

Eine besondere Auszeichnung für unseren Chefredakteur

Von Liliane Turmes

Am 14. November 1997 trafen sich im Mathematikgebäude der Dortmunder Universität auf Initiative von Prof. Dr. Walter Krämer zehn Menschen, um einen Verein zu gründen. Es war die Geburtsstunde des Vereins Deutsche Sprache (VDS), der das Ziel verfolgt, die deutsche Sprache als eigenständige Kultursprache zu erhalten und zu fördern. Insbesondere tritt er dafür ein, dass sich die deutsche Sprache gegen die Überhäufung mit Wörtern aus dem Englischen behauptet. Er verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Ziele. Mitglieder können natürliche und juristische Personen aller Nationalitäten werden, denen die Pflege der deutschen Sprache am Herzen liegt.

Eine zwar nicht ganz vergleichbare, aber durchaus nicht unähnlich gelagerte Problematik erfahren wir übrigens in Luxemburg im Zusammenhang mit dem Überleben der luxemburgischen Sprache, die dringend einer Förderung bedarf, um vor dem Aussterben gerettet zu werden.

Der Verein Deutsche Sprache zählt heute weltweit rund 35.000 Mitglieder in mehr als 100 Ländern der Erde. Er hat sich nach Darstellung von Prof. Krämer u. a. zum Ziel gesetzt, „nicht mit Schaum vor dem Mund herumzulaufen, nicht zu poltern, sondern zu pieksen, mit leichter Hand die Sprachhunzer aller Art als das zu entlarven, was sie sind: eitle Schwätzer und Wichtigtuer, eigentlich bedauernswerte

Die Fortsetzung des Kommentars finden Sie auf Seite 2.



(Foto: Steve Eastwood)

- 01 Kommentar
- 02 Easy Wines XIII
- 06 Japan (Teil 2)
- 14 Vinalu-Ticker I Menni Ruppert
- 15 Akte VIP (Folge 14)
- 22 Vinalu-Ticker II Weinhandlung Rossi
- 23 Kroatien (Teil 2)
- 27 Vinalu-Ticker III Jesus Vicente
- 28 Spezialreportage Schanz in Piesport
- 33 Weinreise in die Abruzzen
- 38 Vinalu Rätsel Spezial I
- 38 Vinalu-Ticker IV Weinjahrgang 2013 in Österreich
- 39 Der Abstecher (Folge 12)
- 44 Vinalu-Ticker V New York bei der Prowein
- 44 Vinalu-Ticker V Weintourismus in Deutschland
- 45 Impressum

Autoren dieser Ausgabe **Internet-Umsetzung:** Willi Reitz

Hans Albers (ha),
Romain Batya (rb),
Wilfried Moselt (wm),
Jim Trezise,
Liliane Turmes (lt)



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring

Liliane Turmes



Chefredaktion/Gestaltung/
Layout

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bild

Romain Batya

F
O
T
O
S

S
T
E
V
E

E
A
S
T
W
O
O
D

Easy Wines XIII

Top Choice for Young People

Von Hans Albers

Leute, die versuchen, die Löcher in ihren Argumenten mit einem deutsch-englischen Sprachkauderwelsch zu stopfen. Nicht von ungefähr sprechen alle mir bekannten großen Vertreter meines eigenen Faches, der empirischen Wirtschaftsforschung, sofern in Deutschland aufgewachsen, einwandfreies Deutsch (und auch einwandfreies Englisch, wenn sie wollen). Denglisch scheint die Sprache der Möchtegern-Intellektuellen und wissenschaftlichen 40-Watt-Leuchten zu sein; da reicht es, den Sprachschaum einfach wegzublasen, und die Hochstapelei kommt ans Licht.“

Wie die meisten unter uns wissen, zeichnet der Verein auch jedes Jahr einen „Sprachpanser des Jahres“ aus. Dabei handelt es sich in aller Regel um einen Vertreter aus der Politik oder der Wirtschaft, der an exponierter Stelle besonders peinliche Auftritte im Bereich der Verunstaltung der deutschen Sprache durch überflüssige Anglizismen aufzuweisen hat.

Was uns dagegen freut, ist die Tatsache, dass unser Chefredakteur, dem der rechte Umgang mit der Sprache sehr am Herzen liegt, nun auf Vorschlag des Bundesvorsitzenden des VDS, Prof. Dr. Walter Krämer, zum Leiter des Regionalverbandes PLZ 55 gewählt wurde (das ist der Bereich Rheinhessen mit der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, mit der Nahe und dem Hunsrück).

Das wollten wir unseren Lesern nicht vorenthalten.

*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 XII und in den nächsten Folgen neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine (wie in den Ausgaben 10, 11, 12, 13, 14, 15 und 17 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 (ein Wein aus Trauben und ein Reiswein) 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 bzw. Brauers (oder Weinhändlers) an. Weine aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle wollen wir hier nicht beleuchten. Der in dieser Ausgabe von der **Vinalu**-Redaktion geprüfte und empfohlene Wein kommt aus Luxemburg (Top Choice No. 1). Bei dem zweiten Wein (Top Choice No. 2) handelt es sich um einen Sake, einen Reiswein aus Japan, der aufgrund seines höheren Preises für Jugendliche – für den Konsum alkoholischer Getränke beträgt das gesetzlich geltende Mindestalter bekanntlich 18 Jahre – naturgemäß eher nur zu besonderen Anlässen infrage kommt (siehe dazu auch unsere Beiträge über Japan in **Vinalu** 17 und in dieser Ausgabe).

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

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



Das Weingut Schumacher-Knepper, in Wintrange, im oberen Teil der luxemburger Mosel gelegen, feiert dieses Jahr sein 300jähriges Betriebsjubiläum.

Top Choice No. 1

2013 Auxerrois GPC Wintrange Felsberg

(12,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 6,95 €)

Fruchtig in der Nase mit Akzenten von gelben Äpfeln und Anklängen an Toastbrot und Hefeteig. Am Gaumen süffig und ausgeglichen mit Aromen von gelbem Kernobst. Leicht zu trinkender Wein mit viel Frucht im langen Nachhall. +

Domaine Schumacher-Knepper, 28, Wäistrass in L-5495 Wintrange, Tel. 00352-236045-1.

Weitere Informationen unter www.schumacher-knepper.lu und über contact@schumacher-knepper.lu



Top Choice No. 2

Sake Nikoshu Inotono

(9 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller ca. 7,00 €)

Im fruchtigen Bukett deutliche Anklänge an Pflaumen. Easy to drink for young people. Im Nachhall Noten von Zedernholz. Überaus leicht und nicht wirklich ein Sake der gewohnten traditionellen Art. Für Einsteiger eine gute Alternative. (Ohne Wertung)

Sake-Brauerei Taniizumi in Noto. Weitere Informationen unter noto@taniizumi.jp und über www.taniizumi.co.jp

Begriffe aus der Weinsprache

(Folge XII mit den Buchstaben R und S < Rispe bis Silvaner >, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

Buchstaben R + S

Rispe



Mit Rispe bezeichnet man im Weinbau einen Blütenstand der Rebe. (Bildquelle: Wikipedia)

Rivaner Rivaner ist ein anderer Name für Müller-Thurgau (siehe dort). In Deutschland gab es die Tendenz, die trockene Version als Rivaner und die restsüß ausgebauten Weine der Rebsorte als Müller-Thurgau zu bezeichnen. Von solchen Vorstellungen hat man sich inzwischen weitgehend verabschiedet.

Rondo Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus einer Hybridrebe mit St. Laurent, die 1964 in der Tschechoslowakei realisiert wurde. Sie ist sehr frostbeständig und wäre zum Beispiel für den Anbau in Finnland durchaus geeignet (siehe dazu den Beitrag über Finnland in **Vinalu** 17). Sie bringt tiefrote dichte Weine mit ausgeprägten Noten von Brombeeren hervor und ist mittlerweile auch in den Niederlanden und in den nördlichen Weinregionen wie England, Dänemark und Schweden zu Hause.



Bildquelle: Wikipedia

Rosé Roséweine werden aus roten Trauben gewonnen, wobei der Most nur kurze Zeit auf der Maische liegt, damit nicht zu viel Farbstoff aus der Beerenhaut freigesetzt wird. Nach dem Vergären ergeben sich hellrote Weine. Ein Rosé kann aus einem Verschnitt von Weinen unterschiedlicher Rebsorten bereitet sein – im Gegensatz zu einem

in Deutschland als Weißherbst ausgewiesenen Rosé, der nur aus einer einzigen Rebsorte gewonnen werden darf.

Rotburger Rotburger ist eine andere Bezeichnung für die österreichische Rebsorte Zweigelt (siehe später dort).

Roter Muskateller Der Rote Muskateller ist eine weiße Rebsorte. Es handelt sich um eine Mutation des Gelben Muskatellers, die ebenfalls von einer ausgeprägten Muskatnote gekennzeichnet ist. Aufgrund dieser geschmacksintensiven Note eignet sich die Rebsorte auch optimal für die Erzeugung von Tafeltrauben.



Bildquelle: Wikipedia

Roter Veltliner Der Rote Veltliner ist eine autochthone Weißweinrebsorte, die allerdings nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist. Er ist hauptsächlich in Österreich zu Hause. Es wird aber auch von Rebflächen in Kroatien, Ungarn und in der Slowakei berichtet. Die Rebe bringt sehr aromatische Weine hervor, ist jedoch im Anbau nicht unproblematisch, vor allem wegen einer übermäßigen Empfindlichkeit gegen Pilzkrankungen und Frost.

Rotgipfler Der Rotgipfler, auch Reifler genannt, ist eine Weißweinrebsorte, die praktisch ausschließlich in der Thermenregion in Österreich angebaut wird. Ihren Namen verdankt sie den rötlichen Spitzen der Triebe. Die Rebe braucht nährstoffreiche, tiefgründige, kalkhaltige Unterböden und eignet sich nur für warme, südlich ausgerichtete Hänge. Dass sie nur einen Anteil von weniger als 0,5 % an der gesamten Rebfläche Österreichs hat, unterstreicht ihre hohen Ansprüche an die Lage und vor allem auch an das Mikroklima. Sie ist empfindlich gegen Winterfröste, und in Lagen mit hoher Luftfeuchtigkeit zur Unzeit



Bildquelle: Wikipedia

besteht Fäulnisgefahr. Dafür liefert der Rotgipfler selbst in mäßigen Weinjahren immer noch fruchtige, spritzige Schankweine. In normalen und guten Jahren besticht er durch sein markantes, fruchtiges Sortenbukett, seine rassige Säurestruktur und einen großen Extraktreichtum und gilt, mit einer gewissen natürlichen Restsüße ausgebaut, als hochgeschätzte Kostbarkeit. (Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von W.Moselt)

Rotling Der Name bezeichnet einen Verschnitt von Rot- und Weißwein, wie er vor allem in Württemberg beliebt ist. Er soll seinen Ursprung indes in Sachsen haben, wo er Schieler heißt. Ob der Clarence-Blick eine Folge des Genusses ist, muss unbeantwortet bleiben.

Roussane Die weiße Traubensorte wird vorwiegend in der Drôme in Frankreich angebaut. Aus ihr werden feine, gut lagerfähige Weine gekellert.

Ruländer Ruländer ist eine andere Bezeichnung für Grauburgunder (siehe Vinalu VII), französisch: Pinot Gris, italienisch: Pinot Grigio. Der Name geht auf den Apotheker Johann Seger Ruland zurück, der Anfang des 18. Jahrhunderts in seinem verwilderten Garten zwei ihm unbekannte Rebstöcke vorfand, die er schließlich kultivierte und vermehrte. Man war damals überzeugt, dass er eine neue Rebsorte entdeckt hatte. Heute weiß man, dass es sich um den bereits bekannten Grauburgunder handelte, eine Mutation des Spätburgunders.

Roobernet Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus Teinturier du Cher (in Südafrika heißt sie auch Pontak) und Cabernet Sauvignon und wurde von Christiaan J. Orffer an der Universität von Stellenbosch in Südafrika realisiert und im Jahr 1990 zugelassen. Sie wurde vor allem für warme Klimazonen mit künstlicher Bewässerung gezüchtet und zeichnet sich durch eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Fäulnis aus.

Rütteln Bei der Schaumweinherstellung werden die Flaschen nach Beendigung der zweiten Gärung auf



Bildquelle: DWI

der Flasche (*Méthode Champenoise*) in Rüttelpulten leicht gedreht (gerüttelt) und dabei immer steiler mit dem Flaschenhals nach unten gestellt. Der Bodensatz bewegt sich dadurch zum Korken hin, wo er dann beim Degorgieren entfernt wird. Der Schaumwein präsentiert sich klar.

Sagrantino Die italienische autochthone rote Rebsorte, die aus Umbrien rund um Perugia stammt und gerbstoffreiche kräftige Rotweine hervorbringt, gehört zum Besten, was autochthone Rebsorten anzubieten haben. Gute Qualitäten sind extrem lagerfähig.



Bildquelle: Wikipedia

Sangiovese Sangiovese ist die wichtigste Rebsorte der Toskana mit langer Tradition. Sie ist Hauptbestandteil der Chianti-Weine und verleiht ihnen Dichte, Körper und Klasse und jenes feine Veilchenbukett, das ihnen unter Italiens Rotweinen ein unverwechselbares Gepräge gibt. Das Wort stammt aus dem Italischen, der Sprache der Altlitaniener, von Sanguis Giove, was das Blut Jupiters bedeutet. Nach der Chianti-DOCG-Regelung (Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) aus dem Jahr 1984 hatte der Sangiovese-Anteil noch 75-90 % zu betragen. Mittlerweile sind neben Sangiovese auch klassische Rebsorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon mit einem Anteil von maximal 20 % zugelassen. Auch reinsortig aus Sangiovese ausgebaute Chianti-Weine sind möglich.



Bildquelle: Wikipedia

Die inzwischen weit über 150 Jahre alte Chianti-Formel des Bettino Ricasoli hat endgültig ausgedient. Früher hatte fast jede Chianti-Region ihren eigenen Sangiovese-Typ, der in seiner unselektierten Form übrigens Sangiovetto heißt. Dieser „unverfälschte Sangiovese-Urtyp“ mit kleineren Beeren und dickeren Schalen und etwa drei Trauben pro Stock, der heute wieder als ein Zuchtungsziel angestrebt wird, ist nach wie vor in einigen Weinbergen anzutreffen, so zum Beispiel in der Gegend von Gaiole im Herzen des Chianti Classico. In der Regel unterscheidet man im wesentlichen zwei Sangiovese-Linien, und zwar den Sangiovese Piccolo, auch Sangiovese del Chianti genannt, der vorwiegend im Zentrum der Toskana zwischen Florenz und Siena angebaut wird, und den Sangiovese Grosso, der insbesondere in den Bergen südlich von Siena zu Hause ist und dort auch die Bezeichnung Brunello (im Raum Montalcino) und Prugnolo Gentile (im Raum Montepulciano) trägt. (Quelle: Fachbuch Toskana, Wein- und Spezialitätenführer, von Wilfried Moselt)

Sankt Laurent Man liest vorzugsweise die Bezeichnung Saint Laurent, was eleganter klingen soll. Für Menschen, die mit dem Französischen nicht wirklich vertraut sind, stellt das allerdings einen Zungenbrecher dar. Es besteht kein Grund, die Laurenzitraube nicht Sankt Laurent zu nennen. Die aus Gallien stammende starkwüchsige Rebsorte, deren Name auf den Kalenderheiligen Sankt Laurentius zurückgeführt wird, ist äußerst empfindlich gegen Maifrüste und während der gesamten Blütezeit sehr wetteranfällig. Sie stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche, braucht aber frühe Lagen. Die Weine sind mittel- bis dunkelrot, fruchtig mit Anklängen an Kirschen, samtig und dezent gerbstoffgeprägt.



Bildquelle: DWI

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

Sauvignon Blanc Die Rebsorte hat in Deutschland und Luxemburg in der Beliebtheitsskala deutlich zugelegt. Die Weißweine zeichnen sich durch ein sehr individuelles Erscheinungsbild aus und entwickeln im Bukett und am Gaumen ausgeprägte Noten von frisch gemähtem Gras und Heu, von Brennesseln und Stachelbeeren, von grünem Spargel und weißen Johannisbeeren und gefallen durch eine in aller Regel rassige Säurestruktur. Der Sauvignon Blanc ist neben dem Chardonnay die zweitwichtigste weiße Rebsorte in Frankreich, wo sie vor allem im Loiretal zu Hause ist. Zugleich kann behauptet werden, dass der Sauvignon Blanc in der ganzen Welt verbreitet ist und besonders in Neuseeland die wohl markantesten Exemplare hervorbringt. Jedenfalls war das ein Eindruck, den die **Vinalu**-Redaktion vor Ort gewinnen konnte.



