

Blaue Agaven in Guadalajara, Mexiko



*Relais & Châteaux La Cheneaudière
Akte VIP*

*Peugeot 508 SW GT Line
Fahrbericht*

*Mexiko
VINALU Spezialreportagen*



*Frohe Ostergrüsse
von der VINALU -
Redaktion*

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II ‚Das rote Gold‘, Safran vom Doktorenhof
- 04 Akte VIP Relais & Châteaux La Cheneaudière
+ Peugeot 508 SW GT Line
- 12 Ticker III VINALU-Verkostung der Siegerweine 2020
aus Rheinhessen
- 14 Ticker IV Peugeot 208 GT Line Fahrbericht
- 16 Der Abstecher, Schanz in Piesport
+ Opel Grandland X Hybrid4
- 24 VINALU Spezialreportagen Mexiko, Teil 1
- 31 VINALU-Fine Food Tours: Verkostung von Marchesi
Gondi/Tenuta Bossi Weinen mit kulinarischen
Spezialitäten aus der Toskana von Bondani
- 36 Impressum



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg),
Harry Montagnola (hm), Egon Olsen (eo),
Liliane Turmes (lt), Helene Latour (ht)



Rebe & Wein



Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Happy Birthday, Riesling!

Die bedeutendste Rebsorte Deutschlands, der Riesling, feiert im Monat März dieses Jahres ihren 586. Geburtstag. Am 13. März, im Jahr 1435 wurde die Rebsorte zum ersten Mal in einem offiziellen Dokument erwähnt. Weltweit gab es Aktionen unter dem Hashtag #rieslingbirthday. Auch in diesem Jahr feierten die 14 Auslandsrepräsentanzen des Deutschen Weininstituts wieder den Riesling-Geburtstag - mit virtuellen Events und Aktivitäten in mindestens neun Sprachen.

In Deutschland wachsen auf fast einem Viertel der bestockten Rebfläche Riesling-Trauben. Wie keine andere Rebsorte bestimmt der Riesling das weltweite Image der dreizehn deutschen Anbauregionen. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings, hier stehen mit rund 23.800 Hektar an die 45 Prozent aller Rieslinge weltweit.

Die frühe Verbreitung des Rieslings, mit ersten Belegen aus dem 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und die Frostfestigkeit zeigen eine Verwandtschaft mit Wildreben aus *Vitis Vinifera*. Die längste Rieslingtradition haben die Winzer im Rheingau und an der Mosel. Von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Es gibt somit zahlreiche „erste“ Erwähnungen der Traube, doch die früheste dokumentierte Erwähnung des Rieslings ist eine Rechnung vom 13. März 1435 von Gutsverwalter Klaus Klein Fisch an seinen Herrn, Graf Johann IV. von Katzenelnbogen. Dabei ging es um den Kauf von Rieslingsetzlingen, die an der Burg, die der Graf zu jener Zeit in Rüsselsheim, östlich von Hochheim im Rheingau erbauen ließ, gepflanzt werden sollten.

LT



Safran vom Doktorenhof in der Pfalz

Balsam-Essig mit dem teuersten Gewürz der Welt

Von Romain Batya und Liliane Turmes

Fotos Doktorenhof & R. Batya

Safran, das Gewürz aus den Blütenstempeln der Krokusart *crocus sativus* linnaeus wird seit Jahrtausenden von Menschenhand angebaut. Bei den hoch entwickelten alten Zivilisationen galt Safran als heilige Pflanze, die den Göttern als Geschenk dargebracht wurde. Aktuell stammt Safran zum grössten Teil aus dem Iran, kleine Mengen werden aber immer noch in Europa angebaut. Seit dem 14. Jahrhundert wird das edle Gewürz in Deutschland kultiviert, nachgewiesene frühere Anbauggebiete waren Ilbesheim bei Landau und Venningen bei Edenkoben in der Pfalz. Die Safranernte findet im Herbst statt, mit der Hand werden die violetten Blüten abgezapft, danach werden die drei Blütenstempel aus der Blüte entfernt. Nur sie ergeben das seltene Gewürz und auch das nur nach einem weiteren Vorgang. Denn ihr volles Aroma entwickeln die Blütenstempel erst nachdem sie getrocknet wurden und während mindestens zwei Monaten in geschlossenen Gebinden optimal gelagert werden. Fünf Kilogramm frische Safranfäden ergeben demnach rund ein Kilo dieses teuersten Gewürzes der Welt. Dafür müssen, wenn die Blüten in einem Jahr klein geraten sind, 200.000 von ihnen gepflückt werden. In guten Jahren sind es immer noch an die 150.000 frische Blüten. Eine wahrhaftige Sisyphusarbeit.

Als extravagant und spannend kann eine Verkostung rund um den Safran schon bezeichnet werden, so erstaunte der Königin Louise Balsam-Essig mit Safran uns, als Weinverkoster, durch seine aussergewöhnlichen Aromen.

Der Balsam-Essig mit Safran glänzt goldgelben im kleinen, passenden Pröbelglas, in der Nase betören die feinen Safrannoten mit delikaten Nuancen von Bergamotte und Vanille und dem süsslich-säuerlichen Grundton des Balsam-Essigs. Auf der Zunge verspürt man Zartbitternoten sowie die typischen Noten von Safran. Der Nachhall, erst leicht süsslich, dann säurebetonter, ist angenehm lang.

Neben dem Königin Louise Safran-Balsamessig produziert der Doktorenhof mit dem Papst Gregor Safran-Balsam eine zweite Variante, die kräftiger ist und deren Bitternoten mehr zum Ausdruck kommen.

>> *Weinessigut Doktorenhof der Familie Wiedemann, Raiffeisenstrasse 5 in D- 67482 Venningen in der Pfalz. Weitere Infos unter der Telefonnummer +49 (0) 6323 5505 und auf www.doktorenhof.de*



Der Königin Louise Balsam-Essig mit Safran



Safran wird immer manuell geerntet (Foto Doktorenhof)



Detailaufnahme von der Verkostung



Georg Wiedemann und Schwiegersohn Andreas Pfaffmann-Wiedemann (Foto Doktorenhof)

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 50)

Zeit zum Entspannen und Muße zum Geniessen

Das Relais & Châteaux „La Cheneaudière“ im Elsass

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Colroy-la-Roche

Im Vordergrund der ursprüngliche Teil des Hauses, dahinter ein Teil des Neubaus und Spa

