

Mit Perlen ins Jahr 2014

Von Wilfried Moselt

Wir stellen zum Jahreswechsel eine Sonderausgabe unseres Magazins ins Netz, die als Ergänzung zu den üblichen umfangreicheren Editionen verstanden werden soll. Dabei geht es vor allem um eine Auswahl an Schaumweinen aus vier Ländern, die man sich als Begleiter beim festlichen Übergang ins Jahr 2014 durchaus vorstellen kann.

Die erste Ausgabe im Neuen Jahr erscheint Ende Februar und wird neben den etablierten Serienberichten wie „Easy Wines“, „Akte VIP“ oder „Der Abstecher“ ausführliche Reportagen über Finnland, Japan und Kroatien bringen. Wir haben diese faszinierenden Länder im Herbst bereist und durften dort nichtalltägliche Eindrücke und Erfahrungen festhalten.

Auf die Kommentierung eines aktuellen Themas möge diesmal verzichtet werden.

Wir wünschen allen Weinfreunden eine gute Zeit.



Picture by Steve Eastwood

- 01 Kommentar und Inhaltsangabe
- 02 Ticker I: Sommelier-Cup2013 + Österreichs Weinjahr 2013
- 05 Ticker II: Bodegas Roda + Kurkuma, der gelbe Ingwer
- 06 Schaumweine (Rieslingsekt, Crémant, Champagner und Cava)
- 19 Ticker III: Josef Pleil, ein österreichisches Urgestein + Slow Food
- 21 Ticker IV: Jeunes Restaurateurs d'Europe + Tonkabohne aus dem Dschungel
- 23 Ticker V: Rheinhessen Herbst 2013 + Eiswein-Meldeverfahren 2013
- 25 Ticker VI: Weinberater PAUL + La vendemia 2013 en Rioja
- 26 Ticker VII: Préserver et améliorer la qualité
- 27 Der genussreiche Honig-Brunch
- 28 Ticker VIII: Schlank und hoch statt dick und rund
- 29 Impressum



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



Chefredaktion/Gestaltung
Rédacteur en chef
Chief Editor
Wilfried Moselt



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



Layout/Anzeigen
Layout/publicité
Layout/advertising
Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Ernst Büscher, Antonio Egido,
Harry Montagnola (hm), Wilfried Moselt (wm),
Doris Rauhut, Susanne Staggl, Liliane Turmes (lt),
Frieder Zimmermann (fz)

Sommelier-Cup 2013

Das Deutsche Weininstitut (DWI) hat Jenny Kunaschk (34, Bildmitte) vom Arosa in Travemünde im Rahmen des "Sommelier-Cups 2013" als beste deutsche Sommelière ausgezeichnet. Auf den Plätzen folgten Florian Richter (26) vom Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim, Sonja Schollenberger (29, links) vom Restaurant Christophorus Porschemuseum in Zuffenhausen, Michael Kuhless (27), vom Lindner SPA & Golf Hotel Weimarer Land in Blankenhain und auf Rang 5 Sven Ponge (48), Riesling & Komplizen-Weinkontor in Schwelm. Darüber hinaus mussten sie in vergleichenden Degustationen Weine aus deutschen und auch aus einigen internationalen Anbauregionen beschreiben und deren Herkunft, Jahrgänge und Rebsorten bestimmen.



Rund 40 Sommeliers und Mitarbeiter aus Handel und Gastronomie im Alter von 23 bis 54 Jahren, hatten sich dem DWI Sommelier-Cup gestellt, der am 10. und 11. November 2013 im Atrium Hotel in Mainz stattfand.

Weitere Schwerpunkte bildeten die Weinberatung von Kunden und Gästen und Fragen zur Lagerhaltung und Kalkulation. In den Finalrunden galt es, zwei verdeckte Weine zu verkosten und zu beschreiben und zu zwei Fachfragen Stellung zu nehmen. Anschließend musste einem Gästepaar zu einer Speise ein Wein aus einer kleinen Weinkarte überzeugend empfohlen und serviert werden. DWI-Geschäftsführerin Monika Reule, die die Urkunden überreichte, betonte das sehr hohe Leistungsniveau aller Wettbewerbsteilnehmer. Von den Teilnehmern wurden unter anderen weitreichende Kenntnisse über die typischen Rebsortenmerkmale heimischer Weine, Strukturdaten zum Weinbau und Weinmarkt, die Weinbereitung oder das Weinrecht erwartet.

wm

Österreichs Weinjahr 2013 – Ein Jahr der Überraschungen

Von Mag. Susanne Staggl
(Österreichische Weinmarketing GmbH)

Das Weinjahr 2013 gab den österreichischen Winzern einige knifflige Aufgaben zu lösen. Zuletzt war es die richtige Einschätzung der kleineren Erntemenge, die mit 2,25 Mio. hl wieder um ca. 7 % geringer als im fünfjährigen Durchschnitt ausfiel. Zuvor war die Wahl des Lesezeitpunktes und die angestrebte Zuckergradation eine Herausforderung, sorgten doch einige Wetterkapriolen für unterschiedliche Entwicklungen in den Weingärten. Letztendlich wird die österreichische Weinwirtschaft auf eine etwas kleinere Erntemenge blicken. Die Qualität ist sehr zufriedenstellend. Es gab nur einen langsamen Reifeanstieg, aber der kühle Oktoberbeginn sorgte für eine weitgehende



Weinlese 2013 in Österreich

(Bildquelle: ÖWM)

„Der Jahrgang 2013 wird uns in Rot und Weiß dichte und große Weine bringen, die uns in 20 Jahren noch Freude bereiten, als auch säurekräftige, knackige Weine, die uns in der Jugend fordern. Besonders freue ich mich auf ein hervorragendes Süßweinjahr 2013“, so Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing ÖWM.

Erhaltung der Traubengesundheit. Die warm-feuchte neblige Witterung Ende Oktober begünstigte die Botrytisbildung, so dass einiges an Prädikatsweinen gelesen werden konnte. Nach dem Einsetzen der Septemberrniederschläge mussten Österreichs Winzer entscheiden, ob doch eher früher gelesen – und damit ein Aufplatzen der durch die Trockenheit sehr kompakten Trauben verhindert wird – oder ob ein höherer Gradationsanstieg abgewartet werden soll. Beides war heuer sowohl von der sorgfältigen Weingartenarbeit als auch von der Entscheidung des Winzers abhängig, sich auf das Wetterrisiko einzulassen.

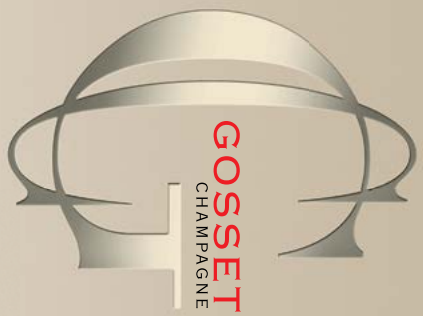
wm

Champagne Gosset bei Wein-Importhaus Rossi

Die Weingroßhandlung Ets. L. Rossi, 53, rue Gaffelt, L-3480 Düdelingen, ist in Luxemburg der Importeur der Champagner von Gosset. Die Marken Grand Rosé Brut, Grand Blanc de Blancs Brut, Grand Millésime 2004 Brut, Grande Réserve Brut, Celebris Vintage 2002 Extra Brut, Celebris Rosé 2007 Extra Brut und Excellence Brut sind sieben verschiedene und eigenständige Cuvées, die bei Rossi ständig am Lager vorrätig sind.

ETS L. ROSSI

depuis 1954



Secret de Grands Chefs



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584

www.champagne-gosset.com



Bodegas Roda celebra este año 2013 su 25 aniversario

Texto: Antonio Egido

Bodegas RODA celebra este año 2013 su 25 aniversario, 25 años de historia en los que se ha consolidado como una de las bodegas más representativas de la Denominación de Origen Calificada Rioja, en los que ha prevalecido su visión innovadora y en los que se ha posicionado en primera fila junto a los mejores vinos del

Para conmemorar sus 25 años, Bodegas Roda ha organizado distintas acciones entre las que cabe destacar: una gira de catas verticales a nivel mundial, un pack de vinos de edición limitada y una exposición fotográfica en la bodega que reúne una selección de 50 fotografías de la colección de la Fundación Foto Colectania.

La gira de catas verticales ha tenido lugar en algunos de los países más influyentes del mundo. Agustín Santolaya, director general de Bodegas RODA, y su equipo han presentado los vinos en selectos locales de Santo Domingo, Nueva York, Sidney, Melbourne, Shanghai, Bruselas, Estocolmo, Londres, en la feria Prowein de Düsseldorf y en las principales ciudades de España, con una gran acogida por parte del público y de los medios de comunicación. En los próximos meses, la bodega proseguirá con sus viajes alrededor del mundo.



Agustín Santolaya recibió el premio que San Sebastián Gastronomika otorgó a la bodega por su 25 aniversario

(Foto: La Prensa del Rioja)

Asimismo, se ha creado un estuche de colección de vinos para la ocasión compuesto por cuatro botellas de dos de los mejores vinos de la reserva particular de la bodega: dos botellas de Roda I 2004 y dos botellas de Roda I 2005.