Bildquelle: DWI

Savatiano Die weiße Rebsorte, die eher säurearme Weine hervorbringt, wird hier erwähnt, weil sie den Hauptbestandteil des Retsina, des bekannten griechischen Harzweins bildet, der zwar nicht jedermanns Sache ist, durchaus aber seine Liebhaber hat.

Scheurebe Die Scheurebe – in Österreich heißt sie Sämling – ist eine Neuzüchtung aus Riesling x Silvaner, die vom Rebenzüchter Georg Scheu 1916 in der Landesanstalt für Rebenzüchtung Alzey realisiert wurde. Sie bringt buketbetonte Weißweine hervor, die in ihrem Geschmacksbild deutlich an schwarze Johannisbeeren, Pflirsiche und Birnen erinnern und bei einem Zusammenspiel von rassischer Säure und feiner, durchaus ausgeprägter Restsüße einen exzellenten Eindruck hinterlassen. Mit einem Anteil an der deutschen Rebfläche



Bildquelle: DWI

von fast zwei Prozent gilt die Scheurebe als eine der erfolgreichsten deutschen Neuzüchtungen.

Schilcher Der zwiebfarbene Schilcher ist ein zu 100 % aus der roten Rebsorte Blauer Wildbacher hell gekelterter säurebetonter Wein, der sich – zumal auch als Schaumwein – prächtig genießen lässt. Er ist in der Weststeiermark beheimatet und hat von dort zu stammen, wenn er Schilcher heißen soll. Der Name leitet sich vom österreichischen Wort „schilchern“ für „schillern“ ab.

Schlegelflasche Die Schlegelflasche oder Hochflasche kommt aus Deutschland und wird in aller Regel für Weißweine wie Riesling oder Silvaner etc. verwendet. Es gibt sie in braun oder grün und gelegentlich auch farblos. Sie ist ebenfalls in Luxemburg und Österreich die typische Flaschenform für Weißweine, die nicht zur Burgunderfamilie gehören.



Schönburger Der Schönburger, ein Weißwein, wird aus rosafarbenen Beeren gewonnen. Der Name geht auf die Burg Schönburg am Mittelrhein bei Oberwesel zurück, wo die Rebsorte allerdings nicht anzutreffen ist. In Deutschland sind lediglich rund 20 Hektar mit dem Schönburger bestockt, in England sind es inzwischen mehr als doppelt so viele. Weiterhin wird von Anbauflächen in Brasilien und sogar in Kanada berichtet, da die Rebe winterfest ist. Die Weine weisen einen dezenten Muskaton auf, sind blumig im Bukett und würzig am Gaumen und erinnern an Traminer.



Bildquelle: Wikipedia

Schraubverschluss Der Flaschenverschluss mit einer aufschraubbaren Aluminiumkapsel scheint sich als einzig sinnvolle Alternative zum Naturkorken durchzusetzen. Die Möglichkeit, eine angebrochene Weinflasche wieder luftdicht zu verschließen, um den Inhalt zu einem späteren Zeitpunkt zu konsumieren, ist insbesondere in der Gastronomie willkommen, wo offene Weine zur Angebotspalette gehören.

Schwarzriesling Ein sympathischer Name für die Müller-Rebe (frz. Pinot Meunier), die mit dem Riesling allerdings nichts zu tun hat. Die Bezeichnung erfreut sich insbesondere in Württemberg, aber nicht nur dort, großer Beliebtheit. Der Pinot Meunier ist eine Mutation des Pinot Noir, also des Spätburgunders, und stellt eine löbliche Alternative zum Spätburgunder dar, dem er im Geschmacksbild mit Anklängen an Kirschen und rote Johannisbeeren ähnelt. Der Wortanteil Meunier (Müller) rührt daher, dass die behaarten Blätter auf der Unterseite mehlartig bestäubt erscheinen. Die Rebsorte wird außer in Frankreich und Deutschland z. B. auch in der Steiermark und in Südafrika angebaut.



Bildquelle: DWI

Schwefeln Ein Verfahren zur Konservierung und Stabilisierung von Wein ist das Schwefeln. Dabei erfolgt der Einsatz im allgemeinen in der Weise, dass die Flaschen vor der Füllung mit einer Schwefelölösung ausgespült werden, was bei einem vernünftigen Umgang mit der Chemikalie unbedenklich ist. Übermäßiges Schwefeln kann nach dem Weingenuss zu Kopfschmerzen führen.

Schwips Ein Schwips ist eine leichte Form der Trunkenheit mit vielen angenehmen Facetten, die dem Weinfreund das Leben rosiger erscheinen lassen.

Seihmost Das ist der Most, der durch das Eigengewicht des Traubenmaterials aus der Kelter abläuft, ohne dass ein Pressdruck ausgeübt wird. Er gilt als besonders wertvoll.

Sekt Sekt gehört zur Familie der Schaumweine wie Cava, Champagner, Crémant, Prosecco, Spumante.

Sherryton Das ist ein Weinfehler, der als Folge von Oxidation entsteht und in seinem Geruchs- und Geschmacksbild an Sherry erinnert.

Shiraz (siehe Syrah ion der nächsten Folge)

Siegerrebe Die weiße Rebsorte ist aus einer Kreuzung aus Madeleine Angevine und Gewürztraminer, die 1929 von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey realisiert wurde. Sie erbringt vor allem als Prädikatswein mit edelsüßer Ausprägung höchst bemerkenswerte Ergebnisse und kann extrem hohe Mostgewichte erreichen. Sie wird in Deutschland fast ausschließlich in Rheinhessen und in der Pfalz angebaut. Die frühreifende Sorte wird im Herbst auch gerne als Federweißer (siehe unter Easy Wines VII in **Vinalu** 11) bereitet.



Bildquelle: Wikipedia

Silvaner Das weltweit größte Anbaugebiet für den Klassiker Silvaner ist Rheinhessen. Weiterhin spielt er in Franken eine große Rolle. Über seine Herkunft gibt es nach wie vor offenbar wüdeste Spekulationen. Da wird ihm zum Beispiel nachgesagt, aus Transsylvanien zu stammen (wo auch Draculas fiktive Heimstatt war), und wenn man vermutet, dass sein Ursprung etwas mit Österreich zu tun haben könnte, dürfte man nicht gänzlich daneben liegen, war doch sein Zweitname lange Zeit „Österreicher“. Jedenfalls darf als gesichert gelten, dass 1659



Bildquelle: DWI

in Castell am Steigerwald in Franken die ersten Silvanerreben in Deutschland gepflanzt wurden, und Mitte des letzten Jahrhunderts war jede zweite Rebe in Deutschland – nicht zuletzt wegen ihrer Ertragsicherheit und Zuverlässigkeit – eine Silvanerrebe. „Silvaner ist ein hervorragender Begleiter zum Essen und ein Allrounder in der Küche“, heißt es beim Rheinhessenwein e. V., und dem kann der Autor gerne zustimmen.

Sake 酒

Eine Reise ins Land der aufgehenden Sonne (Teil 2)

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

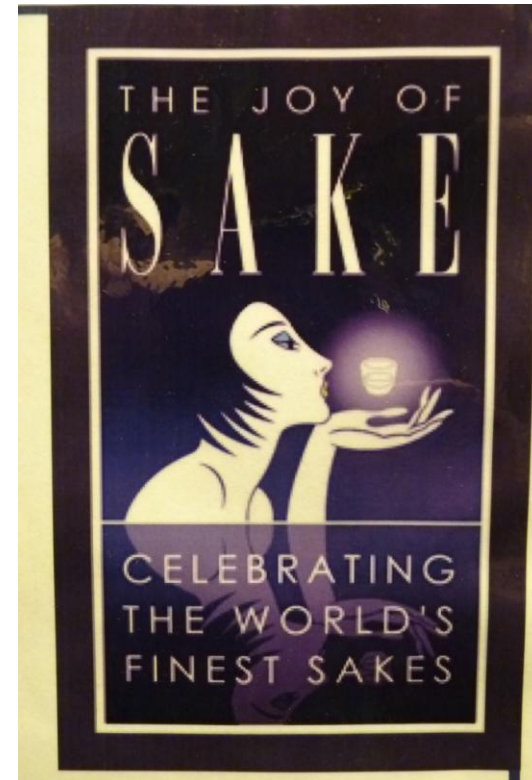
(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)



Werbung für Sake



Privatgarten in Kobe



Werbung für Sake

Japan ist nicht nur die Heimat des „heiligen“ Sake, sondern auch ein Land der tausend Tunnel. Es scheint hier mehr Tunnel zu geben als sonst irgendwo auf der Welt. Ob man mit dem Zug oder mit dem Auto unterwegs ist – alle naselang landet man in einem solchen. Einer der längsten Tunnel der Welt ist mit knapp 54 km der Seikan-Tunnel – in japanischen Schriftzeichen 青函トンネル –, ein Eisenbahntunnel, der die Insel Hokkaido im Norden mit der Hauptinsel Honshu verbindet und auf einer Länge von über 23 km unter dem Meer verläuft. (Für Statistiker: Der absolut längste Tunnel der Welt, der allerdings nicht zur Beförderung von Menschen und Gütern dient, sondern lediglich eine mächtige Wasserleitung zur Versorgung der finnischen Hauptstadt Helsinki mit Trinkwasser aus dem Päijänne-See beherbergt, ist mit 120 km der Päijänne-Tunnel.)



Bildquelle: Wikipedia

Der 1988 eröffnete bis zu 100 m unter dem Meeresgrund bzw. bis zu 240 m unter der Meeresoberfläche liegende Tunnel besteht aus einem Fahrtunnel und zwei Versorgungsröhren. Der Haupttunnel ist etwa 12 m breit und 9 m hoch. (Unten: Die Nothaltestelle Yoshioka-Kaitel ist 150 m unter dem Meeresspiegel gelegen.)



Bildquelle: Wikipedia

Mit dem Shinkansen gelangten die **Vinalu**-Redakteure von Osaka über Tsuruga, Takefu, Fukui und Komatsu nach Kanazawa, der Hauptstadt der Präfektur Ishikawas. Am Abend wurden sie von ihren Gastgebern Hiroaki-San und Ayako-San in ein typisches Sake-Restaurant begleitet, wo die Gäste in kleinen Separees eine beliebige Anzahl an Speisen zu verschiedenen Sorten von Sake genießen können. Traditionsgemäß werden beim Betreten von Restaurants ebenso wie von Verkostungsräumen der Sake-Brauereien oder auch beim Besuch in Privathaushalten immer die Schuhe ausgezogen, daran muss man sich in Japan gewöhnen. Auch ist es üblich, dass die Frauen der Gastgeber jedem einzelnen Gast sowohl das Essen als auch die Getränke servieren. Vernehmliches Schmatzen beim Essen von Nudelgerichten oder das unüberhörbare Schlürfen von Suppe sind ein Ausdruck des Wohlbefindens und eine Anerkennung für die Köchin oder den Koch. Das erfuhr man schon am ersten Tag nach der Ankunft in Tokio.

In Kanazawa wurde offensichtlich, dass die Stadt mit der ausgeprägten kulturellen Identität auch in Sachen Kulinarik Akzente setzt. Durch die isolierte Lage zwischen den Japanischen Alpen und dem Meer war die Provinz Ishikawa über Jahrhunderte gegen äußere Einflüsse aus dem restlichen Japan relativ abgeschirmt. Die Maeda-Shogune sorgten für Wohlstand und den Erhalt der Traditionen. Besuche auf den Märkten der Stadt und der Region, ein kurzer Abstecher zum Bürgermeister einer kleinen Landgemeinde, der mittlerweile einen Teil seines uralten Holzhauses als „Agrotourismo“ – die Japaner haben den Ausdruck von den Italienern übernommen – unter der Bezeichnung Shunran No Sato vermietet, das Erleben einer historischen Tee-Zeremonie im Kenrokuen-Garten und Termine mit lokalen Handwerkern und Sake-Brauemeistern vermittelten sehr schnell den Eindruck, dass uralte Traditionen in diesem Teil Nippons ganz besonders hochgehalten werden.

Wie Sashimi richtig gegessen wird, ob man zu Tempura-Gemüse nun kalten oder warmen Sake trinkt, wie die Meeresspinnen, die gerade Saison hatten, am einfachsten auf dem Teller zerlegt werden und insbesondere wie die Reihenfolge der Gerichte, die in kleinen Schalen und Tellern zusammen auf den Tisch kommen, eingehalten werden soll, all das wurde den Gästen in Kanazawa ausführlichst bis ins kleinste Detail erläutert. Nicht nur klassische Touristen, sondern auch weitgereiste Weltenbummler kommen in Japan regelmäßig ins Staunen ob der unbekannten Traditionen und Gebräuche. Und dass „Kiss of Fire“ und „Houjon“ zu den besten Sakes Zentralhonshus zählen, wurde dem Verkostungstrio bereits nach dem zweiten Schluck so recht bewusst.



Der Shinkansen nach Osaka ist eingelaufen.

Eine Fahrt mit dem „Shinkansen“ 新幹線, der japanischen Version des ICE oder TGV, der eine Geschwindigkeit von bis zu 300 km/h erreicht, sollte bei einem Besuch Japans zum Reiseprogramm gehören. Der Name des Zuges setzt sich aus den Schriftzeichen *shin* 新 für „neue“, *kan* 幹 für „hauptsächlich“ und *sen* 線 für „Strecke“ zusammen und bezeichnet eigentlich das Schienennetz, über das die japanischen Großstädte verbunden sind.



Bildquelle: Wikipedia

Wie beim Whisky ist beim Sake das Wasser mitentscheidend für die Qualität des Produkts. Je nachdem, ob es aus einer Quelle oder einem Brunnen kommt, ob es weich, mineralisch oder hart ist, umso unterschiedlicher wird der Reiswein. Schlussendlich beeinflussen auch die Koji-Enzyme und die Hefe (Shubo) den Geschmack. Nach der Vergärung, wo aus Stärke Zucker und aus Zucker Alkohol entsteht, wird der Sake gefiltert, pasteurisiert und in Flaschen abgefüllt.



Reisterrassen in der Region Nara mit den **Vinalu-**Redakteuren Romain Batya und Wilfried Moselt
(Foto: Liliane Turmes)

Chiyo-Shuzo in Nara ist eine handwerklich arbeitende kleine Sake-Brauerei. Sie wurde 1873 gegründet und ist seit 1902 am heutigen Standort in der Nähe der Shinomine-Gebirgskette angesiedelt. Tetsuya Sakai, der heutige Besitzer (Kuramoto), ist auch der Oberbraumeister (Toji). Um die 110 Hektoliter Sake werden jährlich hergestellt. Chiyo-Shuzo ist auf die Herstellung seltener Reisweine spezialisiert, es werden immerhin 50 verschiedene Sakes angeboten.

In Kobe folgte ein Besuch in der ShusShinKan-Brauerei, die sich seit 1751 hier mitten in der Stadt befindet. „Unser Unternehmen ist landesweit bekannt. Wir würden gerne den Export unserer Marke Fukuju steigern“, sagt der Präsident des Unternehmens, Takenosuke Yasufuku.

Nach einer Betriebsbesichtigung (die Brauerei ist dafür bestens eingerichtet) wurden gemeinsam mit Braumeister Minatomoto einige Dai-Ginjo und zwei Junmai-Sakes verkostet (Junmai heißt „purer Reis“ und steht für sehr reinen Dai-Ginjo). Zur Brauerei gehören eigene Verkaufsräume und eine Bar, an der jeder Sake des Hauses probiert werden kann.



Blick in eine klassische Sake-Bar



Zedernrundstrauß bei Kamotsuru (mit Restaurant)

Vom Geschmack her ähnelt Sake trockenem Sherry und kann diesen bei Bedarf – etwa beim Kochen – ersetzen.

Frischer Sake, der gerade erst gepresst wurde und zu gären angefangen hat, wird in Japan ähnlich dem Federweißen in Deutschland und Luxemburg oder dem Sturm oder Rauscher in Österreich als junger Reiswein verkauft und getrunken.



Tetsuya Sakai, der Kuramoto (Besitzer) von Chiyo-Shuzo

Auch önologisch gibt es im Dreieck Osaka, Kobe und Noto viel zu entdecken. Mindestens eine Woche sollten interessierte Gastronomen einplanen, um unverfälschte Eindrücke vor Ort zu gewinnen.

Kurz vor Hiroshima liegt idyllisch im Vorort Saijo die Brauerei Kamotsuru. Seit Jahrhunderten gibt es hier mehrere Sake-Erzeuger. Das Klima, das Wasser und die Reisfelder der Umgebung gelten als optimal für das Brauen von Reiswein.



