* 38 individuell eingerichtete, sehr komfortable Zimmer und fünf ebensolche Suiten, wo man auf hochwertigsten Gänsedaunen in feinsten Batiststoffen ruht, umgeben von verschiedenen Kuschelkopfkissen nach Wahl, angefangen bei „Lady's Pillow“, dem Premium-Kopfkissen mit feinsten Mako-Einschütten, über das Exklusiv-Nackentstützkissen mit einer Kernhöhe von 8 bis 10 cm, das sich anpasst, und das Antiallergie-Kopfkissen „Imprima“ mit einer Füllung aus silikonisierter Hohlfaser bis hin zum Dinkel-Kopfkissen mit Dinkelspreu-Füllung, zum Kirsch kern-Kissen und zum Rosshaar-Flachkissen mit einer 4 cm hohen Rosshaarmatte – und das alles für eine gute Nacht (Zimmerpreise: 96 Euro für das Einzelzimmer bis 326 Euro für die Luisensuite bei Doppelnutzung)

* 24-Stunden-Roomservice, dazu ein abendlicher hier so genannter „Turn-Down-Service“ mit Wetterprognose für den kommenden Tag, ein nächtlicher „Shoe-Shine-Service“ (was wohl heißen soll, dass nachts die Schuhe geputzt werden, so sie denn vor die Zimmertür gestellt wurden), ein persönlicher Tageszeitungs-Service, ein Hausdiener- und Pagen-Service und natürlich die gängigen Einrichtungen wie Flachbildschirm-TV, Satellitenanschluss, W-Lan Direktwahltelefon, Schreibtisch, Sitzzecke, Stereoanlage und Zimmersafe (kategorieabhängig), Bad oder Dusche/WC, Fön, Bademantel und Hausschuhe. Auf Anfrage sorgt das Haus sogar für Dolmetscher, Techniker, Sekretariatskräfte, Hostessen, Wach- und Kontrollpersonal, Fotografen und Busfahrer. Außerdem stehen den Gästen u. a. zwei Restaurants, eine Bistro-Bar, eine Davidoff -Zigarren-Lounge, ein SPA-Bereich (siehe weiter unten) und ein Beauty-Atelier zur Verfügung, wo die Schönheitskräfte des Traubenkerns genutzt werden, dessen Inhaltsstoffe gegen Hautalterung schützen sollen, zum Beispiel durch ein Traubenkern-peeling oder in einem Traubenkernölbad.

* Für Konferenzen und Seminare werden vier mit moderner Technik ausgestattete Tagungsräume geboten. Für Hochzeiten und Gesellschaften mit bis zu 70 Personen empfiehlt sich ein eleganter Jugendstil-Ballsaal mit Wintergarten, erweiterbar durch Nebenräume. Obendrein gibt es ein komplettes Arrangement-Angebot mit Radtouren auf Leihfahrrädern, Schiffs- und Kanu-Touren, Kutsch- und Planwagenfahrten, Weinbergswanderungen mit Winzervesper etc., etc. Dazu Hubschrauberflüge (ein eigener Hubschrauberlandeplatz ist auf dem Anwesen eingerichtet) und eine Vinothek im historischen Gewölbe- und Säulenkeller.



Foto: Romain Batya

Entspanntes Nächtigen in Morpheus' Armen etwa in der Luisensuite ... und reichhaltiges Frühstücksbuffet im „Wintergarten Baldachin“ – mit Sekt „à volonté“ zur rechten Einstimmung auf den Tag

(Foto: Romain Batya)

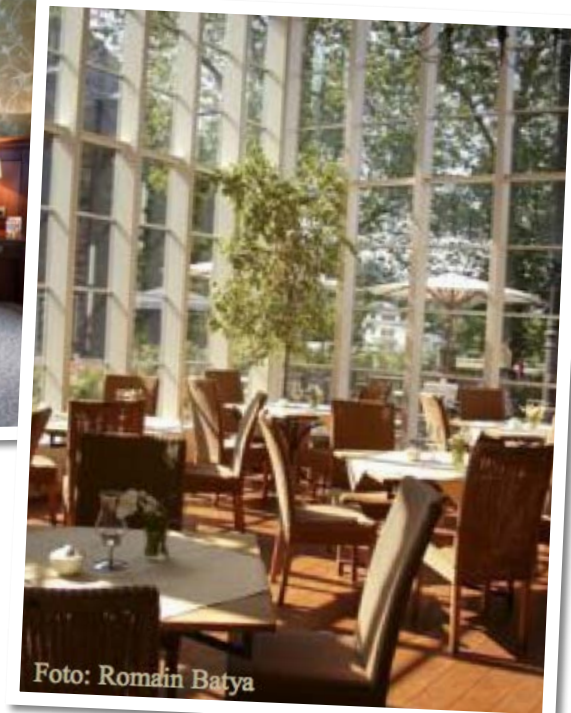


Foto: Romain Batya

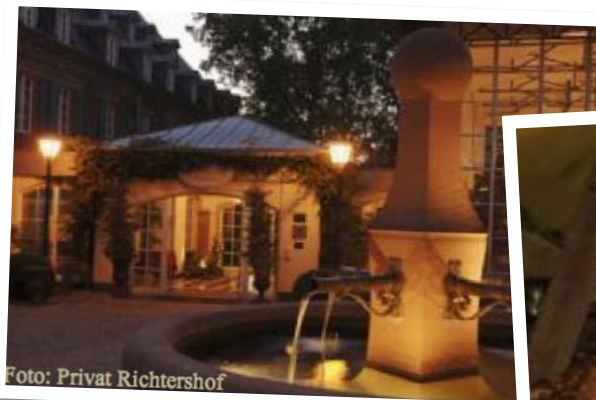


Foto: Privat Richtershof



Foto: Privat Richtershof

* SPA im Stil einer altrömischen Tempelbadeanlage mit Tepidarium (Wärmeraum), Laconium (aromatisierte Dampfbäder), finnischer Sauna, Tempel-Whirlpool, Eisbrunnen, Erlebnisdusche und Ruhebereich. Bemerkenswert ist zweifellos auch das eine oder andere der, wie es hier heißt, Day-Spa- Angebote, wie das romantische Bad zu zweit mit einer Flasche Crémant Rosé und einer süßen Überraschung (für 65 Euro) oder der Beautiful Day mit einer Gesichtsbehandlung mit pflegender Algenpackung für die Dame und einer Aromamassage und Pediküre mit Aromafußbad für den Herrn und obendrein mit einem Verwöhnbad zu zweit in der Crystal-Wanne, Dauer ca. 4 Stunden (ab 145,50 Euro).

Weinromantikhotel Richtershof, Hauptstraße 81-83, D-54486 Mülheim, Tel.: +49(0)6534-9480. Weitere Infos unter www.weinromantikhotel.de und über info@weinromantikhotel.de

Geführte Weinbergswanderungen, Weinseminare oder Mitmachen bei der Traubenlese – all das gehört zum Angebot des Hotels.



Foto: Privat Richtershof

Für romantische Momente gibt es die „Private SPA Night“, bei der der komplette Bereich für 2 Stunden privat genutzt werden kann – mit einer Flasche Richtershof-Sekt, feinen Kanapees, Rosen und Kerzen (Preis pro Person: 49 Euro).



Foto: Privat Richtershof

Der 1.700 m² große Fass- und Säulenkeller, in Teilbereichen über 300 Jahre alt, beherbergt heute auch eine Vinothek.



Foto: Romain Batya



Foto: Privat Richtershof

Auch für Feierlichkeiten und Sektempfänge bietet das Gewölbe den romantischen Rahmen.



Foto: Privat Richtershof

Entspannen im Tiefenwärme-Tepidarium, bei aromatisierten Dampfbädern im Laconium oder „ganz heiß und klassisch“ in der finnischen Sauna.

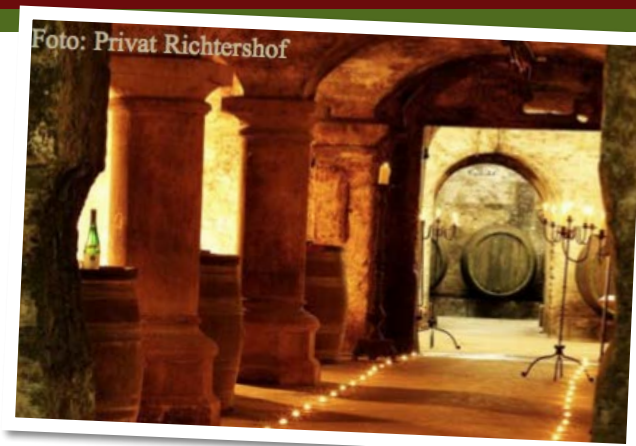


Foto: Privat Richtershof

International renommierte Winzer der Region führen jeden Freitag im Keller (im „Forum Vinum“) Weinproben mit den Gästen durch.



Foto: Privat Richtershof

Der exklusive Tempel-Whirlpool bietet individuell steuerbare Massagedüsen und ergonomische Liege- und Sitzflächen.

Ein Virtuose der Aromen, ein Zauberer des optischen Moments

Von Liliane Turmes und Romain Batya

Sascha Hamp absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel St. Stephanus in Zeltingen-Rachtig. Das Kurfürstliche Amtshaus in Daun, Schubeck's Tiroler Stuben und besonders der Bayerische Hof in München waren weitere Meilensteine im Berufsleben des jungen Kochs, bis ihn der Weg wieder an die Mosel führte. „Zu Hause ist es am schönsten, deshalb bin ich an die Mosel zurückgekehrt“, sagt er. „Ins Culinarium R bin ich durch Zufall gelangt.“

Eine klassische Küche, deutlich vom französischen Vorbild geprägt, ist das Fundament seines Schaffens, das sich durch neue Geschmackskombinationen und ein ins Detail gehendes Anrichten auszeichnet.

Für gestandene Feinschmecker ist der Richtershof in Mühlheim an der Mittelmosel mittlerweile zu einem Begriff geworden. Seit annähernd zwanzig Monaten setzt hier mit Sascha Hamp ein neuer Küchenchef die Akzente. Der Dreißigjährige versteht es hervorragend, französische Haute Cuisine mit eigenem Touch zu interpretieren.





Ein Gruß aus der Küche

Schon das Amuse-bouche, ein Mini- Carpaccio mit Tatar-Cornetti vom Flusskrebs, gefällt dem Auge und kitzelt den Gaumen. Dazu passt der Rieslingsekt trocken Cuvée R, den das Mülheimer Weingut Bauer eigens für den Richtershof herstellt. Auch zu den Jakobsmuscheln ist das prickelnde Vergnügen mit den Aromen von Mirabellen und Mandarinen ein Gedicht.

(Fotos: Romain Batya)



Steinpilzschaum mit Walnuss-Crumble

„Ich rücke das Produkt in den Vordergrund und Sorge dafür, dass die Gerichte bereits optisch Eindruck machen. Meine Küche soll leicht sein, ohne jedoch geschmacklich flach zu wirken“, sagt Sascha Hamp. „Die Farben auf dem Teller müssen sich in vielschichtigen Aromen widerspiegeln. Der Gast soll im positiven Sinne erstaunt sein über das, was man mit den Aromen typischer Produkte machen kann, wenn man eine unvoreingenommene Vorgehensweise schätzt.“

Wer die ganze Vielfalt der Küche von Sascha Hamp kennenlernen möchte, sollte sich für das Menü aus vier, fünf oder sechs Gängen entscheiden. Wir raten zur Variante mit den korrespondierenden Weinen, besonders wenn der Gast nicht aus dem Umland kommt und die sehr unterschiedlichen Rieslinge von der Mittelmosel nicht näher kennt. Übrigens: Da bis Ende des Jahres das Napoleon-Jahr im Dorf gefeiert wird, bietet der Chefkoch ein Napoleon-Menü (Jambon Persillé, Huhn Marengo) an.

Pascal Brizin, der Restaurantleiter und Sommelier des Hauses, hat seine Weinkarte qualitativ und quantitativ erweitert. Sowohl die Palette der Schaumweine als auch die Auswahl an Stillweinen von Mosel und Saar werden nun dem hohen Anspruch der Küche noch besser gerecht. Zur cremigen Steinpilzsuppe mit Backpflaumen und Walnuss-Crumble, einem köstlichen Süsspchen für den Herbstbeginn, schenkt der redegewandte Fachmann einen Neefer Frauenberg Riesling, Jahrgang 2011, vom Weingut Reinhold Franzen aus Bremm ein. Und auch die Finkenwerder Scholle, der Nordsee- Klassiker schlechthin, als solcher nur durch das Farbenspiel (buttergelb und zartgrün) zu erkennen, kann zusammen mit dem saftig- frischen Neefer Frauenberg als geschmacklicher Höhepunkt gewertet werden. Zeitgemäß ersetzt Hamp hier die fetten Grieben durch einen lockeren Speckschaum.



Der Chefkoch Sascha Hamp und der Sommelier Pascal Brizin

(Fotos: Romain Batya)





Alle Fotos: Romain Batya

*Bei schönem Wetter wird auch auf der Terrasse serviert. Auf dem Bild rechts eine der vorbildlichen Bedienungen mit **Vinalu**-Redakteurin Liliane Turmes.*



*Interpretation von
Gazpacho Andaluz*



*Gänsestopfleber, Hafer,
Apfel und Blaubeere*



*Geräucherte Forelle,
Meerrettichschaum
und Forellenkaviar*



*Zitronensorbet an
Tête-de-Moine-Käse*

*Restaurant Culinarium R des
Weinromantikhotels Richtershof
in Mülheim/Mosel, Tel.:
+49(0)6534-9480. Das Restaurant
ist mittwochs bis sonntags ab
18.30 Uhr geöffnet. Weitere Infos
siehe oben am Ende des ersten
Teils unserer Akte VIP.*

Das Auto: Mercedes-Benz GLK 350 4MATIC BlueEFFICIENCY

Von Romain Batya

306 PS sind eine ganze Koppel voller Pferdchen und beileibe kein Pappenstiel, wenn es um das Spurtverhalten eines Autos geht. Handelt es sich wie in unserem Fall auch noch um einen Premium+Geländewagen, steht dem Fahrspaß und den vielerlei Nutzungsmöglichkeiten, die der Mercedes GLK 350 seinem Besitzer bietet, nichts mehr im Wege.

Was dem einen der X-Drive, ist dem anderen die 4MATIC. Bei Mercedes-Benz besagt das Kürzel am Heck etlicher Modelle, dass es sich um ein allradgetriebenes Fahrzeug handelt. Unter der Motorhaube des kleineren Geländewagens von Mercedes gibt in unserem Fall ein Sechszylinder mit unwahrscheinlichen 306 PS den Ton an.