Der lange Winter 2020-2021 ist überstanden und die Zeit, wo wir uns mit Freude unter freiem Himmel bewegen können, rückt allmählich näher. Aus genau dem Grund wollen wir Ihnen in Folge 50 unserer Kolumne „Akte VIP“ ein modernes Haus mit klassischen Wurzeln vorstellen, bei dem ein großer Teil der hauseigenen Attraktionen aus einem außergewöhnlichen, 2500 Quadratmeter großen Spa bestehen, mit atemberaubenden Weitsichten. Die Rede geht vom gestandenen Landhotel „La Cheneaudière“, einem Elsässer Gastrotempel in Colroy-la-Roche, einem kleinen, ansprechenden Dorf im Tal der Bruche [Brüsch], in der Nähe von Molsheim. Liebhabern historischer Automobile müsste Molsheim ein Begriff sein, denn von dort kommt Bugatti, ein wohlklingender Name und Meilenstein der Sportwagengeschichte. So wie bei unserer Akte VIP Nummer 49 aus Burgund (siehe VINALU von Dezember 2020), liegt Colroy-la-Roche nicht auf einer zentralen Wegstrecke von A nach B. Wen es hierhin zieht, der kommt aus gutem Grund. „Unser Haus wurde 1974 von meinem Großvater Marcel François gegründet. Im allerersten Reiseführer von 1975 der Vereinigung „Relais & Châteaux“ waren wir bereits aufgelistet. 1992 wurde das Haus um ein modernes Schwimmbad mit Innen- und Außenbereich erweitert, die Richtung zum Oberklasse-Spa war damals bereits gegeben“, sagt Gastgeber Nicolas Decker, der im Alter von 25 Jahren als Quereinsteiger seiner Familie das Unternehmen 2004 abkaufte. „Mein Großvater war gesundheitlich stark angeschlagen und meine Eltern waren an einer Übernahme wenig interessiert. Da musste ich einfach handeln“, betont Nicolas, der als neuer Inhaber zehn Jahre später einen Spa der Superlative an das Hotel-Restaurant anbauen ließ. „Zu dem Zeitpunkt wurde mir bewusst, dass der Name Colroy-la-Roche (la Roche = der Fels) seinen Sinn hat, denn der felsige Untergrund hinderte uns daran, vertikal zu expandieren. Unseren Spa, der übrigens größer ist als das gesamte Hotel, mussten wir dementsprechend wie einen Turm in die Höhe bauen“, so der sympathische Gastgeber.



Gastgeber Nicolas Decker



Viel Holz...



und gewagte Konstruktionen im Spa

Als hochwertiges Wellnesshotel ist „La Cheneaudière“ heute vielen Elsässern ein Begriff, seit Jahren ist Nicolas Decker in Sachen Spa ein Ansprechpartner für Berufskollegen. Er ist auch der aktuelle Präsident der Spa-Hotels im Elsass und dem Grand Est. Das Wellness-Konzept steht vorab den Hotelkunden zur, teils freien, Verfügung. Die Idee mit dem „Day Spa“ wurde erst vor wenigen Jahren umgesetzt, so dass nun auch Erholungssuchende, die nicht im Hotel logieren, gegen Bezahlung einer Tageskarte von den Annehmlichkeiten der Anlage profitieren können. „Damit liegt unsere Auslastung bei 87 %. Das „Day Spa“ öffnet morgens etwas später, so dass die Hotelkunden vorher auch ungestört vom Schwimmbad Gebrauch machen können“, erklärt uns Nicolas Decker.

Neben diversen Schwimmbädern, Saunen und Dampfbädern gibt es auch Schönheits- und Massageräume und die dementsprechenden Behandlungen. Eine Linie von Kosmetika wurde eigens von der Familie Decker geschaffen, bis zur Vermarktung der Marke dauerte es dreieinhalb Jahre. Vor kurzem wurde „La Cheneaudière“ zu einem der besten Spa-Hotels in Europa gewählt, eine wohlverdiente Anerkennung für das Haus.

Anerkennung gilt auch dem Küchenteam, das seit Jahr und Tag vom Chefkoch Roger Bouhassoun geleitet wird. „Ich stamme aus Lothringen, mein Vater kam aus Algerien. Die Arbeit hat sich seit meiner Ankunft vor zwanzig Jahren in „La Cheneaudière“ im positiven Sinn gewandelt, doch der Familiensinn des Hauses ist immer noch der gleiche“, sagt Bouhassoun, der auf eine gehobene, traditionsbewusste Küche mit hohem regionalen Einfluss setzt.

Viele Rohstoffe und Ingredienzien stammen von Bauernhöfen die selbst vermarkten. Das Mehl für haus eigene Backwaren und für das Brot kommt von der Mühle Herzog in Illhäusern oder vom Müller Stoll in Sélestat. „Sélestat ist auch eine Hochburg des hiesigen Gemüseanbaus, ein Segen für uns“, betont Bouhassoun. „Meeresfrüchte und Seefisch beziehen wir, wenn möglich aus der Vendée und der Normandie, unser Salz jedoch ist



Abwechslung im Dekor



Die Bruche, ein idyllischer Bach



Trendiges Konzept im Restaurant



Chefkoch Roger Bouhassoun, zusammen mit VINALU Redakteurin Liliane Turmes



Biolachs aus Irland, auf Buche geräuchert und mit Sauce Marcel François



Stilleben im Restaurant



Königskrabbe mit Verbenagelee und frischem Estragon



Moët et Chandon, Rosé Impérial Brut



Jungsommelier Simon Gasser

traditionelles Steinsalz aus den Salinen von Einville au Jard, einem kleinen Dorf zwischen Nancy und Lunéville“, sagt der Koch. Er ist der Meinung, dass Meersalz den reinen Ton eines Produkts wegen seiner kräftigeren Würze verfälschen kann. Millionenjahre altes Steinsalz ist da in seiner Wirkung neutraler. Auf die Frage, welche Art des Kochens Bouhassoun, der auch in Kinzheim in der „Auberge Saint-Martin“ und in Strassburg bei Emile Jung im „Au Crocodile“ Etappen seiner Laufbahn absolviert hat, bevorzugt, schwört der humorvolle Küchenmeister auf Holzfeuer, spricht auf seinen grünen Holzofen, den jeder Gast auf der Terrasse des Hauses begutachten kann. Letztendlich sind ihm abwechslungsreiche Saucen, wie sie bereits Marcel François zubereitete, sehr wichtig. „Die sind das A und O einer klassisch orientierten Kochweise, glauben sie mir“, meint Bouhassoun zum Abschluss, bevor er in seiner Küche entschwindet. Auch sollten wir nicht vergessen zu erwähnen, dass „La Cheneaudière“ zu Zeiten eines Marcel François drei Michelin Sterne inne hatte. Dies vorweg geht es am Abend mit hohen Erwartungen zu Tisch. Im Restaurant, einer Aneinanderreihung drei verschiedenster Räume, die vom Architekten Jean-Philippe Marc und der Innenausstatterin Sarah Marc dem Zeitgeist entsprechend neu erdacht und konzipiert wurden, freuen wir uns über einen Tisch am Fenster und mit Blick auf die Vogesen.