Die Skyline von Kobe

Seit wann Sake in Japan hergestellt wird, ist nicht bekannt. Es wird vermutet, dass die Herstellung mit der Einführung des Nassreisbaus im 3. Jahrhundert v. Chr. einherging. Überliefert sind Riten des Shintō, bei denen Reis von Mädchen zerkaut und anschließend in Gefäße gespuckt wurde. Der in den Gefäßen vergorene Reis hatte nur einen geringen Alkoholgehalt und wurde wie Brei verzehrt. Das Ankauen und Spucken erübrigte sich ab dem 5. Jahrhundert mit der Verwendung von Pilzkulturen, die wahrscheinlich über Korea aus China importiert wurden.

Im Geschichtswerk Nihonshoki, das 720 abgeschlossen wurde, wird von einem Bankett im Jahr 485 berichtet, bei dem Hofadelige an einem im Garten angelegten Bach saßen und Verse dichteten. Der Schöpfer eines gelungenen Gedichts durfte sich eine Schale Sake nehmen, die auf dem Bach vorbeischwamm. Die Verbindung von Trinkspielen und Sake wurde in der Nara- und der Heian-Zeit weitergeführt. Bei Festen wurde er dem Rang nach ausgeschenkt und durfte erst nach der Darbietung eines Liedes getrunken werden. Auch nach Beförderungen und als Geste des Unterlegenen bei einem verlorenen Spiel wurde der Verzehr von Sake üblich. Sake wird als Aperitif, während der Mahlzeit und auch als Digestif angeboten. Darüber hinaus ist er Bestandteil von Soßen und Marinaden der japanischen Küche. Der noch nicht vollständig vergorene Amazake wird beim Neujahrsfest und beim Hina-Matsuri (Puppenfest) gereicht. Sake wurde schon früh zu einem Thema in Versen und Gedichten, er ist auch Teil einiger Kettengedichte, die von Dichtern wie Matsuo Basho und Kobayashi Issa geschaffen wurden.



Der Küchenchef im Restaurant GEN in Kobe ...



... und eine Spezialität aus seiner Kaiseki-Küche

Bildquelle: gourmetfleisch.de



Von den Kobe-Rindern hat zweifellos jeder Gourmet gehört. Diese Rinder – die Rasse heißt Wagyu – werden in Japan seit Jahrhunderten gezüchtet, um besonders fein marmoriertes Fleisch zu bekommen. Das Fett ist bei Wagyu-Steaks hauptsächlich im Muskelstrang verteilt und nicht wie üblich um den Muskel herum. Feinste Fettäderchen durchziehen das Fleisch. Beim Braten schmelzen die Äderchen und machen das Fleisch zart und saftig. Die Steaks enthalten übrigens im Vergleich zu Fleisch von anderen Rinderrassen bis zu 50 Prozent mehr ungesättigte Fettsäuren. Seinen einzigartigen Geschmack bekommt das Fleisch während der langen, dreijährigen Aufzucht. Die Rinder fressen ausschließlich Gras. Die Versorgung mit Gras in der Freilandhaltung ist natürlich und optimal für die Tiere. (>>> Weitere Infos unter www.gourmetfleisch.de)

Bildquelle: gourmetfleisch.de



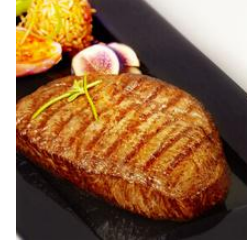
Chefkoch Shuji Fujiwara, Sakana -Experte



Wagyu Filet



Wagyu Rumpsteak



Wagyu Entrecôte



Wagyu Lendensteak

Sake 酒

Die Qualität der Grundzutaten Reis, Wasser und Hefe bestimmt die Endqualität des Sake. Vor allem der Härtegrad und der Mineralstoffanteil des Wassers sind neben der Reisqualität entscheidend für den Geschmack des Sake. Zentren der hochwertigen Sake-Produktion liegen daher häufig an Orten, die über hochwertigen Reis und Quellwasser oder Seen in der Nähe verfügen.

Um den Reis für den Gärprozess vorzubereiten, werden die Reiskörner zunächst poliert. Dabei werden die äußeren Kleieschichten entfernt, bei hochwertigem Sake wird bis zu 50 % des ursprünglichen Volumens abgetragen. Das dabei entstehende Reismehl wird an Hersteller von Süßwaren und anderen Produkten verkauft. Nach dem Polieren wird der Reis gewaschen, um die Rückstände des Reismehls vom Polieren zu entfernen, und in Wasser eingeweicht. Er wird gedämpft, wodurch er eine feste Oberfläche und

einen weichen Kern erhält. Ein Teil des Reises wird zur Herstellung von *Koji* verwendet. Er wird mit dem Schimmelpilz *Aspergillus oryzae* geimpft, dessen Enzyme die Umwandlung der Stärke in Glukose fördern. Nach einer Reifezeit von 36 bis 48 Stunden bei höherer Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird der Reifeprozess unterbrochen. Der Koji wird mit gedämpftem Reis und Wasser in einen kleinen Tank gegeben, Milchsäure und ein Hefekonzentrat werden hinzugefügt, um eine Starterkultur, genannt Shubo, zu bilden. Der Hefeansatz entwickelt sich über zwei Wochen, dabei wird die Glukose bei der Vermehrung der Hefezellen verbraucht, und es entsteht der süßliche Amazake. Jetzt beginnt der eigentliche Gärvorgang. In einem größeren Tank werden wieder Koji, Reis und Wasser gemischt. Dieser Mischung wird in drei Schüben im Abstand von jeweils einem Tag Amazake zugegeben. Der darauf folgende Gärprozess dauert 21 bis 25 Tage. Während der Gärung entsteht ein Gemisch mit ungefähr 18 bis 20 % Alkohol, das gepresst wird, um den klaren Sake zu erhalten.

Wenn der Alkoholgehalt zu diesem Zeitpunkt zu hoch ist, wird er durch Zugabe von Wasser gesenkt. Der Sake wird anschließend in Tanks gefüllt, in denen er weitere sechs bis zwölf Monate reift. Bei preiswerten Sake-Sorten wird vor der Abfüllung hochprozentiger Alkohol zugegeben, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Nicht damit zu verwechseln ist die Zugabe einer geringen Menge Alkohol während des Gärprozesses. Sie dient der geschmacklichen Abrundung des Sake und wird auch bei hochwertigen Sorten angewendet.

- Futsu-shu bezeichnet eine Standard-Qualität, die etwa 80 % des hergestellten Sake ausmacht.
- Junmai-shu und Honjozo-shu (mit Zugabe von Alkohol) ist eine gute Qualität, bei der die Reiskörner beim Polieren 30 % ihres Volumens verlieren.
- Junmai Ginjo-Shu und Ginjo-Shu (mit Zugabe von Alkohol) ist eine sehr gute Qualität, bei der die Reiskörner beim Polieren 40 % ihres Volumens verlieren.
- Junmai Daiginjo-Shu und Daiginjo-Shu (mit Zugabe von Alkohol) ist eine sehr gute Qualität, bei der die Reiskörner beim Polieren 50 % ihres Volumens verlieren.



Sake in verschiedenen Gefäßen, rechts in einem Masu, einem Holzwürfel



Die Hitzeentwicklung während des Reiskochens und während der Fermentierung der Maische ist beachtlich, weshalb sich diese Räume oft auf dem obersten Stockwerk der Brauerei befinden.

Eine beliebte Anlaufstelle sind die Sake-Schenken (Izakaya). Zum Sake wird Knabberzeug konsumiert, sogenanntes Otsumami. Meist handelt es sich dabei um Senbei (Reiscracker), Samen (zum Beispiel Ginkgosamen), Kamaboko (Fischpastenriegel ähnlich dem Surimi) oder Tsukudani (in Sojasauce eingekochte und dadurch haltbar gemachte Meeresfrüchte) sowie Nudelgerichte (Ramen) und viele Arten von eingelegtem Gemüse. Die Gesamtheit der den Sake-Genuss fördernden Details wie eine schöne Aussicht, eine gute Gesellschaft und ein Feuerwerk wird Sakana genannt.

Im Gegensatz zu gängigen Vorurteilen wird Sake allerdings nicht zu Sushi gereicht, da sich der essiggesäuerte Reis geschmacklich nicht mit Sake verträgt.

Sake enthält 15 oder mehr Volumenprozent Alkohol und wird heiß oder kalt serviert, wobei heißer Sake vor allem in der kalten Jahreszeit beliebt ist. Man nennt das bildhaft „einen heißen Stein auf den Bauch legen“. Zum Erhitzen wird eher Sake von durchschnittlicher Qualität verwendet. Das erfolgt im Wasserbad bei einer Temperatur von bis zu 55 °C. Hochwertiger Sake wird fast ausschließlich kalt bei etwa 7 °C serviert.

In den Einzelhandel kommt Sake in Form von Glasflaschen und Tetrapaks. Zum Servieren wird er meist in kleine Keramik Flaschen umgefüllt, aus denen sich die Anwesenden gegenseitig nachschenken. Getrunken wird Sake aus kleinen Holzwürfeln (Masu), aus flachen Trinkschalen oder aus kleinen Bechern.



Blick in ein Nudelrestaurant in der Region Nara

Sake-Brauerei Taniizumi in Noto
www.taniizumi.co.jp#



Blick in den Probierraum

Sake-Brauerei Kano Shuzo/Kiss of Fire in
 Ishikawa www.jokigen.co.jp



*Die Erzeuger bitten zur Probe mit
Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes*

Sake-Brauerei Jyokigen Kano in Youkaichi
 (Kaga) www.jokigen.co.jp



*Die Jyokigen-Brauerei in Youkaichi wurde
 bereits 1819 gegründet.*

Sake-Brauerei Chiyo Shuzo/Sakai in Nara
www.chiyoshuzo.co.jp



Absolute Sauberkeit ist Pflicht

Sake-Brauerei Kamotsuru in Higashi
www.kamotsuru.co.jp



Sake-Brauerei ShuShinKan/Fukuju
 in Kobe www.shushinkan.co.jp und
www.enjoyfukuju.com



Verkaufs- und Probierraum



Willkommen bei ShuShinKan



Weiterfahrt im Mitsubishi nach Saijo



*Die **Vinalu**-Redakteure Liliane Turmes und
 Wilfried Moselt im alten Sake-Viertel von Saijo*



*Tetsuya Sakai von Chiyo Shuzo und **Vinalu**-
 Redakteur Romain Batya (Foto: Liliane Turmes)*

Verkostungsnotizen

Die **Vinalu**-Redakteure haben unter den vor Ort in den Brauereien verkosteten Sake-Reisweinen nur die nach ihrer Ansicht besten Exemplare ausgewählt und beschrieben. Es bleibt festzuhalten, dass es auch bei Sake erhebliche Qualitätsunterschiede (wie beim Wein) gibt. Nicht jeder Sake ist eine Offenbarung, ein guter Sake aber ist ein Hochgenuss.



Kamotsuru/Restaurant in Higashi www.kamotsuru.co.jp

Sokaku. Feines dezentes Fruchtbukett mit diskreten Anklängen an Reis, harmonisch am Gaumen mit filigranen Reisnoten und Nuancen von Lakritz, nachhaltig, sauber. +

Sake-Brauerei Kano Shuzo/Kiss of Fire/Jyokigen in Youkaichi/Ishikawa www.jokigen.co.jp

Kiss of Fire Junmai Daiginjo. Im eleganten Bukett dezente Anklänge an Reis, am Gaumen filigrane Noten von Reis und frischem Brot mit Nuancen von Nüssen und Kernobst, nachhaltig. +

Dunmai Hiyaoroshi. Faszinierendes, sehr individuelles Bukett, am Gaumen hervorragend ausgeprägte Reisnoten mit fruchtigen Anklängen, hochelegant und exzellent im langen Nachhall. ++

Yamahai Junmai Genshu Houjun. Dichtes Reiskukett, weich und rund am Gaumen, sauber ausgearbeitet, ein Reiswein der „echten“ traditionellen Art mit leicht hefigen Noten. +(+)

Yamahai Junmai Daiginjo, Verhaltene Bukett mit Anklängen an Nüsse und Reis, am Gaumen würzig und elegant mit filigranen Reisnoten. +(+)

Sake-Brauerei ShuShinKan/Fukuju in Kobe www.shushinkan.co.jp und www.enjoyfukuju.com

Daiginjou. Im Bukett deutliche Anklänge an Reis mit verhaltenen Noten von Agrumen, am Gaumen sauber und „reisrein“ mit harmonischem Nachhall +

Junmai. (70 % poliert) Komplexes Bukett mit ausgeprägten Noten von Reis und frischen Brioches, am Gaumen ausdrucksstark mit variantenreichen Geschmacksnuancen, die an „Müllers Mühle“ und Bonbon anglais denken lassen. +(+)

Junmai Nama (unpasteurisiert). Im Bukett deutliche Anklänge an Reis, am Gaumen eigenwillig mit Noten von Kirschen und Himbeeren, von solider Säure geprägt, nachhaltig. +(+)

Awasaki. Ein „Sparkling Sake“: frisch, lebendig, fruchtig mit der typischen Reisnote des Sake, bietet sich als Alternative zu einem Sorbet in der Mitte eines mehrgängigen Menüs an. (Ohne Wertung)

Plum Wine. Ausgeprägte Pflaumennote mit Anklängen an gekochten Reis im Bukett und am Gaumen mit Noten von Karamel und Mandelkuchen, markant im Nachhall. +

>>> Weitere Infos unter www.visitjapan.jp, www.hot-ishikawa.jp, www.enjoyfukuju.com, www.chiyoshuzo.co.jp, www.kamotsuru.co.jp und www.japansake.or.jp Infos zu Rundreisen von Luxemburg nach Japan erhält man über info@lux2japan.com. Sehr gut gelangt man mit All Nippon Airlines, www.ana.co.jp, ins Land der aufgehenden Sonne.

Sake-Brauerei Chiyo Shuzo/Sakai in Nara www.chiyoshuzo.co.jp

(3. Generation, 25 verschiedene Sake, 6 Reisarten, unterschiedliche Hefen, nur 1 Wasser, und zwar Grundwasser, säurehaltig mit niedrigem ph-Wert)

Kujira Junmai. Verhaltene Reiskukett mit Anklängen an Zimt und Lakritz, am Gaumen fruchtig mit Noten von Agrumen und gekochtem Reis. +

Junmai Daiginjo. In der Nase diskrete Fruchtan Klänge an Waldbeeren, am Gaumen Noten von Reis und Waldboden (Sotobosco). O+

Sake-Brauerei Taniizumi in Noto www.taniizumi.co.jp

Noto Shin. (50 % poliert) Im Bukett deutliche Anklänge an Reis, am Gaumen weich und harmonisch mit ausgeprägten Reisnoten, angenehm und einladend zum Nachfassen. +

Ginjo. (50 % poliert) Ausgeprägter Reisweintyp im Bukett und am Gaumen, elegant und beeindruckend im Nachhall, ein feiner Sortentyp. +

Junmai Ginjo Nigori. (65 % poliert) Im Bukett etwas eigenwillig, am Gaumen ein markanter Reisweintyp mit Noten von Waldbeeren und Reisfeld, im Nachhall etwas hefig. O+

Nikoshu Inotono. (Nur 9 Vol.-% Alkohol) Im fruchtigen Bukett deutliche Anklänge an Pflaumen. Easy to drink for young people. Im Nachhall Noten von Zedernholz. Überaus leicht und nicht wirklich ein Sake der gewohnten traditionellen Art. (Ohne Wertung)

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

Ein öno-kulinarischer Ausflug nach Schengen

Als die **Vinalu**-Redaktion kürzlich nach Schengen fuhr, um Fisch zu essen, den Klassiker par excellence an der Mosel, nutzte sie die Gelegenheit, um beim bekanntesten Winzer des Dorfes einzukehren. Henri „Menni“ Ruppert empfing die Besucher erfreut (siehe Foto).



Zuvor ein Wort zum Fischessen im Moseltal. Natürlich gibt es gehobene Restaurants an der Route du Vin, wo Spezialitäten wie ganzer Hecht in Weißweinsauce oder Zanderfilets an Rahm-Rotweinsauce sehr beliebt und nicht von der Menükarte wegzudenken sind. Noch populärer ist die *Friture de la Moselle*, bestehend aus kleinen, in Salz und Pfeffer gewendeten und dann fritierten Fischen, die früher aus der Mosel stammten, heute allerdings größtenteils aus Weiher in der Umgebung kommen. Während vor Jahrzehnten kleine Barsche, Brachsen, Rotfeder und Rotaugen die schmackhafte Fritüre ausmachten, sind es heute ausschließlich die letzteren, die in Restaurants der Region zu grünem Salat und knusprigen Pommes Frites aufgetischt werden. Dank einer verbesserten biologischen Stabilität und einer steigenden

Wasserqualität wird es eventuell in einigen Jahren wieder *Friture de la Moselle* aus dem Grenzfluss geben.



Henri Ruppert zieht eine Probe von neuem Rotwein aus dem Barrique-Fass.