Der sorgt nicht nur für einen Spurt, der einem Sportwagen zur Ehre gereicht, sondern auch für eine Höchstgeschwindigkeit weit über der für einen Geländewagen magischen 200 km/h-Marke. Kurze 6,5 Sekunden braucht es, bis der hier beschriebene Benz die hundert Stundenkilometer überschreitet. Und mit einer V-max von 238 km/h kann man auf der deutschen Autobahn problemlos die linke Spur für sich beanspruchen. Für die Tester ging es indes darum, komfortabel und im gediegenen Ambiente von A nach B zu gelangen. Genau das kann der GLK als echter Mercedes natürlich auch. Der kleinste Offroadler der Marke mit dem Stern hat eine ordentliche Modellpflege hinter sich und sieht mit Chromgrill, neuen Scheinwerfern und ausgestellten Radkästen optisch im Stand kräftiger und edler aus. Im Innern geht es aufgeräumter zu als beim Vorgängermodell, die markantesten Änderungen sieht man indes nicht, sie umfassen die vielfältigen Assistenzsysteme, wie sie in der aktuellen S-Klasse verbaut werden. Gegen Aufpreis sind die fast alle im GLK lieferbar.

Knapp 90 % aller im Mercedes-Werk in Bremen gebauter GLK-Modelle werden mit 4MATIC geordert, was wohl auch damit zusammenhängt, dass der hochbeinige SUV in seiner klaren, kantigen Form gewollt immer noch an die martialisch daher kommende G-Klasse, die globale Allrad-Legende und deutsche 4x4-Ikone, erinnert.

Der Grundfahrzeugpreis des beschriebenen Autos (Stand Oktober 2013) liegt in Luxemburg bei 49.100, 00.- Euro. Das m Test gefahrene Auto samt Zusatzausstattungen kostet 66.196,99 Euro TTC.



Les Crus du Domaine Argentin Alta Vista chez Freelance Vins Fins

Lors de ses traditionnelles journées de dégustation d'automne, le négociant en vins et produits du terroir Freelance Vins Fins dont le siège est situé à Bech près de Echternach au Grand-Duché de Luxembourg, vient de présenter en tant que nouveauté les vins argentins de Alta Vista.

Nico Lenertz, le directeur commercial et propriétaire de Freelance, avait invité Philippe Rolet, directeur général de Alta Vista au Luxembourg. Pour Rolet, un des descendants de la dynastie de viticulteurs jurassiens dont le fief se trouve à Arbois, cette rencontre ne se faisait pas à l'improviste, vue que Monsieur Lenertz connaît Philippe Rolet depuis de longues années grâce à une collaboration commerciale avec le domaine Rolet Père & Fils justement précité.

Freelance Vins Fins étant attiré par la haute qualité des vins de Alta Vista, Nico Lenertz et son fils Alain se sont décidés à promouvoir en exclusivité pour le Grand-Duché toute la gamme de ce producteur excellent situé dans la région viticole de Mendoza. La farandole de vins rouges et des deux vins blancs issus des cépages Chardonnay et Torrontes se décline en quatre lignées distinctes, à savoir Alta Vista Premium, Alta Vista Classic, Alta Vista Terroir Selection et au sommet Alta Vista Single Vineyard. Au-dessus de cette dernière catégorie trône le « ICON WINE » dénommé Alta Vista ALTO.

Après la dégustation de toute la gamme, il faut préciser que le cépage de prédilection pour ce domaine hors du commun dont les structures datent de 1899 et qui a été restauré selon les règles de l'art en l'an 2003, n'est autre que le Malbec. Vin phare de l'Argentine tout court, les Malbec de Alta Vista se dévoilent autrement, tout en présentant les grandes lignes indissociablement reliées à ce cépage rustique, qui peut devenir un rouge élégant et charmeur sous l'égide d'un maître de chais minutieux, les sols jouant néanmoins un rôle primordial, détail à ne pas négliger.

Ainsi les vins rouges vieillissent en barriques et en petites cuves pendant de longs mois avant d'être mis en bouteilles. Quelques-uns comme l'Alta Vista Alto reposent après le passage de plus d'un an en barrique au moins encore douze mois en bouteille avant d'être mis en vente. Alta Vista représente un mélange savant du terroir Argentin inimitable de Chacras de Coria, une région située à quinze kilomètres au sud de Mendoza, avec le savoir-faire ancestral et l'expérience pointue de spécialistes venus de France. Enfin pour les amateurs de belles histoires il est intéressant de savoir que le Domaine Alta Vista appartient à Patrick d'Aulan qui est issu d'une vieille lignée aristocratique française dont les origines remontent jusqu'au 13^{ième} siècle. La famille de Suarez d'Aulan était propriétaire pendant plus d'un siècle de Piper-Heidsieck, marque champenoise de renommée mondiale.

Le négociant Freelance Vins Fins S. A. situé à L-6230 Bech, 8a, rue de Consdorf, est joignable au numéro de téléphone 00352 621 130 428 et sur www.freelance-vins.lu



L'équipe de Freelance avec plusieurs producteurs de vins fins



Philippe Rolet, le Directeur Général et Directeur Technique de Alta Vista, et la rédactrice de Vinalu, Liliane Turmes

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

DWI-Sonderpreis bei der DLG-Bundesweinprämierung

Das Deutsche Weininstitut (DWI) hat in diesem Jahr zum ersten Mal den besten Burgunder-Sekt und erneut die besonders herausragenden Weiß-, Grau- und Spätburgunderweine aus der DLG- Bundesweinprämierung mit einem Sonderpreis geehrt.

Der Preis für den besten Burgunder-Sekt des Jahres ging an die Pfälzer Sektkellerei Martinushof aus Niederkirchen für ihren 2011er Pinot Blanc de Noir Brut. Für ihren 2012er Weißburgunder „Nr. 1“ wurden die „Vier Jahreszeiten“-Winzer aus Bad Dürkheim ausgezeichnet. Das Weingut Wilker aus Pleisweiler-Oberhofen in der Pfalz stellte mit dem 2012er Grauer Burgunder Schlossberg den Siegerwein, und als besten Spätburgunder des Wettbewerbs prämierte das DWI die 2010er Spätburgunder Spätlese trocken von alten Reben aus der Lage Durbacher Kochberg vom Weingut Heinrich Männle im badischen Durbach.

wm



Verleihung des DWI-Burgunder-Sonderpreises der DLG-Bundesweinprämierung: mit der neuen Deutschen Weinkönigin Nadine Poss (Mitte) und der DWI- Geschäftsführerin Monika Reule (3. v. r.)

Den perfekten Wein „perfekt“ nennen

Eine Bewertung zwischen 4,5 und 5,0 durch ein neutrales Gutachtergremium nach Blindverkostung entscheidet über eine Goldene Kammerpreismünze bei der Landesprämierung für Wein und Sekt in Rheinland-Pfalz. Sehr selten wird dabei die Höchstnote 5,0 erzielt. Da die Gesamtbewertung das arithmetische Mittel der Voten aller Prüfer darstellt, muss dazu jeder einen Wein uneingeschränkt mit 5,0 eingestuft haben. Die durchführende Landwirtschaftskammer vertritt eine erreichte Höchstbewertung offensiv. „Man muss einen perfekten Wein auch einmal 'perfekt' nennen“, sagt Hans Günter Breisig, Prüfstellenleiter für das Anbaugebiet Nahe in Bad Kreuznach.

Nur 45mal wurde die Traumnote 5,0 im Prämierungsjahr landesweit vergeben. Bei insgesamt 4.762 Goldprämierungen bedeutet das weniger als 1 Prozent. Mit neun Spitzenbewertungen auffällig gut ist dabei die Bilanz des Anbaugebiets Nahe, das zwar nur 6,5 % der Rebfläche des Landes Rheinland-Pfalz ausmacht, aber mit 20 % überproportional im Kreis der Top-Platzierten vertreten ist.

Bei nahezu 20.000 Weinen, die pro Jahr zur Prämierung angestellt werden, gilt eine Höchstnote als absolute Rarität. Wegen der Besonderheit des Vorgangs hatte die Landwirtschaftskammer in Bad Kreuznach jetzt die sieben Erzeuger der neun 5,0-Weine von der Nahe zu einer Spontanverkostung in die Kammerzentrale eingeladen. Die neun Spitzenweine des Prämierungsjahres 2012/2013 Nahe sind:

2012 Kreuznacher Kahlenberg Riesling Spätlese halbtrocken Staatsweingut Bad Kreuznach

2012 Schweppenhäuser Schloßgarten Riesling Qualitätswein trocken Weingut Heinrich Schmidt, Windesheim

2012 Windesheimer Sonnenmorgen Riesling Qualitätswein trocken Weingut Rainer Marx, Windesheim

2012 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese Weingut Harald Hexamer, Meddersheim

2012 Schloßböckelheimer Königsfels Riesling Qualitätswein trocken Weingut Harald Hexamer, Meddersheim

2011 Burg Layer Schloßberg Riesling Auslese Weingut Georg Forster, Rümmlenheim

2011 Laubenheimer Krone Silvaner Spätlese trocken Weingut Höhn GbR, Langenlonsheim

2011 Guldentaler Hipperich Chardonnay Spätlese trocken Weingut Friedel Herrmann, Guldental

2012 Schloßböckelheimer Königsfels Riesling Qualitätswein trocken Weingut Harald Hexamer, Meddersheim



fz

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

La Asociación Enólogos de Rioja celebra su 25 aniversario

El viernes, 21 de junio la Asociación Enólogos de Rioja celebró su 25 aniversario con una cena de gala en el restaurante Delicatto de Logroño. La velada comenzó con una cata degustación de vinos del mundo, para dar paso al acto conmemorativo, en el que Antonio Palacios repasó los cambios que se han producido en la profesión durante estos años. El acto reunió a unas 200 personas, en un ambiente en el que se respiraba cierto orgullo profesional, según la presidenta de la Asociación, Adriana Laucirica, porque “enólogos que suelen estar más bien encerrados en sus bodegas o viajando constantemente, ese día hicieron aparición, porque el día lo merecía, así lo expresaron ellos”. Un orgullo que también muestra su presidenta desde hace tres.

“Tener la suerte de estar en el cargo en el 25 aniversario de la AER ha sido fantástico, presenciar la unión de los enólogos del sector; su evolución a lo largo de los años, la integración de un montón de enólogo jóvenes, las buenas relaciones entre ellos y todos girando en torno a una profesión que levanta pasiones, increíble”.

Durante el acto, la AER agradeció a firmas como Aci Rioja Corchos, Della Toffola Ibérica, Enolviz, J. Vigas, Lallemand, M.A. Silva y Garzón, Nomacorc, Pall, Víctor y Amorim, Vidrala y Ramondín e instituciones como el Gobierno de La Rioja su apoyo tanto en la celebración de la jornada como a lo largo de estos 25 años. Entre los homenajeados también estuvo Víctor Pascual Artacho al que la Asociación Enólogos de Rioja reconoció su labor como presidente de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja y del Consejo Regulador.

La Asociación Enólogos de Rioja tiene sus orígenes en 1965 cuando nació la Agrupación Provincial de Enólogos gracias a un grupo de profesionales del sector vitivinícola que sintió la necesidad de agruparse para solucionar sus problemas y fomentar este sector. Contaba con 79 Enólogos procedentes de diferentes regiones de la zona norte de España y que eran Álava, Burgos, Guipúzcoa, Logroño, Navarra, Palencia, Santander, Soria, Valladolid y Vizcaya. La Asociación Enólogos de Rioja, tal y como la conocemos hoy,

se constituyó en 1987 y actualmente cuenta con más de 400 socios de La Rioja, Navarra y País Vasco. Según Adriana Laucirica “ha habido muchas cosas que le han tocado a la AER, pero como algo propio, un logro importante ha sido su crecimiento con los años, ahora mismo la AER cuenta con 411 socios y cada año promueve una media de 15 jornadas para disfrute y formación de sus asociados. Se ha convertido en un ente coordinado, dinámico, serio y lo más importante

en crecimiento”. La Asociación Enólogos de Rioja tiene entre sus objetivos el reconocimiento de las actividades profesionales de los enólogos, su titulación, su protección jurídica y cualquier otra actuación que redunde en beneficio de sus miembros y de la propia Asociación. Además la Asociación Enólogos de Rioja pretende fomentar, organizar y participar en cualquier coloquio, seminario, congreso, centro de investigación u otra actividad relacionada con el sector vitivinícola, tanto

por sí misma como en colaboración con terceras personas, físicas o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o internacionales. Según Adriana Laucirica, “nuestro motor es la formación de nuestros asociados”. La presidenta de La Asociación Enólogos de Rioja apuesta por una organización profesional en la que sus asociados puedan estar informados de todos los productos, estudios y tecnología que existen en el sector. “El principal objetivo es continuar en la línea que llevamos, pero en cada parcela que tocamos, intentando mejorar. Debemos proseguir con la labor de confianza que ya ha dado comienzo entre la figura del asociado y la junta rectora, innovar más en las actividades que parten de la junta, continuar captando colaboradores para que nuestros asociados estén informados de todos los productos, estudios y tecnología que existen en nuestro sector”.



Der Abstecher (Folge 10)

Gutgelaunt in Schwabenheim

Immerheisers urig-lockere Landrestaurants im Doppelpack

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Wilfried Moselt (alle Fotos: Romain Batya)

Zwei Gastronomiebetriebe, ein gepflegtes Ambiente auf zwei Ebenen, ein Vater und zwei Söhne – ein Trio, das sich nahtlos ergänzt: Der Senior und Eigentümer Georg Ludwig Immerheiser ist studierter Ökonom und hat die Finanzen im Griff, Sohn Dennis ist Winzer und liefert die Weine für die Restaurants und die gutseigene Vinothek, Sohn Daniel ist Küchenchef im oberen Restaurant „Zum alten Weinkeller“, das täglich abends geöffnet ist, und sorgt dafür, dass die einkehrenden Gourmets verwöhnt werden. Nicht unterschlagen werden soll natürlich, dass die vier im unteren Landgasthof „Zum Engel“ angestellten Köche, wo an 364 Tagen im Jahr mittags und abends eine warme Küche geboten wird, ebenfalls die angemessenen Leistungen erbringen, sind doch auch hier die rund 45 verfügbaren Plätze regelmäßig ausgebucht. Eine zeitige Reservierung ist angeraten.