Finalmente, desde abril hasta octubre, en la sala de exposiciones de Bodegas RODA se ha presentado la exposición Maridajes, con una selección de 50 fotografías que pertenecen a los fondos de la Fundación Foto Colectania. Ilustran la exposición fotografías de Cristina García Rodero, Inés Gonçalves, Alberto García-Alix, Joan Colom, Humberto Rivas, Xavier Miserachs o Chema Madoz, entre otros. Con esta iniciativa, la bodega se ha convertido en un punto de interés cultural para los amantes de la fotografía y el vino.

wm

Kurkuma, der gelbe Ingwer: scharf und würzig

Ein fester Bestandteil der indischen Küche ist die Wurzel Kurkuma. Sie gibt der Würzermischung Curry die gelbe Farbe und wird zur Zubereitung des traditionellen Joghurtgetränks Lassi verwendet. Mit Kurkuma lassen sich auch Risotto, Gemüsepfannen, Suppen, Eierspeisen und Chutneys farblich und geschmacklich neu in Szene setzen. In Salaten, weißen Soßen, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten sorgt der "gelbe Ingwer" für eine exotische Note. Lebensmittelhersteller verwenden das Gewürz als Zutat zum Beispiel für Senf, Soßen und Teigwaren. Frische Knollen

schmecken – ähnlich wie Ingwer – scharf, leicht brennend und herb. Getrocknet und gemahlen hat Kurkuma ein mild-bitteres Aroma. Kurkuma, auch Gelbwurz oder indischer Safran genannt, gehört zur botanischen Familie der Ingwergewächse und wird in Indien und weiten Teilen Südasiens angebaut. Die mehrjährige Pflanze kann einen Meter hoch werden. Als Speicherorgan werden wie beim Ingwer unter der Erde Knollen gebildet, die orange-gelb gefärbt sind. Sie sehen aus wie Wurzeln, sind aber verdickte Sprossen. Der Körper wird vor schädlichen freien Radikalen geschützt.

Im Tierversuch hemmt der gelbe Farbstoff Kurkumin sogar das Tumorstadium und die Metastasenbildung. Kurkumapulver ist in den meisten Supermärkten, Gewürzfachgeschäften und Bioläden erhältlich. Es sollte in gut verschlossenen Behältern an einem kühlen dunklen Ort aufbewahrt werden. Frische Knollen sind im Handel schwieriger zu finden. Beim Einkauf ist dabei auf eine feste, glatte, glänzende Haut zu achten. >>> Weitere Infos unter <http://www.aid-medienshop.de>

wm

Mit prickelnden Spitzen ins Jahr 2014

Erstklassige Schaumweine aus Deutschland, Luxemburg, Frankreich und Spanien

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

Die Vinalu-Redaktion hat Rieslingsekte aus Deutschland, Crémants aus Luxemburg, Champagner aus Frankreich und Cavas aus Spanien verkostet und für die Weinfreunde eine Auswahl unter den Spezialitäten getroffen, die nachstehend vorgestellt werden.

Die Probe fand im Vinalu-Redaktionsbüro in Luxemburg statt. Zur Jury gehörten die Vinalu-Redakteure Hans Albers, Romain Batya, Hélène Latour, Harry Montagnola, Wilfried Moselt und Liliane Turmes. Die Fotos machte Romain Batya.

Rieslingsekt aus Deutschland



Die beste Weißweinrebsorte der Welt – international heißt sie Rheinriesling, um Verwechslungen zum Beispiel mit dem Welschriesling zu vermeiden, der rebsortenkundlich nicht mit dem Riesling verwandt ist – bringt insbesondere in kühleren Regionen erstklassige Weine hervor und wird vor allem in Deutschland, Luxemburg und Österreich, aber mittlerweile auch in vielen anderen Ländern angebaut.

Der Ursprung des Namens liegt im Dunkel der Geschichte. Wenig wahrscheinlich ist die zumal in Österreich zu lesende Darstellung, der Riesling sei bereits im Jahr 1301 unter der Bezeichnung Ritzling in einer Weinberglage gleichen Namens in Joching in der Wachau vorgekommen. Das Ritzling-Bächlein gibt es heute noch, den kleinen Ort Ritzling, der einst hier stand, hat die Zeit

ausgelöscht. Hartnäckig vorgetragene Behauptungen ortsansässiger Winzer, in ihrer Gemarkung sei die Wiege des Rieslings zu suchen, sind nicht aus der Welt zu schaffen und werden dem Besucher immer wieder aufgetischt. Nach den Lautgesetzen sei nämlich aus dem tz ein s geworden – und aus einem Ritzling zu guter Letzt eben der Riesling. Aber das gehört wohl eher in das Reich der Sagen und Legenden. (*Quelle: Fachbuch „Weinland Österreich, Wachau, Kremstal, Kamptal“ von Wilfried Moselt*). Ebenso fraglich dürfte die in Deutschland anzutreffende Ableitung von dem alten Wort Rusling (für dunkles Holz) sein.

Die Ansprüche des Rieslings an die Lage sind sehr hoch, die an den Boden dagegen gering. Er bevorzugt in der Tat arme, eher steinige bzw. schieferhaltige Unterlagen, reift spät und braucht

im Weinberg Zeit zur Vollreife und in der Folge auch im Keller ausreichend Ruhe, bis er seine ganze Pracht entfalten kann. Aufgrund der späten Blüte ist er gegen Frühjahrsfröste weitgehend gefeit, zeigt sich aber anfällig gegen Botrytis und Stielhähne. Die Trauben sind mittelgroß, die Beeren eher klein. Gute Lagen in Verbindung mit genügend Niederschlägen und einem sonnenreichen Herbst bringen beste Voraussetzungen mit für die Erzeugung hochklassiger Rieslingweine mit einem feineleganten Fruchtbukett und einem stabilen, rassigen Säurerückgrat. Wegen seiner fruchtigen Ausprägung und seiner prickelnden Säure wird er auch gerne zu Sekt verarbeitet.

Die ausgewählten Rieslingsekte stammen von den Wein- und Sektgütern Wilhelmshof in der Pfalz, Barth im Rheingau, Herres und Kallfelz an der Mosel und Erbsengarten und Neef-Emmich in Rheinhessen.



Die aktuelle Wilhelmshof-Sektkollektion wurde bei der Bundeswein- und -sektprämierung in Würzburg von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) ausgezeichnet. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz verlieh dem Wilhelmshof den Bundesehrenpreis für Sekt.



Wilhelmshof, Wein- & Sektgut der Familie Roth,
Queichstraße 1, D-76833 Siebeldingen, Tel. (0049)((0)6345) 919147,
E-mail: mail@wilhelmshof.de Weitere Infos unter www.wilhelmshof.de

Verkostungsnotiz

Riesling Wilhelmshof Brut

Im fruchtigen Bukett Anklänge an Agrumen und grüne Äpfel, am Gaumen markant strukturiert mit zarten Bitternoten von Grapefruit und mineralischen Noten im langen Abgang



„Wein ist unser Leben, Sekt unsere Leidenschaft“, heißt es im Wein- und Sektgut Barth, das mitten im geschichtsträchtigen Rheingau gelegen ist, umgeben von Weinbergen und mit Blick auf den romantischen Rhein. Naturnahe und nachhaltige Weinbergsbewirtschaftung, innovative Ideen und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind in dem renommierten Rheingauer Betrieb ganz oben angesiedelt.



Weinpunkt Barth & Lang, Hauptstraße 25, D-65347 Hattenheim,
Tel. (0049)(0)6723 913960, E-mail mail@weinpunkt-vinothek.de
Weitere Infos unter www.weinpunkt-vinothek.de

Verkostungsnotiz

Riesling Barth & Lang Brut

Sortentypisches Fruchtbukett mit Anklängen an Pfirsiche, zeigt sich am Gaumen filigran strukturiert und lässt an Aprikosen und Agrumen denken. Der Sekt verabschiedet sich mit einem feinfruchtigen Nachhall.



Kritisch, kreativ, konsequent – das ist Albert Kallfelz, der Rebell von der Mosel mit dem Hang zur Poesie und dem Credo „Vom Idealisten für den Individualisten“, ein aufrechter Weinmacher, der seinen Weg durch Ausdauer, Beharrlichkeit und Zielstrebigkeit mit Glorie gemeistert hat und zu den am höchsten ausgezeichneten Winzern in Deutschland zählt.



Weingut Albert Kallfelz, Hauptstraße 60-62, D-56856 Zell-Merl/Mosel,
Tel. (0049)(0)6542-9388-0, E-mail info@kallfelz.de
Weitere Infos unter www.kallfelz.de

Verkostungsnotiz

Riesling Kallfelz Brut

Im Bukett die typische Fruchttausprägung der Kallfelz-Weine, die an gelbe Pfirsiche erinnern, harmonisch strukturiert mit mineralischen Noten und einer feinen Säure im filigranen Abgang



Kennern ist das Sektgut St. Laurentius in Leiwen, Hoflieferant des Bundespräsidenten in Schloss Bellevue, ein Begriff, denn seit über dreißig Jahren baut Winzermeister Herres hier in meisterlicher Kleinarbeit handwerklich hergestellten Sekt der Sonderklasse aus. Mit seiner Familie hat Klaus Herres es bis ganz nach oben an die Spitze der besten Sekterzeuger gebracht.



Sektgut St. Laurentius Klaus Herres, Laurentiusstraße 4, D-54340 Leiwen,
Tel. (0049)(0)6507 939055, E-mail@st-laurentius-sekt.de
Weitere Infos unter www.st-laurentius-sekt.de

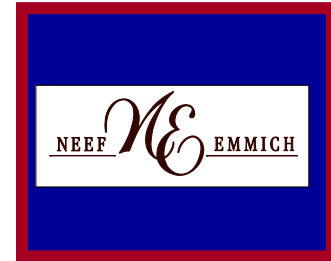
Verkostungsnotiz

Riesling Herres Brut

Im Bukett deutliche Anklänge an Zitrusfrüchte reifes gelbes Obst, harmonisch und komplex am Gaumen mit nachhaltigen Fruchtnoten im feinen Abgang



Der Diplom-Önologe Dirk Emmich ist Weinbauer aus Überzeugung, und den Begriff „Bauer“ meint er durchaus wörtlich: Solides Handwerk im Einklang mit der Natur bildet den Grundpfeiler seiner Philosophie, und die Arbeit im Weinberg ist zugleich sein Lebenselixier. Denn der Natur und dem Umgang mit ihren Reichtümern gilt seine ganze Leidenschaft.