Die **Vinalu**-Redakteure Liliane Turmes und Wilfried Moselt beim Verkosten mit dem Gastgeber

Fazit: Henri Ruppert macht ausgezeichnete Weine für die Kenner der Luxemburger Weinszene. Dass auch die gehobene Gastronomie bei ihm fündig wird, steht außer Frage.



Die Redaktion hat sich hier in Schengen einige Tage nach Aschermittwoch jedoch Meeresfisch munden lassen. Denn der andere Klassiker, die „Gebackte Fësch“, die es auch an Karfreitag und nach Belieben an Sonn- und Feiertagen während der kälteren Saison gibt, stammt aus dem Nordatlantik. Neben Schellfisch (aiglefin) wird besonders gerne Merlan als Rohstoff für die in Mehl und Bierteig gewendete Gebackte Fësch verwendet. Hat man einen besonders großen Merlan auf dem Teller, braucht es keine Pommes, dafür aber die doppelte Portion der obligaten Remouladensauce. „Von unseren insgesamt rund 14 Hektar Weinbergen liegen sechs Hektar im Stromberg in Frankreich. Obwohl dieser Weinberg nur einen Katzensprung von Schengen entfernt ist, gibt es dort andere Böden, die naturgemäß anders schmeckende Weine hervorbringen“, sagt Henri Ruppert.



Ruppert wird in naher Zukunft das größte Areal von Pinot Noir an der Luxemburger Mosel haben. 14 Weine standen in der modernen Weinstube des Designer-Weinguts auf dem Markusberg hoch über Schengen zur Verkostung an. Hier nun die Verkostungsnotizen einiger ausgewählter Weine:

Riesling 2012 Coteaux de Schengen „La Sélection 12“ (spontanvergoren)

Im verhaltenen Bukett Anklänge an Limetten und Agrumen, am Gaumen Noten von Grapefruit, kräftig mit rauchigen Nuancen im Nachhall. +

Riesling 2012 Remerschen Dëllchen „Terroir“

Im Bukett Noten von Agrumen mit dezenter Holzprägung, am Gaumen saftig mit Anklängen an Pfirsich, harmonische Struktur, feiner Nachhall. ++

Auxerrois 2012 Coteaux de Schengen „La Sélection 12“

Feines Sortenbukett mit Anklängen an Kräutertees, am Gaumen filigran strukturiert, sauber herausgearbeitete Frucht auf der Zunge, nachhaltig. +

Pinot Gris Coteaux de Schengen „La Sélection 12“

Komplexes Fruchtbukett mit viel Schmelz, rund und feinfruchtig mit weichen Bonbonnoten, die an Karamell und Kanold denken lassen, lang im Abgang. ++

Pinot Noir 2012 „Terrasses“

Ausgeprägtes Sortenbukett mit Anklängen an Mandeln, Brombeeren und rote Johannisbeeren, am Gaumen feinnervig mit Noten von Brombeeren, Johannisbeeren und roten Waldbeeren, elegant, markant mit einer seltenen Honignuance. ++

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 14)

Eine Perle hinter Klostermauern

Das „Relais & Châteaux“-Hotel St. Gerlach im niederländischen Valkenburg

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Im Geultal bei Maastricht, nicht weit hinter der Grenze zu Deutschland und im Nahbereich zu Luxemburg gelegen, ist das Château St. Gerlach eine Anlaufstelle für Gäste, die das Geschichtsträchtige lieben, umgeben von Barockgärten in klösterlicher Idylle mit großzügigem Komfort und Service auf hohem Niveau. Sie kommen aus dem Inland und reisen aus Deutschland, Luxemburg, Belgien, Frankreich an, aus den skandinavischen Ländern und aus England, um sich verwöhnen zu lassen. Denn das ist hier Programm.

Die Geschichte des Landguts St. Gerlach soll bis in die Anfänge des 13. Jahrhunderts zurückgehen. Der einzige schriftliche Nachweis stammt aus dem Jahr 1772. Dort wird ein Propst namens Friedrich Kreetz zitiert, der davon berichtet, dass ein gewisser Gosewijn IV von Valkenburg 1202 den Beschluss gefasst habe, am Grab des um 1165 verstorbenen Eremiten Gerlachus ein Kloster zu gründen. Das Grab wurde nämlich von vielen Pilgern besucht, und Gosewijn wollte ihnen eine angemessene Herberge bieten. Der Herr von Valkenburg wandte sich zu diesem Zweck an den Norbertinerorden, hatte doch sein Großvater einstens ein Norbertinerkloster gegründet.

Das Kloster – es hieß Kloster Houthem – war ursprünglich ein Doppelkloster. Bereits in den ersten Jahrhunderten seines Bestehens war es bei angesehenen Familien sehr beliebt und wurde gern als Konvent adliger Damen bezeichnet. Das sollte auch bis zu seiner Auflösung im 18. Jahrhundert so bleiben.



Das Gourmetrestaurant

Die Stiftung Erhalt St. Gerlach wurde 1988 gegründet, um das Landgut vor dem Untergang zu bewahren. Der Klosterkomplex bot einen trostlosen Anblick. Die Jahre der Verwahrlosung hatten ihre Spuren hinterlassen. Allenthalben traf man auf eingestürzte Mauern, verrottete Holzwerke, zerstörte Fußböden und Decken und einen verwilderten Garten. In der Zeit des Leerstandes hatte sich der Verfall im Eiltempo vollzogen. Unter den Interessenten an einer intensiven Mitarbeit an der Stiftung war Camille Oostwegel, ein Einwohner von Houthem, der sich für den Erhalt des Anwesens engagierte und Pläne für den Bau eines Hotel-Restaurants entwickelte.



Bildquelle: Château St. Gerlach

Camille Oostwegel wurde schließlich der neue Eigentümer des Schlosses, in dem heute das Restaurant untergebracht ist, des Pachthofs mit dem jetzigen Hotel, des Südflügels mit Hallenbad, Kneippkurbereich und Konferenzsaal und des fast 5 Hektar großen Grundstücks, wo mittlerweile Parks und Gärten angelegt sind. 39 Hotelappartements im Stiftsgebäude und in den einstigen Getreidescheunen wurden und werden Privateigentümern übertragen. So gelang es schließlich, das Landgut nach vielen schwierigen Phasen vor dem Untergang zu retten. Am 1. März 1997 wurden das Hotel und das Restaurant „Les Trois Corbeaux“, die Sitzungsräume und das Bistrot in Betrieb genommen.



Das Restaurant mit dem Bistrot de Liège ist im rechten Seitenteil gelegen.

Zwischen Heerlen im Westen und Maastricht im Osten befindet sich ein Gebiet, das gut halb so groß ist wie Luxemburg, wo malerische Dörfer in einer hügeligen Landschaft zum Verweilen einladen. Und alsbald ist man in Valkenburg aan de Geul, einer Hochburg, wenn es um kulinarische Genüsse geht. Neben vielen Cafés, kleinen Hotels und Restaurants gibt es das Château St. Gerlach, ein Landgut der Sonderklasse, das durch seine beiden Restaurants, das gemütliche Hotel mit eigenem Spa und nicht zuletzt durch den riesigen Privatpark zu gefallen weiß.



Der Wintergarten vorne ist der Frühstücksraum.

Von Luxemburg erreicht man Château St. Gerlach ab der Grenze in Steinfort in zwei Stunden. Ein Tisch im schmucken Bistrot de Liège im ehemaligen Herrenhaus ist bereits für das Vinalu-Team reserviert.

„Wenn Sie das Gebäude durch den Innenhof betreten, geht es links ins Bistrot, das aus vier Räumen besteht, die sich im Erdgeschoss und dem ersten Stock befinden. Rechts durch den Gang gelangen Sie in die Bibliothek. Dort haben wir vor einigen Jahren den Gastrotempel Château St. Gerlach eröffnet“, sagt Jan-Paul Kroese, der Direktor des Landguts.

100 Sitzplätze umfasst das Bistrot de Liège. Am gemütlichsten sitzt man im Vorzimmer oder in der Bischofsstube im ersten Stock. Eine einfache Küche mit hochwertigen Zutaten, etliche davon aus Süd-Limburg, sind das Basisrezept des Bistrot. Zur barocken Schlossanlage gehört die 1727 geweihte Kirche der ehemaligen Probstei. Man wandert durch die Brachflächen des Naturparks Ingendaal, der direkt an St. Gerlach anschliesst und wo man halbwilde Konikspferde und recht zahme, schottische Galloways grasen sehen kann. Anschließend ist Entspannen in der Hotelbar angesagt, bevor das Essen im Gourmet-Restaurant ansteht.



Technische Details zu Château St. Gerlach

Anreise 15:00 - 00:00 Uhr

Abreise bis 12:00 Uhr

Stornierung/Vorauszahlung

Die Stornierungs- und Vorauszahlungsbedingungen ändern sich je nach Zimmerkategorie. Bitte die Reisedaten einfügen und die Bedingungen der gewählten Zimmerkategorie überprüfen.

Kinder und Zustellbetten

Kinder unter 3 Jahren zahlen keinen Aufpreis in einem der vorhandenen Betten. Kinder unter 2 Jahren zahlen keinen Aufpreis für ein Babybett. Kinder zwischen 3 und 11 Jahren zahlen EUR 25 pro Nacht und Person für Zustellbetten. Ein älteres Kind oder ein Erwachsener zahlt EUR 50 pro Nacht und Person für ein Zustellbett. Die Zimmer bieten Platz für maximal ein Zustellbett/Babybett. Kinder- bzw. Zustellbetten sind nur auf Anfrage erhältlich und müssen in jedem Fall von der für die Unterkunft zuständigen Stelle bestätigt werden. Zusätzliche Kosten sind nicht im Gesamtpreis enthalten und müssen separat während des Aufenthaltes bezahlt werden.

Shuttleservice/Sonstiges

Die Unterkunft bietet von 10:00 bis 18:00 Uhr (je nach Verfügbarkeit) einen kostenlosen Shuttleservice in die Innenstadt von Maastricht an. Bei Anreisen außerhalb der angegebenen Check-in-Zeiten bitte die Unterkunft so früh wie möglich informieren. Die Kontaktdaten sind der Buchungsbestätigung zu entnehmen. Hunde sind im Wellnessbereich, im Restaurant und im Shuttlebus nicht gestattet. Einige Zimmer verfügen über einen Balkon oder eine Terrasse und können gegen Aufpreis reserviert werden. Die Preise für Zustellbetten für Kinder (3 bis 11 Jahre) verstehen sich ohne Frühstück. Für Kinder (3 bis 11 Jahre) gilt ein gesonderter Preis für das Frühstück: EUR 15 pro Kind und Tag.

Dienstleistungen

Zimmerservice, Lunchpakete, Lebensmittellieferung, Autovermietung, Shuttleservice (kostenfrei), Flughafentransfer (kostenfrei), 24-Stunden-Rezeption, Gepäckaufbewahrung, Conciergeservice, privater Check-in/-out, Baby-/Kinderbetreuung, Waschsalon/Wäscheservice, Chemische Reinigung, Bügelservice, Schuhputzmaschine/-service, Hosenbügler, täglicher Reinigungsservice, Konferenz- und Veranstaltungsräume, Businesscenter, Fax- u. Fotokopiereinrichtungen, Friseur-/Schönheitssalon, Souvenirgeschäft, VIP-Zimmereinrichtungen, Hochzeitssuite

Allgemeine Informationen

Zeitungen, Safe, Kapelle/Schrein, Nichtraucherzimmer, Familienzimmer, Aufzug, Heizung. Nichtraucherunterkunft (alle öffentlichen und privaten Bereiche sind Nichtraucherzonen), Klimaanlage. Allergikerfreundliche Zimmer sind verfügbar.

Gesprochene Sprachen

Englisch, Niederländisch, Französisch, Deutsch



Die Bischofsskammer im Bistrot de Liège



Küchenchef Otto Nijenhuis



Die Bar des Hotels



Regionale Käsesorten mit Quittengelee

Zu Tomate-Crevette als Vorspeise probierte das Vinalu-Team einen Clos St. Gerlach Brut Rosé 2011, einen holländischen Schaumwein, der im Nachbarort Ubachsberg aus Pinot-Noir-Trauben von St. Gerlach hergestellt wird.

„Februar ist bei uns der Monat der schwarzen Trüffel“, sagte der Maître d’hôtel Rob Hartmann, während er uns die Menükarte reichte. Hartmann ist auch der Sommelier des Hauses, und so wurde denn auch zu den marinierten Jakobsmuscheln mit Trüffeln, Artischocken und Parmesannudeln mit Petersilien-Murmeln ein leicht rauchiger Riesling 2012 Apostelhoeve aus dem nahen Louwberg in Maastricht gewählt, der sich durch eine deutliche Rieslingfrucht im Bukett mit verhaltenen



Der Second Camil Custers (li.) mit Mitgliedern der Küchenbrigade



Stubenküken mit Wintergemüse und Maisgraupen

Anklängen an Pfirsiche und Agrumen auszeichnete, sich am Gaumen gut strukturiert mit fruchtiger Ausprägung präsentierte, süffig war und dazu angetan, zum Nachfassen anzuregen. Er passte auch zur Hauptspeise, den Stubenküken mit Trüffeln und Wurzelgemüse. „Unsere Spezialität ist unter anderem das Geultal-Lamm“, hatte der Second Camil Custers gesagt, der in Abwesenheit des Chefkochs Otto Nijenhuis die Küche des Hauses leitete. Das musste natürlich probiert werden, was der Wertschätzung der Vinalu-Redakteure für den Koch nur förderlich war. Zu den beiden anderen Hauptgängen (zarten Hirschmedaillons und feinen Schollenfilets mit Kartoffelpüree) gab es einen Riesling von Bürklin-Wolf aus Wachenheim in der Pfalz.



Riesling aus Maastricht und Vouvrey von der Loire



Die Terrasse für die Freiluftsaison...



... der römische Swimmingpool im Spa-Bereich...



... und nicht nur Zimmer 115 für eine geruchsame Nacht

Eine abschließende Anmerkung zur vorzüglichen Küche der Perle von Valkenburg: Zum Tawny Port von De Zellaer schmeckten der dezente Blauschimmelkäse aus Val-Dieu und der „Trou Renard“ (ein pikanter Rotschmierkäse mit rustikalem Geschmack aus der Familie der Limburger), zu denen selbstgemachtes Quittengelee und Feigenbrot gereicht wurde.

Fazit: Wer einen kulinarischen Kurzurlaub – weder in Frankreich noch in Belgien – erleben möchte, sollte nach Valkenburg in Zuid-Limburg fahren. Hier gibt es eine große Vielfalt auf kleinem Raum, und neben flämisch, französisch und englisch wird auch deutsch gesprochen.

Übrigens: Parkplätze stehen kostenfrei zur Verfügung. Für sportliche Aktivitäten und Entspannung ist reichlich gesorgt (Wandern, Fahrradverleih, ein Golfplatz in 3 km Entfernung, Spa, Sauna und Wellness, Massage und Türkisches Dampfbad im Haus), und wer im Rosengarten in aller Ruhe ein Buch lesen möchte, findet hier allerbeste Voraussetzungen.

>>> Weitere Infos auf www.chateauhotels.nl und www.vvvzuidlimburg.nl/index_du.aspx Hotel, Bistrot & Spa sind täglich, das Restaurant Château St. Gerlach nur abends von dienstags bis samstags geöffnet. Reservierungen unter der Telefonnummer 0031-(0) 43 608 88 88.

Opel Insignia Sport 2.0 Cdti – 163 PS

Von Romain Batya



Ein Autoleben kann ganz schön lang sein. Besonders wenn das Modell beliebt ist und der Preis stimmt, was für den Insignia von Opel der Fall ist. Auf dem Höhepunkt seiner Laufbahn haben die Rüsselsheimer dem genannten Wagen vor einiger Zeit für seine zweite Lebenshälfte eine Frischzellenkur verpasst, die zugleich darauf bedacht ist, weniger Diesel bei gleicher oder höherer Leistung zu verbrauchen. Hinzu kommt eine Verbesserung der Übersichtlichkeit des Cockpits durch weniger Dreh- und Schaltknöpfe und durch eine daraus resultierende leichtere Bedienung des Autos.

Dank eines komplett verkleideten Unterbodens, einer Tieferlegung des Fahrwerks und der automatisch zu-klappenden Kühlerlamellen bei optimaler Temperatur des Motors und des Motorraums, „Active Aero Shutter“ genannt, und durch den konsequenten Einsatz eines Start-Stopp-Systems fällt nicht nur der CW-Wert auf 0,25. Auch der Normverbrauch sinkt auf 3,7 l/100 km (Werksangabe).