Einer der beiden Mauersteine über der Eingangstür ist der Ursprung der Namensgebung „Zum Engel“



Ein besonderer Blick in den romantischen Innenhof des Landgasthofs „Zum Engel“



Genießen auf der Terrasse ...



... und fündig werden in der Vinothek des Gasthofs, wo Sohn Dennis den einen oder anderen Wein aus eigener Produktion bereithält.



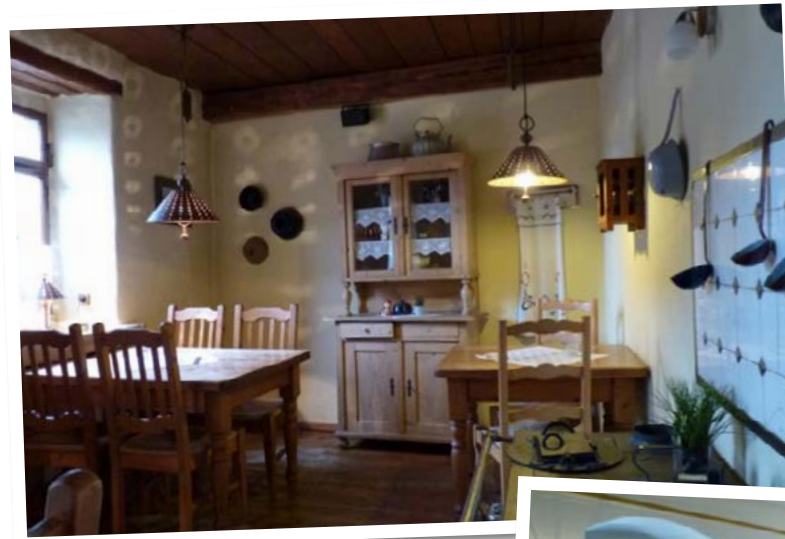
Im Landgasthof „Zum Engel“ gibt es drei gemütliche Gästezimmer, darunter die Suite „Traumtänzer“. Weitere sind in der Planungsphase.



Das Haus „Zum Engel“ ist das älteste Wohnhaus des Dorfes. Auf den beiden noch vorhandenen Inschriftsteinen über der Eingangstür stehen die Jahreszahlen 1752 und 1569. Ein Segensspruch ist angefügt, und die eingemeißelten Angaben erwähnen bereits den Namen „Zum Engel“. Das Haus ist teilweise im Originalzustand des Spätbarocks erhalten geblieben und gilt heute als eines der bedeutendsten historischen Zeugnisse bäuerlicher Baukultur im Land der tausend Hügel.

Schwabenheim ist ein beschauliches Dorf im nördlichen Rheinhessen. Bis zum Rhein ist es nur mehr ein Katzensprung. Die Kirche im alten Dorfkern sticht aufmerksamen Durchreisenden durch ihren schlanken Achteckturm ins Auge, und auch die gut erhaltenen alten Winzerhäuser fallen auf. Steht man auf dem Dorfplatz an dem genannten Gotteshaus, schweift der Blick unweigerlich zum Landgasthof Engel auf der gegenüberliegenden Straßenseite.

Knapp hundert Meter weiter hinauf in der Schulstraße begann 1989 mit der Eröffnung der Weinstube „Zum alten Weinkeller“ für die Familie Immerheiser der Einstieg in die Gastronomie. Mittlerweile ist aus der Weinstube ein kleines Restaurant der Oberklasse geworden. „Unsere Gourmet-Küche ist beliebt. Wir verarbeiten frische, saisonale Produkte, wenn möglich aus der Region. Die Karte ist den Jahreszeiten angepasst. Der Gast kommt hierher, um Geschmack zu erleben. Aber durchaus auch interessant für die Kundschaft ist unsere annehmbare Preispolitik“, sagt der Senior Georg Ludwig Immerheiser. Sein ältester Sohn Daniel, ein Küchenmeister, der aus Überzeugung am Herd steht und bei der Arbeit nicht aus der Fassung zu bringen ist, bekocht zusammen mit seinem Second die vielen Gourmets, die mittlerweile zu Stammkunden geworden sind.



Die ehemalige Küche des bäuerlichen Anwesens ist heute ein separater Speiseraum



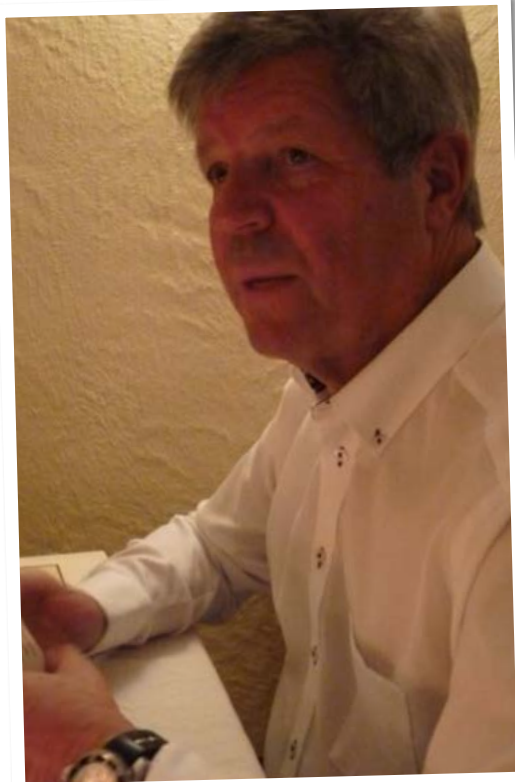
Rustikal-entspannt geht es im Landgasthof zu.



Speisesaal im Restaurant „Zum alten Weinkeller“. Hier im Stammhaus in der Schulstraße kann man auch eines der charmant-ländlichen 15 Gästezimmer mieten, zum Beispiel ein solches mit Namen „Casa Rustica“ oder „1895 Provence“.



Ein Dinner mit verdeckter Weinprobe gehört zum Angebot des Hauses.



Der Eigentümer und Senior Georg Ludwig Immerheiser

Daniel Immerheiser, Jahrgang 1979, hat im Parkhotel Egerner Höfe in Rottach-Egern am Tegernsee und später in einem gleichwertigen Haus in Heidelberg gelernt, bevor er 2003 nach Schwabenheim zurückkehrte und 2005 Chefkoch im Stammhaus wurde. Nach dem Prinzip „Gut essen kann man im Engel, profund genießen tut man in der Schulstraße“ zaubert er schmackhafte Gerichte einer gehobenen, französisch-mediterran angehauchten Küche auf die Teller. „Klassiker sind die Rinderbäckchen, die Wachtelbrust und das Kaninchen. Im Moment sind Wild- und Pilzgerichte der Renner auf unserer Karte, die ständig an die Saison angepasst wird“, sagt der Koch.

Beim Konzept Vinum – damit ist die neue Küche zum Wein gemeint – kann der Genießer beliebig viele kleinere Gerichte ordern. Dazu Georg Ludwig Immerheiser: „Normalerweise schafft der Kunde, der mehr von Daniels Küche schmecken möchte, drei Gänge, was insgesamt mit 35 Euro zu Buche schlägt.“

Es gefielen insbesondere das markant gewürzte Wachtelbrüstchen mit Steinpilzen und Rucola und die geschmelzten Maultaschen mit Spinat und Pinienkernfüllung. Bei den klassischen Hauptspeisen lässt sich der zarte Lammrücken auf geschmacklich genauso intensivem Trüffel-Risotto bestens empfehlen. Dazu gefällt das breite Angebot an Weinen im Glas oder auf der Flasche, wobei man vorzugsweise die Burgundersorten oder den Winzersekt vom Winzerbetrieb Immerheiser probieren sollte. Das Weingut gehört mittlerweile zu den 100 besten Winzern in Rheinhessen.



Küchenchef Sohn Daniel Immerheiser in Aktion im Restaurant „Zum alten Weinkeller“



Hauseigener Rieslingsekt Brut, handgerüttelt



2012er Riesling

*Landgasthof „Zum Engel“, Markt 8,
D-55270 Schwabenheim,
Tel. 06130-929394, täglich von 12-14
Uhr und von 17-22 Uhr und sonntags
durchgehend geöffnet.*

*Restaurant „Zum alten Weinkeller“,
Schulstraße 6-10, D-55270 Schwaben-
heim, Tel. 06130-941800, täglich ab 18
Uhr geöffnet, sonntags und feiertags
zusätzlich von 12-14 Uhr. Weitere Infos
unter www.immerheiser-wein.de und
über info@immerheiser-wein.de*



*Scampi auf knackigem
Meersalat*



*Wachtelbrüstchen mit
Steinpilzen und Rucola*



*Geschmelzte Maultaschen
mit Spinat und Pinienkernen*



Lammrückenfilet mit Trüffel-Risotto



*Kaninchenrückenfilet im Speck-
mantel mit Serviettenknödeln*



2012er Riesling Vater & Sohn feinherb

Das Auto: Siebensitziger Geländewagen SSangyong Rexton RX200 e-xDi

Text und Fotos Romain Batya

SSangyong ist die älteste Automobilmarke aus Korea. Der Konstrukteur aus Fernost gilt als Premium-Hersteller im eigenen Land und ist vor allem auf Geländewagen spezialisiert, wobei der Rexton als das Topmodell zu verstehen ist, dessen erste Generation bereits 2004 in Deutschland und Luxemburg auf den Markt kam. Im Vergleich zum Vorgänger hat der neue Rexton, Modelljahr 2013, enorme Fortschritte gemacht.



Als erstes sollte das Außendesign erwähnt werden, das mittlerweile dezent unauffällig daherkommt und mit den vor Jahren erlebten barocken Auswüchsen der Marke nichts mehr gemein hat.

Auch im Innenraum sind die Oberflächen haptisch und optisch wertiger geworden, und die Sitze bieten nun einen durchaus besseren Komfort.

Ein klares Plus gibt es bei der Modularität. Der Rexton RX 200 ist serienmäßig ein Siebensitzer, in dem fünf Erwachsene und zwei größere Kinder problemlos reisen können. Legt man die Rücklehnen der beiden hinteren Sitzreihen um, entsteht eine 2100-Liter-Ladefläche im XXL-Format.

Unter der Motorhaube hat sich auch einiges getan. Der 2,7-Liter-Diesel wurde durch einen 2-Liter-Vierzylinder ersetzt. Obwohl das Fahrzeug in seiner Leistung nun auf 155 PS gedrosselt wurde, genügt der Selbstzünder den hohen Ansprüchen im Gelände und ohne Zweifel auch auf dem Asphalt, wo der Allradantrieb ganz einfach per Einstellrad am Cockpit von 4H auf 2H gestellt wird, wobei der gewaltige SUV nur noch auf einer Achse angetrieben wird. Das spart Kraftstoff und genügt bei normalen Witterungsbedingungen vollkommen, um auf der Autobahn flott voran zu kommen.

Praktischer Nutzen steht beim Rexton an erster Stelle, die Anhängerlast (gebremst) beträgt maximale 2,6 Tonnen. Der Einstellungsmodus 4L „Four Low“ wird nur im groben Terrain genutzt. Dank dieser Untersetzung, dem Hill-Holder (Berganfahrhilfe) und einem hohen Drehmoment von 360 Nm macht der SsangYong Rexton RX200 e-xDi dann auch abseits der geteerten Straßen eine gute und sichere Figur.

Importeur für Luxemburg ist das Autohaus Autodis in Esch-Alzette. Der Basispreis für das vorgestellte Fahrzeug lag im Oktober 2013 im Großherzogtum bei 21.990,00 Euro.



La Fête des Vins et Crémants, Edition 2013

Ein Jahrzehnt Fête des Vins et Crémants

Mitte November findet auf dem Schobermesseplatz in der Stadt Luxemburg die beliebte „Fête des Vins & Crémants“ statt. Vom 15. bis zum 17. November können Weinliebhaber, Gastronomen und jeder, der an der Vielfalt der Luxemburger Moselweine interessiert ist, traditionsgemäß im großen Kuppelzelt des „Cirque de l'Avent“ die besten Crémants und Stillweine des Großherzogtums probieren.

*Das diesjährige Logo
des Weinfestes*



*Vorweihnachtliche Stimmung
im Zirkuszelt*



*Das Fest trifft traditionsgemäß
auf viel Interesse.*

„Dieses Jahr feiern wir ein Jahrzehnt Fête des Vins & Crémants, und es ist bereits das dritte Mal, dass wir unsere Produkte im Vorfeld des Cirque de l'Avent im anziehenden Ambiente einer Zirkuskuppel auf dem Schobermesseplatz ausstellen“, sagt Nathalie Reckinger, die Marketing Managerin der Commission de Promotion des Institut Vitivinicole in Remich. „Die Besucher können mit Bus und Bahn anreisen. Das eigene Auto braucht man nicht, denn die Anbindungen der öffentlichen Verkehrsmittel an den Glacis in der Hauptstadt sind ideal.“

Für die Luxemburger Weinwerbung, eine Unterabteilung des Weinbauministeriums, gehört das hauptstädtische Event rund um den Wein zu einem der Höhepunkte, was die Popularität und den Bekanntheitsgrad der knapp 1300 Hektar umfassenden Anbauregion betrifft. Das Fest beginnt am Freitag Nachmittag um 16 Uhr, wenn Persönlichkeiten aus Politik und Handel die „Fête des Vins & Crémants“ offiziell eröffnen. Unmittelbar danach werden die diesjährigen „Ambassadeurs“ geehrt – das sind solche Gastronomen, die in ihren Restaurants und Hotels eine überdurchschnittlich hohe Anzahl an Luxemburger Weinen anbieten. Anschließend können alle Besucher mit dem am Eingang gegen Kautions erhältlichen Pröbelglas bis 21:00 Uhr die neuesten Weine entdecken. Am Samstag, den 16. November, und am Sonntag, den 17. November, beginnt die Weinprobe jeweils ab 14:00 Uhr. Bis 19:00 Uhr können an den beiden letzten Tagen des populärsten Luxemburger Weinfestes, das nicht in der Anbauregion selbst, sondern in der Landeshauptstadt inszeniert wird, Klassiker und Neuerungen an den Ständen von 44 verschiedenen Weingütern probiert werden. Alle Winzerbetriebe, inklusive der Genossenschaftskellerei Domaines de Vinsmoselle, der privaten Moselweinerzeuger und -händler und der Fédération Viticole, also des Luxemburger Winzerverbands, werden in der Hauptstadt mit dabei sein. Für jeden Weinfreund ist das eine einmalige Gelegenheit, die Luxemburger Mosel in ihrer Gesamtheit in kurzer Zeit und auf kleinstem Raum kennenzulernen. Natürlich können alle probierten Weine an Ort und Stelle bestellt werden, einige Hersteller bieten ihre Weine eventuell sogar zu vergünstigten Preisen an.