Weingut Neef-Emmich, Alzeyer Straße 15, D-67593 Bermersheim,
Tel. (0049)(0)905254, E-mail info@neef-emmich.de
Weitere Infos unter www.neef-emmich.de

Verkostungsnotiz

Riesling Neef-Emmich Brut

Im fruchtigen Bukett Anklänge an gelben Pfirsich und grüne Äpfel, am Gaumen ein markantes Süße-Säure-Spiel bei guter Struktur und einem langen Abgang.



Das Weingut wurde Ende Oktober 2013 mit dem Bundesehrenpreis für hervorragende Weine und mit dem Bundesehrenpreis für Sekt ausgezeichnet. „Auszeichnungen sind für uns die Bestätigung für unsere Arbeit im Weinberg und im Keller und zugleich ein Ansporn, Genussmomente für unsere Weinfreunde zu schaffen“, sagt Stefan Erbeldinger.



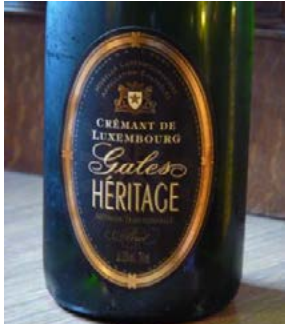
Weingut Kurt Erbeldinger und Sohn, D-67595 Bechtheim-West,
Tel. (0049)(0)6244-4932, E-mail info@weingut-erbeldinger.de
Weitere Infos unter www.weingut-erbeldinger.de

Verkostungsnotiz

Riesling Erbeldinger Brut

Das komplexe fruchtbetonte mit den leicht nussigen Nuancen Bukett lässt an Mirabellen und Aprikosen denken, am Gaumen filigran strukturiert und von einer fruchtigen Säure mit Anklängen an Agrumen geprägt.

Crémant aus Luxemburg



Luxemburger Schaumweine gibt es schon sehr lange. Es kommt nicht von ungefähr, dass das Großherzogtum nach dem Beitritt zum deutschen Zollverein im Jahr 1842 einen wesentlichen Teil seiner Wein- und Traubenerzeugung als Basismaterial zur Sektherstellung nach Deutschland verkaufte. Die Böden, die Lagen und die Traubensorten waren für die Erzeugung von Schaumweinen optimal geeignet. Nach dem ersten Weltkrieg trat Luxemburg aus politischen Gründen aus dem Zollverein aus. In den 1970er Jahren begann dann ein neuer Aufschwung in Sachen Schaumwein. Die hochwertigen Cuvées wurden nach der „Méthode Champenoise“ hergestellt, die Bezeichnung musste später in „Méthode Traditionnelle“ umgeändert werden.

Den größten Erfolgsschub erlebte die Winzerschaft mit dem Jahrgang 1990, der erstmalig als „Crémant“ abgefüllt werden durfte. Ab dem Jahr schrieb sich die Geschichte des Luxemburger Schaumweins neu, da das Land als erste Weinbauregion außerhalb Frankreichs das Recht erhielt, die kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Crémant zu benutzen. Mittlerweile ist der Begriff weltweit freigegeben. Frankreich kann keinen Anspruch mehr auf die Bezeichnung „Crémant“ erheben, die, wie sich herausstellte, zuvor bereits in Spanien existierte und heute u. a. auch in Deutschland Verwendung findet. Ein Crémant de Luxembourg muss folgende Kriterien erfüllen:

Die Trauben müssen aus Luxemburg stammen, und es dürfen folglich nur einheimische Rebsorten eingesetzt werden. Das Mostgewicht muss mindestens 63° Oechsle betragen, und bei der Pressung dürfen aus 150 Kilo Trauben nur die ersten 100 Liter Most für den Basiswein verwendet werden. Die zweite Gärung muss sich auf der Flasche vollziehen, und die Reifezeit auf der Feinhefe muss mindestens neun Monate betragen, bevor dann mit dem Degorgieren der Hefesatz entfernt wird.

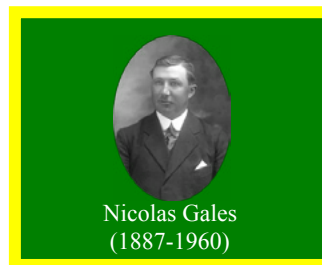
Als vorzüglich für die Bereitung Luxemburger Crémants hat sich der Weißburgunder (Pinot Blanc) herauskristallisiert. Die Rebsorte stammt aus Frankreich und stellt an Boden und Lage

insofern hohe Ansprüche, als sie nährstoffreiche, vorzugsweise kalkhaltige Böden und frühe sonnige Lagen braucht, um die für eine gute Qualität des Traubenmaterials notwendigen Mindestmostgewichte von ca. 83 ° Öchsle zu erreichen. Sie ist recht empfindlich gegen Maifröste und zeigt sich anfällig gegen Stielhäme. Die Trauben sind mittelgroß und dichtbeurig, die Beeren klein, grüngelb und dünnchalig. Bei voller Reife, die mittelspät Anfang bis Mitte Oktober erfolgt, und bei angemessenen Standortbedingungen bringt der Weißburgunder im Bukett dezente, im Körper gehaltvolle Weine mit feiner Säureprägung und mittlerem Alkoholgehalt hervor, die am Gaumen zuweilen an frisches Brot denken lassen und unter optimalen Wachstumsvoraussetzungen zu Spitzenweinen geraten.

Die ausgewählten Crémants stammen von den Luxemburger Erzeugern Privatweingut Caves Gales, A. Gloden & Fils, Domaine Mathes, Laurent & Rita Kox, Krier Frères und von der Luxemburger Winzergenossenschaft Domaines de Vinsmoselle.



L'origine des Caves Gales remonte au 20 avril 1916, date à laquelle Nicolas Gales, lui-même fils de vigneron, jette les bases d'une entreprise, qui sous l'impulsion des générations futures, deviendra un important complexe viti-vinicole sur les bords de la Moselle. Fort de ces héritages Marc Gales, l'actuel dirigeant a rejoint l'entreprise familiale pour perpétuer cette tradition.



Privatweingut Caves Gales, 53, Route de Stadtbredimus, L-5570 Remich (Réimech),
Tel. (00352) 23 69 90 93, E-mail info@gales.lu
Weitere Infos unter www.gales.lu

Verkostungsnotiz

Gales Héritage Crémant Brut ...

Gales Héritage war der erste Crémant des Hauses und zugleich eine Hommage an den klassischen Winzersekt. Die hier vorgestellte Assemblage aus 48 % Riesling, 49 % Pinot Blanc und 3 % Auxerrois zeigt im harmonischen Bukett Anklänge an Zitrusfrüchte und gelbes Kernobst mit Noten von feiner Kräutervürze, ist am Gaumen vollmundig und im langem, sauberen Nachhall fruchtig-würzig.



Le domaine viticole est situé en plein vignoble de Wellenstein, depuis 1751 en propriété de la famille Gloden, hérité de père en fils. À Wellenstein, sur les coteaux Foulschette et Kurschels et à Schengen Markusberg et Fels, partout sans exception en propriété, sont cultivés des vins de très grande qualité. Depuis 1994 le domaine élabore en ses propres caves un Crémant.



Domaine Viticole A.Gloden & Fils, Aalbach 12, L-5471 Wellenstein,
Tel. (00352) 23 69 83 24, E-mail info@gloden.net
Weitere Infos unter www.gloden.net

Verkostungsnotiz

Crémant Brut Rosé de Noirs ...

Der lachsfarbene Crémant präsentiert sich fein moussierend mit Anklängen an kleine rote Waldbeeren und Zitrus im Bukett. Am Gaumen dominieren Akzente von Agrumen und in der Folge die Aromen von Kirschen und Himbeeren. Im Abgang offenbart er eine leicht mineralische Note und hinterlässt im mittellangen Nachhall einen verhalten fruchtigen Eindruck.



Fondées en 1907 par Jean-Pierre Mathes, les caves du Domaine Mathes travaillent aujourd'hui leurs 8 ha de vignes en cépages nobles exclusivement sur la commune de Wormeldange. La production annuelle de 60.000 bouteilles comprend des vins tranquilles et des crémants. D'année en année, des médailles d'or ou d'argent de différents concours internationaux de vins récompensent le travail.



Domaine Mathes, Paule & Jean-Paul Hoffmann-Mathes,
73, rue Principale, L-5480 Wormeldingen, Tel. (00352)769393,
E-mail info@mathes.lu Weitere Infos unter www.mathes.lu

Verkostungsnotiz

Crémant Prestige Brut

Der golden im Glas stehende Schaumwein mit der feinen Perlage zeigt in der Nase Aromen von Weinbergspfirsich, Aprikosen, gelben exotischen Früchten mit dezent floralen Akzenten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und im fruchtigen Abgang leicht nussig mit einem langen, angenehmen Nachhall.



C'est le père de l'actuel propriétaire du domaine qui a commencé à développer cette activité, en devenant producteur de raisin. Il était le premier membre de la famille Kox à devenir vigneron. Tout au long des générations, quelques parcelles de vignes ont toujours été durablement en possession de la famille, sans pour autant qu'aucun des Kox n'ait jamais été vigneron de profession.



Domaine Viticole Laurent & Rita Kox, 6A, rue des Prés, L-5561 Remich,
Tel. (00352) 23 69 84 94, E-mail kox@pt.lu
Weitere Infos unter www.domainekox.lu

Verkostungsnotiz

Crémant Cuvée Rhäifensch

Ein trockener, spät gelesener Rhäifensch, frisch, mineralisch und mit leichten Röstaromen ist die Basis für diesen 100 %igen Elbling Crémant. Aromen von heller Brotkruste, Mandeln und Haselnüssen sind die tragenden Elemente der Cuvée Rhäifensch, die als Beleg dafür steht, dass hochwertiger Crémant auch aus einer sogenannten „einfacheren“ Rebsorte erzeugt werden kann.