Im Alltagsbetrieb ist es für Fahrer mit Weitsicht möglich, die Hundertkilometerhürde mit weniger als fünf Litern Kraftstoff zu schaffen. Dabei hilft das kräftige Drehmoment von 350 Nm ab dem unteren Drehzahlbereich, und auch das optimal abgestimmte, manuelle 6-Gang-Getriebe trägt einiges zum sehr vernünftigen Verbrauch des potenten Selbstzünders bei. Veränderungen am Fahrwerk sorgen derweil für mehr Sicherheit und einen verbesserten Komfort. Im Innenraum ist es ruhiger während der Fahrt, und aufgrund des vorhersehbaren, gutmütigen Fahrverhaltens lenkt sich der Insignia dann auch mit ruhigem Gewissen über gewundene Landstraßen ebenso wie über breite Boulevards.



Durch die Einführung eines gut ablesbaren Touchscreens, das mittig im Armaturenbrett verbaut wurde, sind viele kleine und kleinste Schalter und Drehknöpfe nun Automobilgeschichte beim neuen Opel Insignia. Designtechnisch ist auch das ein großer Schritt in die Zukunft der deutschen Marke mit dem Blitz.

>>> Der Einstiegspreis des Opel Insignia liegt in Luxemburg (Stand Mai 2014) bei 24.855,- € (Limousine), der Preis für den Kombi, genannt Sports Tourer startet bei 25.900,- €. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet 39.169,- €.

Portes Ouvertes in der Weinhandlung Rossi in Düdelingen

Weit über die Grenzen der Minette-Region ist der Name Rossi bei Gastronomen und privaten Weinliebhabern ein Begriff. Aus Anlass des 60. Jubiläums, das der Familienbetrieb dieses Jahr feiert, wurde das große Angebot an Weinen aus Italien durch eine Palette von Provenienzen aus aller Welt erweitert.

Die Rossi-Firmengeschichte begann 1954, als Louis Rossi, der bei der Brauerei Henri Funck beschäftigt war, sich selbständig machte und zusammen mit seiner Frau Lucia einen Getränkehandel in Düdelingen übernahm. Das Geschäft florierte, und Rossi expandierte an den Standort in der rue Gaffelt. Anfang der sechziger Jahre stieg der älteste Sohn Emile in den Betrieb ein. Ab 1980 kam Emiles jüngerer Bruder Romain hinzu. Heute arbeitet auch Laurent Rossi, der Enkel des Firmengründers, tatkräftig mit. Als gute Seele des Hauses gilt Roby Rinaldetti, der mit einer Schwester von Romain Rossi verheiratet ist und seit vielen Jahren den Posten des Chefeinkäufers innehat.



Alle Fotos von Romain Batya.

Chefeinkäufer Roby Rinaldetti, Seniorchef Romain Rossi und Juniorchef Laurent Rossi (von links, mit Vinalu-Chefredakteur W. Moselt im Hintergrund)

„Zusätzlich zum klassischen Geschäft mit den Weinen aus allen Provinzen Italiens haben wir unser Angebot auf Stillweine aus Frankreich, aus dem übrigen Europa, dem mittleren Osten und Übersee erweitert“, sagt Rinaldetti. Alle bekannten Regionen Galliens waren vertreten. Davon konnten sich die vielen Besucher der „Weinmesse“ bei launigen Verkostungen an der langen Reihe der Stände überzeugen.

Verkostungsnotizen

2011er Nuits St. Georges „Vieilles Vignes“ von Daniel Rion aus der Bourgogne. Elegante Anklänge an Fliederblüten im Bukett und samtige Pinot-Noir-Noten von reifen Kirschen am Gaumen

2011er Salamandre Côtes de Thongue. Ein kraftvoller Rotwein aus dem Languedoc mit ausdrucksvollen Aromen von Waldbeeren und Gewürzkräutern

2011er Gigondas Cuvée Prestige, Domaine Grand Romane.

Eine Cuvée aus Grenache, Mourvèdre und Syrah mit Nuancen von Brombeeren, schwarzem Pfeffer und Vanille und einem langen würzigen Nachhall, die bestens zu kräftigen Fleischgerichten passt

Außerdem fielen unter anderen ausgezeichneten Weinen ins Auge:

- Ein muskulöser 2011er Malbec von Luigi Bosca aus Mendoza (Argentinien)
- Ein 2011er Pinotage und ein 2009er Shiraz vom Weingut Delheim aus Stellenbosch (Südafrika)
- Ein süffiger 2010er Tinto da Anfora vom Weingut Bacalhôa aus dem Alentejo (Portugal), der gut zu Käse und gekochtem Schinken passt
- Ein filigran strukturierter, charmanter 2009er Merlot und ein dichter, nachhaltiger, markant von Tanninen gestützter 2007er Syrah mit ausgeprägten Aromen von Mandelkuchen, Kirschen und Brombeeren vom Weingut Golan Heights Winery (Israel)

>>> Weitere Infos unter Tel. (00352)510654 und auf www.rossi.lu

rb/lt/wm



Einmal Dalmatien und immer wieder

Winterliche Reise durch die Weinregionen an der dalmatinischen Küste (Kroatien Teil 2)

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

(alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Wer einmal hier war, kommt wieder. Das lässt sich nicht vermeiden. Es ist wie ein innerer Zwang. Der Küstenstreifen am Ostufer der Adria mit den Inselchen und Inseln ist ein Genuss – wenn nicht gerade der Bora weht, der kalte und seltene Wind von Norden, der den Besucher erschreckt ob des unerwarteten Auftretens zur Unzeit. Die önologische Tour begann an einem kalten Novembertag in Dubrovnik, Kroatiens Touristenmagnet im südlichen Dalmatien.

Knappe fünfzehn Kilometer weiter südlich befindet sich die Region Konavle, und hier probierten die Vinalu-Redakteure die ersten von vielen Wein-Raritäten, denen sie auf ihrer Reise begegnen sollten.



Der Hafen von Dubrovnik Ende November 2013

Im Verkostungsraum von Dubrovački Podrumi, einem 1877 gegründeten Weingut, wartete Božo Martinović, der Eigentümer. Er hatte seine Winzerkollegen aus Konavle eingeladen, und erste Eindrücke der autochthonen Weiß- und Rotweine der Region konnten gewonnen werden.

„Tezoro“ 2011, ein fruchtig-aromatischer Malvasia mit Anklängen an weißen Pfirsich im Bukett und Noten von Anis und Salz am Gaumen ebenso wie ein leicht rauchiger, kräftiger Zinfandel wussten zu gefallen. Auch der Grk-Weißwein und der Plavac Mali, ein opulenter Roter von Andro Crvik, belegten, dass Süddalmatien im Hinblick auf autochthone Weine viel Potenzial zu bieten hat.

Austern- und Miesmuschelbänke



Nach einer kurzen Visite der Altstadt von Dubrovnik ging die Fahrt in Richtung Westen an der Riviera Süddalmatiens entlang bis nach Mali Ston, einem Ort am untersten Zipfel von Pelješak, einer rund siebzig Kilometer langen Halbinsel, die wegen ihrer Meeresfrüchte, der handwerklichen Salzgewinnung und ihrer besonderen Weine bekannt ist. Auf der Rückfahrt über die Halbinsel Pelješac und nach einem Abstecher bei den Rotweinspezialisten Ante und Tonči Madirazza, wo es einen gehaltvollen Postup und einen ausdrucksstarken Dingač mit Anklängen an Maulbeeren und Gewürzkräuter zu probieren gab, ging es in der Nähe der Kleinstadt Ploče erneut aufs Festland.

Hier beginnt die Riviera von Makarska, die sich über sechzig Kilometer bis nach Omiš erstreckt. Vor der Ankunft in Ston sieht man bereits von weitem die Austern- und Miesmuschelbänke



Unterwegs im ausnahmsweise winterkalten Dubrovnik mit Liliane Turmes (links x) und Wilfried Moselt (am Ende der Gruppe x)

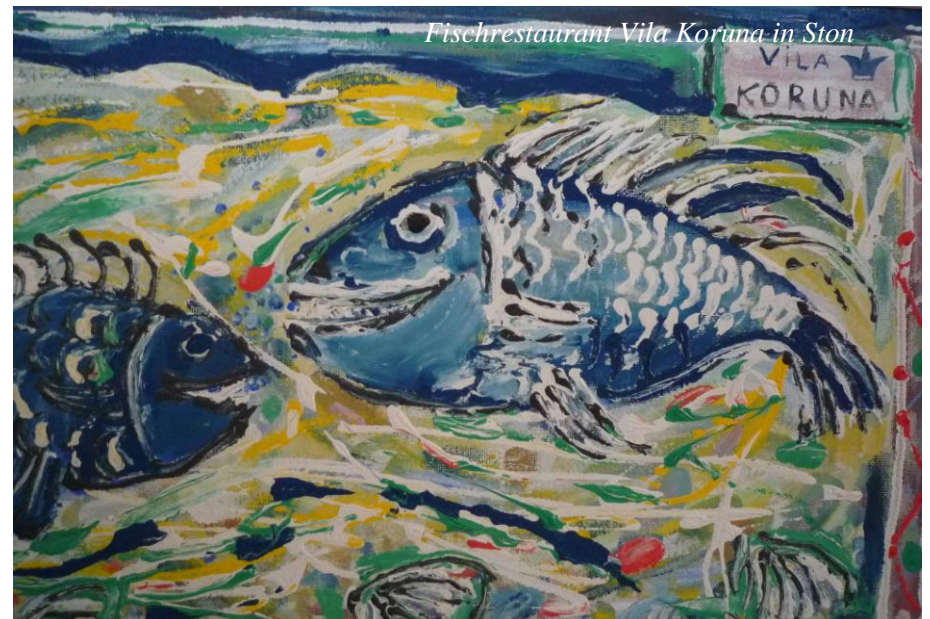
im Meeresarm von Malostonski Zaljev.

„Wir züchten seit grauer Vorzeit Muscheln in der Bucht von Mali Ston. Natürlich gehören auch Austern dazu, und die flache Auster *Ostrea Edulis* ist sicherlich das Beste, was wir zu bieten haben“, sagt Svetan Pejić, der Inhaber des Fischrestaurants Vila Koruna. Dem kann Marijana Franušić vom lokalen Tourismusbüro nur zustimmen. Platte Austern sind in Europa selten geworden, und der Geschmack von *Ostrea Ston* ist in der Tat unvergleichlich. Wer länger in Ston verweilen möchte, kann sich in der Vor- oder Nachsaison problemlos einmieten, Zimmer bei den Anwohnern und in kleinen Pensionen gibt es genügend. Im Sommer aber sind die Herbergen oft Wochen im Voraus bereits restlos ausgebucht.

Salzgewinnung in Mali Ston



Fischrestaurant Vila Koruna in Ston



Warum Ston und Mali Ston mit einer gewaltigen Befestigungsmauer von sechs Kilometern umgeben sind, erklärt sich aus der Antike. Die Kleinstadt beinhaltet die Salinen von Dubrovnik, die jahrhundertlang für den Reichtum der „Perle der Adria“ sorgten. Das Meersalz wird auch heute noch nach archaischen Vorgaben komplett manuell in den riesigen Salinen gewonnen. *Fleur de Sel* aus Ston hat einen leichteren, mineralischeren Geschmack als dasjenige aus der Camargue oder der Provence. Zu einem der besten Weingüter der Halbinsel hat sich Korta Katarina in Orebić gemauert. Modernes Design, zeitlose Architektur und auf klassische Weise, mit Sorgfalt hergestellte Weine sprechen eine deutliche Sprache: Dalmatien hat ein Wort mitzureden, wenn es um gute Weine aus dem Einzugsgebiet Adria geht. Der nach Zitronen und Salz schmeckende, hellgoldene Pošip aus der Čara Valley konnte das bestätigen.



Schnee in den Weingärten

Mit der Fähre gelangte das Vinalu-Team durch den Korčulanski-Kanal zur Insel Korčula, die bei den Einheimischen als die „Schwarze Insel der weißen Weine“ bekannt ist. Es ist spät am Abend, als man sich im „Hotel Korčula“ an der Hafenpromenade im Herzen der mittelalterlichen Stadt, einquartiert. Die ehemalige Residenz eines Seefahrers wurde vor Jahrzehnten zu einem gemütlichen Hotel in bester Lage umgebaut. Im Sommer kann man auf der Terrasse des altherwürdigen Hauses die herrlichen Sonnenuntergänge genießen, natürlich beim Abendessen, und das heißt hier vor allem bei gegrillten Meeresfrüchten und einem erfrischenden Glas Grk (das spricht sich Görk aus), dem seltensten Weißwein der Insel.



Panorama des neuen Anbaugebiets Komarna



Korčula ist eine grüne Oase – die dunklen Stecheichen- und Pinienwälder erscheinen nur von weitem schwarz – und gilt als die Insel mit der üppigsten Flora an der gesamten Adria. Auf Korčula hatte die Vinalu-Redaktion die Weingärten von Žrnovo, Pupnat, Smokvica und Vela Luka gesehen, deren Trockenmauern seit 2500 Jahren das Bild der „Schwarzen Insel“ prägen. Winzer wie Frano Milina-Bire mit seinem fantastischen Grk-Weißwein aus Lumbarda oder die Familie Krajančić aus Čara mit ihren bemerkenswerten Pošip-Weinen werden den Besuchern in bester Erinnerung bleiben.

Nach dem Exkurs quer durch die Insel Korčula, deren Name auf die Nymphe Korkyre zurückgeht und dessen berühmtester Bewohner Marco Polo war, der im Dienste Venedigs stand und für die Dogen Kleinasien und den fernen Osten erforschte, ging es weiter in Richtung Split.



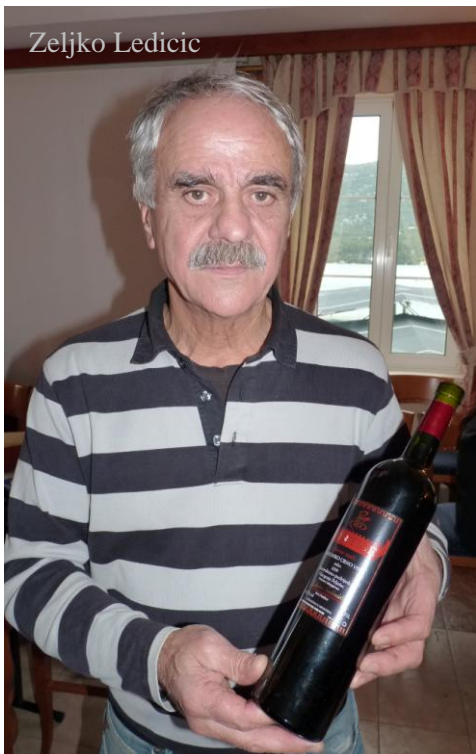
Während eines Picknicks lässt man sich zu einem kleinen Gläschen süßen Pampelmusen-Likörs aus Korčula auch den von dort mitgebrachten Lumblija-Kuchen schmecken, der seit Napoleons Zeiten in Blato gebacken wird. Die Bezeichnung ist verballhorntes Französisch und geht auf das „ne m'oubliez pas“ napoleonischer Soldaten zurück, die schweren Herzens nach Gallien zurückkehren mussten. Kurz darauf später erreicht die Gruppe das vor knapp zehn Jahren gegründete Weingut Rizman der Familie Štimac in Slivno (Region Raba-Komarna). Auf einem steinigen Bergrücken, von wo man das Meer und einige kleine Inseln überblickt, wurden ab 2006 die ersten Olivenhaine gepflanzt. Zwei Jahre später folgten die Rebanlagen. Heute stehen 140.500 Rebstöcke und 2.500 Olivenbäume auf dem Landgut. Rizman setzt auf Qualität, ein Großteil der Weinberge ist mit Plavac Mali und Pošip bestockt. Mit der Traubensorte



Das Weinbaugebiet bei Smokvica im Licht der untergehenden Sonne

Kaštelanski Crljenak betreibt das Unternehmen die Pflege einer fast ausgestorbenen Rebe der Region. Seit April 2013 trägt die neue Weinbau-Region den Namen Vinogorje Komarna. Neben Rizman haben sich weitere sechs Winzer hier angesiedelt. Mittlerweile umfasst „Komarna“ 82 Hektar Weingärten. Angebaut werden fast nur autochthone Rebsorten.

Beim Mittagessen im neuen Keller von Rizman, zu dem als Vorspeise Pršut, ein dalmatinischer, roher Schinken und ein regionaler Ableger des bekannten Brudet-Eintopfs, diesmal auf Basis von Fisch und Meeresfrüchten, gereicht werden, gibt es die neuen Weine der Vereinigung „K7“. 2650 Sonnenstunden im Jahr sorgen für Körper und Rückgrat, der steinige Boden bringt vielschichtige Aromen in die Früchte des Rebstocks, was sich nachher im Wein widerspiegelt.



Am Abend erreichte das Team Šibenik, eine Hafenstadt in Mittel-Dalmatien und zugleich ein beliebtes Touristenziel der Kroaten selbst. Im historischen Kern der Altstadt fand kurz danach im Restaurant Pelegrini ein gastronomisches Abendessen mit gleichzeitiger Weinverkostung statt, wo man sich erneut von der Originalität der hochwertigen Weine Dalmatiens überzeugen konnte. Auch die Küche von Chefkoch Rudolf Stefan hatte internationales Format.