Weitere Infos unter www.vins-cremants.lu

Vinalu-Spezialreportagen

Sauvignon Blanc, Riesling und historische Jahrgänge

Rheinhessen, ein lange verkanntes Weinparadies

Von der Vinalu-Redaktion

Vorab kann gesagt werden, dass sich der önotouristische Ausflug fraglos lohnt. Während es etwa an der Luxemburger Mosel nur noch wenige Gemeinden mit intaktem Ortskern und authentischer Atmosphäre gibt, hat der Gourmet und Weinliebhaber in Rheinhessen keine Probleme, das passende Ambiente zu finden. Natürlich ist das auch durch die Größe des Weinbaugebietes zu erklären. Im Vergleich zu den 1.300 Hektar der Luxemburger Mosel sind 26.000 Hektar im Land der tausend Hügel im Rheinknie zwischen Bingen, Worms und Mainz, dessen schmucke Winzerdörfer von Luxemburg in etwas mehr als zwei Stunden Autofahrt zu erreichen sind, schlicht zwanzig Mal mehr...



**Fachwerkhäuser sind
typisch für Rheinhessen**
(Foto: Romain Batya)



**Rheinhessen, das Land der
tausend Hügel, ist Deutschlands
größtes Weinbaugebiet**
(Foto: Romain Batya)

Der Experte für Sauvignon Blanc

Das Weingut Pitthan in Zotzenheim

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya (alle Fotos: Romain Batya)

Die Tour beginnt in Zotzenheim, knapp zehn Kilometer von Bad Kreuznach entfernt. Hier in der Leimengasse 8 betreibt die Familie Pitthan seit über 150 Jahren Weinbau. Vater Werner Pitthan, der zur Zeit auch der Vorsitzende der Winzervereinigung Rheinhessens ist, stellt mit Leidenschaft saftig-fruchtige Weißweine her, während sein Sohn Christian für den Rotweinausbau zuständig ist. Fünf von den dreizehn Rebvarianten, die bei Pitthan angebaut werden, sind Rotweinsorten. Neben Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Dornfelder und Portugieser ist es der anspruchsvolle Pinot Noir (Spätburgunder), dem Christian seine ganze Aufmerksamkeit widmet. Dabei ist ihm der 2011er fabelhaft gelungen, und die Vielschichtigkeit der Aromen, der dichte Gaumen und die feinen, pfeffrigen Nuancen machen seinen Spätburgunder zu einem Essensbegleiter par excellence.

Den einzigen Sauvignon Blanc der Umgebung keltert Werner Pitthan. „Die Frucht und die Primäraromen müssen im Vordergrund stehen“, sagt der bescheiden gebliebene Winzer. Immerhin stehen bei Pitthan 23 Hektar Reben im Ertrag. Wenn man es nicht wüsste, könnte man den Sauvignon Blanc aus Zotzenheim glatt mit einem entfernten Cousin aus Marlborough (Neuseeland) verwechseln.

Der Betrieb, den Werner Pitthan mit 18 Jahren übernommen hat, ist seit 1979 Selbstmarkter mit dem Trend zu trockenen Weinen, die mittlerweile 80 Prozent in der Angebotspalette ausmachen. Beim Sauvignon Blanc setzt man auf den „grünen Typ“, und der kommt sehr gut an. „Dazu muss bei der Lese der optimale Erntezeitpunkt mit nicht zu reifem Lesegut gefunden werden“, sagt Werner Pitthan. (Beim Kauf ab Hof gibt es übrigens rund 18 % Rabatt).

Nicht nur während der Lese zieht es auch heute noch Erna und Günter, die Großeltern der jüngsten Generation des Familienunternehmens Pitthan, regelmäßig in den Weinberg und in den Weinkeller. Weine probieren kann man im eigens vorgesehenen Probierraum, in Kürze wird die hauseigene Vinothek in einem uralten Gewölbekeller, dessen Umbau fast fertig gestellt ist, eröffnet.

Dass die Messlatte für Top-Qualität bei Pitthan hoch angesetzt ist, belegen die vier Staatsehrenpreise des Landes Rheinhessen, die dem Betrieb in Folge zwischen 2009 und 2012 zuteil wurden.



Werner Pitthan mit Sohn Christian



Familie Pitthan mit Werner und Roswitha und Sohn Christian und Tochter Anne.



Christian im Barrique-Keller. Er ist für den Rotweinausbau zuständig und plädiert für einen maßvollen Einsatz des neuen Holzes.

Verkostungsnotizen

2012 Sauvignon Blanc QbA

(Alkohol 12 Vol.-%)

Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Zitrus und Agrumen, am Gaumen frisch und lebendig mit Noten von Grapefruit, nachhaltig, rassig ++

2012 Weißburgunder QbA

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Komplexes Fruchtbukett mit Anklängen Äpfel und Birnen, am Gaumen Agrumen und weiße Johannisbeeren, markant, kräftig +

2012 Riesling QbA

(Alkohol 12 Vol.-%)

Sauberes Bukett mit Anklängen an Pfirsich und Zitrusfrüchte, rassig, am Gaumen mit einer verhaltenen Zartbitternote, nachhaltig, filigran. +

2011 Spätburgunder/Pinot Noir

(Alkohol 13,5 Vol.-%)

Ausgezeichneter Sortentyp mit Anklängen an rote und schwarze Johannisbeeren, am Gaumen Noten von Wacholderbeeren mit nussigen Nuancen, fein strukturiert, nachhaltig ++

2011 Spätburgunder/Pinot Noir

(Alkohol 14 Vol.-%)

Die Variante vom Muschelkalkboden, im Bukett wie oben, aber mit ausgeprägterer Tanninnote und Anklängen an Holz, in der Frucht zurückhaltender, braucht wohl noch Zeit, um sich optimal vorzustellen. +

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

Hier war der Dichter Carl Zuckmayer zu Gast

Das Weingut Dr. Dietrich in Nackenheim

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Wilfried Moselt (alle Fotos: Romain Batya)

Das Weingut mit einer eher kleinen Rebfläche von 3,5 Hektar ist in einem phantastischen Park gelegen. Bis 1995 war es ein reiner Weißweinbetrieb. Mittlerweile gibt es auch Rotweine im Angebot, zum Beispiel einen Cabernet Mitos. „Der Cabernet Mitos ist keine einfach zu handhabende Rebsorte“, sagt Peter Dietrich. „Sie bringt kleine Erträge, die aber durchaus nachhaltige Weine ergeben.“

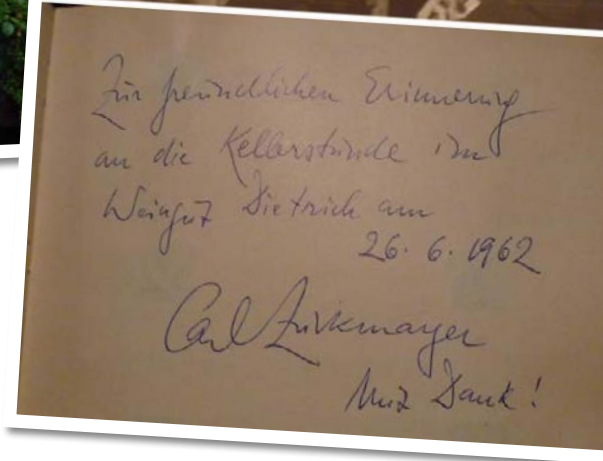
Er hat nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker unter anderem auf Schloss Johannisberg im Rheingau praktische Erfahrungen gesammelt und dort die Liebe zum Rotwein entdeckt. Eine weitere Etappe war die Weinbau-Lehr- und -Versuchsanstalt in Oppenheim.



Ein Anwesen wie im Märchenbuch



Die Familie Dietrich mit Anne und Manfred und Sohn Peter, der heute das Weingut führt, neben ihm seine Lebensgefährtin Nicole. Rechts auf Zelluloid der große Sohn Rhein Hessens, der Dichter Carl Zuckmayer, der aus Nackenheim stammte und der Nachwelt u. a. die grandiosen Werke „Der fröhliche Weinberg“, „Der Hauptmann von Köpenick“ und „Des Teufels General“ hinterließ und im Weingut gerne zu Gast war.



Zu Hause hatte er bereits im jugendlichen Alter bei den Vorbereitungen im Keller mitgeholfen, und er hat sehr gute und positive Erinnerungen an die Zeit, als es auch noch Ruländer und Grauburgunder im Programm gab. „Die Sorten möchte ich wieder aufnehmen“, sagt er. „Das bedeutet natürlich nicht, dass ich meine Rieslinge weniger liebe. Sie sind mir alle ans Herz gewachsen, und ich möchte ehrliche Weine machen, hinter denen ich als Winzer stehen kann.“

Heute gehören naturgemäß auch Schaumweine zum Programm, die allerdings nicht im eigenen Haus produziert werden. Dietrichs Grundweine werden, wie das heute in vielen Betrieben üblich ist, in einer Sektkellerei versektet.

2007 wurde der Entschluss gefasst, den Schraubverschluss einzuführen, was auch bei den Kunden, zumal in der Gastronomie gut ankommt, wie es hier heißt. Vor allem für jung zu trinkende Weine ist es eine sinnvolle Alternative – ohne den gelegentlichen Ärger über Korktöne, und praktisch ist es allemal. 1992 war ein wichtiges Jahr im Weingut Dr. Dietrich. Man feierte das 30-jährige Jubiläum des Betriebes, und einen 1992er Riesling gab es denn auch noch zu verkosten, sind doch alte Jahrgänge aus der aktiven Zeit von Vater Manfred nach wie vor eine Spezialität des Hauses.

Dieser halbtrockene über 20 Jahre alte Riesling des Seniors präsentierte sich überraschend lebendig mit Anklängen an Aprikosen, gelbe Äpfel und Bienenwachs in der Nase und erstaunlich frisch am Gaumen mit Noten von Agrumen, war sehr harmonisch strukturiert und verabschiedete sich mit einem langen Abgang. Glückwunsch!

Nachstehend die übrigen Notierungen:

Verkostungsnotizen



2012 Nackenheimer Rothenberg Riesling Kabinett trocken

(Alkohol 11 Vol.-%)

Feines Sortenbukett mit Anklängen an Aprikosen, Anis, Zitrusfrüchte und gebrannte Mandeln, am Gaumen ausgeprägt mineralisch mit nerviger Struktur und Noten von Limonen und Ananas, Zimt und Paprika, zartbittere Nuancen im nachhaltigen Abgang. ++



2012 Nackenheimer Engelsberg Riesling Kabinett feinherb

(Alkohol 11 Vol.-%)

Im fruchtigen Bukett Nuancen von Pfirsich und Aprikose, am Gaumen deutliche Anklänge an Agrumen, Mandarinen und Zitronen, feingliedrig strukturiert, rassig und dezent animalisch im Nachhall. +

2012 Nackenheimer Rothenberg Riesling Kabinett halbtrocken

(Alkohol 11 Vol.-%)

Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Pfirsich, Aprikose, Grapefruit und Limonen, am Gaumen üppige Fruchtnoten, die an Mandarinen, grüne Mandeln und Weinbergspfirsich denken lassen, harmonisches Süße-Säure-Spiel, feingliedrig mit nussigen Akzenten, süffig, nachhaltig, markant. ++

2012 Nackenheimer Schmittskapellchen Müller-Thurgau Kabinett halbtrocken

(Alkohol 12 Vol.-%)

Ausgeprägtes Fruchtbukett, das an Agrumen, Ananas und Muskatnuss erinnert, am Gaumen frisch und lebendig mit Noten von grünen Äpfeln, Mandelgebäck und Grapefruit und fleischigen Aromen im Nachhall. Ein schmackhafter Müller-Thurgau in der Literflasche zu einem ausgesprochen günstigen Preis. +

Secco aus 100 % Riesling

(Alkohol 11 Vol.-%)

In der Nase sortentypisch mit Anklängen an Aprikosen, vegetabil mit Noten von grünen Oliven, am Gaumen gelbe Früchte mit angenehmen Zartbitternuancen im Abgang. +



Dornfelder Sekt

(Alkohol 12,5 Vol.-%)

In der Nase Brombeeren und Cassis, Holunderbeeren und Pfeffer, am Gaumen zartbittere Nuancen von Mandeln, vollmundig, gute Struktur, Himbeernoten im Nachhall. +

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

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

Eine Fundgrube für ältere Jahrgänge

Das Weingut Hans-Werner und Michael Nauth in Mainz-Ebersheim

*Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt
(alle Fotos: Romain Batya)*

Die letzte Anlaufstelle der Tour war das Weingut von Hans- Werner und Michael Nauth in Ebersheim, einem der südlich gelegenen Vororte von Mainz. Das Nauth'sche Weingut stellt sich selbst als kleinstes Weingut der Stadt Mainz vor. Immerhin sind 26 Winzerbetriebe auf dem Gebiet der Fastnachtsgemeinde angesiedelt. Beim Nauth gibt es alte Jahrgänge zuhauf.



Gegründet wurde der Betrieb 1902 von Mathias Nauth, der das Winzerhaus mit einer damals schon bestehenden Gaststätte in der Neugasse erwarb. Seit dieser Zeit dreht sich bei Nauth alles um den Wein. Alle Trauben werden auch heute mit der Hand gelesen.

„Ich mache seit 43 Jahren Wein, und meine Leidenschaft sind Weine mit hohem Alterungspotenzial“, sagt der 55jährige Winzermeister Hans-Werner Nauth. Um das Potenzial der Traube und seiner eigenen Arbeit zu erforschen, lagert er etliche seiner Weine mehr als zwei Jahrzehnte in den eigenen Reifekellern. Wer solche Raritäten sucht, die dann noch zu einem bezahlbaren Preis angeboten werden, ist in der Neugasse 13 in Mainz-Ebersheim an der richtigen Adresse.

Überdies feierte „Nauth's Weingut“ im August sein 111jähriges Bestehen. Wer den Weg hierher findet, kann in der hauseigenen Weinstube bei gutem Essen nicht nur alte Jahrgänge, sondern auch die frischen Weine von Sohn Michael probieren, dem mit dem Dornfelder Rosé 2012 ein knackig-frischer, nach gelbem Kernobst und eingelegten Agrumen schmeckender Sommerwein bestens gelungen ist. Am 16. und 17. November 2013 findet das traditionelle Rotweinfest bei Nauth statt, wo der Spätburgunder seit Jahren neben Dornfelder und Spätburgunder auch Portugieser und Merlot verschiedener Stilrichtungen beinhaltet.