Les Caves Krier Frères, c'est tout d'abord une histoire familiale depuis 4 générations: Jean Krier (1847-1917) était à la fois vigneron, commissionnaire en vins, tonnelier et charron. Il fonda, avec 2 de ses 10 enfants, François et Jean-Pierre, la première société à Bech-Kleinmacher, qui établissait son premier bilan en 1914. Aujourd'hui, Michèle et Marc dirigent la société dans le 3e millénaire.



Caves Krier Frères, 1, Montée St Urbain, L-5501 Remich,
Tél. (00352) 236960-1, E-mail caves@krierfreres.lu
Weitere Infos unter www.krierfreres.lu

Verkostungsnotiz

Crémant Brut Pinot Noir Rosé

Der altrosa im Glas stehende Spätburgunder-Crémant mit seinem ausgeprägten Mousseux und dem sehr feinen langlebigen Cordon gefällt durch sein nussig-fruchtiges Bukett mit Noten von Johannisbeeren und leicht vegetabilen Nuancen. Am Gaumen zeigt er Aromen von rosa Grapefruit, Sauerkirschen und Bittermandeln und beeindruckt durch eine elegante Säure und eine ausgewogene Struktur.



Sur les rives de la Moselle, au coeur d'env. 800 hectares de vignes qui l'entourent, le château de Stadtbredimus abrite aujourd'hui le siège social des Domaines Vinsmoselle. Fondés en 1921, les Domaines Vinsmoselle regroupent les anciennes caves de Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein et le centre d'élaboration des Crémants Poll-Fabaire à Wormeldange.



Domaines Vinsmoselle, BP 40, L-5501 Remich, 12, route du vin,
L-5450 Stadtbredimus, Tél: (00352) 23 69 66-1
E-mail info@vinsmoselle.lu Weitere Infos unter www.vinsmoselle.lu

Verkostungsnotiz

Crémant Poll-Fabaire Cuvée Pinot Blanc Brut

Der hellgoldene Crémant aus Weißburgunder zeigt Nuancen von gelber Birne und reifem Pfirsich in der Nase und ist zunächst von einer leicht hefigen Note geprägt und zeigt dann Aromen von gekochten Birnen, hellem Steinobst und Grapefruit mit vegetabilen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen mit Anklängen an reife Mirabellen, Agrumen und getoastetes Weißbrot und verabschiedet sich mit einem mittellangen Nachhall.

Champagner aus Frankreich



Die AOC-Rebfläche für die Erzeugung von Champagner (AOC = Appellation d'Origine Contrôlée = Kontrollierte Ursprungsbezeichnung) ist seit 1927 per Gesetz auf rund 34.000 Hektar begrenzt. Etwa 150 km östlich von Paris gelegen, schließt sie 319 Crus (Lagen, Gewächse) in fünf Departements ein. 17 Ortschaften dürfen über „Grands Crus“-Lagen (Weinberglagen für Große Gewächse) und 44 über „Premiers Crus“-Lagen (Weinberglagen für Erste Gewächse) verfügen. Die drei wichtigsten Faktoren für das Champagnergebiet – das Klima, der Boden mit dem Untergrund und die

landschaftliche Ausprägung – schaffen eine besondere Verbindung aus Mikro-Terroir und einzigartigen Merkmalen. Die Rebstöcke in den Champagner-Weinbergen sind in einer Höhenlage von 90 bis 300 m gelegen. Die Weinberge profitieren von einem zweifachen klimatischen Einfluss. Das Kontinentalklima ist für die zuweilen folgenreichen Fröste im Winter, aber auch für die günstige Sonneneinwirkung im Sommer verantwortlich. Der Einfluss von der See her sorgt für relativ ausgleichende Temperaturen zwischen den Jahreszeiten und die notwendigen Regenfälle. Der

Chardonnay nimmt 28 % der bestockten Rebfläche ein. Er ist die typische Rebsorte der Côte des Blancs. Die Chardonnay-Weine zeichnen sich durch filigrane Aromen, florale Noten und Anklänge an Agrumen mit gelegentlich mineralischen Nuancen aus. Dank der langsamen Entwicklung ist der Chardonnay die ideale Sorte für Weine mit einem ausgeprägten Alterungspotential. *Die ausgewählten Champagner aus Frankreich stammen von den Erzeugern Philippe Martin, Nominé-Renard, Françoise Bedel & Fils und Etienne Lefèvre.*



Maison de caractère typiquement champenoise et arborant fièrement les initiales entrelacées "MR" (Martin-Robert) sur son fronton, la Maison 1892 a été édifiée à la toute fin du XIXe siècle dans un souci de gain de place. La maison d'alors, située de l'autre côté de la rue, au centre du village de Cumières, étant devenue trop exiguë. La famille Martin élaborait déjà ses champagnes depuis plus d'un siècle.



Champagne Philippe Martin, 355, rue du Bois des Jots, F-51480 Cumières,
Tél. (0033)(0)326553037

Weitere Infos unter www.champagne-philippe-martin.com

Verkostungsnotiz

Champagner Brut Cuvée de Réserve Die Cuvée aus 70 % Pinot Meunier, 25 % Pinot Noir und 5 % Chardonnay zeigt im verhaltenen Fruchtbukett Anklänge an weißes Steinobst und Agrumen, bringt Noten von Kleehonig, Bienenwachs und getrocknetem Gras an den Gaumen und offenbart Akzente von kandierten Früchten (Zitronenschale, Mandarinen) im runden, harmonischen Nachhall.



Chaque bouteille est un voyage au pays des goûts, des sensations et des ambiances. Le champagne fait rêver, il touche l'intelligence, l'imagination, il éveille la spiritualité. Le Chardonnay, or vert, aux bulles vives, tonique, aux odeurs d'amandes fraîches, s'accomplit sur des nuances subtiles d'herbes sèches. Il conduit à la méditation, peut-être à la philosophie, il aide à séduire.



Champagne Nominé-Renard, 32, rue Vigne- l'Abesse, F-51270 Villevenard,
Tél. (0033)(0)326528260,

Weitere Infos unter www.champagne-nomine-renard.com

Verkostungsnotiz

Champagner Nominé-Renard Brut Die Cuvée aus 40 % Chardonnay und jeweils 30 % Pinot Noir und Pinot Meunier bringt Anklänge an Agrumen (gelbe Grapefruit und Limonen) mit Noten von Akazienblüten ins Bukett und neben einer fruchtigen Frische auch eine dezente Mineralität an den Gaumen, die den Nachhall deutlich prägt. Der Champagner ist ein Alleskönner, der sowohl kalte Vorspeisen als auch gebratene Ente oder Truthahn vorzüglich begleitet.



Les parcelles de la maison François Bedel & Fils ont des sous-sols différents, ce qui leur permet de faire des assemblages en fonction des Terroirs et des styles de cuvées. Les champagnes sont l'expression d'une méthode rigoureuse dégageant et valorisant les qualités et les particularités de chaque Terroir.



Champagne François Bedel & Fils, selbstvermarktender Champagner-Hersteller, 71, Grande Rue, F-02310 Crouettes-sur-Marne, Tél. (0033)(0)323821580, E-mail contact@champagne-bedel.fr
Weitere Infos unter www.champagne-bedel.fr

Verkostungsnotiz

Champagner François Bedel Brut „Origin'elle“ *Die Cuvée aus 80 % Pinot Meunier und jeweils 10 % Pinot Noir und Chardonnay steht hellgolden mit ausgeprägter Perlage im Glas, bringt Anklänge an gelben Pfirsich, Aprikosen und Sultaninen in die Nase und Noten von eingelegten Pflaumen und Backäpfeln an den Gaumen und verabschiedet sich mit Nuancen von Sahne und Kamellen im Nachhall.*



C'est à Verzy, commune typique champenoise, célèbre pour ses „Faux“ (variété de hêtres aux branches torzueuses, dont la présence est avérée depuis le VI^e siècle) que la famille Lefèvre élabore ses champagnes. Leurs vignes majoritairement situées sur les terroirs de Verzenay et Verzy, classés Grand Cru. Dans ce cadre privilégié par la nature la famille Lefèvre élabore ses cuvées dans le respect de l'environnement.



Champagne Etienne Lefèvre, 30, rue de Villers, F-51380 Verzy, Tel. (0033)(0)326-979-699, E-mail info@champagne-etienne-lefevre.com
Weitere Infos unter www.champagne-etienne-lefevre.com

Verkostungsnotiz

Champagner Etienne Lefèvre Brut Carte Blanche *Die Cuvée aus 90 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay bringt Anklänge an grüne Äpfeln, Renekloden und weißen Pfirsich ins Bukett und ausdrucksstarke Aromen von Mandeln, Marzipan und Äpfeln an den Gaumen, die die Fülle und Opulenz dieses Champagners ausmachen, der sich mit einer kristallklaren Frucht und einem langen und erfrischenden Nachhall verabschiedet.*



Cava aus Spanien

Cava ist eine eigene Gattungsbezeichnung in der Welt der Qualitätsschaumweine. Er wird nach der „Méthode traditionnelle“, also im aufwendigen Flaschengärverfahren, hergestellt. Obendrein muss jeder Cava mindestens neun Monate auf der Hefe reifen. Premium-Marken wie Freixenet Cordon Negro reifen sogar bis zu 30 Monate im Keller (daher rührt übrigens auch der Name: „Cava“ ist das katalanische Wort für Keller).

Ebenfalls für Exklusivität sorgen das nach EU-Standard geschützte Herkunftsgebiet („Denominación Cava“) und die strenge Auswahl der Trauben für die Kelterung der Grundweine. Premium-Cavas gibt es nur in den Geschmacksrichtungen Brut Nature, Extra Brut und Brut. Für die Marken mit überdurchschnittlich langer Lagerung werden bewusst Grundweine mit wenig Restzucker ausgewählt, weil sich darin die

Raffinesse des Geschmacks und die Feinperligkeit besonders gut entfalten können. Ein Großteil des Cava stammt aus Katalonien, aus dem Anbaugebiet Penedès. Traditionshäuser verwenden die klassischen Rebsorten der Region: Macabeo für die Frische und die Säure, Xarello für die Struktur und den Charakter und Parellada für die Eleganz und den nötigen Alkoholgehalt.