Zur feinen Broccoli-Suppe und zum cremigen Risotto mit Spinat und Meerkohl passte ein fruchtiger Maraština 2012 von Birin. Der oxidativ ausgebaute Weiße mit den Aromen von gelbem Kernobst schmeckte ebenfalls zu den dicken, frittierten Oliven mit geröstetem Brot. Die Hauptspeise, langsam geschmorte Rinderbäckchen mit konfitierten Tomaten und Kräutersauce, verlangte nach einem kräftigeren Wein. Sowohl der nach eingelegten Kirschen duftende Lasina 2011 von Marinko Sladić als auch der an schwarze Waldbeeren und Chinatinte erinnernde Babić Gracin 2009 von Suha Punta konnten in der Hinsicht mithalten und waren perfekte Begleiter zu dem geschmacklich intensiven Fleischgericht.

>>> Zusätzliche Informationen auf www.visitkorcula.net, auf www.visitpeljesac.hr, auf www.sibenik-tourism.hr, auf www.pelegrini.hr und auf www.dalmatia.hr
Allgemeine Informationen über Kroatien findet man auf www.croatia.hr



Neue Weine aus Katalonien bei Vicente & Fils (alle Fotos von Romain Batya)



Jesus Vicente

Die nordostspanische Provinz Katalonien gilt mit ihrer populären Hauptstadt Barcelona als sehr eigenständig. Das trifft auch für den Weinbau und die gastronomischen Produkte der Region zu. Jesus Vicente, der dynamische Junior-Chef der Weinhandlung Vicente & Fils aus Garnich, ist ein Protagonist, wenn es darum geht, Neues aus iberischen Ländern aufzustoßern und in Luxemburg bekannt zu machen. Das bezieht sich nicht nur auf Neues in Sachen „Wein“, sondern auch auf Premium-Feinkost, die Vicente für seine Kunden bereithält. Hier soll es indes um einige neue Weine aus seiner Kollektion gehen.

Verkostungsnotizen

2012er Mas Picoso, de Flor en Flor. Die rubinrote Cuvée aus Merlot, Syrah und etwas Tempranillo ist ein Einsteigerwein für Spanien-Novizen. *Im fruchtigen Bukett Anklänge an Kakao und Sauerkirschen, Veilchen, Flieder und Gewürzkuchen, am Gaumen frisch-fruchtig mit Noten von roten und schwarzen Waldbeeren und einer filigranen Struktur mit weichen Tanninen im mittellangen Abgang. Der Wein passt zu Pasta, Pizza und Aufläufen auf der Basis von Gemüse und Käse. + (8 €)*

2011er Peraj' Ha'abib, Flor de Primavera. Neben dem obigen Bio-Wein hat die Kellerei Celler de Capçanes im gleichnamigen Ort in den Bergen Kataloniens auch einen koscheren Wein (Cuvée aus Garnacha, Samsó und Cabernet Sauvignon) im Angebot, der keineswegs von der jüdischen Gemeinschaft allein getrunken wird und auf den der Kellermeister Jürgen Wagner stolz ist. *Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an rote Johannisbeeren, Kirschen und Paprika im Bukett, am Gaumen gut strukturiert mit Noten von Zartbitterschokolade und pfeffrigen Nuancen, erinnert an eingelegte Pflaumen und zeigt eine markante Gerbstoffprägung im Abgang. ++ (21,80 €)*

Die Vinalu-Weinbewertungstabelle siehe bei Easy Wines Seite 02

2012er Camins del Priorat von Alvaro Palacios. *Sauberes Fruchtbukett mit Nuancen von Himbeeren, Kirschen und Pflaumen, am Gaumen opulent mit Charakter und Persönlichkeit, feingliedrig und üppig zugleich mit Noten von Lakritze, nachhaltig und dezent mineralisch mit feinem Nachhall. Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis (12,50 €). Ein Sommerwein, den man am besten in geselliger Runde genießt. ++*

2010er Propiedad von Alvaro Palacios. *Im verhalten fruchtigen Bukett Anklänge an Kräutertees und eingelegte Pflaumen, am Gaumen Noten von Kirschen und Fruchtschokolade, filigran und rassig strukturiert, feine Gerbstoffprägung, nachhaltig. + (19 €)*



2009er Macan von Benjamin Rothschild und Vega Sicilia. Der Wein aus der Region Rioja Baja im Norden Spaniens zwischen Navarra und dem Baskenland, der „als zuverlässige Größe für Privatkunden“ verstanden werden sollte, ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit von Vega Sicilia und der Kellerei Benjamin de Rothschild. *Konzentriertes Fruchtbukett mit reichen Anklängen an Kirschen, Pflaumen und Marzipan mit rauchigen Akzenten, am Gaumen Noten von roten Johannisbeeren und Kirschen, exzellent strukturiert, elegant mit rassicem Körper und charaktervollem Nachhall, erstklassig! ++ (40 €)*

2010er La Montesa 2010 Rioja DOC Remondo von Palacios. *Ausgeprägtes Fruchtbukett mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren, am Gaumen Kräuter und Mineralik, in der Struktur etwas schlichter, nichtsdestoweniger prima zu trinken, ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. + (10 €)*

>>>> Weinhandlung Vicente & Fils in L-8353 Garnich. Weitere Infos unter Tel. 00352-26 43 0650, auf www.vinosvicente.lu und über info@vinosvicente.lu

wm/lt/rb

Genussreich und herzlich, fair und ehrlich

Zu Gast bei Schanz in Piesport an der Mosel

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



Piesport ist mit 413 Hektar Rebfläche die größte Weinbaugemeinde an der Mosel.

Rund ein Viertel der Gesamtrebfläche Piesports besteht aus reinen Steillagen, wo auf den Schieferböden vor allem Riesling angebaut wird, der sich durch seine typische Rieslingfrucht und ausgeprägte mineralische Noten auszeichnet. In den bekannten Piesporter Lagen wie Goldtröpfchen, Falkenberg, Günterslay und Treppchen sind auch die Rebärten des Hoteliers und Winzermeisters Erich Schanz angesiedelt.



Weinprobe bei Erich Schanz in Piesport

Aufmerksam auf das Weinhaus Schanz in Piesport wurden die **Vinalu**-Redakteure im November des vergangenen Jahres, als sie im Restaurant von Thomas Schanz, dem dynamischen Jung-Gastronomen und Sohn des Hauses, einkehrten. Und da der Vater und Hotelier Erich Schanz eine breite Palette von etwa 40 Weinen vom eigenen Weingut für die Kundschaft bereit hält, stand denn auch kürzlich folgerichtig eine Weinprobe an.

13 Weine wurden verkostet, darunter Rotweine der Rebsorten Dornfelder und Spätburgunder (Pinot Noir). Im Gegensatz zu seinen Rieslingen, die in der Bandbreite von trocken und halbtrocken bzw. feinherb bis edelsüß vorrätig sind, setzt der Winzer bei sortenreinen Rotweinen weitestgehend auf die trockene Ausbauvariante.

Piesport ist weltweit bekannt wegen der Lage Goldtröpfchen, und aus dieser Hanglage gefiel besonders die 2011er Riesling Spätlese halbtrocken, ein eleganter Wein mit vielschichtigen Aromen und feiner Säure. Treppchen, Falkenberg und auch die Günterslay sind die etwas weniger bekannten, nichtsdestoweniger ebenfalls sehr guten Lagen der Gemarkung. Wer zum Beispiel Noten von eingelegten Kumquats und Limetten bevorzugt, sollte da mal die Riesling Falkenberg 2011 Spätlese feinherb probieren. Solch ein Wein kann problemlos zehn Jahre lagern.

Überaus fruchtig zeigte sich der 2012er Rosé trocken. Die Cuvée aus 90 % Spätburgunder und 10 % Dornfelder erinnert an Kirsche mit einem dezenten Ton von Unterholz.



Der Winzermeister Erich Schanz während der Verkostung

Nachstehend die Verkostungsnotizen im Detail

Rieslingsekt Extra trocken

Lebhaftes Mousseux, feinperlig, im Bukett Anklänge an Grapefruit und Aprikosen, rauchige Nuancen mit einem Hauch dienender Restsüße am Gaumen, süffig mit Noten von Aprikosen, Ananas und Bonbon anglais im Abgang. +

2012er Piesporter Falkenberg Riesling Spätlese trocken

Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Zitrus und Marzipan, am Gaumen deutliche Noten von Agrumen und Limetten, verhalten mineralisch, nachhaltig mit einer Zartbitternote 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



Das Logo auf Schiefer

2010er Piesporter Treppchen Riesling QbA halbtrocken

Typisches Bukett eines Moselrieslings mit Anklängen an Weinbergspfirsich und Agrumen, am Gaumen Noten von Mandelkuchen und Mineralik, in der Struktur etwas schlichter, insgesamt aber sauber ausgearbeitet, süffig. +

2011er Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese halbtrocken

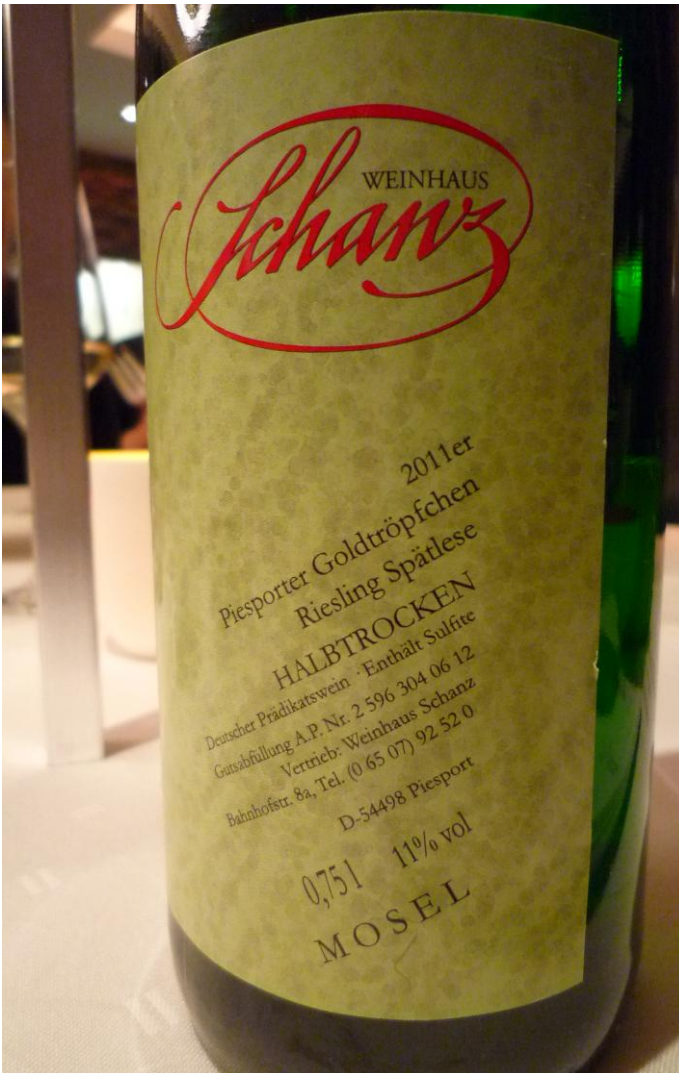
Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an Pfirsich, Aprikosen und Agrumen, am Gaumen filigran strukturiert mit ausgeprägter Fruchtsäure und einer merklichen Restsüße, ein munterer Geselle der leicht konventionellen Spielart mit Noten von grüner Paprika, nachhaltig und überaus süffig. +(+)

2012er Piesporter Treppchen Riesling QbA halbtrocken

Deutliche Hefenoten im Bukett mit Anklängen an Mandeln und Zitrus, erscheint noch etwas „grün“, am Gaumen mit rustikalen Noten. Ein schlichterer „Vertreter“ von der Mosel. ○+

2011er Piesporter Falkenberg Riesling Spätlese feinherb

Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Limetten und Bonbon anglais, am Gaumen filigran strukturiert, elegant, feinnervig, fruchtig mit sehr gut eingebundener Säure, ausgesprochen süffig und nachhaltig. Ein ausgezeichnete „Moselaner“. +(+)



2012er Weißburgunder feinherb (ohne Lagenangabe)

Dichtes Bukett mit ausgeprägten Anklängen an Kernobst, dazu Sekundäraromen, am Gaumen fruchtig mit Noten von Birnen und weißen Johannisbeeren. Ein guter Essensbegleiter. +

2012er Rosé trocken (Cuvee aus 90 % Spätburgunder und 10 % Dornfelder, ohne Lagenangabe)

Komplexes Fruchtbukett mit Anklängen an Weichselkirschen und rote Johannisbeeren, am Gaumen Noten von schwarzen Johannisbeeren (Cassis) und Mandeln, nachhaltig, fruchtig. +

2010er Blauer Spätburgunder QbA trocken (ohne Lagenangabe)

Ausgeprägtes Sortenbukett mit Anklängen an Mandeln, Steinpilze und rote Waldbeeren, verhaltene Mineralik, filigrane Struktur mit Noten von eingelegten Pflaumen. +(+)

2012er Dornfelder QbA trocken (ohne Lagenangabe)

Dichtes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und rote Waldbeeren, am Gaumen Noten von Pflaumen und Kirschen, fein strukturiert, nachhaltig und komplex, lang im Nachhall, harmonisch und gut.. +

2011er Spätburgunder QbA trocken (ohne Lagenangabe)

Im Bukett ausgeprägt animalisch mit Anklängen an Tonkabohnen und Mandeln, am Gaumen exzellent strukturiert mit feinsten Nuancen von Mandelkuchen, nachhaltig. Ein typischer, sehr guter Spätburgunder. +(+)

2011er Dornfelder QbA trocken (ohne Lagenangabe)

Sauber ausgearbeitetes Fruchtbukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, am Gaumen merklich von Restsüße geprägt mit Noten von eingelegten Kirschen und Pflaumen, dichte Struktur mit Nuancen von Tabak und Schokolade.. +

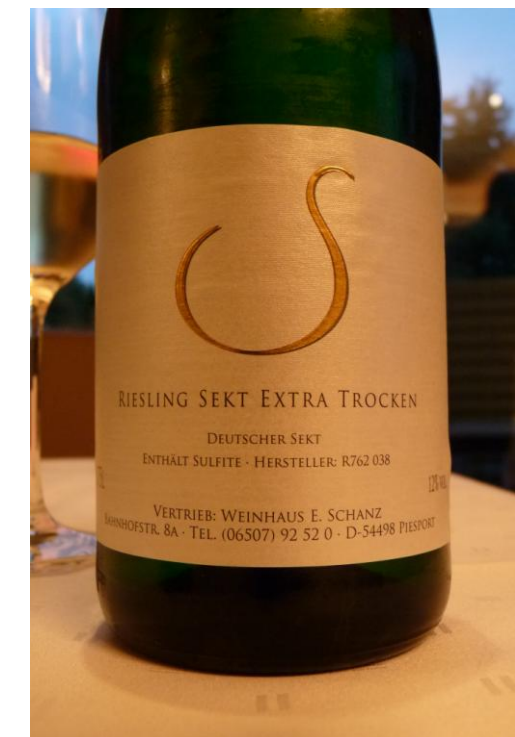
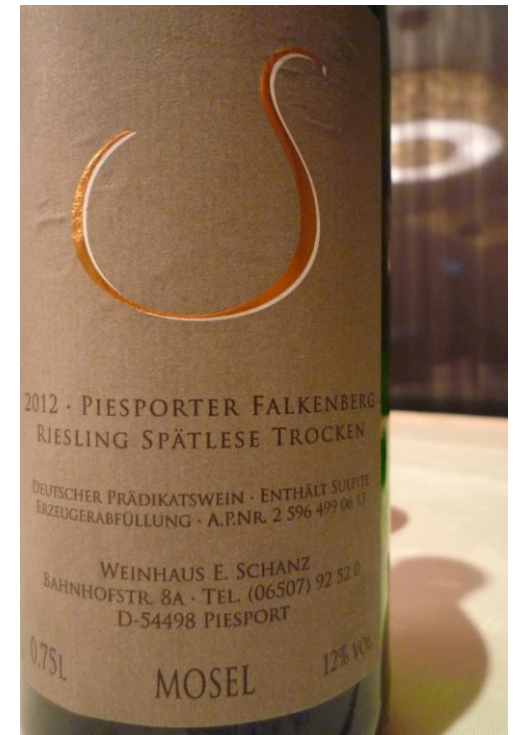
2012er Blauer Spätburgunder QbA trocken (ohne Lagenangabe)

Animalisches Bukett, das an Bordeaux-Weine denken lässt, am Gaumen filigran strukturiert mit Noten von Mandeln und Brombeeren, gut und markant.. +

Alle probierten Weine waren sauber ausgearbeitet und zugleich ein Beleg für das sorgfältige Schaffen in den Steillagen an der Mosel. Bemerkenswert ist auch das gute Preis-Leistungs-Verhältnis, das man in dieser Anhäufung selten antrifft.