Jungsmellier Simon Gasser leitet das fabelhafte Dinner mit Rosé Impérial Brut von Moët et Chandon ein, nach dem Gruß aus der Küche folgt ein Riesling aus Elsässer Höhenlagen vom Domaine Christian Barthel. Der feine Weiße schmeckt sowohl zum dezenten Biolachs aus Irland, leicht auf Buchenholz geräuchert und mit einer hellen Sauce nach einem Rezept von Marcel François verfeinert, als auch zur köstlichen Königskrabbe mit Bio-Quark von der Molkerei Climont, Gemüse von Denis Digel sowie Verbena-Gelee und frischem Estragon. Zu den Hauptgerichten, einmal langsam gegarte Taube vom Landgut Kieffer, mit



Taube vom Landgut Kieffer mit Artischockenpüree



Angus Rinderfilet und frische Entenleber



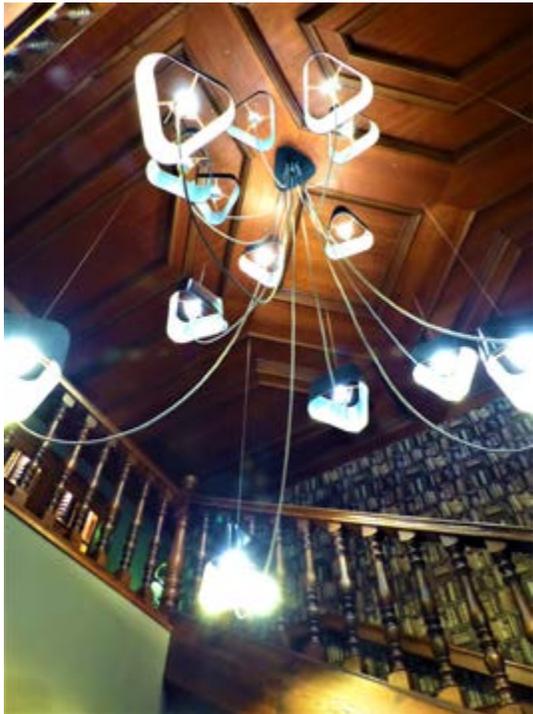
Ein Riesling 2018 von Christian Barthel



dazu einen Chardonnay Orange Wine ▶

Artischockenpuree und gegrillten Champignons, einmal zartes Angus Rinderfilet mit foie gras poêlé, sprich frischer, gegrillter Entenleber, reicht Gasser einen erstaunlichen 2017er Orange Wine auf Basis von Chardonnay, den die Genossenschaftskellerei Wolfberger in Eguisheim zu Recht als „L'Art d'un Grand“ bezeichnet. Er ist rauchig, würzig und mit einer schönen Säure im Abgang, die den delikaten Speisen so richtig Biss einhaucht. Am Morgen des nächsten Tages nehmen wir das Frühstücksbuffet unter die Lupe, immerhin wurde „La Cheneaudière“ 2019 die Auszeichnung des besten Hotelfrühstücks Europas verliehen. Dieser Anerkennung können wir nur zustimmen, das Frühstück ist fantastisch und rein optisch bereits eine Augenweide.

>> Wellnesshotel & Spa La Cheneaudière, auf Nummer 3, rue du Vieux Moulin in F- 67420 Colroy-la-Roche, im waldigen Grenzgebiet zwischen Elsass und Lothringen. Infos unter der Telefonnummer +33 (0)3 88 97 61 64 und auf www.cheneaudiere.com



Aufgang zu den Zimmern an der Gartenseite



Blick ins Zimmer 28



Bestes Hotelfrühstück Europas 2019



Die Obsttheke am Frühstücksbuffet

**Der Peugeot 508 SW 1.6 Hybrid
225 GT Line, das Auto zu unserer
Kolumne „Akte VIP“**

Fliegender Teppich mit klassisch französischer DNA

Von Romain Batya

Alle Fotos von Romain Batya

Bringen wir es auf den Punkt und kommen wir direkt zur Sache was den Ausflug zum Winzer ihres Vertrauens anbelangt. Mit dem hier vorgestellten Fahrzeug sind Sie in jedem Fall bestens ausgerüstet. Auch wenn Sie für die anstehenden Feiertage rund um das Osterfest das Doppelte an Weinkartons benötigen. Mit 80 und mehr Flaschen Wein im Kofferraum bleibt in der langen Ladeluke genügend Platz für das Gepäck des Fahrers und der Passagiere.

Die zweite Generation des 508 Kombi (die technisch versierter klingende Bezeichnung SW bedeutet ja nichts anderes als Station Wagon, sprich Kombi) ist fünf Zentimeter niedriger als der Vorgänger; mit einer Länge von 479 cm und einer Breite von 186 cm wirkt der nur 1,42 Meter hohe 508 SW sehr sportlich. Man könnte sich dazu verleiten lassen, von einer leicht aggressiven Silhouette zu sprechen. Die rahmenlosen Fenster der vier Seitentüren sind Standard-Details eines Coupés und so gesehen erinnert der im elsässischen Mulhouse gebaute Franzose auch eher an ein lang gezogenes Coupé als an einen sportlichen Kombi der Mittelklasse.

Mit der Ausstattungsstufe GT Line haben wir es mit einem gut bestückten Plug-in Hybriden zu tun, der in Sachen Fahrdynamik und Komfort nichts zu wünschen übrig lässt. Serienmässig gibt es ein adaptives, recht straffes Fahrwerk und auch die elektronisch arbeitende Achtstufen-Automatik ist perfekt auf die Motorenleistung ausgelegt.



V
I
N
A
L
U



V
I
N
A
L
U

Die maximale Leistung des 1.6-Liter Vierzylinder-Turbobenziners liegt bei 180 PS, dazu gesellt sich ein E-Motor, der bei voll geladener Lithium-Ionen Hochvoltbatterie (die wurde geschickt unterhalb der Rücksitzbank verbaut und beeinträchtigt in keiner Weise die Ausmaße des Kofferraums) rund 45 zusätzliche PS auf die Vorderachse bringt. Will heißen: im praktischen Fahrbetrieb beträgt die Systemleistung rund 225 PS. Das funktioniert jedoch nur auf einer Strecke von knapp 50 Kilometern, denn dann ist die Hochvoltbatterie des Soft-Hybriden bereits platt. Im Stadtverkehr und in Ballungsgebieten mögen die dynamischen Fahrleistungen des Franzosen sicherlich beeindruckend sein, auf der Langstrecke ist das etwas anders. Dass wir dennoch mit dem 1,9 Tonnen schweren Pkw ordentlich vorankamen, steht außer Frage. Die Rundumsicht ist gewöhnungsbedürftig, die

elegante Silhouette mit der schmalen Fensterlandschaft erfordert vom Fahrer etwas mehr Blickbewegung, eine Tatsache die einem auffällt, sobald man es sich in der ergonomisch perfekten Kommando-Zentrale gemütlich gemacht hat. Das funktioniert auch nur mit aufrecht stehender Rückenlehne. Wer es eher sofaähnlich mag, sitzt beim 508 SW im falschen Auto, da die hoch geführte Fensterlinie es erfordert, ziemlich gerade hinter dem ‚Volant‘ zu sitzen. Die Sicht nach hinten bleibt eingeschränkt und wer hinter dem Lenkrad sitzt, kommt nicht daran vorbei, ständig seine drei Rückspiegel im Auge zu behalten. Obwohl der Peugeot über eine umfangreiche Serienausstattung verfügt und der Innenraum sich in einem gediegenen Ambiente präsentiert, geht es bei den Kleiderhaken über den hinteren Türen stiefmütterlich zu. Zwar hat der 508 SW jeweils zwei Möglichkeiten;

entweder ein in den Dachhimmel eingelassener Haken für filigrane Elfenfinger, oder ein ausklappbares Dreieck von fragwürdigem Nutzen. Zufrieden wird man damit nicht. Bei vielen anderen Herstellern geht es leider ähnlich zu. Ein Detail, aber wer mit einem Auto dieser Preisklasse unterwegs ist, sollte Mantel oder Sakko ohne nerviges Gefummel knitterfrei hinter sich aufhängen können...