Der ausgewählte Cava aus Spanien stammt von Freixenet.



Francesco Sala Ferrés fundó en 1861 la Casa Sala, la primera marca exportadora de vinos en Sant Sadurní d'Anoia. Der Cordon Negro Brut von Freixenet soll als Cava-Klassiker weiter in den Fokus anspruchsvoller Verbraucher gerückt werden. Cordon Negro Brut ist weltweit einer der renommiertesten Cavas. Bereits in den 80er-Jahren sorgte er in der schwarz mattierten Flasche für Aufsehen.

Freixenet GmbH, Göttelmannstraße 13 b, D-55130 Mainz,
E-mail info@freixenet.de

Weitere Infos unter www.freixenet.es und www.freixenet.de

Verkostungsnotiz

Cava Cordón Negro Brut

Anklänge an Agrumen und Honig mit feinhefigen Noten im ausgeprägt aromatischen Fruchtbuket, am Gaumen gut strukturiert mit komplexen Frucht nuances und einem nachhaltigen Abgang. Der Cordon Negro Brut passt ausgezeichnet zu gegrilltem Geflügel.



Hochwertige Crémants von Cep d'Or aus Luxemburg

Jean-Marie Vesque ist Winzermeister und Besitzer des 1995 an der Hüttermühle unterhalb von Stadtbredimus erbauten Weinguts Cep d'Or. Der Familienbetrieb, unmittelbar an der Route du Vin gelegen, ist im mittleren Teil des Anbaugebiets Luxemburger Mosel zu Hause und durch seine moderne architektonische Besonderheit nicht zu übersehen.

Neben einer kompletten Palette an Stillweinen hat der Crémant bei Vesque eine herausragende Bedeutung. „Ich mache Crémant mit Power und Wiedererkennungswert“, sagt Vesque. Er stellt nur Jahrgangs-Schaumweine von hoher Qualität her, denen er im Schnitt ein doppelt so langes Hefelager angedeihen lässt wie einem normalen Crémant, der laut Gesetz neun Monate auf der Flasche reifen muss, bevor er in den Handel kommen darf.

Forschung und Praxis-Versuche, die der dynamische Kellermeister über die Jahre mit seinen Crémants machte, haben ergeben, dass eine längere Flaschenreife auf der Hefe mit Wartezeiten bis zu vierzig Monaten dem Crémant besonders feine Noten und Geschmacksnuancen entlockt. Erst danach wird das Hefedepot des lange gereiften Crémants entfernt (Dégorgement) und der Wein versandfertig gemacht.

Drei Crémant-Verkaufsschlager möchten wir hier kurz beschreiben. Der klassische Crémant Brut 2011, eine Cuvée aus verschiedenen Traubensorten, besticht durch sein Bukett von gelbem Kernobst und Zitrus. Am Gaumen zeigen sich fruchtige Aromen von Agrumen mit Noten von Bonbon Anglais und Nuancen von weißem Pfeffer. Im Nachhall sind vegetabil-minzige Akzente nachvollziehbar.

Der „36 Brut“ weist eine Flaschenreife von mindestens 36 Monaten auf. Aromen von kandierter Zitrone, Mandarine und frischer Walnuss prägen den überaus harmonischen Crémant, der seine fein-mineralischen Akzente indes erst im Abgang voll offenbart. „36 Brut“ ist ein typischer Begleiter zu Festessen, nicht zuletzt dank seines dezent fruchtigen Nachhalls.

Die Cuvée „Signature“, strohgelb im Glas und mit eleganter Perlage, ist der Top-Crémant des Hauses. In der Nase geprägt von exotischer Frucht, Mandeln und Toastbrot, besticht er am Gaumen durch eine vielschichtige Aromenpalette. Der hier vorgestellte Jahrgang 2010 zeichnet sich durch ein großes Alterungspotenzial aus und wird auch in fünf Jahren noch viel Freude machen.

Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-768383 und auf www.cepdor.lu



Josef Pleil, ein Urgestein der österreichischen Weinbranche

Von Mag. Susanne Staggl

Es gibt wohl nur wenige Menschen, die wie Josef Pleil die heimische Weinwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten geprägt und gefördert haben. Nach dem Weinskandal 1985 war der gebürtige Weinviertler maßgeblich am Wiederaufbau der österreichischen Weinbranche beteiligt. Er war federführend bei der Erarbeitung der Eckpfeiler des neuen, strengen Weingesetzes – Kellerbuch, Banderole, Hektarertragsbeschränkung, Qualitätswein-Prüfnummernsystem –, und er trat stark für die Errichtung einer übergeordneten Weinvermarktungsgesellschaft, der Österreichischen Weinmarketingsservicegesellschaft (ÖWM), im Jahr 1986 ein.

1990 wurde Josef Pleil zum Präsidenten des Österreichischen Weinbauverbandes ernannt. Das neue Weingesetz mit seinen Gesetzesnovellen machten die Branche legislativ 1995 EU-fit, und Ende der 90er kam es unter starker Mitwirkung von Josef Pleil zur Gründung der regionalen Weinkomitees, einem weiteren Meilenstein der österreichischen Weinbranche. Das vergangene Jahrzehnt war geprägt von der Etablierung von

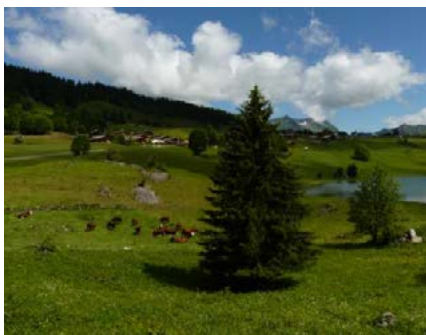


herkunftstypischen Gebietsweinen (DAC). In allen Bereichen der Weinwirtschaft war Josef Pleil über viele Jahrzehnte Strategie, Visionär, treibende Kraft und ständig verlässlicher Partner bei unzähligen Weinprojekten. Sein jüngster Kraftakt war die Neuregelung der Weinmarketingbeiträge für die ÖWM, deren Unterstützung ihm zu jeder Zeit ein zentrales Anliegen war. Bei der Delegiertentagung des Weinbauverbandes übergab Josef Pleil das Präsidentenamt des Österreichischen Weinbauverbandes an seinen Nachfolger Johannes Schmuckenschlager. Für seine unschätzbaren Verdienste während der „Ära-Pleil“ für den heimischen Wein wurde ihm bei der Weintaufe der Ehrenring des Österreichischen Weinbauverbandes verliehen. ÖWM-Geschäftsführer Willi Klinger: „Josef Pleil hat für den österreichischen Wein Großes geleistet. Jedes Weinland kann sich glücklich schätzen, Menschen wie ihn, die ihr ganzes Leben, ihre Kraft, Weitsicht und vor allem Zeit dem Wein widmen, unter sich zu haben.“

wm

Slow Food ist der Trend

Die Frage nach der Herkunft von Lebensmitteln beschäftigt immer mehr Verbraucher. Besonders beliebt sind Produkte, die unter möglichst naturnahen Bedingungen hergestellt werden. Weltweit finden sich Menschen, die sich und der Natur wieder mehr Zeit geben wollen. Sie achten auf eine natürliche, schonende und nachhaltige Herstellung ihrer Lebensmittel. Produkte aus Weidemilch sind für diese Käufer eine gute Alternative zu herkömmlichen Milchprodukten, denn sie stammen von Tieren, die nahezu ganzjährig auf Weiden leben und grasen können. Diese Einstellung zeigt sich in einer aktuellen Umfrage der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft: Rund 70 Prozent der befragten Bundesbürger gaben an, auf die Herkunft von Lebensmitteln zu achten.



Aus dem neuen Bewusstsein für die Erzeugung von Lebensmitteln ist die weltweite Bewegung „Slow Food“ entstanden.

Bei der Gegenbewegung zum „Fast Food“ geht es auch darum, sich Zeit zu nehmen, sei es nun bei der Herstellung der Lebensmittel oder bei deren Genuss im Alltag. Die Organisation setzt sich bereits seit 1986 für eine traditionelle Ess-Kultur ein – und das überall auf der Welt. Besonders bei tierischen Lebensmitteln wie Milch und Butter ist eine traditionelle und naturnahe Herstellung wichtig, denn die Tiere leiden oft unter schlechten Haltungsbedingungen. Es geht aber auch anders: Kleine Herden, regelmäßiger oder gar ganzjähriger Weidegang und eine geringe Milchleistung der Kühe – das sind die besten Voraussetzungen für eine artgerechte und naturverbundene Tierhaltung im Einklang mit der Landwirtschaft. >>> Weitere Infos unter www.kerrygold.de, über pkief@idb-deutschland.de und jfinke@punkt-pr.de

wm

Freelance Vins Fins, Spécialiste en Grand Crus Classés

Entreprise familiale par excellence, le négociant Luxembourgeois en vins et en produits d'épicerie fine, Freelance Vins Fins, est géré par Nico Lenertz, le fondateur, et par son fils Alain. A leurs côtés, ils sont épaulés par leurs épouses et par une équipe dynamique de conseillers commerciaux. L'entreprise s'est spécialisée tout au long des années sur les vins de France, et plus précisément sur les Crus et les Grands Crus Classés du Bordelais.

Ayant dans le temps déjà travaillé ensemble avec la famille Lurton, négociant en vins et propriétaire d'illustres Domaines Viticoles, qui depuis 1993 ouvrait sous la dénomination Lucien Lurton & Fils un négoce international et qui en 1999 est devenu La Passion des Terroirs, Nico Lenertz vient de renouer plus amplement sa collaboration fructueuse avec une des plus grandes maisons en vins de l'estuaire de la Gironde.