Warum also nicht einmal nach Piesport fahren, jetzt im zeitigen Frühling, wo das breite Tal seine Reize so richtig zu entfalten beginnt.

>>> Weinhaus und Hotel Schanz, Bahnhofstraße 8a, D- 54498 Piesport. Weitere Infos unter www.weinhausschanz.de





Die Anlage bei Nacht (Bildquelle: Schanz)

Das familiengeführte Hotel Schanz ist im Weindorf Piesport gelegen. Der Ort zählt zum Bereich Bernkastel und verfügt über zehn gute Einzellagen: Domherr, Falkenberg, Gärtchen, Goldtröpfchen, Grafenberg, Günterslay, Hofberger, Kreuzwingert, Schubertslay und Treppchen. Das Hotel bietet zwölf gemütlich eingerichtete Zimmer mit allem zeitgemäßen Komfort.



...und täglich grüßt die Weinprobe. Sie ist bei Schanz nach Anmeldung immer möglich.



Die Anlage bei Tag



Zimmer mit Balkon



Gefrühstückt wird hier – reichlich und gut...

Die Küchenphilosophie des Thomas Schanz

„Meine Küche basiert auf der Verwendung bester Produkte und soll als modern französisch mit teils regionalem Kolorit, teils internationaler Ausprägung verstanden werden. Wir haben zwar Klassiker auf unserer Karte, doch die Faszination meines Berufs ist nun eben mal die Suche und die Neuentdeckung. Ich möchte, dass es für meinen Gast etwas Besonderes ist, sich bei uns im Restaurant entspannt und fern vom alltäglichen Trubel niederzulassen und einfach nur zu genießen – mit Essen aus meiner Küche und Weinen zum Beispiel aus dem Keller meines Vaters.“

Wie wäre es mit folgenden Vorschlägen:

- Gänseleber mit langem Pfeffer, Sesamcreme und Feige
- Jakobsmuscheln aus der Normandie mit Blumenkohl, Maracuja und Vanilleöl
- Wilder Steinbutt und Calamaretti mit Brunnenkresse, Kartoffelmousseline und „Tinten-Aromen“
- Sauté vom Hummer mit konfitierter Wassermelone und Blüten-Nage
- Taubenbrüstchen mit gegrillten Lauchzwiebeln und Maispüree, Kartoffelcrisp und Zitronen- Myrte-Jus
- Walisisches Lamm mit Bohnenkernen, Peperoni- Polenta und Kartoffelsträußchen
- Cranberry-Küchlein mit Sanddornmurmeln und Honig“



... hier ist der Abendtisch gedeckt, und der hochtalentierte junge Chefkoch Thomas Schanz sorgt für kulinarische Höhepunkte ...



Gaby und Erich Schanz mit Sohn Thomas

Weitere Infos über www.schanz-restaurant.de und www.weinhausschanz.de und unter info@schanz-restaurant.de



...und nach einem wunderbaren Tag legt man sich hier entspannt zur gepflegten Ruhe nieder.

Öffnungszeiten des Restaurants:

Mittwoch von 18.30 bis 21 Uhr, Donnerstag bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18.30 bis 21 Uhr, montags und dienstags geschlossen

Das Hotel und das Restaurant bleiben 2014 vom 21. Juli bis einschließlich 5. August 2014 geschlossen. Aber auch während der Betriebsferien werden alle Anfragen beantwortet und Reservierungen gerne bestätigt.

>>> Schanz Restaurant, Hotel & Weinhaus,
Bahnhofstraße 8a in D-54498 Piesport.
Tel. (0049)(0)6507-9252-0,
Fax (0049)(0)6507-9252-52.

Vinalu-Spezialreportagen

Vini d'Abruzzo, nati per piacere

Eine Weinreise in die Abruzzen

Von Romain Batya (mit allen Fotos)



Don Emidio Pepe hieß die Gäste willkommen. Der Pate ist in ganz Italien als weinbegeisterte Persönlichkeit bekannt.

Unter dem Motto „Vini d'Abruzzo, nati per piacere“, was übersetzt so viel heißt wie „Weine aus den Abruzzern, geboren, um zu gefallen“, startete das zuständige Konsortium eine Werbekampagne, die ab November 2013 mit dazu beitragen soll, den Wein aus der Region bekannter zu machen. Vier Tage lang hatten wir die Gelegenheit, uns einen Eindruck von den vielfältigen Weinen zu machen, die in einer fruchtbaren Hügellandschaft zwischen dem Gebirge des Apennin und der Adria, nur knappe zwei Stunden östlich von Rom, erzeugt werden. Um die Abruzzern geographisch einzuordnen, sei gesagt, dass das Gebiet im Norden von den Marken, im Westen von Latium und im Süden von der Region Molise umgeben ist und im Osten an die Adria grenzt.

Ausgangspunkt unserer Erkundungsfahrten war das Badestädtchen Francavilla al Mare, wo wir uns nach stundenlangen Exkursionen zu Winzern in fast allen Anbaugebieten der Abruzzern im *Villa Maria Resort*, dem einzigen Vier-Sterne-Hotel vor Ort, erholen durften.

Vorab sei angeführt, dass sich laut offizieller Statistik keine andere Region Italiens in den letzten Jahren in puncto Wein so stark weiterentwickelt hat wie die Abruzzern. Dementsprechend hoch waren unsere Erwartungen.



Trebbiano d'Abruzzo von Emidio Pepe

Erste Eindrücke von den modernen Weinen aus den Abruzzern gewannen wir am Vorabend der Tour, als wir uns zum Abendessen im Ristorante „L'Angelino sul Mare“ in Francavilla einfanden. Die Familie Centofanti betreibt das beliebte Lokal bereits in der zweiten Generation. Lanfranco Centofanti und Maria Teresa Lucangeli haben den Gourmettempel in den 1980er Jahren gegründet. Mittlerweile haben ihre Kinder Valentina und Valerio das Restaurant übernommen. Koch Valerio ist Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe, seine Schwester Valentina leitet den Service mit Können und Humor.

Tags darauf fahren wir nach Torano Nuovo. Die Cantina Strappelli ist die erste Etappe unserer Weintour. Guido und Maria Teresa Strappelli haben ihr zehn Hektar umfassendes Weingut seit 1990 auf Bio umgestellt. Von Format sind die Rotweine, sie werden nur ausgebaut, wenn die Weintrauben hochwertig sind, was nicht jedes Jahr der Fall ist.

Uns schmeckte dennoch der weiße „Soprano“ 2012, ein Pecorino IGT. Dass der dunkelrote Celibe 2007, eine Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G., Colline Teramane Riserva, der beste Wein des Hauses ist, daran besteht kein Zweifel. Fruchtig, vielschichtig und mit salzigen Nuancen passen beide perfekt zu Pasta, gegrilltem Fleisch oder Meeresfisch.



„Unsere Spezialitäten sind Taglioni all'abruzzese, eine spezielle Art quadratischer Spaghetti, Panzanella di baccalà, mit Paniermehl, Tomaten und Zwiebeln gerösteter Stockfisch, das Tartare di manzo mit schwarzem Reis und Balsamico tradizionale sowie Agnello panato. Das sind Lammkoteletts mit Turchese-Kartoffelstampf und karamellisierten Pisello-Bohnen“, sagt Valentina

Im selben Dorf besuchen wir die Cantina Emidio Pepe, Anfang der Sechziger Jahre vom Winzer gleichen Namens gegründet. Das 15 Hektar große Weingut wird von Emidio, seiner Tochter Sofia und der Enkeltochter Chiara geleitet. Die Weine werden spontan vergoren, der Ausbau erfolgt generell in Betontanks. Bei Pepe wird Wein wie früher gemacht. Der vergorene Traubensaft hat viel Energie, viel Säure, ist vielschichtig und kostet auch viel. Eine normale Sache für Weine, die schmecken als wären sie geradewegs der Zeitmaschine, Stopp so um 1910, entsprungen. So sieht es Chiara de Julis, und so sehen es die Anhänger von Emidio Pepe.

Das Castello Ducale di Crecchio bei Chieti, wo eine **Schaumweinverkostung in geschichtsträchtigem Ambiente stattfand**





Das Team vom Weingut Guido Strappelli

Zum Trockenschinken der Salumeria del Parco aus Montorio Al Vomano schmeckte mir der 2011er „Cantico“, ein Falanghina Terre di Chieti IGT vom Weingut Cantine Mucci aus Torino di Sangro, den es neben einer Auswahl hauseigener Weine auch zur Vesper bei Emidio gab, eigentlich besser. Marramiero ist ein Weingut, dass vor zwanzig Jahren als das Steckenpferd eines Großindustriellen begann. „Mittlerweile gehören vier Weinkeller zum Imperium“, sagt der dynamische Enrico Marramiero, der den Betrieb überwacht.



Das Team von L'Angelino sul Mare



Schlemmen mit Langostinos im Restaurant La Paranza in Pescara



Pergola-Weingärten bei Cantina Tollo

Im Eiltempo wurde eine Betriebsvisite durchgeführt, beim Verkosten seiner Weine ging der Besitzer kaum auf die Meinung der *stranieri* ein. Anders ging es beim Abendessen im Castello Chiola in Loreto Aprunito zu. Nach dem Besuch des kleinen, aber sehenswerten Keramikmuseums hatten wir das Vergnügen, die Weine von Francesco Valentini zu probieren, dessen Vater Edoardo zeitlebens bereits als Weingenie galt.



Weinprobe im Weingut Cantina Strappelli (Teramo)



Weingärten und Olivenhaine bei Teramo



Alter Trebbiano d'Abruzzo von der Cantina Valentini. Das Weingut ist ein Spezialist für Weine mit Alterungspotenzial.



Giulia Di Sipio stellte ihre Weine vor. Di Sipio ist ein modernes Weingut mit internationaler Kundschaft



Schaumwein von Di Sipio in Chieti. Di Sipio macht auch sehr gute Schaumweine.

Bereits von der Architektur her ein Weingut der Superlative ist die Azienda Agricola von Nicola Di Sipio in Chieti, die wir am nächsten Morgen besuchen. Auf dem 70 Hektar großen Gut stehen 2000 Olivenbäume, wichtigster Betriebszweig ist jedoch eindeutig der Wein.

Freundlich werden wir von Giulia, der Nichte des Besitzers Nicola Di Sipio, empfangen. Sie kennt ihre Weine und beantwortet auch knifflige Fragen betreffend die Zusammensetzung und den Ausbau der Cuvées.

Di Sipio ist Vorreiter bei den Traubensorten, die eher selten in den Abruzzen zu finden sind. Sieben Kilometer Luftlinie von der Adria und fünfzehn Kilometer vom Gebirge des Gran Sasso entfernt, werden neben den klassischen Rebsorten Montepulciano und Trebbiano d'Abruzzo, Falanghina und Pecorino auch Chardonnay und sogar Pinot Noir und Riesling angebaut.

Letzterer, ein IGP Terre di Chieti Riesling Jahrgang 2012, gefiel durch elegante Noten von Aprikosen und gelbem Pfirsich. Am Gaumen präsentierte er sich fruchtig (auch mit Aromen von Aprikosen) und frisch und fein mineralisch im klaren und langen Nachhall. Die Nase des IGP Terre di Chieti ist wie gewohnt rieslingtypisch, der Geschmack ist beachtlich für einen Riesling aus einem wärmeren Anbaugebiet, und auch die Schaumweine des Hauses, sauber und ausgewogen, sprechen eine klare Sprache. Nach der Weinprobe gab es Austern aus Lecce, Gamberi rossi aus der Adria, Scampi aus Pescara und weitere seltene Köstlichkeiten, die das Meer hervorbringt.

840 Mitglieder und eine Fläche von 3200 Hektar umfasst die Genossenschaft Cantina Tollo im Gebiet Chieti. Die durchschnittlich geerntete Menge an Trauben liegt bei rund 3 Millionen Kilo. 35 % der Produktion umfasst hochwertigere Flaschenweine, 65 % werden als Bulk Wine verkauft. 1960 gegründet, beinhaltet Cantina Tollo heute 237 Hektar Bio-Rebfläche. Zudem sind Parzellen mit einer Gesamtgröße von 200 Hektar ausgesucht worden, um die besten Weine der Genossenschaft herstellen zu können. Eine weitere Winzervereinigung ist die Cantina Citra, auch unter dem Namen Citra Vini Consorzium bekannt, die aus der Zusammenlegung von neun Genossenschaften hervorging und über eine Rebfläche von 6000 Hektar verfügt.



Bei Strappelli wird hauseigene Fagottina Timballo zum Wein gereicht



Besser als San Daniele, Prosciutto di Teramo

Neben dem erstaunlichen Spumante Brut Peco „RINO“, der nur aus der Traubensorte Pecorino gewonnen wird und in der Nase an frisches Brot erinnert und am Gaumen lebendig und aromatisch und mit vegetabilen Nuancen von Ingwer daherkommt, war es der Montepulciano d'Abruzzo Riserva „Caroso“ DOP Jahrgang 2009, der uns gefiel. Der würzig-mineralische Rotwein mit den ausgeglichenen Tanninen und der schönen Frucht passt gut zu Pilzgerichten und geröstetem Flugwild wie Fasan und Wildente.

Zaccagnini, unser letztes Weingut, liegt in Bolognano. Das ist mittlerweile fast ein Vorort von Pescara. Die Palette umfasst 20 Weine, etliche davon hat die Weingroßhandlung Rossi in Düdelingen in Luxemburg vorrätig. Kunst und Wein sind das Markenzeichen von Zaccagnini. Bereits in den 1970ern war Joseph Beuys zu Besuch und hat mit der Aktion „Defense of Nature“ deutlich zur Philosophie des Hauses beigetragen. Hier herrscht Demokratie der praktischen Art, wer *value for money* will, kommt nach Bolognano. Absoluter Spitzenreiter war für uns der Montepulciano d'Abruzzo „Chronicon“ Jahrgang 2011. Der Name des Weins geht auf das bekannte Chronicon Casauriense zurück, eine Chartularchronik, die Ende des 12. Jahrhunderts im Kloster San Clemente a Casauria bei Pescara verfasst wurde.



Der Fasskeller von Cantina Marramiero



Grandiose Sicht von der Terrasse bei Zaccagnini.



Chronicon Montepulciano d'Abruzzo. Chronicon ist der beste Wein von Zaccagnini.

Der sehr mineralische Wein mit der ausgeprägten Frucht und der elegant-ausgewogenen Struktur ist ein Montepulciano d'Abruzzo, wie er heute sein soll.



Pescara an der Adria, wo der Autor einquartiert war

>>> Weitere Informationen unter
www.langolinosulmare.it,
www.cantinastrappelli.it, www.nicoladisipio.it,
www.citra.it, www.emidiopepe.com,
www.marramiero.it, www.cantinatollo.it,
www.collemoro.it, www.cantinaterzini.it,
www.cantinazaccagnini.it und auf
www.abruzzoturismo.it



Der Fasskeller von Cantina Citra

					M		A	N
G		M			I		Z	
	V				G			
						L	I	
		N				U		
	I	V						A
			U				G	
	U		Z			N		I
M	G		V					

Die Buchstaben **A, I, G, L, M, N, U, V, Z** sind so in die Kästchen einzutragen, dass jeder Buchstabe **einmal** in jedem 9er-Block, in jeder Zeile und in jeder Spalte vertreten ist.

Das Lösungswort steht in der farblich unterlegten Zeile und bezeichnet einen kurzgefassten Hinweis auf eine Informationsquelle. Schicken Sie Ihren Lösungsvorschlag bitte per E-Mail an info@vinalu.lu oder moselt@t-online.de

Unter den Einsendern mit der richtigen Lösung wird eine wertvolle Flasche aus dem Raritätenkeller von Romain Batya ausgelost. Es handelt sich heute um einen 2010er Château Tamagne Reserve, eine Top-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc von Kuban-Vino, einem sehr großen russischen Weinkeller in der Region Krasnodar am Schwarzen Meer. Der Wein ist nicht im Handel erhältlich und wurde eigens für Vinalu aus Russland eingeflogen.

Die Lösung finden Sie in der nächsten Ausgabe des MAGAZINS VINALU. © Wilfried Moselt



Der Weinjahrgang 2013 in Österreich

Ein kühler Winter mit hohen Schneemengen und ausreichenden Regenfällen sorgte zu Beginn des Weinjahres für eine gute Feuchtigkeitsversorgung der Böden, die sich später als segensreich erwies.



Bildquelle: ÖWM

Die niedrigen Temperaturen im März und April führten zu einem deutlich verzögerten Austrieb und einer späteren Blüte als in den beiden vorangegangenen Jahren. Der Juli und vor allem der August brachten dann eine lange Phase extrem heißer Tage.