>> Der Basispreis für den Peugeot 508 SW Hybrid 1.6 GT Line 225 mit Achtgang-Automatik liegt bei 47525,- € TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet mit allen Extras 54197,- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand März 2021. Wir danken PSA Belux im belgischen Braine-l'Alleud für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.

VINALU Verkostung

Rheinhessens Siegerweine 2020 der Landeswein- prämierung

*Von Liliane Turmes, Helene Latour,
Harry Montagnola und Romain Batya*

Alle Fotos Romain Batya

Bereits in der 23. Auflage präsentierte die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Ende Oktober letzten Jahres die ausgewählten Siegerweine des gesamten Bundeslandes, sprich der sechs rheinland-pfälzischen Anbaugebiete. Die Vereinigung Rheinhessenwein e.V. aus Alzey stellte ihrerseits auf dem digitalen Weinforum Rheinhessen die Siegerweine 2020 ihrer Region vor, insgesamt sechs Weine.

Alle Siegerweine müssen sich vorab über die Goldene Kammerpreismünze für diesen finalen Wettbewerb qualifiziert haben. Hauptsächlich der Berufsstand kann sich qualitativ und stilistisch an diesen Weinen orientieren. Doch auch Weinliebhabern und – Kennern erlauben die Siegerweine, sich eine Idee davon zu machen, in welche Richtung sich die Weinelite der Region bewegt.

Jedes Weinanbaugebiet in Rheinland-Pfalz hat ein eigenes Rebsorten-Raster für die Siegerweine und profiliert sich dementsprechend mit seinen spezifischen Rebsorten, in Rheinhessen sind dies die Rebsorten Riesling, Silvaner, Weissburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder.

Wir stellen Ihnen die sechs Siegerweine 2020 Rheinhessens vor, die Crème de la Crème sozusagen:

Wir beginnen mit einem Winzersekt, der Rebsortenmässig ausgefallener nicht sein könnte, kommt Goldmuskateller doch vorwiegend in Norditalien oder in der Steiermark in die Flasche. Dem Winzermeister Thilo Acker vom Weingut Martinushof in Bodenheim, ist jedoch mit seinem Goldmuskateller trocken, Jahrgang 2018 ein Winzersekt aus Goldmuskateller mit viel Frucht- und Gewürznoten gelungen. In der Nase überwiegen gelbe Frucht und Melone,



*Spätburgunder,
Goldmuskateller
Sekt und Weissler
Burgunder*



*Die Plakette schmückt
jeden Siegerwein*

Vinalu-Ticker

am Gaumen gefallen das feine Mousseux , die zarte Fruchtsüsse und die finessenreichen Aromen.

Dann folgt ein Riesling Classic 2019 vom Weingut Scheffer in Zotzenheim. Scheffer war uns bereits beim Weinforum in Mainz, damals mit einem vortrefflichen Winzersekt von der Scheurebe aufgefallen. Christoph Scheffer ist mit dem einzigen Riesling aus seinem aktuellen Sortiment ein filigraner, eleganter Wein gelungen, mit einem Bukett von reifen Aprikosen und mit dezent floralen Noten. Am Gaumen hält er, was er in der Nase verspricht, mit viel Frucht und mit einer feinen Säure, ein Riesling der Spass macht.

Die dritte Probe, ein trockener Silvaner, hat unserem Verkostungsteam besonders gut gefallen. Ein Lob dem Kellermeister Walter Rüb vom Weingut Thomas-Rüb aus Flonheim. Sein Ensheimer Kachelberg 2019 mit der Fassnummer K1422 ist vielschichtig in der Nase, mit Noten von Agrumen, weissen Nektarinen und Wiesenkräutern und am Gaumen mit einer kreibigen Mineralität, einer cremigen Textur, einer zarten Säure und einem langen Abgang. Ein toller Silvaner!

Vom Weingut Jung aus Udenheim kommt der Grauburgunder trocken 2019, den wir durch seine erdigen Noten und Anklänge an Toastbrot sowie durch seine samtige Textur mit feinen mineralischen Noten als perfekten Essensbegleiter empfehlen, beispielsweise zu Hecht mit weisser Sauce oder zu auf der Haut gebratenen Zanderfilets.

Aus Nieder-Olm vom Weingut Bischofsmühle verkosten wir den Weissen Burgunder 2019 „Ober der Geierschell“ trocken. In der Nase mit Aromen von Gartenkräutern, Apfelsinenschale und Mandeln, am Gaumen mit nussigen Noten, Agrumen und mit einer feinen Mineralik. Ein komplexer Weissburgunder mit einem langen Abgang und im Nachhall mit einer erstaunlichen Frische.

Der Spätburgunder «Réserve» trocken, Appenheimer Eselspfad 2018, vom Familienweingut Schweickardt aus Appenheim, ist der einzige Rotwein der Siegerwein 2020 Verkostung. Glänzendes Rubinrot im Glas, dieser Wein brilliert mit Aromen von Kirschen und Mandeln in der Nase, pure Frucht von eingelegten Pflaumen und Kirschen, mit einer schönen Säure und mit einer guten Struktur am Gaumen. Exzellent, auch als Meditationswein.

>> Weitere Infos auf www.praemierung-rlp.de ,
www.rheinhessen.de, www.weingut-acker.de ,
www.weingutscheffer.de , www.weingut-thomas-rueb.de ,
www.wein-macht-jung.de , www.weingut-bischofsmuehle.de
und www.weingut-schweickardt.de

Vinalu-Ticker



Silvaner, Riesling und Grauburgunder

Vinalu-Ticker



Das Weinforum Rheinhessen in Mainz, live, wie wir es mögen



Bernd Kern, Geschäftsführung von Rheinhessenwein e.V.

Der Peugeot 208 Dreizylinder-Benziner GT Line

Fröhlicher Auftritt und gehöriger Fahrspass

Von Romain Batya

Alle Fotos Romain Batya

Dürfen wir vorstellen: hier kommt ein Kleiner, der zweifellos gross rauskommen wird. Das Zeug dazu hat er jedenfalls, der neue Peugeot 208.

Bereits Ende 2020 ist das von uns getestete Auto zum „Car of the Year“ gekürt worden, was sicherlich nicht viel mit dem Innenraum sondern eher mit den gelungenen Karosserieformen zu tun hat, die in der Vier-Meter-Klasse ihresgleichen suchen. Auffällige Design Elemente wie der LED-Zahn an den Frontleuchten, die edlen Hightech LEDs am Heck und der GTline-Schriftzug an der C-Säule, die dafür eigens mit einer Einbuchtung versehen wurde, sorgen für Anerkennung bei der – hauptsächlich jugendlichen – Kundschaft. Und für den fröhlich-dynamischen Auftritt gibt es des Weiteren auffällige Karosseriefarben wie Burgunderrot oder Ultramarinblau.

Der dunkle Innenraum mit schwarzem Leder und hellgelber Steppnaht an den auffälligsten Teilen der Wohnlandschaft setzt Akzente. Vorne gibt es Sportsitze mit integrierten Kopfstützen, so wie damals beim 205 GTi. Von dem abgeschaut sind auch die breiten, schwarzen Radhausverkleidungen und das Kunststoffband mit dem Peugeot-Schriftzug am Heck, das links und rechts in die Rückleuchten mündet.