Ceci dit, la farandole des vins distribués par La Passion des Terroirs et importée au Luxembourg via Benqueyre Logistique à Cantenac dans l'appellation Margaux comprend Château Haut-Bages Libéral, 5ième Grand Cru Classé de Pauillac, Château Durfort-Vivens, 2ième Grand Cru Classé de Margaux et Château Ferrière, 3ième Cru Classé, également de Margaux, pour ne citer que quelques-uns.

Outre ces nouveautés, Freelance Vins Fins possède une quantité respectable de Grands Crus de Pessac Léognan et une sélection judicieuse d'anciens millésimes de l'appellation Saint Julien comme Ducru Beaucaillou ou Léoville Las Cases. En Saint-Emilion, différents vieux millésimes de Château Cheval Blanc ainsi que les récentes années du Château Angélus et du Château Troplong Mondot sont disponibles.

Pour l'amateur averti qui recherche du Haut Brion 2010, ou bien plus rare, du 1990 de Château Mouton Rothschild, il trouvera également son bonheur chez Freelance Vins Fins à Bech près de Echternach.

Enfin, côté produits du terroir et de haute gastronomie, il incombe de noter que Nico Lenertz est l'importateur exclusif pour le Grand-Duché des jambons affinés de Porc Noir du Domaine Saint Géry à Lascabanes.

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

De plus amples informations sur « La Passion des Terroirs » sont disponibles sur www.lapassiondesterroirs.com

rb /lt



Nico Lenertz découpe le fameux jambon de Porc Noir de Saint-Géry



La famille Lenertz ensemble avec son équipe de vente



De fameux Bordeaux Grands Crus Classés de 1855

Sterneregen für Deutschlands junge Spitzenköche

Guide Michelin ehrt Jeunes Restaurateurs d*Europe

Deutschland freut sich über viele neue Sterne im Michelin-Führer 2014. Maßgeblich beteiligt am Sterneseigen sind Deutschlands junge Spitzenköche, die Jeunes Restaurateurs (JRE). Nach der neuesten Klassifizierung können sie 56 der insgesamt 274 Sterne auf sich vereinen.



Foto JRE

Unter den ausgezeichneten Restaurants befinden sich auch vier JRE-Häuser, die zum ersten Mal mit einem Stern geehrt wurden. Neben den Jeunes Restaurateurs Steffen Disch vom Gasthaus zum Raben in Horben und Sascha Stemberg vom Haus Stemberg in Velbert sind das Alexander Huber vom

JRE-Präsident Alexander Dressel wertet dieses Ergebnis als großen Erfolg für seine Vereinigung: „Wir sind stolz und glücklich, dass sich die außergewöhnlichen Leistungen unserer Mitglieder in den Empfehlungen des Michelin-Führers widerspiegeln. Die Jeunes Restaurateurs arbeiten täglich mit großem Enthusiasmus daran, ihren Gästen höchste Qualität und besondere Genusserlebnisse bieten zu können. Die vielen neuen Sterne bestätigen uns darin.“

Huberwirt in Pleiskirchen und das frisch gebackene JRE-Neumitglied Jean-Philipp Schneider vom Jagd-Hotel Rose in Miltenberg. Auch unter den drei Häusern, die erstmals mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden, befindet sich ein Jeune Restaurateur: Jörg Sackmann vom Restaurant



Foto JRE

Schlossberg in Baiersbronn konnte einen zweiten Stern dazugewinnen. Alexander Dressel: „In unseren Eliteklassen lernen die Spitzenköche der Zukunft. Sie sind der Garant dafür, dass sich die Koch- und Genussskultur in Deutschland noch weiter entwickeln wird.“

wm

Die Tonkabohne aus dem Dschungel Guayanas

Das Quellgebiet des Orinocos ist die native Heimat der Tonkabohne. Dort in den tropischen Regenwäldern Guayanas herrscht das optimale feucht-warme Klima für den Tonkabaum aus der botanischen Familie der *Fabaceae*, der Schmetterlingsblütler. Dieser bis zu 50 m hohe Baum trägt grüne, eiförmige Steinfrüchte. Im Inneren dieser Früchte verborgen, steckt jedoch des „Pudels Kern“: ein 2-3 cm langer, schwarzer Samen, die Tonkabohne. Nach der Reife werden die Tonkafrüchte geöffnet, der Samen wird entnommen. Die Tonkabohne muss nun, um ihr Bukett zu entwickeln, einem



biochemischen Prozess (Fermentation) unterzogen werden. Hierfür werden die Samen für 24 Stunden in Rum eingelegt und anschließend getrocknet. Erst jetzt entfaltet die Tonkabohne ihr faszinierendes Aroma, das an Waldmeister, Bittermandel und Vanille zugleich erinnert. Fein gerieben passt dieser Gewürzeschatz zu Süßspeisen, Desserts und Backwaren, doch auch Tomatensauce profitiert von der würzigen Extravaganz. >>> Weitere Infos zu den exotischen Gewürzen von Fuchs unter presse@fuchs.de

wm

Jess Vicente setzt auf Cava Brut Nature von Juvé y Camps

Spanischer Cava in der gehobenen Qualitätsstufe ist eine interessante Alternative zu Champagner. Viele dieser Schaumweine haben nicht die typischen Charakteristika des Champagner, obwohl sie nach der Méthode Traditionelle hergestellt werden. Ein wesentlicher Grund ist die Verwendung anderer Rebsorten als Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, und genau das macht zugleich den Reiz des Cava aus.

Ein Großteil des Cava stammt aus Katalonien. Im Anbaugebiet Penedès gibt es Traditionshäuser wie Juvé y Camps, die nur klassische Rebsorten der Region verwenden. Macabeo wird für die Frische und die Säure, Xarel-lo für die Struktur und den Charakter, und Parellada für die Eleganz und den nötigen Alkoholgehalt benötigt.

Und Juvé y Camps Brut Nature „Reserva de la Familia“ vom Weingut Juvé y Camps in Sant Sadurn d'Anoia bei Barcelona, dem Zentrum der spanischen Cava-Produktion, setzt auf die bekannte Assemblage. Um dem Cava jedoch etwas mehr Frische und helle Aromen anzugedeihen, kommen neben den 40 % Xarel-lo, den 30 % Macabeo und den 20 % Parellada noch 10 % Chardonnay aus eigener Produktion zu der Cuvée hinzu.

Des Weiteren handelt es sich beim Brut Nature, der sehr wenig Restzucker aufweist und somit auch von Diabetikern ohne Reue getrunken werden kann, um eine „Cuvée de Saignée“, wobei nur der hochwertige Traubensaft verwendet wird, der durch sein Eigengewicht abläuft, ohne dass die Kelter in Gang gesetzt wird.

Wie im Burgund stammen die Trauben aus Parzellen-Weingärten. Beim Cava Brut Nature von Juvé y Camps kommt das Lesegut aus den Lagen „Espiells“, „Can Massana“ und „La Cuscona“.

Der hellgoldene Schaumwein besticht durch sein frisches Bukett von weißem Pfirsich, Zitronenschale, Mandelgebäck und grünem Tee. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine ähnliche Aromenpalette aus. Hinzu kommen Nuancen von getrocknetem Gras, Aprikosen und rotem Weinbergspfirsich.

Der 2008er, der mindestens 36 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift ist, bevor er degorgiert und für den Verkauf freigegeben wurde, ist vielschichtig und beeindruckt mit dezenten Sekundäraromen von getrockneter Mandarinschale, hellen Maulbeeren und Wiesenkräutern im eleganten Abgang. Der würzig-frische Nachhall ist lang.

Weitere Infos zum Cava von Juvé y Camps und zur Produktpalette von Vicente & Fils, auf 70, rue de l'Ecole in L-8353 Garnich (Luxemburg) unter www.vinosvicente.lu



Jess Vicente, Junior-Chef der familieneigenen Weinhandlung



Cava Brut Nature von Juvé y Camps



Glückliches Ende eines kuriosen Jahres

Eine sehr spezielle Weinlese in Rheinhessen 2013

Nach vorläufigen Schätzungen der Experten vom DLR Oppenheim hat Rheinhessen eine Weinmosternte von ca. 2,6 Mio. hl eingebracht. Bei einer Ertragsrebläche von 25.850 Hektar ergibt das eine Erntemenge von 101 hl/ha, die damit im Schnitt der letzten 10 Jahre liegt. Müller-Thurgau bei den Weißweinsorten und Dornfelder bei den Rotweinsorten waren die Garanten für gut gefüllte Fässer, während der Riesling und die Burgundersorten sich rarmachten – mit Erträgen deutlich unter dem genannten Durchschnitt. Der Riesling lag im Ertrag bei 85 hl/ha; er hatte im turbulenten Lesefinale deutlich an Reife zugewonnen und brachte schließlich 81° Öchsle auf die Mostwaage. Bei den Rotweinsorten blieb der Spätburgunder wegen seiner in diesem Jahr auffälligen Robustheit lange am Stock und gewann mit 90° Öchsle Tag für Tag spürbar an Qualität hinzu.