Verkostungsnotizen



2012 Dornfelder Rosé (mit natürlicher Kohlensäure)
(Alkohol 12,5 Vol.-%)
Rostfarben, sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Mandeln und rote Johannisbeeren, frisch am Gaumen mit Noten von Kräutern und Erdnüssen, ordentlich. O+

1991 Riesling lieblich

(Alkohol 8,5 Vol.-%)
Mit der für einen älteren Riesling recht typischen Petrolnote ausgestattet, ausgesprochen süffig. +

1992 Silvaner Auslese

Mirabellen, Agrumen, kandierte Ananas mit salzigen Nuancen, Quittengelee, prima zu genießen. ++

1990 Scheurebe Auslese

Cassis im Bukett, sauber ausgearbeitet, ein überzeugendes Argument für ältere Weine. +

Weitere Infos unter www.weingut-pitthan.de, www.weingut-dr Dietrich.de, www.weingut-nauth.de und www.rheinhessen.info



Hier eine Auswahl der älteren Jahrgänge im Weingut Nauth in Mainz-Ebersheim

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Omega-3-Fettsäuren können vor Krebs schützen

Von der Forschungsgruppe Dr. Feil

Forschungsgruppe gibt Entwarnung: Omega-3-Fettsäuren sind doch gesund!

- Unsaubere Studien sorgen für Verunsicherung

- Omega-3-Fettsäuren können tatsächlich vor Krebs schützen.

Seit einigen Wochen berichten zahlreiche Zeitungen und Magazine darüber: Die lange Zeit so hochgelobten Omega-3-Fettsäuren stehen im Verdacht, bei Männern das Prostatakrebs-Risiko zu erhöhen. Die Verunsicherung ist natürlich groß, wurde doch von Wissenschaft und Ärzten seit langem propagiert, dass Omega-3-Fettsäuren gerade vor Krebs schützen sollen. Doch was ist dran an diesen Meldungen? Kann die Aufnahme von Omega-3-Fettsäuren in Form von Fisch oder Fischöl(-kapseln) wirklich das Krebsrisiko erhöhen? Die Forschungsgruppe Dr. Feil gibt eine klare Antwort: NEIN!

Die Studie untersuchte die Konzentration der drei Omega-3-Fettsäuren DHA, EPA und ALA im Blut von Männern mit und ohne Prostatakrebs. Dabei wurde ein Zusammenhang zwischen einem erhöhten DHA-Wert im Blut und einem erhöhten Prostatakrebs-Risiko festgestellt. Ein Zusammenhang zwischen EPA oder ALA im Blut und einem erhöhten Prostatakrebs-Risiko wurde jedoch nicht festgestellt.

Die Forscher ziehen die Schlussfolgerung, dass Omega-3-Fettsäuren das Prostata-Krebsrisiko erhöhen, ohne jemals die Aufnahme von Fisch, Fischöl, Speiseleinsöl usw. erfasst zu haben. Erhöhte DHA- Werte im Blut kommen jedoch auch bei einer fettarmen Diät zustande, da der Körper die DHA- Produktion erhöht, um einen Mangel auszugleichen. Die Forscher behaupten, dass Fisch oder Fischölkapseln das Krebsrisiko erhöhen. Die Untersuchung hat jedoch nur einen Zusammenhang ermittelt: es gab keine Untersuchung Ursache zu Wirkung. Dass Zusammenhänge auch in eine völlig falsche Richtung führen können, zeigt die ebenfalls in dieser Studie aufgestellte Behauptung: je mehr Trans-Fettsäuren desto weniger Prostatakrebs. Spätestens an dieser Stelle hätten die Forscher eigentlich stutzig werden sollen, dass an ihrer Studie etwas nicht stimmt.

So schützt uns Fisch und Co. vor Krebs (auch Prostatakrebs): Omega-3-Fettsäuren senken im

Körper Entzündungen. Da auch Krebs mit erhöhten Entzündungen im Körper einhergeht, helfen Omega-3-Fettsäuren Krebs vorzubeugen.

Hinzu kommt, dass Omega-3- Fettsäuren die Apoptose (den Zelltod) von Tumoren hervorrufen kann. . In mehreren Studien wurde gezeigt, dass das Tumorwachstum durch die Gabe von Omega-3- Fettsäuren verlangsamt oder der Tumor sogar komplett zerstört werden kann.

In mehreren Studien wurde gezeigt, dass das Tumorwachstum durch die Gabe von Omega-3-Fettsäuren verlangsamt oder der Tumor sogar komplett zerstört werden kann. Hier gibt es mehrere hundert Studien, die eine gesundheitsfördernde Wirkung von Omega-3-Fettsäuren

bestätigen. Erst 2011 gab es eine Studie, in der man Prostatakrebs-Patienten 5g Fischöl täglich zuführte. Die Krebszellen teilten sich langsamer, was mit einer erhöhten Lebenserwartung einherging. Und hier wurden wirklich die Ursache und Wirkung erforscht und nicht nur ein Zusammenhang.

Dr. Wolfgang Feil, wissenschaftlicher Leiter der Forschungsgruppe Dr. Feil, empfiehlt daher: „Als Teil einer ausgewogenen und gesunden Ernährung spielen Omega-3-Fettsäuren eine wichtige Rolle im Schutz vor Krebs, aber auch bei der Überwindung von Arthrose und Gelenkschmerzen. Daher empfehlen wir in der DR. FEIL STRATEGIE zweimal pro Woche fetthaltigen Seefisch wie Seelachs, Hering oder Makrele zu essen sowie Speiseleinsöl, Walnuss- oder Rapsöl in der Küche zu verwenden.“

Die Forschungsgruppe Dr. Feil hat sich zum Ziel gesetzt, ihr Wissen über den Einfluss der Ernährung auf unseren Körper zum Wohle aller weiterzugeben. Die heute 17 Experten – darunter Fachärzte, Biologen, Ökotrophologen, Sportwissenschaftler und Leistungs-

sportler – suchen neueste Forschungsergebnisse, diskutieren und bewerten diese intern und führen darüber hinaus auch eigene Studien und Anwendungsbeobachtungen durch. Alle Informationen, die auf der Plattform www.dr-feil.com in Blogs, Studien und Büchern weitergeben werden, gründen auf der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnis. Abonnenten (kostenfrei) von Dr. Feil erhalten u.a. Wissensgrundlagen zur Abwägung und Ergänzung ärztlicher Ratschläge, Informationen für eine gezielte Ernährungssteuerung im Leistungssport, Informationen zur Aktivierung ihrer Selbstheilungskräfte sowie Tipps für Motivation und gute Gewohnheiten. Ein Nutzerforum bietet außerdem die Möglichkeit, Fragen direkt an die Experten zu stellen. Pressekontakt Jonas Weissberg, E-Mail: presse@pr-bote.de



(Foto: Dr. Feil.jpg)

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

2013 Harvest: So Far, So Good

By Jim Trezise

Reports from Cornell Cooperative Extension agents throughout the State indicate that 2013 could end up being a very good year for New York grapes and wine if favorable weather patterns continue. Long Island has experienced an "unprecedented stretch of sunny, dry weather," according to Alice Wise, with fewer problems than normal from "the birds and the bees" and "excellent quality across the board".

At the other end of the State in the Lake Erie region, where two-thirds of all New York grapes are grown, the Concord harvest is in its second week, and a spate of good weather has eased concerns about previous rains. The Finger Lakes experienced a similar weather pattern, with warm, sunny days combined with cool nights providing an ideal recipe for ripening. Some of the first Riesling has been picked, with the rest expected in the next couple weeks. In the Hudson Valley, conditions have not been as ideal as in the other regions due to more rainfall, but growers and wine makers are adapting to the conditions.

The Veraison to Harvest e-newsletter published every Friday is a valuable resource for anyone involved with the harvest, as well as people just interested in how it's going.

Wine Trails and Farmer's Markets: Business Climate Improves --Again

By Jim Trezise

This week, Governor Andrew Cuomo signed legislation designating new or revised wine trails along State highways, and allowing the sale of local wines at roadside farm markets throughout the State. Wine trails have played a major role in boosting wine country tourism by creating a critical mass of wineries in a geographic area and hosting special events throughout the year. The laws signed this week create a totally new wine trail ("Adirondack Coast Wine Trail") in the North Country; rename the previous Niagara Escarpment Wine Trail into the "Niagara Wine Trail Ridge", and rename the former Niagara Wine Trail as "Niagara Wine Trail Lake"; rename the Chautauqua Wine Trail as "Lake Erie Wine Country Trail"; and extend the "Shawangunk East Wine Trail" in the Hudson Valley. The changes reflect the continuing growth of the industry in all regions, and the evolution of established wine trails as new wineries are added. When the New York Wine & Grape Foundation was created in 1985, there was one wine trail--compared with 14 today.

The farm markets legislation allows roadside markets to sell wines produced by up to two licensed wineries located within 20 miles of the market. So now roadside shoppers can supplement their corn, tomatoes and lettuce with "the divine juice of September". This supplements the law in effect since 1984 allowing bottle sales at not-for-profit farmers' markets such as Union Square Greenmarket in Manhattan. These are the latest measures designed to improve the business climate for wine, a major economic engine for the State.

Meaghan Frank: The Fourth Generation

By Jim Trezise

Dr. Konstantin Frank Vinifera Wine Cellars now has a member of the family's fourth generation actively working at the pioneering winery high above gorgeous Keuka Lake. Meaghan Frank recently finished an MBA at the University of Adelaide, one of the world's foremost universities for wine business, and has joined her father, Fred Frank, in managing the family business. Dr. Konstantin Frank's visionary commitment to classic vinifera grape varieties, and his expertise in growing them in a cool climate, transformed the Finger Lakes, New York, and eastern wine industries. His son Willy eventually took over the winery, followed by Willy's son Fred.

Last year, the winery celebrated its 50th anniversary, and this year it is continuing its impressive string of top awards, with over 100 Gold medals already in major competitions. Most recently, its 2012 Riesling Reserve won Best of Show White Wine at the Sommelier Challenge, joined by Gold medals for Chateau Frank 2008 Blanc de Blancs and Celebre, along with Dr Frank 2012 Gewurztraminer and 2012 Semi-Dry Riesling.

Jim Trezise ist Präsident der New York Wine & Grape Foundation

wm

Vinalu-Spezialreportagen

La Selezione del Sindaco 2013

Internationaler Weinwettbewerb im Veneto

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

Vom 30. Mai bis zum 2. Juni fand der jährliche Weinwettbewerb La Selezione del Sindaco in Italien statt. Für die 12. Auflage des populären Wettstreits hatten die Organisatoren unter der Federführung von Marcello di Martino die Provinz Treviso in Venetien auserkoren. Vorab kann gesagt werden, dass die um 1557 von Andrea Palladio gebaute Villa Emo in Fanzolo als Austragungsort der Verkostungen die bemerkenswerteste Seite der Veranstaltung war. Knapp 1200 Weine wurden verkostet und benotet. Ein Drittel davon waren rote Stillweine, ein Viertel Schaumweine, von denen ein Großteil aus dem Veneto stammte. Um den internationalen Aspekt der Weinprobe zu untermauern, waren 150 Muster aus sechs weiteren EU-Ländern und aus Aserbaidschan in den Wettbewerb eingebracht worden. Traditionsgemäß ist auch die Luxemburger Mosel jedes Jahr mit dabei.

Die Idee einer Verkostung „al fresco“ in den offenen Arkadenbögen an beiden Flügeln des Hauptgebäudes der historischen Villa Emo war eine löbliche, zugleich aber recht kühle Angelegenheit, die im wahrsten Sinne des Wortes ins Wasser viel. Leider spielte das Wetter nämlich nicht mit, und die Organisatoren mussten am zweiten Tag Heizpilze montieren, damit die Verkoster – von den 85 Prüfern kamen 45 aus Italien, die übrigen reisten aus EU-Ländern und aus Übersee an – nicht zu arg unter der Kälte zu leiden hatten.



Weine im Test mit Vinalu-Redakteur Wilfried Moselt (x)...

Das Rahmenprogramm umfasste Weingutsbesuche ins DOCG-Prosecco-Gebiet zwischen Valdobbiadene und Conegliano. Wer gelegentlich einmal Venedig besucht, braucht etwa eine Stunde bis in die Region, die bereits zu Zeiten der Dogen als die „Terra ferma“ bezeichnet wurde und eine große Zahl von kleineren und größeren Palästen und Landgütern ehemaliger Kaufleute und Adelsgeschlechter auf engem Raum vereint.



Foto: Romain Batya



und Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes (x)
(Fotos: Romain Batya)



*Geschichtsträchtige
Atmosphäre in der
Villa Emo*

(Foto: Romain Batya)



Der italienische Schaumwein steht nicht in Konkurrenz zum Crémant. Prosecco wird nach der Charmat-Methode (im Tankverfahren) hergestellt und sollte stets jung getrunken werden, da das Produkt bei einer längeren Lagerung an Qualität einbüßt, was zum Beispiel beim Luxemburger Crémant in aller Regel nicht der Fall ist.

Erwähnenswert war der Gala-Abend der Selezione del Sindaco, der in der Villa Dolfin der Hotelfachschule „Giuseppe Maffioli“ in Castelfranco Veneto stattfand, wo die Schüler der dritten Klasse für das Fünfgang-Menü verantwortlich waren. Die Kochkünste und der Saal-Service dieser Schule überzeugten rundum und verdienten sich Anerkennung. Ein Interesse an Austauschstudenten besteht. Anfragen, am besten in italienischer Sprache, sollten direkt an Maria Luisa Faggian, die Direktorin der Schule, geschickt werden. (E-Mail: dirigente@ipssarmaffioli.it) Nun zurück zum Schwerpunkt der Reportage, nämlich zur Verkostung, bei der Italiens Weine mengenmäßig überwogen, manche der gut bewerteten Proben allerdings nicht aus dem Land von Dante stammten.

Zum Leidwesen (u. a. wegen merkwürdig terminierter Flugrouten und -zeiten) vieler recht „umständlich“ angereister Spezialisten ließ die Organisation indes auch insgesamt manche Wünsche offen. Als internationaler Weinpreisausrichter unter der OIV-Schirmherrschaft angetreten, müssen sich die Veranstalter die Kritik gefallen lassen, dass die Selezione del Sindaco schleichend zu einer „Fiesta italiana“ ausartet, bei der fast durchgängig nur die Landessprache gesprochen wird.