Und schon wären wir beim Kofferraum. Den gibt es aber nur im Standardformat. Will heissen, auch wenn die Ladeluke ziemlich tief gestaltet wurde, bleibt nach dem Einladen von



Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

sechs Weinkartons beim Winzer ihres Vertrauens nur bedingt Stauraum für das leichte Reisegepäck des Fahrers und seiner Mitreisenden.

Wer hinter dem kleinen, wohlgeformten Lenkrad des neuen 208 Platz genommen hat, muss zugeben dass das Cockpit nicht vom Mäusekino mit Hologramm und den digitalen 3D- Einlagen hinter dem Volant beherrscht wird, sondern vom 25 Zentimeter langen und 20 Zentimeter breiten Multimedia-Touchscreen rechts daneben. Mittig unterhalb der Windschutzscheibe angebracht sticht er ins Auge, genau wie die Tastatur von Heizung und Klimaanlage geradewegs darunter. Gegenüber dem, auch in dieser Ausgabe von VINALU vorgestellten Opel, gibt es für den Fahrer und für den Beifahrer bei den Franzosen jede Menge Ablagen und Staufächer, die doppelte Flaschenhalterung an der Mittelkonsole, hinter dem Schaltknäuel verträgt auch grössere Gebinde. Wer noch mehr Platz benötigt, greift auf das mittlere Staufach unter der gepolsterten Armlehne zurück.

Vom Antrieb her handelt es sich beim 208 Pure Tech GTLine um einen kompakten Fünftürer mit 1,2 Liter Benziner Dreizylinder-Reihenmotor, der eine maximale Leistung von 96 kW bei 5500

U/min generiert. Das sind umgerechnet 130 PS und mehr als genug für ein Fahrzeug mit einem moderaten Gewicht von 1272 Kilo. Der Motor ist an ein modernes, achtstufiges Automatikgetriebe gekoppelt, zur Freude aller, die gespannt hinter dem kleinen Sportlenkrad Platz nehmen. Der Antriebsstrang kann als gelungen bezeichnet werden, mit unserem Testauto geht es ganz schön flink voran.

Der Innenraum ist nach absolvierter Zweistundenfahrt übrigens wohnlicher als gedacht, vier Erwachsene können auch längere Reisen im Peugeot 208 ermüdungsfrei überstehen. Wie auch immer, dieses Auto ist in allen Hinsichten das Gegenteil einer Spassbremse. Vive la France heisst es demnach am Tag als wir ihn schweren Herzens zurückgeben müssen.

>>Der Basispreis für unseren Peugeot 208 Pure Tech 1.2 GTLine in auffälligem Blau liegt bei 25333.- € TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet mit den kleinen Extras etwas mehr. Preis in Luxemburg, Stand März 2021. Wir danken Peugeot Belux für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



Der Abstecher, Folge 47: das Gourmetrestaurant Schanz mit hauseigenem
Hotel in Piesport an der Mittelmosel

Willkommen in einem der besten Restaurants der Grossregion

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf
(Alle Fotos von Romain Batya)



Die farbenfrohe Lounge

*Aussenansicht vom
Restaurant Schanz*

Ende November letzten Jahres wurde Thomas Schanz mit seinem Restaurant an der Mittelmosel von «Gault&Millau» mit 19 von 20 Punkten bedacht und gleichzeitig zum «Koch des Jahres 2021» gekürt. Der «Guide Michelin» hat ihn seit längerem mit zwei Sternen belohnt. Grund genug für diesen erneuten VINALU – Abstecher zu einem der talentiertesten Köche an der deutschen Mosel. Ein Update, mit Bericht über die kulinarischen Neuigkeiten im Restaurant Schanz, haben wir für den Frühsommer im Blick.

„Ich versuche mich als Koch ständig weiter zu entwickeln. Den Zenith meiner Arbeit habe ich noch nicht erreicht“, sagt Thomas Schanz, der seit 2011 sein eigenes Restaurant in Piesport betreibt. Im November 2011, einige Monate nach der Eröffnung, wurde dem dynamischen Küchenchef der erste Michelin-Stern zugesprochen, 2015 folgte der zweite Stern. Schanz hat seine ganz eigene Handschrift, er würzt gerne und geht mutige Kombinationen ein, die aber harmonisch sein

müssen. Sein Schaffen ist eine leichtere sowie an die Region angepasste Form der Haute Cuisine Française. „Wie der Wein eines bekannten Winzers, soll sowohl meine Küche als auch meine Philosophie, was das Kochen angeht, deutliche Akzente setzen“, sagt Schanz. Nach dem Interview mit Thomas Schanz, stimmen wir uns mit einem Jahrgangssekt, einem ausgewogenen Riesling 2016 Extra Trocken von Erich Schanz, dem Vater unseres Gastgebers, auf



Sterne Koch Thomas Schanz im Gespräch mit VINALU



Teilansicht des Restaurants



Ein erster Gruss aus der Küche



Riesling Spätlese von J.J. Prüm aus Wehlen



*Das Trüffel-Ei,
ein Klassiker
von Schanz*



*Schwertfisch in Ingwergelée
als Amuse Bouche*



Eine weitere Riesling Spätlese

das gastronomische Dinner ein.

Als ersten Gruß aus der Küche probieren wir bretonische Sardine in Java-Kaffee mariniert sowie rostroten Crostini von der Garnele, der Moselgegend entsprechend auf einem Stein aus Grünschiefer serviert.

Danach, sozusagen ein ‚Incontournable‘, einer der beliebtesten, ‚Klassiker‘ an dem man nicht vorbeikommt, das goldene Trüffel-Ei, mit seiner Aromenvielfalt und raffiniert präsentiert.

Vor dem Hauptgang lässt Schanz ein weiteres Amuse Bouche in Form einer Aspik-Timbale aus saftigem Schwertfisch in leichtem Ingwergelée bringen.

Eine ausgereifte Riesling Spätlese Graacher Himmelreich von Johann Josef Prüm aus Wehlen wird zu den knusprigen Gänseleberplättchen mit Pastis, gerösteter Geflügelhaut und Pinienkernen gereicht. Ausgeglichene Fruchtnoten und eine geradlinige Säure zeichnen den Wein aus, der zur geschmeidigen Konsistenz des ersten Ganges passt.

Eine weitere Spätlese, diesmal ein Trittenheimer Altärchen trocken, vom Laurentiushof der Familie Milz gefällt uns zum roh marinierten Kaisergranat mit gebeizten Wagyu-Rollen, grünem Spargel, Sepiapuder und Nussöl. Die ausgeprägten sekundären Weinaromen harmonieren mit der Frische der rohen Meeresfrucht. Diese Kombination ist ein Gedicht. Zum Quartett von sanft gegarter Jakobsmuschel aus der Normandie, veredelt mit dezenten Heu- und Pfefferaromen kredenzt Restaurantleiterin Adrienne einen trockenen Spätburgunder Blanc de Noir vom Weingut Claes Schmitt Erben aus Trittenheim. Die Zartbitternoten mit Anklängen an frische Mandeln machen ihn zum perfekten Begleiter der vortrefflichen Jakobsmuscheln.