Mit einer Erntemenge von knapp 2,4 Millionen Hektolitern liegt das Weinjahr 2013 nur leicht unter dem fünfjährigen Durchschnitt, obwohl es bei der Hauptrebsorte Grüner Veltliner während der Blütezeit aufgrund ungünstiger Witterungsbedingungen zu Verrieselungsschäden kam. Trotz aller Wetterkapriolen wurden mit entsprechender Weingartenarbeit und sorgfältiger Wahl des Lesezeitpunktes insbesondere im Weißweinbereich in allen Weinbaugebieten hohe Qualitäten erzielt. Auch die österreichischen Rotweine haben die ursprünglich eher skeptischen Erwartungen übertroffen und mehr als zufriedenstellende Ergebnisse erbracht.

Die angesprochenen Verrieselungsschäden führten beim Grünen Veltliner zur Ausbildung kleiner kernloser Beeren, sogenannter Jungferdbeeren mit einem Plus an Süße. Das Resultat sind dichte und fruchttiefe Veltliner mit großer Aromenvielfalt und gut abgestimmter Säurestruktur. Dabei fällt auf, dass sich auch die leichteren Varianten der österreichischen Leitsorte schon sehr pointiert und elegant präsentieren. Das Feld der hochgradigen Pre-miumweine ist mit zahlreichen „grünen Riesen“ bestückt, deren Lagerfähigkeit aufgrund der Harmonie der Inhaltsstoffe als hoch einzuschätzen ist. Bei den Rieslingen war die Lesezeit eine gewisse Nervenprobe für die Winzer, da das Lesegut zum einen erst relativ spät die erforderliche Zuckerreife erlangte und zum anderen ab Ende Oktober das Abfallen von Beeren zum ertragsmindernden Problem wurde. Nach der Vinifizierung präsentieren sich die 2013er Rieslinge sehr fordernd und mit überbordender Steinobstfrucht. Die hohen Säurewerte machten in manchen Gebieten Säurekorrekturen notwendig, sorgen zugleich aber für die oben erwähnte gute Lagerfähigkeit.

Bei den Rotweinen sind Qualitäten von mittlerer bis guter Dichte und eher weichem Taninnern zu erwarten, die jedoch eine gewisse Rasse mit feingezeichneter Struktur aufweisen. Das trifft sowohl auf die österreichischen Paradesorten Blaufränkisch und Zweigelt zu als auch auf den kapriziösen Pinot Noir und den St. Laurent. Von den Bordeaux-Rebsorten sollte es der Merlot aufgrund der höheren Reife eine Spur leichter haben als der Cabernet. „Der 2013er repräsentiert nahezu perfekt das österreichische Ideal von Frische, Rasse und animierendem Trinkfluss“, so Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing ÖWM. „Knackige Säure und eine kernige Struktur prägen die Weine im klassisch-mittelgewichtigen Bereich. Bei den Reserven wurden Winzer, die einen späten Lesetermin riskierten, mit großen Weinen von hervorragender Dichte und Ausdruckskraft belohnt, die es nur bei besonders dramatischen Witterungsverläufen wie 2013 gibt.“

Une Source de Détente – Eine Quelle der Entspannung

Les Forges du Pont d'Oye

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)



Amuse-Bouche: Scampi und Hähnchenfilet



Forellenfilet mit Mandeln



Das Restaurant „La Bleue Maison“ und rechts hinten das Hotel „Les Ardillières du Pont d'Oye“

Unter der Bezeichnung „Les Plats Canailles de la Bleue Maison“ hat sich das Gastronomen-Ehepaar Anne und Richard Thiry aus Habay-la-Neuve in der belgischen „Province du Luxembourg“, knapp 40 Autominuten von der Grenze nach Luxemburg entfernt, seit Jahren einen Namen gemacht. Besonders in der warmen Jahreszeit lohnt sich ein Ausflug zu den ehemaligen „Forges du Pont d'Oye“, wo Weiher, Wälder und Wasserläufe die Hintergrund-Kulisse kulinarischer Kurzweil bilden.



Der Speisesaal des Restaurants „La Bleue Maison“



Der zweite Speisesaal in der Veranda mit der Terrasse am Bachlauf im Hintergrund



Das Hotel Les Ardillières du Pont d'Oye



Schätze im Weinkeller

Wissenswertes zur Geschichte des Hauses Im November 1979 eröffneten die Brüder Jean-Luc und Richard Thiry die „Forges du Pont d'Oye“, einen Gourmettempel, der von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet und auch im Gault Millau mit Lob bedacht wurde. 1990 wurde das hauseigene Hotel eingeweiht, 1996 folgte mit der „Bleue Maison“ das zweite Restaurant in einem unabhängigen Trakt am Lauf des Oye-Bachs gegenüber dem Hauptgebäude. Während eines Jahrzehnts betrieb die Familie das Hotel und die beiden Restaurants. Aus privaten Gründen entschieden sich Richard Thiry und seine Frau Anne vor acht Jahren, nur noch das „einfachere“ Restaurant der Bleue Maison zu behalten. Als Hausherren betreiben sie weiterhin das Hotel „Les Ardillières du Pont d'Oye“.



Richard Thiry mit seinem Küchenteam

Erquickendes zur Küche und zum Koch Richard Thiry ist Koch aus Leidenschaft. Bevor er sich in Habay niederließ, arbeitete er in Luxemburg, unter anderem im ehemaligen Sterne-Restaurant „La Table des Guilloux“ in Schouweiler. Der Gastronom hat eine Vorliebe für Meeresfrüchte, die er in vielen Variationen auf die Teller zaubern kann. Dieses Jahr stehen im Juni und im August erneut schmackhafte Menüs und feine Gerichte mit Hummer an. Im Herbst sind Pilze und Wild aus dem nahen Forêt d'Anlier regelmäßig auf der Karte der „Bleue Maison“ zu finden, bevor Foie Gras und Wildente den Weg in die Küche antreten. Krönender Jahresabschluss ist auch 2014 ab Anfang Dezember das Fest rund um den Fisch, um das Wild der Region und um die Meeresfrüchte.



Das Flüsschen Oye fließt unmittelbar am Restaurant vorbei.



Anne und Richard Thiry, die Besitzer des Anwesens

Rund um den Wein: oenogastronomische Themenabende Zusammen mit seinem Second Christopher Lamotte und dem dynamischen Küchenteam bat Richard Thiry kürzlich im Rahmen seiner *Soirées Vignerones* zu Tisch. Ehrengast war die Winzerin Marie-Pierre Lallez-Raquenot, Besitzerin des Château des Tourtes (Lagenbezeichnung Blaye – Côtes de Bordeaux). Zu einem viergängigen Menü beschrieb sie ihre Weine, zuerst den fruchtigen und an Himbeere erinnernden Rosé des Tourtes 2013, dann den in Eiche ausgebauten Sauvignon Blanc 2011, der am Gaumen viel exotische Frucht aufzuweisen hatte. Danach folgte die Cuvée Classique, ein Château des Tourtes 2010, eine rauchige und leicht jodbetonte Rotwein-Cuvée aus 72 % Merlot und 28 % Cabernet

„Bei den Winzerabenden steht der Wein im Vordergrund, und wir passen das Menü den einzelnen Cuvées an“, sagt Anne Thiry. Sie ist zuständig für die gesamte Organisation und die Logistik des Familienbetriebs.

Obwohl die Weinkarte vor allem auf die Hauptregionen Frankreichs setzt und Cuvées aus dem Bordelais, aus Burgund und dem Elsass Trumpf sind, findet der Gourmet beim Blättern durch die Karte auch Riesling vom Schlossgut Diel an der Nahe, Chianti Classico von der Fattoria San Pancrazio aus der Toskana, einen weiteren Riesling aus Frankland River, Westaustralien, und nicht zuletzt den kräftigen Cabernet Sauvignon von Viña Indómita aus dem Casablanca Valley in Chile.

Praktische Hinweise zur Anreise:

Das Restaurant „Bleue Maison“ ist ganzjährig geöffnet, montags und dienstags ist Ruhetag. Das Hotel ist sieben Tage die Woche geöffnet. Pont d'Oye gehört zu Habay-la-Neuve, einer belgischen Kleinstadt in der Nähe von Arlon (liegt jedoch außerhalb der Ortschaft). Über die Autobahn A4 Luxemburg –Brüssel ist Habay schnell zu erreichen. Das Hotel-Restaurant liegt an einem Seitenweg zur Route de Habay (N 87). Die Zufahrt ist bestens ausgeschildert.

LES FORGES DU PONT D'OYE

6-7, rue du pont d'Oye – B-6720 HABAY-LA-NEUVE

Tél. Hôtel : 0032 (0) 63 42 22 43

Tél. Restaurant : 0032 (0) 63 42 42 70

Fax : 0032 (0) 63 42 28 52

E-mail: info@lesforges.be

Website: www.lesforges.be

Der SsangYong Korando D2,0T Allrad

Von Romain Batya



Die bei uns als Nischenhersteller angesehene SsangYong Motor Company ist die älteste Automobilmarke Koreas. Anders als in den 29 Exportländern Europas, wo SsangYong seit 1996 fast 250 000 Fahrzeuge umgesetzt hat, gilt der auf Allradfahrzeuge spezialisierte Autobauer im eigenen Land als Premium-Marke. Das beliebteste Auto von SsangYong ist der Korando, dessen Neuauflage vor einigen Monaten ihre Markteinführung feierte. Die fünfte Generation des erstmals Anfang der 1970er Jahre angebotenen Korandos, der vom italienischen Designer-Büro Giorgetto Giugiaro optisch überarbeitet wurde, gefällt durch seinen kraftvollen Auftritt, den ansprechenden Innenraum und die neuen, leiseren und leistungsfähigeren Motoren.



Der Korando wird mit drei verschiedenen Vierzylindern angeboten, die in Europa entwickelt und für den europäischen Markt gebaut wurden. Neben dem 149 PS starken Benziner gibt es den Turbodiesel in den zwei Leistungsstufen 149 PS und 175 PS. Alle diese 2-Liter-Motoren entsprechen der Euro 5 Abgasnorm und gefallen durch ihren ruhigen Lauf. Serienmäßig gibt es den Koreaner nur mit Vorderradantrieb. Optional kann bei allen angebotenen Motoren für die Ausstattungsstufen Quarz und Sapphire die Allradvariante gewählt werden (die Angaben betreffen den belgisch-luxemburgischen Markt). Falls gewünscht, können der Benziner und der 175 PS starke Diesel anstelle der werksmäßig installierten Sechsgang-Schaltung mit einer modernen Sechsgang-Automatik ausgestattet werden. Bei unserem Testfahrzeug der höchsten Ausstattungsstufe Sapphire handelte es sich um den 2,0-Liter-Diesel mit 175 PS und einem maximalen Drehmoment von 360 Nm ab 2000 U/min.

Nach den ersten fünfzig Kilometern wird ersichtlich, dass SsangYong durch Verwendung von neuen Dämmstoffen die Motoren- und Abrollgeräusche deutlich verringert hat. Durch geänderte Motorenaufhängungen und weitere vibrationsmindernde Maßnahmen geht es während der Fahrt im Innenraum angenehm leise zu. Durch die erstmalige Verwendung einer selbsttragenden Karosserie in Monocoque-Bauweise gegenüber dem früher verwendeten Kastenrahmen wurde ein weiterer Schritt in Richtung Geräuschdämmung und Erhöhung der fahrtechnischen Sicherheit getan. Auch die Dämpfung und die Federung des modischen SUV sind verbessert worden und wurden für komfortables Vorankommen ausgelegt. Der Innenraum ist übersichtlich, das Cockpit wirkt aufgeräumt, und das mittig vor der Mittelkonsole angebrachte Zentralsdisplay ist gut ablesbar.



Beim Korando wird Komfort großgeschrieben, elektrisch beheizte und belüftete Sitze, eine Reifendruckverlust-Warnanzeige und ein Start-Stopp-System mit Keyless Entry gehören zur Sapphire-Serienausstattung. Ein wichtiges Detail sind auch die größeren Sitzflächen für den Fahrer und den Beifahrer, die nun den EU-Erwartungen gerecht werden und längere, ermüdungsfreie Fahrten erlauben.

Erwähnenswert ist ebenfalls der größer gewordene Kofferraum mit einem Volumen von nunmehr 486 Litern. Werden die Rückenlehnen der Rücksitzbank umgelegt, entsteht eine 1312 Liter umfassende Ladeluke mit flachem Boden. Die beim Transport sperriger Lasten oftmals hinderliche Gepäckabdeckungsrolle verschwindet beim Korando in einer dafür vorgesehenen Mulde unterhalb des Ladebodens.

Fazit: Neue Lösungen und praktische Details machen den Korando noch alltagstauglicher. Der Verkaufspreis ist gegenüber dem Vorgängermodell kaum gestiegen. In Luxemburg kostet das von uns gefahrene Auto 29.977,- € TTC (Stand April 2014)

Germans and Others Love New York Wines

Success at the Prowein in Düsseldorf

By Jim Trezise

Last week several of us crossed "the pond" to staff a "New York Wine" booth at the massive Prowein wine trade show in Düsseldorf -- with encouraging results. First, some perspective on our competition: There were 4,830 exhibitors from 48 countries, including massive exhibits of German, French, Spanish, Italian, Australian, South African and other countries' wines. There were also more than 48,000 trade visitors during the three days of the show, including importers, distributors, restaurateurs, re-tailers, wine educators, and others. While based in Germany, Prowein is truly an international show, with double the number of visitors this year vs. last from Hong Kong and Shanghai. Along with our neighbors from California, Oregon and Washington, we saw, spoke with and poured samples for a steady flow of people who mostly (1) "knew" New York only as a city, (2) were surprised

that it's also a large state with more than 350 wineries, and (3) were even more surprised at the quality of the wines. We were also honored to have U.S. Ambassador to Germany John Emerson (a native New Yorker) visit our booth with his entourage. Export is a long-term process: You've gotta be there for several years to be taken seriously, and it was clear this year that we now are. Christian Claessens, the importer of New York wines into Europe, received more than 30 requests for pricing and follow-up information which we are confident will translate into sales. Having "feet on the street" after a trade show is key to turning conversations into commerce, and we're delighted that "New York Wines S.a.r.l." can make that happen. Susan Spence, Vice President of the Foundation, does a great job managing the entire export program, which will next go to London in

May and Hong Kong in November. We are grateful to Philip Dunsmore of Brotherhood Winery, Bob Madill of Red Newt and Glenora, and Wendy Oakes Wilson of Leonard Oakes winery for staffing the busy booth with us. And we're also very grateful to USDA's Foreign Agricultural Service for making this possible under the Market Access Program. Some people wonder why we're spending time and money on export when there's still so much work to do at home (which we are also doing). It's simple: As our industry continues to expand rapidly, we need to find new markets so our wineries aren't cannibalizing each other's market share.

*Jim Trezise ist
Präsident der New York
Wine & Grape Foundation*

wm

Weinbranche setzt auf Weintourismus

Der Weintourismus ist für die deutschen Weinregionen von zunehmender wirtschaftlicher Bedeutung. Nach Recherchen des Deutschen Weininstituts (DWI) haben 13 Millionen Deutsche bzw. 23 % der Bevölkerung großes Interesse an einer Weinreise. Eine aktuelle bevölkerungsrepräsentative Studienreihe zum Tourismuspotenzial der deutschen Weinregionen, die das DWI beim Institut für Management und Tourismus (IMT) der FH Westküste in Auftrag gegeben hat, belegt, dass sich diese Zielgruppe noch erweitern lässt, wenn die Weinreisen mit weiteren erlebnis- und genussorientierten Aktivitäten in den Weinregionen verknüpft werden. Positive Vorzeichen für den Weintourismus ergeben sich auch vor dem Hintergrund der demographischen Entwicklung in Deutschland.



Denn das Interesse für Wein und die Affinität zum Weingenuss, so die Tourismusstudie, steigt mit dem Alter. Der Tourismus hat sich in vielen deutschen Weinregionen in den letzten zehn Jahren bereits positiv entwickelt. Er profitiert dabei vom allgemeinen Trend zum Urlaub im eigenen Land sowie von der Tendenz zu kürzeren, dafür aber häufigeren Reisen. Dabei suchen die Touristen neben dem Wein nach Attraktionen, die einen Mehrwert aufweisen. Von daher sind Begleitprogramme von großer Bedeutung. Derzeit werden vor Ort die jeweiligen Stärken und Besonderheiten deutscher herausgearbeitet und vermehrt zielgruppenspezifische Zusatzangebote geschaffen oder ausgebaut.

wm

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 und Sponsoring:

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 Wein- und

Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Gestaltung, Konzeption und Layout:

Wilfried Moselt

Autoren dieser Ausgabe:

Hans Albers (ha),

Romain Batya (rb),

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. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenzielungsabsicht 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.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.