Zudem ist der Lärmpegel während der Verkostungen extrem hoch, und eine Beeinflussung der Prüfer durch völlig unangebrachte „präsidiale“ Vorabkommentare kann nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus sitzen zu viele „Experten“ in den Jurys, die ihre Notierungen mit einer gewissen Verzögerung (nach erfolgter Diskussion) vorzugsweise im Sinne der Mehrheitstendenz bzw. der Beurteilung durch den Vorsitzenden zu Papier bringen, ohne sich eine eigene Meinung gebildet zu haben. Vermutlich möchten sie bei der späteren Auswertung hinter den Kulissen einen guten Eindruck für weitere Einladungen hinterlassen.

Das kann nicht Sinn einer Veranstaltung mit internationalem Anspruch sein. Während der Verkostung muss absolute Ruhe herrschen, und dass die individuellen Notierungen abgeliefert werden, bevor eine allgemeine Aussprache zu den verkosteten Weinen erfolgt, sollte selbstverständlich sein. Die organisatorischen Mängel bedürfen einer dringenden Korrektur. Sonst wird ein im Grunde begrüßenswertes Ereignis wie die Selezione del Sindaco zu einer leeren Hülse geraten.

Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco. Weitere Infos unter www.selezionedelsindaco.it und über info@selezionedelsindaco.it

„Opération Languedoc“

Die Mammut-Verkostung im Midi

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

Ende April fand im Languedoc zwischen Béziers und Narbonne die diesjährige „Opération Millésimes“ statt, bei der ausgesuchte Weine der Region einem Fachpublikum vorgestellt wurden. Eine Woche lang wollten im Schloss „Les Carrasses“ nahe dem Dorf Quarante rund 800 Weine probiert und begutachtet werden. Dazu sei gesagt, dass die Region Languedoc das bei weitem größte Anbaugebiet Frankreichs ist und eine breite Palette an Weinen hervorbringt. Große Unterschiede im organoleptischen Fingerabdruck, in der Qualität und im Preis sind an der Tagesordnung

Das Portfolio reicht vom trockenen Weißwein über Crémant und Rosé bis zu Süßweinen wie Rivesaltes Doux. Den Löwenanteil machen die Rotweine aus, von denen fast ein Drittel nach Bio- Vorgaben hergestellt wird. Von den vielen hundert Exemplaren wurden von Vinalu unter der gewaltigen Menge an Mustern knapp fünf Dutzend Weine ausgesucht. Nachstehend die Notizen der Redaktion zu den Weinen, die sich für das internationale Parkett empfehlen.



*Château Les Carrasses, Austragungsort
der Mammut-Verkostung
(alle Fotos: Romain Batya)*

AOC LANGUEDOC LA CLAPE ROUGE

Domaine SARL Domaine Le Soleilla, Cuvée Les Bartelles 2009

(E-mail: vins@mas-du-soleilla.com)

Cuvée: 80 % Syrah, 20 % Grenache Noir

Preis: 22 Euro

Nase: Brombeeren, Veilchen, Rauchnoten, dezente Mandelnoten

Gaumen: stoffig, leichte Salznoten, schwarze Beeren, verhaltene

Gerbstoffprägung, Schokolade, nachhaltig ++

Domaine SCEA Domaine des Karantes, Cuvée Bergerie 2011

(E-mail: chateaudeskarantes@karantes.com)

Cuvée: Grenache, Syrah, Mourvèdre (ohne weitere Angaben) Preis: 7,50 Euro

Nase: fruchtiges Bukett, Brombeeren, Zartbitterschokolade, nussige Noten

Gaumen: filigrane Struktur, Schwarzbeeren, eingelegte Pflaumen, Lakritz, nachhaltig ++

AOC LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC ROUGE

Domaine Château de Jonquières, Cuvée La Baronnie 2009

(E-mail: contact@chateau-jonquieres.com)

Cuvée: 40 % Mourvèdre, 40 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Carignan
Preis: 16 Euro

Nase: ausgeprägte Frucht mit Anklängen an Brombeeren und rote Johannisbeeren, leichte Hefenoten

Gaumen: Pflaumenmarmelade, etwas adstringierend, gute Struktur, Graphitnuancen, filigran, nachhaltig ++

Domaine Mas de L'Erme, Cuvée les Terrasses du Larzac 2010

(E-mail: contact@masdelerme.fr)

Cuvée: 40 % Grenache, 40 % Mourvèdre, 20 % Carignan

Preis: 12 Euro

Nase: sauberes Fruchtbukett, Anklänge an rote Waldbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen und süße Lakritz

Gaumen: gute Struktur, sehr filigran, unkompliziert, ordentlicher Abgang +

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

AOC LANGUEDOC GRES DE MONTPELLIER ROUGE

Domaine SAS St. Jean du Noviciat, Cuvée Prestige 2009

Cuvée: 85 % Syrah, 13 % Grenache, 2 %

Mourvèdre (14,5 Vol.-% Alkohol)

Preis: 10,70 Euro

Nase: verhaltenes Fruchtbukett, Anklänge an blaues Steinobst
Gaumen: dezent gerbstoffgeprägt, Brombeeren, rote Johannisbeeren, Kakao, filigrane Struktur, nachhaltig +(+)

Domaine Paul Mas, Cuvée Château Paul Mas 'Clos de Savignac' 2011

(E-mail: info@paulmas.com)

Cuvée: 55 % Syrah, 25 % Mourvèdre, 20 %

Grenache Noir Preis: 15,80 Euro

Nase: erdig, nasser Stein, Leder

Gaumen: verhaltene Noten von Schokolade, rote Johannisbeeren, eingelegte Kirschen, filigran, Rote-Beeren-Kompott, angenehm zu trinken +(+)

AOC LANGUEDOC PIC SAINT LOUP ROUGE

Domaine Château de Lascaux, Cuvée Les Secrets 2008

(E-mail: info@chateau-lasneux.com)

Cuvée: 50 % Syrah, 50 % Grenache

Preis nicht angegeben

Nase: fruchtiges Bukett, Marzipan, Blaubeeren, Brombeeren, weißer Pfeffer

Gaumen: filigran strukturiert, dezente Anklänge an Mandeln, Mandelkuchen, gut eingebundene Gerbstoffe +

AOC LANGUEDOC ROUGE

Domaine Paul Mas, Cuvée Jean-Claude Mas Pézenas 2011

(E-mail: info@paulmas.com)

Cuvée: 40 % Mourvèdre, 30 % Grenache, 25 %

Syrah, 5 % Carignan

Preis: 15,50 Euro

Nase: Kräuter, würzig, Schokolade, Mandeln

Gaumen: Brombeermarmelade, Chinatinte, Bitterlakritz, unkomplizierte Struktur +



Weingärten im Languedoc

AOC LANGUEDOC PIC SAINT LOUP ROSE

Domaine SCEA Château de Lancyre, Cuvée Rosé 2012

(E-mail: contact@chateaudelancyre.com)

Cuvée: 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Cinsault

Preis: 7,50 Euro

Nase: rote Johannisbeeren, Agrumen

Gaumen: frisch und lebendig mit Noten von Mandeln, filigran strukturiert, sauber im Nachhall +

AOC LANGUEDOC SAINT SATURNIN ROSE

Domaine les Vins de Saint Saturnin, Cuvée l'Exception 2012

(E-mail: contact@vins-saint-saturnin.com)

Cuvée: 60 % Grenache, 20 % Cinsault, 20 % Carignan

Preis: 4,50 Euro

Nase: floral, Rosen, würzig

Gaumen: Anklänge an rote Johannisbeeren, weiße Johannisbeeren, frisch, süffig, Grapefruit, ein Wein für die Sommerterrasse +

AOC SAINT CHINIAN ROSE

Domaine SCEA Domaine de Pech Ménel, Cuvée La Demande en Mariage 2012

(E-mail: pech-menel@wanadoo.com)

Cuvée: 50 % Syrah, 50 % Grenache

Preis: 9 Euro

Nase: sauberes Fruchtbukett mit verhaltenen Anklängen

an rote Johannisbeeren, Agrumen, Aprikosen

Gaumen: Grapefruit, Kräutertee, nussige Nuancen, lebendig +

AOC PICPOUL DE PINET BLANC

Domaine Cave Les Costières de Pomérols, Cuvée Prestige Beauvignac 2011

(E-mail: info@cave.pomerols.com)

Cuvée: 100 % Picpoul

Preis: 9 Euro

Nase: Grapefruit, grüne Oliven und Artischocke

Gaumen: Agrumen, Zitrus, frisch, salzig und mineralisch, ein Wein passend zu Spargeln +

AOC SAINT CHINIAN ROUGE

Domaine Hecht & Bannier, cuvée 2010 (ohne nähere Angaben)
(E-mail: contact@hbselektion.com)

Cuvée: Syrah zum Großteil, Grenache, Mourvèdre
Preis: 17 Euro

Nase: Brombeeren, eingelegte Pflaumen, rote Johannisbeeren
Gaumen: Schokolade, rote Johannisbeeren, elegante Struktur,
im Abgang Grapefruit ++

Domaine Château Milhau-Lacugue, Cuvée Les Truffières 2010

(E-mail: lacuguejean@yahoo.fr)

Cuvée: 77 % Syrah, 23 % Grenache Noir

Preis: 13 Euro

Nase: verhaltene, animalische Anklänge, Sotto Bosco (Unterholz) und Kräuter der Provence

Gaumen: Kräuter, würzig, Kakao, Zartbitternoten, Salbei, Schlehen, filigrane Struktur ++

Domaine Château La Dournie, Cuvée Elise 2010

(E-mail: chateauladournie@wanadoo.fr)

Cuvée: 80 % Syrah, 20 % Grenache

Preis: 14,50 Euro

Nase: Teer, Tinte, Brombeeren, Milchsokolade

Gaumen: filigrane Struktur, Salbei, Veilchen, rote Johannisbeeren, gut eingebundene Tannine +

Domaine Château La Dournie, Cuvée La Dournie 2011

(E-mail: chateauladournie@wanadoo.fr)

Cuvée: 85 % Grenache, 15 % Carignan

Preis: 22 Euro

Nase: Pflaumen, Erdbeeren, Unterholz, schwarzer Pfeffer

Gaumen: Salbei, würzig, rote Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren, Schokolade, saftig, komplex ++

AOC LANGUEDOC BLANC

Domaine Clos des Nines, Cuvée Obladie 2011

(E-mail: clos.des.nines@free.fr)

Cuvée : Viognier, Grenache Blanc, Vermentino, Marsanne

Preis: 18 Euro

Nase: reife Birnen, weißer Pfeffer, mineralisch

Gaumen: Bittermandeln, Vanillenoten, deutlichholzgeprägt, nachhaltiger Gastronomiewein +

Domaine d'Aupilhac, Cuvée Les Cocalières 2012

(E-mail: aupilhac@wanadoo.fr)

Cuvée: 30 % Roussane, 30 % Rolle, 20 % Marsanne 20 % Grenache Blanc

Preis: 16,60 Euro

Nase: Hefig, grüne Oliven, Birnen, gelbes Kernobst

Gaumen: gelbe Grapefruit, Agrumen, weißer Pfeffer, mittellanger Nachhall +

Domaine Château de Flaugergues, Cuvée Sommelière 2012

(E-mail: colbert@flaugergues.com)

Cuvée : 20 % Rolle, 20 % Grenache, 25 % Marsanne, 25 % Roussane, 10 % Viognier

Preis: 12,90 Euro

Nase: verhaltenes Fruchtbukett, Mirabelle, weißer Pfirsich, Stachelbeeren, floral mit Noten von grünen Oliven

Gaumen: gute Fülle, rassige Struktur, salzige Nuancen, mittellang und nachhaltig ++

AOC CABARDES ROUGE

Domaine Vignobles Lorgeril, Cuvée l'Esprit de Pennautier „Grand Vin“

(E-mail: marketing@lorgeril.com)

Cuvée : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Syrah

Preis: 17,90 Euro

Nase : Brombeeren, Marzipan, Kaffee, Kirschlikör
Gaumen: süßlich-fruchtige Aromen, Brombeeren, Cassis, Schlehenkonfitüre im Abgang, kräftig im Nachhall ++

AOC FAUGERES ROUGE

Domaine Les Crus Faugères, Cuvée Originale 2009

(E-mail: l.salvestre@lescruksfaugeres.fr)

Cuvée: Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Preis: 36,40 Euro

Nase: Kirschen, Brombeeren, Mispeln

Gaumen: rote Johannisbeeren, mineralisch, weißer Pfeffer, Schokolade, filigran, gut eingebundene Gerbstoffe ++

Domaine des Prés Lasses, Cuvée Costel Viel 2010

(E-mail: borisfeigel@gmail.com)

Cuvée: 40 % Carignan, 40 % Grenache, 15 % Syrah, 5 % Mourvèdre (15 Vol.-% Alkohol)

Preis: 17 Euro

Nase: Preiselbeeren, mehligke Anklänge, Brombeeren, Marzipan, getrocknetes Gras

Gaumen: weißer Pfeffer, Brombeeren, gute Struktur, grüne Mandeln, leicht adstringierend +

Domaine Mas Gabinèle, Cuvée Mas Gabinèle Rarissime 2011

(E-mail: info@masgabinelle.com)

Cuvée: 50 % Syrah, 20 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Carignan

Preis: 30 Euro

Nase: ausgeprägtes Fruchtbukett, Anklänge an Brombeeren, rote Johannisbeeren, Rosmarin, Thymian, Würzkräuter, Holundermarmelade

Gaumen: gut strukturiert, Salbei, Brombeeren, Holunder, grüne Walnüsse, gut eingebundene Tannine, nachhaltig ++



AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC BLANC

Domaine La Croix Chaptal, Clairette Blanche 2009

(E-mail: lacroixchaptal@wanadoo)

Cuvée: 100 % Clairette Blanche

Preis: 9,50 Euro

Nase: frisch und nach gelbem Steinobst, leicht mineralisch

Gaumen: mineralisch, etwas vegetabil O+

AOC LIMOUX, Stillweine und Schaumweine Unterkategorie AOC BLANQUETTE DE LIMOUX Méthode Ancestrale

Domaine Vignobles Nicolas Therez, Cuvée Nature Tendre 2011

(E-mail: contact@vignoble-nicolas-therez.fr)

Cuvée: 100 % Mauzac (BIOWEIN)

Preis: 7,10 Euro

Nase: fruchtige Akzente von reifen Äpfeln, leicht nussig mit Noten von Mandeln

Gaumen: weiches Mousseux, Asti Spumante-Typ ++

AOC CREMANT DE LIMOUX BLANC

Domaine Aimery Sieur d'Arques, Cuvée Toques et Clochers Edition Limitée 2007

(E-mail: s.echantillon@sieurdarques.com)

Cuvée : Assemblage aus Chardonnay und Mauzac

Preis: 15 Euro

Nase: Liebstockel, Haselnüsse.