Die Weinbegleitung zum Atlantik-Seehecht mit mariniertem Fenchel und Nori-Algen auf Wacholdersud kommt aus Frankreich. Der Wein mit Noten von Zigarrenkiste in der Nase, ist ein Landwein aus der Region Vacluse, der zu 100 % aus der Rebsorte Clairette gekeltert wird.

Darauf folgt zu den edlen Meeresfrüchten ein Riesling aus der Schatzkammer von Winzermeister Erich Schanz. Einen 1999er Piesporter Günterslay Kabinett verkosten wir selten, die Firnaromen puffern die feine Säure der Maracuja-Consommé auf welcher ein Frikassee von gegrilltem Hummer und neuen Kartoffeln serviert wird, gelungen ab. ▶



Gänseleberplättchen mit Pastis



Ein Spätburgunder aus Trittenheim, weiss ausgebaut



Weisswein aus Südfrankreich zum Atlantik Seehecht



Quartett von der Jakobsmuschel



Seehecht mit Fenchel und Nori auf Sud von Wacholderbeeren



*Roh mariniertes
Kaisergranat mit
Wagyu-Rollen und
Spargel*



Riesling Kabinett 1999 von Erich Schanz



*Gegrillter Hummer
auf Maracuja
Consommé*



*Der Rotwein des Abends, ein
Frühburgunder von der Ahr...*



... zur Taubenbrust mit Paprikasud und Sorbet von schwarzem Tee

Als Hauptspeise lässt Thomas Schanz Taubenbrust servieren, wobei angebracht werden muss, dass es sich nicht um Etouffé-Taube, sondern um die klassische, französische Label Rouge Taube handelt. Das delikate Geflügel mit Innereien-Praline, rotem Paprikasud und Feldsalat auf Schwarztee-Speiseeis ist ein wahrer Genuss. Die Aromenfülle auf dem Teller ist beeindruckend und wird durch den vollmundigen, leicht rauchigen Frühburgunder von der Winzergenossenschaft Mayschoss in Altenahr noch vertieft. Dass der Meisterkoch die älteste Winzergenossenschaft Deutschlands auf solch positive Weise einbringt, ist erfreulich. Zum Abschluss folgt ein leichtes Dessert, bezeichnenderweise als „Delice“ von der Williamsbirne und von Sanddorn betitelt. Wir sagen das ganze Dinner war deliziös! Der nächste Termin im Haus Schanz steht, wie schon angedeutet, im Frühsommer an, dann werden wir auf die neue Speisekarte sowie auf die gastronomischen Neuigkeiten im Detail eingehen.



Eines der neu gestalteten Zimmer

>> Französisches Gourmetrestaurant Schanz mit hauseigenem Hotel, Bahnhofstrasse 8A in D- 54498 Piesport an der Mittelmosel. Weitere Informationen unter der Telefonnummer 0049 (0) 6507 92520 und auf www.schanz-restaurant.de



Der Frühstücksraum

Test: Der Opel Grandland X Hybrid 4 Ultimate, das Auto zum Abstecher

Wir haben das erste Plug-in-Hybrid SUV der Kompaktklasse gefahren

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Von der Technik her kommt der Grandland X Hybrid 4 ganz nah an den Peugeot 3008 hybrid4 heran. Die Marke mit dem Blitz gehört, wer hätte das gedacht, seit geraumer Zeit den Franzosen. Wie auch immer, die Marketing-Abteilung von Opel lässt wissen, dass der Grandland sich verkauft wie geschnittenes Brot. Die Allradversion, ausgelegt als Plug-in-Hybrid, mit Allradantrieb und in der Variante Ultimate A8 300 ist super ausgestattet, und das hat natürlich seinen Preis.

Wie unsere Leser sicherlich wissen, sind wir nicht unbedingt begeistert von Plug-in-Hybriden, dennoch müssen wir anbringen, dass der Opel mit voller Lithium-Batterie eine Gesamtsystemleistung von 300 PS sein eigen nennt. Dabei liegt das maximale Systemdrehmoment bei 520 Nm. Enorm für ein Auto mit 1,6-Liter Vierzylinder-Verbrennungsmotor und gut für den Sprung von 0 auf 100 km/h in fixen 6,1 Sekunden. Der raketenhafte Spurt, wenn die Ampel auf grün wechselt, kann schon einmal den einen oder anderen Sportwagenfahrer aus der Fassung bringen, leider funktioniert der Spass aber nur auf den ersten fünfzig Kilometern. Danach ist der Saft für die E-Batterie nämlich bereits alle.

Im, per Knopfdruck extra eingestellten Hybrid- Fahrmodus und mit genügend Strom in der 13,2-kWh-Batterie liegt der Verbrauch bei um die vier Liter. Wird der Grandland rein elektrisch via seinem





vorderen 81 kW E-Motor plus dem hinteren 83 kW E-Motor bewegt, verbraucht das Auto logischerweise keinen klassischen Kraftstoff. Obwohl Sinn und Zweck eines Plug-in-Hybriden in der regelmässigen Nutzung des zweigleisigen Antriebs bestehen, finden wir es erwähnenswert, dass unser Testfahrzeug auf Überlandfahrten im reinen Benziner-Modus nur um die sechs Liter auf 100 km verbrauchte. Das ist wenig für ein knapp 1,9 Tonnen schweres Allrad-SUV dieser Grösse. Bestens abgestimmt ist der Antriebsstrang mit den drei Motoren und einem automatischen, sanft arbeitenden Achtganggetriebe, der Fahrkomfort und die gute Dynamik sprechen für sich. Erstaunlich ist auch das Platzangebot im Innenraum, fünf Erwachsene können Langstrecken ohne die Schrecken des ständigen, im «Sitzen-Gebücktseins», besonders in der zweiten Reihe, hinter sich bringen. Kernpunkt unserer Autotests ist immer wieder die Fahrt zum Winzer ihres Vertrauens und auch da kommt Freude auf. Bei voller Besetzung liegt das Kofferraumvolumen bei knapp 400 Litern, fährt man zu zweit mit abgeklappten Rückenteilen im Fonds fasst die Ladeluke 1528 Liter. Etliche Weinkartons passen da schon rein. Der Innenraum ist so konzipiert, dass die Unterseite der gesamten Fensterlinie sehr hoch ansetzt und demnach mehr Geborgenheit, ergo Sicherheit suggeriert als in anderen SUVs. Das Design ist funktionell, die Trapezform allgegenwärtig, ob in der Form der Spiegel, der Mittelkonsole oder dem Zentral-Display. Nicht sonderlich funktionell sind die Ablagen und Staufächer in den Türen. Warum die Böden dieser Staufächer schräg sind und keine Tiefe haben, bleibt wohl ein Rüsselsheimer Geheimnis.

>>Der Basispreis für den Opel Grandland X Hybrid 4 in der Ausstattung Ultimate A8 300 liegt bei 49655.- € TTC. Preis in Luxemburg, Stand März 2021. Wir danken Opel Belgien und dem Autohaus Autopolis in Luxemburg für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.