Die Erträge lagen hier allerdings bei übersichtlichen 75 hl/ha. Späte Blüte, späte Lese: Der Juni war 2013 nass und kühl. Die Blüte kam nur sehr schleppend in Gang,



Fingerspitzengefühl war gefragt, um die Parameter „optimale Reife“, „Gesundheit der Trauben“ und „angestrebte Erntemenge“ in Verbindung mit einer Kombination aus Handlese und Maschineneinsatz unter einen wirtschaftlich vertretbaren Hut zu bringen.

und zwar bis zu 14 Tage später als im langjährigen Mittel. An dem Rückstand konnte auch der schöne Sommer nichts ändern. Gerade an extrem heißen, trockenen Tagen wie in diesem Juli legt auch das Wachstum in den Weinbergen eine Pause ein. Der Herbstbeginn war vielversprechend. Die Aromen entwickelten sich bei den moderaten Tagestemperaturen und kühlen Nächten ideal. Als dann der Regen kam, hat sich vor allem die Ausdünnung und Entblätterung der Traubenzone positiv bemerkbar gemacht. Die Qualitätsunterschiede innerhalb der Weinberge waren extrem abhängig von der Bewirtschaftung und vom Ertragsniveau. Das Menge-Güte-Gesetz kam voll zum Tragen. Die Weinfreunde können sich auf fruchtbare Weißweine mit Trinkspaß freuen. Eine frische Beerensäure kennzeichnet diesen Jahrgang. Etwas Geduld ist indes angesagt, denn vor Weihnachten wird es dieses Jahr noch nicht allzu viele 2013er geben.

wm

Eiswein-Meldeverfahren 2013 abgeschlossen

Nach dem erstmals durchgeführten Anmeldeverfahren für vorgesehene Eisweinernten zieht die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Bilanz. Demnach wird trotz nicht optimaler Witterungsbedingungen in allen Anbaugebieten des Landes auch in diesem Jahr auf Eiswein gesetzt. Ob und in welchem Umfang es dazu kommen wird, entscheidet allein der weitere Witterungsverlauf. Zur Eisweinlese müssen die Trauben bei der Kelterung noch durchgefroren sein (Weingesetz § 20.4.5). Dazu sind erfahrungsgemäß Temperaturen um minus 7° C über mehrere Stunden erforderlich. Bei Ablauf der Meldefrist am vergangenen Freitag 23.09.13 lagen bei der Kammer Eisweinanmeldungen von 102 Betrieben vor.



Eisweinlese (Bildquelle: Nils Keber/DWI)

Die meisten kamen dabei aus dem größten Anbaugebiet des Landes, Rheinhessen, mit 49 Anmeldungen, gefolgt von der Pfalz mit 22, Mosel mit 21, Nahe mit 9 und Mittelrhein mit 1 Anmeldung. Gemeldet wurden insgesamt 343 Flächen, 179 in Rheinhessen, 110 in der Pfalz, 33 an der Mosel, 20 an der Nahe und 1 am Mittelrhein. Die Gesamtfläche, auf der noch Trauben zur Eisweinlese hängen, beträgt knapp 76 Hektar. Der höchste Eignungsgrad für Eiswein wird von den Winzern in diesem Jahr bei der Rebsorte Silvaner gesehen (26 ha), gefolgt von Riesling (18 ha) und Spätburgunder (9 ha).

fz



Hans-Werner & Michael Nauth
Neugasse 13
55129 Mainz
Tel. 06136 42291
www.weingut-nauth.de

Hans-Werner Nauth (Weinküfer) und Sohn Michael (Winzermeister) bewirtschaften das kleine Weingut. Somit treffen traditionelle Methoden und moderne Technologie aufeinander. Die Qualität der Weine wird immer wieder bei regionalen und internationalen Weinprämierungen bestätigt.



Wir bieten:

- prämierte Weine, Sekte und Brände
- Geschenkpackungen und Gutscheine
- Weinproben
- Funzelfahrten



Angeschlossen an das Weingut ist eine gutbürgerliche Weinstube, die von Dienstag bis Donnerstag ab 15:00 Uhr und Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet ist.

Fast jeden Monat haben wir an einem Wochenende ein Hoffest, bei dem ebenfalls die Weinstube geöffnet ist.



Gerne stellen wir auch unsere Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung.



Weinberater PAUL jetzt auch als App

PAUL wie „PAssend Und Lecker“

Vor den genussreichen Festtagen präsentiert das Deutsche Weininstitut (DWI) seinen Wein- und Speisen-Ratgeber „PAUL“ auch als App für alle Smartphones. PAUL steht für "PAssend Und Lecker" – und der Name der neuen App ist Programm: sie gibt Tipps für die Weinauswahl zu sehr vielen Gerichten. In der App wird dafür zuerst die Grundzutat eines leckeren Essens ausgewählt. Hier hat man bereits zwölf verschiedene Wahlmöglichkeiten von der Suppe über Fisch und alle Fleischsorten oder Pasta bis zum Salat oder zum Dessert. In den weiteren Schritten folgt die Auswahl der Zubereitungsart und – ganz wichtig – die Soße. Sie verbindet in der Regel alle Bestandteile auf dem Teller und ist daher entscheidend für die Weinempfehlung. Abschließend kann man sich die Beilagen aussuchen, und schon empfiehlt PAUL den passenden Wein inklusive Rebsorte, Qualitätsstufe und Geschmacksrichtung von trocken über halbtrocken und lieblich bis zu edelsüß. Steht man beispielsweise im Supermarkt vor dem Weinregal und hat die Zutaten für gebratenes Rindfleisch mit Pfeffersoße und hat die Zutaten für gebratenes Rindfleisch mit Pfeffersoße Bohnen

(Bild: DWI)



und Ofenkartoffeln im Einkaufskorb, kann man sich über sein Smartphone von PAUL zum Beispiel einen trockenen Dornfelder empfehlen lassen. Praktisch ist auch die Möglichkeit, bestimmte Wein- und Speisenkombinationen als Favorit abzuspeichern und sich seine letzten Suchergebnisse noch einmal anzeigen zu lassen. Ergänzt wird die Applikation durch umfangreiche Hintergrundinformationen wie etwa zur Trinktemperatur, aber auch zu allen wichtigen Rebsorten, den 13 deutschen Weinbaugebieten oder den verschiedenen Qualitätsstufen. Die praktische Anwendung PAUL ist sowohl im iPhone App Store als auch im Google Playstore kostenlos verfügbar und wird am schnellsten über den Suchbegriff „Weininstitut“ gefunden.

PAUL kann auch in gedruckter Form als Wein & Speisen-Kombinationsrad im DWI-Online-Shop in der Rubrik „Accessoires“ für 3 Euro versandkostenfrei bestellt werden.

wm

Buenas Expectativas de Calidad

La vendimia más tardía del siglo se cierra en Rioja con 368 millones de Kg

Condicionada por una climatología atípica, el resultado final de la vendimia ha sido muy positivo gracias a la gran profesionalidad de los viticultores. El día 8 de noviembre se vendimiaban las últimas uvas de la cosecha 2013 en la D.O. Ca. Rioja, con lo que los Servicios Técnicos del Consejo Regulador daban por finalizada la vendimia más tardía de la historia reciente de esta Denominación y también una de las más cortas en cuanto a producción, ya que la cantidad final recolectada ha sido de 368,3 millones de Kg. de uva, de los que 342,5 millones son de uva tinta y 25,8 millones de uva blanca. Es un volumen algo superior a los 355 millones de Kg. de la cosecha del pasado año,



(Foto: La prensa del Rioja)

que resultó muy afectada por la sequía, pero muy inferior al potencial productivo que tiene actualmente la D.O. Ca. Rioja. La superficie total de viñedo productivo en la Denominación para esta cosecha 2013 ha sido de 61.835 hectáreas. De ese total, 58.021 hectáreas corresponden a variedades tintas, de las que se ha obtenido una producción de 342,4 millones de Kg., y 3.814 hectáreas a variedades blancas, cuya producción ha sido de 25,8 millones de Kg.

La producción total finalmente amparada es de 362,69 millones de Kg, ya que 5,53 millones de Kg. han sido descalificados por excesos de rendimiento.

wm

Préserver et améliorer la qualité du vin

Recherche sur les arômes du vin de la Hochschule Geisenheim University

Par Doris Rauhut

La recherche sur l'arôme du vin est axée sur un grand nombre de sujets d'envergure mondiale, par exemple l'impact des facteurs climatiques, viticoles et œnologiques sur la composition, la qualité et l'authenticité des vins.

Différents groupes de chercheurs travaillent sur les arômes de fermentation et sur le développement et la prévention de défauts olfactifs, apportant une contribution importante à une meilleure qualité globale du vin. D'autres études examinent le caractère variétal de certains cépages de raisins et des vins qui en sont issus. On peut citer en particulier les études intensives sur les terpènes et les dérivés terpéniques. Par exemple, les profils terpéniques pourraient nous permettre de mieux caractériser les cépages. De plus, on doit noter en particulier l'importance des thiols dans l'arôme variétal et de leurs précurseurs inodores. Les thiols variétaux et leur sort au cours de la vinification font l'objet d'une recherche très intensive dans presque toutes les régions viticoles du monde, surtout suite au constat que les thiols variétaux jouent non seulement un rôle dans l'arôme typique du Sauvignon blanc, mais aussi dans celui d'autres cépages. La recherche sur les arômes du vin menée par le Département de microbiologie et de biochimie en coopération avec d'autres départements de la Hochschule Geisenheim University vise à:

- étoffer les connaissances scientifiques sur la formation et le développement de composés aromatiques des raisins tout au long de la chaîne de production des vins, en se concentrant surtout sur l'impact des micro-organismes (champignons,

- levures et bactéries), en vue de répondre aux exigences des vignerons cherchant à obtenir certains styles de vins et aux attentes du consommateur...
- recommander un apport nutritif adéquat lors de la fermentation alcoolique afin d'optimiser l'arôme de fermentation, d'éviter la formation de composés soufrés volatils indésirables et de favoriser la libération accrue de thiols variétaux...
- comprendre l'impact des cultures de levures mixtes (surtout la contribution des levures non-Saccharomyces) et des bactéries lactiques, sur la qualité olfactive des vins blancs et rouges...
- examiner le potentiel d'élevage des vins blancs en fonction des pratiques viticoles et œnologiques, particulièrement des technologies alternatives de remplissage et de bouchage...