Gaumen: Rhabarbermus, ordentliche Struktur, Aromen von
Conférence-Birne und Maggiwürze im Nachhall +

Domaine Vignobles Nicolas Therez, Cuvée Nature Trésor 2010

(E-mail: contact@vignoble-nicolas-therez.fr)

Cuvée: 60 % Chardonnay, 20 % Chenin und 20 % Pinot Noir
(BIOWEIN)

Preis: 9,10 Euro

Nase: Bukett von grünen Äpfeln, Mirabellen und frischen
Mandeln Gaumen: Mandeln, Haselnüsse, Aprikosen, Grape-
fruit, harmonisch und nachhaltig, ein Gastronomiewein ++(+)

Domaine Georges et Roger Antech, Cuvée Héritage Brut 2010

(E-mail: Courriers@antech-limoux.com)

Cuvée: 60 % Chardonnay, 20 % Chenin, 10 % Mauzac, 10%
Pinot Noir

Preis: 10,70 Euro

Nase: verhaltenes Fruchtbukett, nussig, Guaven

Gaumen: gelbe Äpfel, Agrumen, nachhaltig, harmonisch,
zartbitter im Abgang +

Domaine Georges et Roger Antech, Cuvée Eugénie Antech Brut NM

(E-mail: courriers@antech-limoux.com)

Cuvée : 70 % Chardonnay, 20 % Chenin, 10 % Mauzac

Nase: vegetabile Anklänge im verhaltenen Fruchtbukett,
Nuancen von Artischocken und Speckwürfeln, sauber
Gaumen : gelbe Äpfel, grüne Oliven, Grapefruit, filigran +

AOC MALEPERE ROUGE

Domaine de la Sapinière, Cuvée Archibald 2010

(E-mail: domainedelasapiniere@orange.fr)

Cuvée: 50 % Merlot , 25 % Cabernet Franc, Rest 25 %
Grenache & Cabernet Sauvignon

Preis: 14,50 Euro

Nase: Rumtopf, eingelegte Pflaumen

Gaumen: rote Johannisbeeren, blaues Steinobst, Graphit,
holzbetont +

Domaine Girard, Cuvée Neri 2010

(E-mail: domaine-girard@wanadoo.fr)

Cuvée: 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10 % Malbec Preis:
11 Euro

Nase : Brombeeren, Fenchelknolle, Holundermarmelade,
mineralische Nuancen

Gaumen: komplex und stoffig, Cassisblätter, etwas grünlich,
adstringierend +

AOC CREMANT DE LIMOUX ROSE

Domaine Paul Mas, Cuvée Prima Perla NM

(E-mail: info@paulmas.com)

Cuvée: 70 % Chardonnay, 20 % Chenin, 10 % Pinot Noir
Nase: rote Johannisbeeren, Pflaumen, rosa Grapefruit, Flieder-
note Gaumen: von Agrumen geprägt, zartbitter im Abgang,
guter Essensbegleiter ++(+)

Domaine J. LAURENS, Cuvée La Rose N0 7 NM

(E-mail: domainejlarens@wanadoo.fr)

Cuvée: 60 % Chardonnay, 30 % Chenin, 10 % Pinot Noir
Nase : ausgeprägtes Fruchtbukett, rote Johannisbeeren, Him-
beeren, getrocknete Hagebutten

Gaumen: Agrumen, rote Waldbeeren, frisch im langen Nach-
hall, gut strukturiert ++

AOC LIMOUX BLANC

Domaine Château Antugnac, Cuvée Gravas 2011

(E-mail: dserodes@collovrayerterrier.com)

100 % Chardonnay

Nase: aromatisch, lässt an Muskateller denken, gelbe Äpfel, reife
Mirabellen

Gaumen : Williamsbirnen, ausgewogene Noten von gelbem
Steinobst, Nachhall von reifer Frucht +

AOC LIMOUX ROUGE

Domaine de Baron'arques, Cuvée La Capitelle du Domaine de Baron'arques 2009

(E-mail: c.fouchachon@domainedebaronarques.com)

Cuvée : 46 % Merlot, 29 % Syrah, 10 % Cabernet Franc, 7 %
Malbec, 6 % Grenache, 2 % Cabernet Sauvignon

Nase : Brombeeren, Pflaumen, Flieder, Kaffee Gaumen : rote
Johannisbeeren, nussig, Marzipan, Bitterschokolade, mittellang
+

AOC MINERVOIS ROUGE

Domaine Villerambert Julien, Cuvée Château 2007

(E-mail: infos@villerambert-julien.com)

Cuvée: 60 % Syrah, 40 % Grenache

Nase: eingelegte Pflaumen, floral

Gaumen: reife Pflaumen, Agrumen filigran, etwas kurz +

AOC MINERVOIS LA LIVINIERE ROUGE

Domaine SPH Gérard Bertrand, Cuvée Le Viala 2011

(E-mail: info@gerard-bertrand.com)

Cuvée: ohne Angaben

Nase: rote Johannisbeeren, Backpflaumen, Vanille, süße Lakritz
Gaumen: rote Johannisbeeren, Brombeeren, fruchtig aroma-
tisch, Schlehen, Lakritz +

AOC FITOU ROUGE

Domaine EARL Domaine Les Mille Vignes, Cuvée Atsuko 2011

(E-mail: les.mille.vignes@free.fr)

(Valérie Guérin)

Cuvée: hauptsächlich Grenache, mit Carignan und Mourvèdre
(nicht im Holz ausgebaut)

Preis: 35 Euro

Nase : dunkle Waldbeeren, Schlehen und Brombeeren

Gaumen: leichter Zartbitterton, etwas Apotheke, Aromen von
reifen Pflaumen +

Domaine Château Champ des Soeurs, Cuvée La Tina 2011

(E-mail: laurent.maynadier@orange.fr)

Cuvée: 75 % Carignan, 15 % Grenache Noir, 10 % Mourvèdre
Preis: 15 Euro

Nase: würzig-fruchtig nach Sternanis, weißer Pfeffer, Fenchel-
knolle, Kurkuma

Gaumen: rote Beeren, erdig nach Roter Bete, gute Struktur,
harmonisch im Abgang +



AOC CORBIERES BLANC

Domaine Château Beauregard Mirouze, Cuvée Lauzina 2011

(E-mail: info@beauregard-mirouze.com)

Cuvée: 60 % Marsanne, 30 % Roussanne, 10 % Vermentino
Preis: 12 Euro

Nase: Aprikosen, reife Mirabellen, Steinobst, florale Akzente von Akazienblüte, mineralisch

Gaumen: gelbes Steinobst, weißer Pfirsich, Agrumen und Grapefruit, mittellang +

Domaine Château Prieuré Borde-Rouge, Cuvée Carminal 2012

(E-mail: contact@borde-rouge.com)

Cuvée: 35 % Grenache blanc, 25 % Roussanne, 15 % Macabeu, 15 % Vermentino, 10 % Clairette (BIOWEIN)

Preis: 9,80 Euro

Nase: weiße Blüten, floral

Gaumen: vegetabil, grüne Oliven, Artischocken +

Domaine La Bouysse, Cuvée Cyprius 2012

(E-mail: info@domainelabouysse.com)

Cuvée: 60 % Grenache blanc, 35 % Macabeu, 5 % Carignan Blanc (BIOWEIN)

Preis: 7 Euro

Nase: anspruchsvolles Fruchtbukett mit Anklängen an weiße Nektarinen

Gaumen: gute Fülle, Stachelbeeren, Kiwi, grüne Mandeln und dezente Zartbitternoten ++(+)

AOC CORBIERES ROSE

Domaine Vignobles Bonfils, Cuvée Vaugelas

Prestige 2011 (E-mail: bonfils@bonfilsvins.com)

Cuvée: Syrah, Grenache und Mourvèdre

Preis: 8 Euro

Nase: Bonbon Anglais, Weichselkirsche und

Erdbeer-Sorbet Gaumen: feinsäuerliches Bonbon Anglais, Agrumen, Zitrus, sauber im Nachhall, ein leichter Sommerwein +

Domaine EARL Albert Auris, Cuvée Château Auris 2012

(E-mail: chateauauris@voila.fr)

Cuvée: 50 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah (in der Umstellung auf BIOWEIN begriffen)

Preis: 7,50 Euro

Nase: Pfirsich, rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kardamom Gaumen: rote JoBeeren, rosa Grapefruit und im Abgang Sternanis, ein Essensbegleiter ++(+)

AOC CORBIERES BOUTENAC ROUGE

Domaine Famille Fabre, Cuvée Fabre-Gasparets 2009

(E-mail: info@famille-fabre.com)

Cuvée: 40 % Carignan, 40 % Mourvèdre, 20 % Syrah

Preis: 13 Euro

Nase: kräuterwürzig mit Anklängen an Thymian, Brombeeren, Schokolade

Gaumen: leichte angenehme Süße von schwarzen Beeren, gute Struktur, nachhaltig ++(+)

Domaine Château Aiguilloux, Cuvée Anne-Georges 2010

(E-mail: aiguilloux@wanadoo.fr)

Cuvée: 50 % Carignan, 30 % Syrah, 20 % Grenache

Preis: 15 Euro

Nase: Erdbeeren, floral, Balipfeffer

Gaumen: rote Johannisbeeren, Erdbeeren, harmonisch, gut eingebundene Tannine +

Domaine Château Maylandie, Cuvée Carnache 2011

(E-mail: contact@maylandie.fr)

Cuvée: 50 % Grenache, 50 % Carignan

Preis: 14 Euro

Nase: schwarze Beeren, Unterholz, Leder Gaumen: rote Beeren, Grapefruit, filigran, guter Essensbegleiter +

AOC CORBIERES BLANC



Domaine Château Prieuré Borde-Rouge, Cuvée Carminal 2012

(E-mail: contact@borde-rouge.com)

Cuvée: 35 % Grenache blanc, 25 % Roussanne, 15 % Macabeu, 15 % Vermentino, 10 % Clairette

Preis: 9,80 Euro

Nase: weiße Blüten, floral

Gaumen: vegetabil, grüne Oliven, Artischocken, filigran, angenehm im Abgang +

Domaine Château Beauregard Mirouze, Cuvée Lauzina Blanc 2011

(E-mail: info@beauregard-mirouze.com)

Cuvée: 30 % Roussanne, 60 % Marsanne, 10 % Vermentino

Preis: 12 Euro

Nase: Aprikosen, reife Mirabellen, Steinobst, Akazienblüte, mineralisch

Gaumen: gelbes Steinobst, Agrumen, Grapefruit, weiße Pfirsiche, mittellang +

Domaine La Bouysse, Cuvée Cyprius 2012

(E-mail: info@domainelabouysse.com)

Cuvée: 60 % Grenache Blanche, 35 % Macabeu, 5 % Carignan blanc

Preis: 7 Euro

Nase: ausdrucksvolles Fruchtbukett, weiße Nektarinen Gaumen: Stachelbeeren, Kiwi, grüne Mandeln, dezente Bitternoten, gute Struktur ++(+)

AOC CORBIERES ROUGE

Domaine Château de Sérème, Cuvée l'Icone 2006

(E-mail: serame@wanadoo.fr)

Cuvée: 80 % Syrah, 13 % Grenache, 7 % Carignan Preis: 30 Euro

Nase: Milkschokolade, Kräuter der Provence, Pflaumenmus, Vanille

Gaumen: blaues Steinobst, Brombeeren, gute Struktur, harmonisch, nachhaltig ++

Domaine Château de Sérème, Cuvée Le Pégourier 2006

(E-mail: serame@

wanadoo.fr)

Cuvée: 98 % Syrah,

2 % Grenache Noir

Preis: 30 Euro

Nase: weißer Pfeffer,

Pflaumen, Schlehen

Gaumen: komplex, Brombeeren, Pflaumen, mittellang ++(+)



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

Domaine Château Prieuré Borde-Rouge, Cuvée Ange 2010

(E-mail: contact@borde-rouge.com)

Cuvée: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Carignan Preis: 17 Euro

Nase: kräuterwürzig, schwarze Beeren, Erdbeeren Gaumen: Pflaumenmus, Agrumen, ausgewogen +

Domaine EARL Alexandre They et Associés, Cuvée Les Ailes 2010

(E-mail: alex.they@vieuxmoulin.net)

Preis: 15 Euro

Nase: Holunder Marmelade, Agrumen, Pflaumen, Anissterne
Gaumen: reife Pflaumen, Salbei, gut eingebundene Tannine, lang im Abgang +(+)

Domaine Sainte Croix, Cuvée Celèstra 2010

(E-mail: domaine@saintecroixvins.com)

Cuvée: 90 % Grenache, 10 % Mourvèdre

Preis: 20 Euro

Nase: Kräuter der Provence, Chinatinte

Gaumen: rote Johannisbeeren, Schlehenmarmelade, aromatisch, mittellang +

Domaine Vignobles Bonfils, Cuvée Vaugelas Excellence 2011

(E-mail: bonfils@bonfilsvins.com)

Cuvée: Grenache, Syrah, Carignan

Preis: 15 Euro

Nase: rote Johannisbeeren, Sternanis, Lebkuchengewürz
Gaumen: harmonisch, filigran, mittellang im Abgang +(+)

Domaine SCEA Château La Bastide, Cuvée Eidos 2011

(E-mail: chateaulabastide@wanadoo.fr)

Cuvée: 70 % Syrah, 30 % Grenache

Preis: 15 Euro

Nase: Cassis, Brombeeren, Leder, Unterholz

Gaumen: rote Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Rumtopf, Schlehen, Vanille, nachhaltig ++

Domaine Château du Bubas, Cuvée Clos Bubas 2011

(E-mail: odr01@wanadoo.fr)

Cuvée: 60 % Syrah, 30 % Carignan, 10 % Grenache Noir

Preis: 15 Euro

Nase: würzige Noten von Garrigue-Kräutern

Gaumen: balsamische Nuancen, Brombeeren, Lorbeerblätter +(+)

Weitere Infos unter www.languedoc-wines.com, www.vinsduroussillon.com, www.coteaux-languedoc.com

Das Languedoc-Roussillon, eine Hochburg der Bio-Winzer

Von Harry Montagnola

Keine andere Weinregion beherbergt so viele Bio- und biodynamische Betriebe. Keine andere ist überdies flächenmäßig so gewaltig, nirgends im „Héxagone“ wird so viel Wein gekeltert. Mit einer bestockten Fläche von 240.000 Hektar zieht sich das Anbaugebiet von Collioure an der spanischen Grenze bis nach Nîmes. Bordeaux mit seinen 125.000 Hektar wird in den Schatten gestellt. Das Gebiet, von dem hier berichtet wird, ist doppelt so groß wie die gesamte Anbaufläche Australiens. Seit 2007 gibt es die Dachmarke AOC Languedoc. Mittlerweile gehören ihr 6.000 Winzer mit 43.300 Hektar Rebfläche an. Historisch hat der Süden viel zu bieten. Die Legende besagt, dass 1531 bei Limoux der erste Schaumwein erzeugt wurde. Dass das iberische Gebiet Roussillon ab 1659 an Frankreich fiel, ist Geschichte. Später ergab sich daraus das Languedoc-Roussillon.