Spezialreportage: Mit VINALU unterwegs in Mexiko, Teil 1

Jalisco, Mexikos Herzland und Heimat des Tequila

Von Romain Batya und Helene Latour
(Alle Fotos von Romain Batya)



Das Teatro Degollado

*Park und Kathedrale
von Guadalajara*

Unsere Reise durch Mexiko beginnt eigentlich im Baja California, der neuzeitlichen Wiege des nationalen Weinbaus. Über den Wein aus Mexiko berichten wir jedoch erst in der nächsten Ausgabe von VINALU. Der erste Teil unserer Reportage über eine spannende, gustative Entdeckungsreise durch unbekannte, exotische Gefilde startet in Guadalajara. Die 1900 Kilometer von der westlichen Grenze ins koloniale Herzland legen wir per Flugzeug in zweieinhalb Stunden zurück. Im Gegensatz zur halbwüstenartigen Weingegend ist ab nun eine üppige subtropische Vegetation die Regel. Allein der Anblick des abendlichen Lichtermeeers der 3,5 Millionenstadt, bei der Landung in Guadalajara, im Bundesstaat Jalisco, ist beeindruckend; nach Mexiko-City ist Guadalajara die zweitgrößte Stadt Mexikos.

Am Gate wartete José Torres Díaz vom Consejo Regulador del Tequila (CRT) auf uns. Der beflissene Experte vom Aufsichtsgremium der Tequila-Produzenten erwies sich nicht nur als sehr freundlich und zuvorkommend sondern auch als absoluter Fan von klassischer Musik. Auch nicht schlecht, mit Tönen von Mozart und Bach durch Mexiko kutschiert zu werden. Während vier Tagen hatte José Spaß daran, unser Fremdenführer, Chauffeur, Dolmetscher und persönlicher Begleiter zu sein. Ohne ihn hätten wir nicht nur viel weniger gesehen, sondern auch viel weniger verkostet. Der nächste Tag begann mit einem Besuch im CRT, wo neben den Labors die Rechnerzentrale und die Lagerkeller besichtigt wurden. Danach ging es in die Gegend von Teuchitlán und Guachimontones, wo wir über die ersten Felder der blauen Agave staunten, die wie ein riesiges Patchwork die hügelige Landschaft verschönern. Ihr Anblick ist einmalig



Teilansicht der Kathedrale von Guadalajara



Unterwegs auf der Ruta del Tequila



Blaue Agaven soweit das Auge reicht



Die Kegelpyramiden von Guachimontones in der gleichnamigen Region

und war der Grund für die UNESCO, die Kulturlandschaft sowie die uralten Tequila-Produktionsanlagen der Provinz im Juli 2006 als lebendiges Weltkulturerbe einzustufen. Genau hier, rund um den längst erloschenen Vulkan Tequila, besteht die Koexistenz zwischen Mensch und Agave seit tausenden Jahren. Die Nutzung diverser Agave-Arten begann vor 3500 Jahren, die Blütezeit des vorkolonialen Tequila-Kultes – vergessen wir nicht, dass die gesamte Pflanze den damaligen Ureinwohnern heilig war – lag zwischen dem 2. und 9. Jahrhundert nach Christus, also lange bevor die Conquistadores ihr „Wissen“, aber wohl auch ihr Leid über den Kontinent brachten. Von den Überresten der Kultstätten um die Agaven, den Rundpyramiden, die es als „Guachimontones“ von Teuchitlán in unsere Zeit geschafft haben, konnten wir uns, wie bereits angedeutet, ein Bild machen.

Zur Herstellung von Tequila kann übrigens nur die Agave Tequilana Weber Azul, sprich die blaue Agave genutzt werden, alle anderen Arten eignen sich nicht dafür. Historisch ist belegt, dass die Urvölker Mexikos diese Agavenart bereits vor der Kolonisation durch die Spanier zur Herstellung von Zucker, Stärke und einer Art Wein, dem Aguamiel nutzen. Die Bastfasern der langen Blätter wurden zum Weben von Kleidung genutzt, breitere Blätter dienten als Dachziegel. Agavenschnaps kannten die Urvölker wohl, der Konsum war allerdings der Elite vorbehalten. Die Bevölkerung beschränkte sich auf einfach zu vergärende Produkte wie Pulque. Ähnlich wie bei einer geschützten Ursprungsbezeichnung ist das etwas mehr als 39000 Hektar umfassende Anbaugebiet der blauen Agave heute genau festgelegt. Der Edelbrand aus dieser Region hat Anspruch darauf,



Im Stadtkern von Jalisco



Seit 2006 Weltkulturerbe



Hier gibt es Tequila, Mezcal und sogar neue Fässer



Tequila à la Bandera

Tequila zu heißen. Das hat nichts mit Brenntechnik oder Herstellungsverfahren zu tun. Jeglicher Agavenschnaps aus anderen Gegenden Mexikos heißt Mezcal, ob mit oder ohne Gusano (Agavenwurm).

Die spezialisierten Arbeiter in den Agave-Feldern sind die Jimadores. Bis zu 3000 Piñas am Tag schneidet ein guter Jimador. Seine Arbeit hat sich über Jahrhunderte nicht verändert. Der Jimador, dessen Name sich von „Jima“ (Agavenernte) ableitet, sucht den Zeitpunkt der Ernte der einzelnen Agaven aus, immerhin müssen diese Sukkulenten acht Jahre heranreifen, bevor sie nutzbar sind. Dann schneidet er die lanzenförmigen Blätter mit der „Coa“, einer Art Machete ab und „verputzt“ die bis zu 90 Kilo schweren Fruchtkörper. Diese sehen danach wie riesige Ananas- Fruchtkörper aus. Danach sticht der Jimador die Pfahlwurzel mit einem zweieinhalb Meter langen, an der Schneide abgerundeten Stechisen ab, rollt den „Piña“ beiseite und zerteilt ihn in zwei Hälften. Dies vereinfacht den Transport und auch die Garzeit im Dampfen wird dadurch verringert. Das ist energieschonend, da man wissen muss, dass beispielsweise die einzelnen Öfen einer Brennerei wie Herradura jeweils fünfzig Tonnen „Piñas“ fassen (Für Mobilitätsbewusste: das entspricht umgerechnet dem Gewicht von rund 43 Smart Fortwo Stadtautos). Die „Piñas“ werden mit der Hand verladen. Während der Erntezeit, von Oktober bis April, sieht man auf den Strassen Jaliscos die vollbeladenen Lkws, die zu den großen Öfen der Brennereien unterwegs sind. Im Gegenteil zu Cognac, Whisky oder Vodka beispielsweise, ist der Arbeitsaufwand zur Herstellung von Tequila enorm. Nachdem die blauen Agaven zur Brennerei gebracht wurden, müssen



Das Tequilamuseum in Jalisco ist sehenswert



Skulptur eines Landarbeiters im Entspannungsmodus



Die Casa Herradura ist ein grosser Betrieb in Amatitán

die „Piñas“ in riesigen Steinöfen mit einem Fassungsvermögen von wie gesagt bis zu 50 Tonnen manuell gestapelt werden. Das dauert bereits einen Tag, denn in dem kalten Ofen, der nur etwas Licht durch die Ladetür einlässt, kann jeweils nur ein Mann arbeiten.

Nachdem der Ofen voll beladen ist, wird die Quadratmetergroße Tür fest verschlossen und der Heizvorgang eingeleitet. Um die 26 Stunden werden die Rohlinge bei 90° Celsius gegart, danach muss der Ofen zuerst einen Tag auskühlen, bevor er erneut von Hand geleert wird.