La plupart des axes de recherche évoqués ci-dessus sont abordés en accordant une attention particulière à l'impact du changement climatique mondial sur l'impression aromatique et sur le potentiel de vieillissement des vins blancs

D'autres axes portent sur la genèse et le développement des composés aromatiques du vin comme, par exemple l'analyse génétique de la biosynthèse des principaux composés aromatiques dérivés du raisin et de la levure et ayant un impact sur la qualité du vin:

- la corrélation entre les profils aromatiques des vins et la présence et le métabolisme de différentes espèces de levures,
- les traitements viticoles et œnologiques novateurs,
- les additifs et colles,
- les réactions chimiques influencées par le pH, la température ou d'autres paramètres,
- d'autres, comme les effets synergétiques et antagonistes de certains composés aromatiques ou la contribution de composés spécifiques pour renforcer ou réduire certaines impressions aromatiques.

Le nombre important d'axes de recherche sur le développement aromatique le plus favorable à la préservation et amélioration de la qualité des vins, en fonction des attentes des vignerons et des consommateurs, souligne bien la nécessité d'expérience et d'expertise en matière de recherche sur l'arôme ainsi que l'importance des progrès actuels des techniques d'analyses chimiques hautement sophistiquées et des méthodes d'évaluation organoleptique les plus performantes.

Doris Rauhut est Vice-chaire du Département de Microbiologie et de Biochimie de la Hochschule Geisenheim University, Allemagne).

Plus d'informations: www.hs-geisenheim.de

Der genussreiche Honig-Brunch

Die Deutschen sind Weltmeister im Honigschlecken. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 1,1 kg im Jahr und ist damit höher als in jedem anderen Land Europas. Jeder dritte Deutsche versüßt das Frühstück morgens am liebsten mit Honig.

Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, die vom Marktforschungsinstitut Ears and Eyes durchgeführt wurde. Auf Brot und Brötchen und als Verfeinerung für Tee, Joghurt und Müsli ist Honig ein echter Klassiker. Doch Honig kann noch facettenreicher eingesetzt werden und ist ein echter Allrounder in der Küche. Das Naturprodukt eignet sich für süße Gerichte, verleiht aber auch herzhaften Speisen eine besondere Note, zum Beispiel in Marinaden, Dressings, Quarks und Suppen. „Honig ist vom Frühstückstisch nicht wegzudenken“, so Sternekoch Christian Henze aus Kempten. „Doch leider wird er oft sehr eindimensional eingesetzt. Dabei gibt Honig gerade herzhaften Speisen eine raffinierte Note. Süß und herzhaft harmonieren ganz wunderbar. Viele werden überrascht sein, dass sich mit ein- und derselben Zutat so viele unterschiedliche und kulinarisch interessante Gerichte zubereiten lassen.“ Nebenstehend drei Brunch-Rezepte von Langnese, die zeigen, wie abwechslungsreich Honig eingesetzt werden kann.

Fruchtige Kürbissuppe (4 Portionen)



Zutaten und Zubereitung

600g Kürbis, eine kleine Mango und zwei Kartoffeln schälen. Bei der Mango das Fruchtfleisch vom Stein lösen, Kartoffeln waschen und alles in grobe Würfel schneiden. Eine Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 Esslöffel Speiseöl erhitzen, Fruchtfleisch und Schalotte darin andünsten. 1 Liter Gemüsebrühe angießen, ca. 20 Minuten garen und alles pürieren. Ein kleines Stück Ingwer schälen, zugeben und Suppe mit 4 Esslöffeln Langnese Sommerblüten-Honig, etwas Zimt, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Tipp: 100 ml Sahne halbstreif schlagen und damit die Suppe in Tellern garnieren. Etwas Schnittlauch rundet das Bild ab.

Honig-marinierte Pilze und Schalotten (4 Portionen) (Das Gericht enthält Alkohol)



Zutaten und Zubereitung

250g kleine Champignons waschen und putzen. 250 g kleine Schalotten und 3 Knoblauchzehen abziehen. Die Schale einer unbehandelten Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian waschen. 2 Esslöffel Speiseöl erhitzen, Champignons, Schalotten und Knoblauch anbraten. 200 ml Wein, 200 ml Gemüsebrühe und 5 Esslöffel Balsamessig angießen. 4 Esslöffel Langnese Honig Flotte Biene Wald- mit Blütenhonig zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und alles 10-15 Minuten garen. Sud pikant würzen und alles abkühlen lassen. Honig-mariniertes Gemüse auf einer Platte oder Tellern mit 8 Scheiben Parmaschinken anrichten.

Tipp: Das marinierte Gemüse auf dem Parmaschinken verteilen, oben zu Säckchen zusammennehmen und mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Dazu schmecken knusprige Ciabattabrotstücken.

Aprikosen-Crumble (8 Portionen)



Zutaten und Zubereitung

Für die Streusel 120 g Mehl, 5 Esslöffel zarte Haferflocken, 60 g Butter, einen halben Teelöffel Zitronenschale und einen Esslöffel Langnese Sommerblüten-Honig verkneten und kalt stellen. Für die Füllung 490 g Aprikosen (frisch oder aus der Dose) vierteln. 30 g zarte Haferflocken und 3 Esslöffel Langnese Sommerblüten-Honig mit den Aprikosen mischen. In kleine gefettete feuerfeste Förmchen (ca. 10 cm Durchmesser) geben. Streusel darüber geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C (Umluft 160 ° C) ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Joghurt-Sahne passt dazu hervorragend.

>>> Infos und weitere Rezepte unter www.langnese-honig.de und www.diefruehstuecker.de

Schlank und hoch statt dick und rund

Weinflaschen im Profil

Von Ernst Büscher

Alles begann mit einem sehr dicken Bauch, schwarzem Glas und einem langen Hals. So sahen die ersten Weinflaschen aus Glas aus, die Mitte des 17. Jahrhunderts die Fässer und Schläuche aus Tierhäuten als Gefäß des Weinhandels ablösten. Im 18. Jahrhundert verbreitete sich die Glasflasche immer weiter und veränderte mehr und mehr ihr Aussehen. Der dicke Bauch war nämlich alles andere als ideal für die Lagerung der Weine. Also wurde die Weinflasche immer schlanker und höher.

Doch auch bei „schlank und hoch“ gibt es feine Nuancen. In Deutschland findet man Hunderte Weinflaschenformen, importierte Weine inklusive. Für die Sortierung und Wiederverwertung wird es dadurch kompliziert. Weltweit zählt man sogar mehrere tausend Formen des gläsernen Weingefäßes. Einige haben sich international durchgesetzt, wie etwa die mit Schultern versehene Bordeauxflasche, die auch bei uns im Weiß- und Rotweinbereich sehr häufig anzutreffen ist.

Die Burgunderflasche kommt ohne Schultern daher und ist auch für deutsche Weiß-, Grau- oder Spätburgunder das perfekte Gefäß. Die klassische deutsche Flasche ist die Schlegelflasche, in der denn auch die klassisch deutschen Rebsorten wie Riesling oder Müller-Thurgau abgefüllt werden. Ein anderer Name der Schlegelflasche ist übrigens „Hochflasche“. Sie ist schlanker als ihre Kolleginnen aus Bordeaux oder dem Burgund und überdies farblich flexibel. An der Mosel nämlich tritt sie mit grünem, am Rhein dagegen überwiegend mit braunem Glas auf.

In einem deutschen Weinbaugebiet hat man der Idee von „schlank und hoch“ allerdings wenig Beachtung geschenkt: In Franken setzen die Winzer schon seit über 250 Jahren auf den Bocksbeutel für ihre Spitzenweine. Die Form war offenbar schon unseren Urahnen sympathisch, denn es wurde im heutigen Franken ein keltisches Tongefäß aus der Zeit um 1400



vor Christus in Form einer Flachkugelflasche gefunden. Auch die Römer griffen auf Reisen gern zu einem ähnlich geformten Behälter, ebenso die Pilger. Im Prinzip war es die ursprüngliche Flaschenform mit dickem Bauch, nur plattgedrückt und damit handlicher für unterwegs.

Auch Bauern und Winzer bzw. Mönche entdeckten diese Form für sich, die sich umhängen ließ und bei der Arbeit in den Steillagen des Weinbergs nicht hinabkullerte. Genannt wurde das praktische Gefäß „Bugsbeutel“ – möglicherweise ein Hinweis auf die Herkunft des Namens Bocksbeutel. Üblicher ist allerdings die Erklärung, die Form leite sich aus der Ähnlichkeit mit dem Hodensack des Ziegenbocks ab.



Deutlich jünger ist die Rheingau Flöte, die als Markenzeichen für Rheingauer Weine kreiert wurde. Die dunkelgrüne Flasche ist schlank, mit 35 Zentimetern höher als andere Weinflaschen und hat senkrechte Kanten am Flaschenhals. Passend zu Wein und Weinflaschenform können genussfreudige Menschen den Flötenweg entlang spazieren. Es ist ein Wanderweg durch die Weinberge von Oestrich-Winkel bis zum Schloss Johannisberg, wobei unterwegs Straußwirtschaften und Weingüter zur Verkostung einladen.



Ähnlich dem Bocksbeutel und der Rheingau Flöte findet man die sächsischen Weine bisweilen in der so genannten Sachsenkeule. Bereits im Jahr 1931 entwickelte man die grünliche, keulenähnliche Form im damaligen Staatsweingut Hoflößnitz. Sie wird heute überwiegend für besondere Abfüllungen genutzt und ist bei Sammlern und Liebhabern gefragt. Und an der Nahe wird einmal jährlich ein Wein des Anbaugebietes ausgewählt, der als „Edelschliff“ in limitierter Auflage auf den Markt kommt. Er verbindet zwei Markenzeichen der Region: den Wein und die Edelsteine aus Idar-Oberstein. Daher ist auch die Flaschenform eine besondere, sehr schmal, hoch und leuchtend blau. Auf den Wein selbst hat die Flaschenform keinen Einfluss. So hübsch das Äußere auch sein mag, die inneren Werte einer Weinflasche sind letztlich doch immer noch entscheidend.

(Alle Fotos: DWI)

(Ernst Büscher ist Leiter der Presseabteilung des Deutschen Weininstituts DWI in Mainz.)

>>> Weitere Infos unter www.deutscheweine.de

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.