Vom Klima verwöhnt, mit 315 Sonnentagen pro Jahr, wenig Regen zwischen April und Oktober sowie den trockenen Winden wie Tramontana und Marin gedeihen die Reben bestens. Pilzbefall ist selten und erklärt den Umstieg auf Bio-Anbau. 2011 wurden in der AOC Languedoc 190.000 Hektoliter Wein deklariert, zum Anbaugebiet gehören 27 verschiedene Regionen mit eigener Bezeichnung. Die zwölf AOC-Gebiete des Roussillon sind hier nicht eingerechnet. 80 % der Produktion beinhalten Rotweine, die aus Traubensorten wie Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Morastel, Picpoul Noir oder Terret Noir gewonnen werden. Weiße Rebsorten heißen hier Bourboulenc, Picpoul Blanc, Tourbat oder Macabeu, um nur einige zu nennen. Erwähnenswert ist zu guter Letzt das Château Les Carrasses. Es wurde im 19. Jahrhundert als Landschloss eines Weingroßhändlers erbaut und vor 40 Jahren als Landgut aufgegeben. Ein Industrieller aus Irland erwarb das Gehöft vor fünf Jahren und baute es zu einem Restaurant mit hotelähnlichen Anlagen und Konferenz-Zentrum um.

Infos zum Austragungsort der Weinprobe, Château les Carrasses, unter www.lescarrasses.com



Das Château Les Carrasses eignet sich gut für größere Veranstaltungen.

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Prognosen zum Jahrgang 2013

*Pressekonferenz des Rheinhessischen
Weinwirtschaftsrats in Oppenheim*

Bei der Veranstaltung Anfang Oktober in der Staatlichen Weinbaudomäne in Oppenheim ging es naturgemäß vor allem um die Aussichten für den Jahrgang 2013 in Rheinhessen. Genauere Prognosen zu den zu erwartenden Qualitäten werden sich indes wohl erst nach Abschluss der Hauptlese Ende Oktober/Anfang November stellen lassen. Der ungewöhnlich lange Winter, der noch in der zweiten Märzhälfte einen Kälteeinbruch mit da und dort geschlossener Schneedecke mit sich brachte, und der dadurch bedingte späte Austrieb führten dazu, dass die Blüte nicht vor Mitte Juni einsetzte. Ein Bilderbuchsommer ohne Hagel, Starkregen oder sonstige unerwünschte klimatische Einflüsse sorgte dann für ein leichtes Aufholen, so dass die Trauben sich optimal entwickeln konnten. Der Spätsommer mit seinen kühlen Nächten und warmen Tagen fördert die Aromenentwicklung ganz so, wie wir uns das gewünscht haben“, sagt Ingo Steitz, der rheinhessische Weinbaupräsident, und Wolfgang Trautwein, der Vorsitzende des Verbandes der Rheinhessischen Weinkellereien und Vorsitzender des Rheinhessischen Weinwirtschaftsrates ergänzt: „Durch das stabile Wetter stellen wir einen ruhigen Leseverlauf fest, der sich relativ entspannt gestaltet. Die Lese wird mindestens bis Ende Oktober andauern, um das Potential des Jahrgangs optimal zu nutzen.“

Kennzeichen des 2013er Jahrgangs werden nach Einschätzung des Weinwirtschaftsrates Rheinhessen ausgesprochen fruchtige Weine mit einer ausgewogenen Säurestruktur sein, die hervorragend in den Markt passen. Erfreulicherweise, so hieß es dann noch, zogen im ersten Halbjahr 2013 die Durchschnittspreise im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) leicht an. Der derzeit im Markt befindliche Jahrgang 2012 mit seinen sehr guten Qualitäten habe hierfür beste Voraussetzungen geschaffen. Auch im Weinexport seien in einzelnen Absatzmärkten höhere Preise erzielt worden.

Soll man sich als Verbraucher und Weinfreund darüber freuen? Die Preisspirale dreht sich endlos weiter. Eine Preiserhöhung hier zieht eine Preiserhöhung dort nach sich, und so geht es immer fort. Es wäre nicht schlecht, wenn das Räderwerk einmal zum Stillstand käme. Von den Großkonzernen, allen voran den Mineralölfirmen, von den OPEC-Staaten, die sich goldene Paläste im Stundentakt bauen, von den Banken und Versicherungen ist das nicht zu erwarten. Grenzenlose Geldgier ist angesagt in der Welt.

Man möchte sich gerne vorstellen, dass unsere Winzer, die uns die wunderbaren Weine beschenken, bewusst zu Vorreitern einer Drosselung des permanenten Preisauftriebs werden. In der rechten Weise publik gemacht, wäre es eine Sympathiewerbung für die Weinmachergilde – und könnte manchen Raffke im Erdenrund nachdenklich stimmen. Schön wär's. **wm**



Nichts gegen einen goldenen Oktober

Für die Weinlese, die nach spätem Start in den rheinland-pfälzischen Anbaugebieten Fahrt aufgenommen hatte, waren die Aussichten nach einem September mit erfreulich vielen Sonnenstunden recht gut. Für die Entwicklung der spätreifen Rebsorten wie Riesling hätten die Winzer aber nichts gegen einen goldenen Oktober gehabt, weil die Trauben gerade in der Endphase der Reife Fruchtzucker (Mostgewicht) bilden, Aromen einlagern und Säure abbauen. Die Trauben der Sorten Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder, Dornfelder und Portugieser wurden zunächst in der Pfalz, in Rheinhessen und an der Nahe gelesen. Da der Gesundheitszustand der Trauben landesweit gut war, gingen die Winzer die Ernte des 2013ers ruhig an. Nach Feststellung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz sind Mitte Oktober in den südlichen Anbaugebieten bereits die ersten nennenswerten Mengen geerntet worden, vornehmlich die Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus und Portugieser. Bei Trauben der mittel- und spätreifen Sorten wurde bislang allenfalls selektiv vorgelesen, um mit gesunden Beeren möglichst lange Reifezeiten erzielen zu können. Dabei muss allerdings auch die Witterung mitspielen. Bei günstigem Verlauf geht man von einer Zunahme der Mostgewichte um 1° OE (Oechsle) pro Tag und einer Reduzierung der Säure um 1 g/l pro Woche aus. Spät wie seit Jahren nicht startete in diesem Jahr die Hauptlese. Grund dafür ist der lange Winter und die daraufhin sehr spät begonnene Reblüte. Anfang Oktober waren in den letzten Jahren bereits die ersten Qualitätsweine auf dem Markt. Die Erwartungen der Kammer an den Jahrgang sehen unverändert große Chancen für gute Qualitäten bei einer Ertragsmenge etwas unterhalb des Durchschnitts, der in Rheinland-Pfalz bei rd. 6 Millionen Hektolitern liegt.

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

L'Actualité du et de la Champagne

Par Liliane Turmes

Lundi, 7 octobre 2013, la Direction du Bureau du Champagne pour le Benelux avait invité à une conférence de presse qui se tenait à Luxembourg-Ville afin de faire le point sur la situation des vendanges 2013, du marché du Champagne à travers le monde, ainsi que sur le palmarès des exportations en 2012.

Monsieur Grégoire van den Ostende qui s'était déplacé pour l'occasion au Grand-Duché, a présenté la Champagne du terroir au vin avant de répondre aux questions des journalistes spécialisés.

Le Champagne est le premier acteur de la filière vins français à l'export, devant le Bordelais et le Languedoc, même si le vignoble ne représente que 4 % du vignoble français. Bien que la superficie de ce prestigieux terroir ne représente que 0,4 % comparé à l'échelle mondiale, le vin de Champagne s'exporte dans plus de 190 pays et compte pour 10 % de la consommation mondiale de vins effervescents.

Quelques chiffres détaillés sur le vignoble montrent qu'actuellement 33580 hectares des 34600 hectares plantés sont en production, l'encépagement étant de 38 % pour le Pinot Noir, 32 % pour le Pinot Meunier et 30 % pour le Chardonnay. La récolte 2012 a produit l'équivalent de 268 millions de bouteilles. Néanmoins ladite année est à considérer comme petite en quantités, vue que les volumes étaient inférieurs à 30 % comparé à une année normale.

« Fin juillet 2012, le stock global de vins de Champagne présent dans nos Caves en Champagne était de 14444 millions de bouteilles, soit l'équivalent de plus de trois années de vendanges », expliquait Grégoire van den Ostende.

Pour l'année 2013 qui a débuté avec un hiver froid et des gelées fréquentes jusqu'à mi-mars, résultant dans un retard phénologique de 20 jours à la fin mai, un été radieux a permis de rattraper partiellement ce développement lent. Avec des mois de juillet et août qui s'avéraient les plus ensoleillés depuis plus d'un siècle, la Champagne compte pouvoir compter avec une vendange soi-disant

« normale » en qualité et quantité. Concernant les marchés extérieurs, l'Angleterre reste toujours le premier pays d'export, suivi par les USA. Evolution étonnamment positive quant à l'Allemagne qui se positionne en troisième place en 2012.

En général, le Comité Interprofessionnel du Champagne a recensé une augmentation de la vente des Rosés et des Cuvées de Prestige. Précisons que cela ne compte que pour l'export et pas pour le marché intérieur qui est la France.

Enfin, il est étonnant de constater que les exports de Champagne vers le Luxembourg ont augmenté en 2012 de + 4,1 %, tandis que la Belgique note une diminution en volume de 11 % comparé à 2011.

Pour l'anecdote, il faut noter que 94,2 % des Champagnes consommés au Luxembourg sont commercialisés en bouteilles de 0,75 cl, et que seulement 2,9 % sont acheminés en Magnums. Par an le Luxembourg consomme plus de bouteilles de Champagne (presque 700.000) qu'il compte d'habitants (environ 550.000).



Photo: Romain Batya

Photo: Romain Batya

*Grégoire van den Ostende
et Liliane Turmes*



*La consommation de
Champagne rosé a
augmenté.*

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



NRW-Umweltminister Johannes Rammel; Ralph Müller-Schallenberg, Präsident des Landesjagdverbandes NRW; Klaus Hübenthal, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA NRW; Andreas Wiebe, Leiter des Landesbetriebes Wald und Holz NRW; Emil Müller, Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes NRW (v.l.n.r.), eröffneten gemeinsam die NRW- Wildwochen 2013, die in diesem Jahr zum 10. Mal stattfanden:



Trend zum Wildbret auf der Anuga

Von Andreas Schneider

Wildbret aus heimischen Revieren liegt voll im Trend. Auf der Kölner Anuga, der weltweit führenden Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie, fand die Eröffnung der NRW-Wildwochen 2013 statt.

Der Landesjagdverband NRW führt die NRW-Wildwochen gemeinsam mit dem DEHOGA NRW, dem Fleischerverband NRW und dem Landesbetrieb Wald und Holz NRW durch.

Frisches Wildbret von Hirsch, Wildschwein, Reh, Hase, Fasan, Ente oder Taube hat jetzt im Herbst Saison, wenn das Jagdjahr seinen Höhepunkt erreicht.

Jährlich kommen rund 25.000 Tonnen Wildbret aus deutschen Revieren auf den Markt. Die Jagd in Deutschland bedeutet nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen, die auch nach allen internationalen Konventionen als eine Form des Naturschutzes anerkannt ist. Wildbret schmeckt nicht nur, es ist auch gesund. Es ist reich an Mineralstoffen, sehr bekömmlich und leicht verdaulich. Wildbret ist fettarm und zugleich reich an hochwertigem Eiweiß, kalorienarm und voller Vitamine und Spurenelemente.

Bei den NRW-Wildwochen weisen Jäger, Förster, Gastronomen und Fleischer, die für die Qualität aus deutschen Jagdgebieten garantieren, gemeinsam auf die Vorzüge von Wildfleisch hin. Bei Supermärkten sollte, wie es heißt, unbedingt die Herkunft des Fleisches geprüft werden.

Weitere Informationen und Wildrezepte auf den Internetseiten der beteiligten Verbände: www.nrw-wildbretboerse.de, www.wild-auf-wild.de, www.dehoga-nrw.de, www.wald-und-holz.nrw.de, www.fleischer-nrw.de, www.ljv-nrw.de



Hétvégi program: Whisky Show

Az őszi időszakban egymást érik a borfesztiválok, a hideg beálltával különböző kóstolókon egyre több pálinka folyik le a torkunkon, most hétvégén pedig egy remek whiskys programra is lehetőségünk nyílik: ez lesz a III. Whisky Show Budapest.

A rendezvény minden korábbinál nagyobb számú kiállítói körrel és nemzetközi szinten is imponáló választékkal várja az érdeklődőket **október 12-én** a Hotel Aquincum exkluzív termeiben. Az összesen **19 kiállítói standon** több mint **100-féle** különböző whisky kóstolására nyílik lehetőség. A kínálat igen impozáns: a legismertebb kevert (blend) whisky-k és skót maláta whisky-k mellett, márkás ír whiskey-k, amerikai Bourbon, Tennessee kukorica és rozs whiskey-k, valamint különféle **minőségi whiskyk Kanadából, Japánból, sőt Tajvanról!** A Whisky Show-n a lepárlók hivatalos palackozásain kívül független palackozók különleges kiadású párlatait is megkóstolhatjuk. A számos ültetett **előadáson** pedig külföldi és hazai szakértők mutatják be egy-egy márká termékeit és azok jellegzetességeit. A jó hangulatot skót dudások fokozzák, miközben a Whisky Koktél Verseny keretében izgalmasabbnál izgalmasabb italköltemények válnak valósággá.

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.