Wie durch ein Wunder ist die Fruchtstärke nun zu Fruchtzucker geworden. Das harte, weiße Fruchtfleisch, geschmacklich an Futterrüben erinnernd, ist nun butterweich. Die amberfarbene Faser schmeckt süß wie Honig und nennt sich „Mexcalli“. Der indianischen Sage nach hat eine höhere Gewalt in Form von einem Blitz dieses Werk das allererste Mal vollbracht. Nun werden die Piñas, die zu Mexcalli geworden sind, geschreddert und gemahlen. Nachdem der Rohstoff durch altertümliche Mühlen gegangen ist und in seiner Textur an geschnittenes Stroh erinnert, wird die Mischung mit Wasser in den Maischebottichen zum Gären angesetzt. Bei den meisten Edelbränden fallen demnach die mühsamen Vorbereitungsarbeiten, die wir eben erläutert haben, ganz einfach weg. Ob Birnen, Schlehen, Himbeere oder Korn, ihr Herstellungsprinzip beginnt mit dem Einmaischen der Früchte.

Tequila herzustellen hat eben mit viel Ausdauer zu tun, die fachgerecht vergäerte Maische wird traditionsgemäß zweimal im Destillierkolben gebrannt. Historisch gesehen wurde das verbesserte Verfahren durch die Spanier eingeführt und die kannten das Prinzip von den Arabern. Immerhin war



Ein Jimador bei der Arbeit



VINALU Chefredakteur Romain Batya bei der Agavenernte



Per Lkw werden die Agavenherzen angeliefert



Die riesigen Öfen werden befüllt



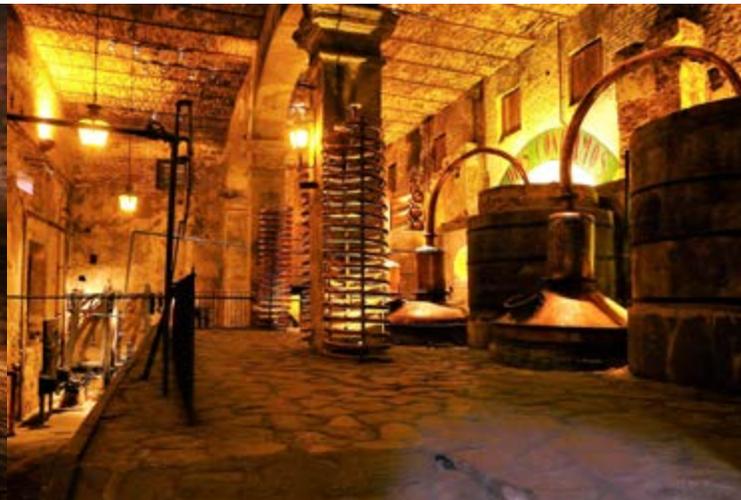
*Stilleben mit gekochten
Agavenherzen*



*Nach dem Kochen wird die
Agave gemahlen*



Der historische Keller bei Herradura



Altes Destilliergerät



Park im Zentrum von Jalisco

die iberische Halbinsel achthundert Jahre lang arabisches Territorium. Die Indianer in Mexiko, ob Azteken oder Maya, kannten größtenteils nur den weniger alkoholhaltigen, vergärten Agavensaft. Seltenen Mezcal tranken nur die Stammesfürsten.

Was die Qualität des Tequila angeht, kennen wir bei uns fast nur den weißen ‚Tequila Blanco‘, der zu Mixgetränken gern verwendet wird. Darüber hinaus gibt es Tequila Reposado, ein Jahr in Holz gereift, sowie den seltenen Tequila Añejo, bis zu fünf Jahre im Fass gelagert. Die Brennerei Herradura war die erste, welche ab 1965 begann, Tequila in Eichenfässern zu reifen. Traditionsgemäß stammen diese Fässer aus Kentucky. Ob neue, oder gebrauchte Fässer in denen Bourbon Whiskey gereift wurde, verwendet werden, kommt auf die Brennerei an. Gereifter Tequila hat die Farbe von Cognac, im Geschmack ist er vielschichtig, das Bukett reicht von nussig bis Vanilleartig. Tequila wird vor Ort liebend gern à la Bandera – in den Farben der Fahne – getrunken. Wir haben es demnach mit einer Trikolore zu tun: zuerst ein Shooterglas Orangensaft mit Chili (rot), dann Tequila (weiß), danach ein Shooterglas mit reinem Limonensaft (grün). Die Fahne wird demnach von hinten nach vorne aufgerollt. Dazu wird viel und fettig gegessen, denn Mexikaner lieben Tequila als Essensbegleiter. Als typischer Snack reicht man im Gebiet von Guadalajara gekochte Schweinsfüße mit Chilipulver und Limonensaft angerichtet. In den Cantinas in Tlaquepaque werden allabendlich Unmengen davon verzehrt. Dazu passt besonders der feinste Tequila „Gran Jubile“ von El Labrador. Salud!

Weitere Infos unter
www.rutadeltequila.org.mx,
www.tequileros.org.mx,
www.sectur.gob.mx ,
www.explore-guadalajara.com

*Idylle am Chapala-See, dem
grössten Binnengewässer
Mexikos*



*Marchese Gondi gibt es in fast
jedem Lokal*



Willkommen in der Stadt Tequila

Die Weine von Marchesi Gondi zu erlesener Feinkost aus der Toskana

Von Liliane Turmes und Romain Batya

Alle Fotos Romain Batya



Die doppelten Streitkeulen, das uralte Wappen der Gondi

Der Patriarch, Marquis Bernardo Gondi

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Das Weingut Tenuta Bossi im Hügelland von Pontassieve hat eine lange Tradition. Es gehört den Marchesi Gondi, einer adeligen Markgrafen-Familie mit einer mehr als 1200 Jahre alten Familiengeschichte. Die genaue Historie der Gondi würde den Rahmen unserer Reportage sprengen, es sei nur gesagt, dass der Sitz der Familie der «Palazzo Gondi», 1489 erbaut, sich in Florenz befindet und nur einen Katzensprung vom Palazzo Vecchio entfernt ist. Der mächtige Renaissance-Palast wurde über die letzten zwanzig Jahre von Bernardo Gondi akribisch renoviert und genau der eben genannte Bernardo Gondi ist auch Winzer, Kellermeister und Eigentümer der Tenuta Bossi, dem Landsitz der Familie. Erbaut wurde die Sommerresidenz gut hundert Jahre später als der Palast in Florenz und im mehr als 400 Jahre alten Gebäude reifen in den tiefen Kellern etliche Jahrgänge klassischer Chianti Rufina Weine.

Unsere Weinprobe beginnen wir mit dem einzigen Weisswein des abends, dem Sassobianco 2019, Colli dell' Etruria Centrale von Marchesi Gondi. Der Verschnitt aus Sauvignon Blanc und Chardonnay, zusammen mit einem geringen Anteil lokaler Weisswein-Rebsorten wird im Stahltank ausgebaut und spricht mit seiner schönen Fruchtigkeit an. Er ist harmonisch am Gaumen mit Aromen von Aprikosen, Honigmelone und gelben Grapefruit; floral, mit Noten von Anissamen im Bukett in einem mittellangen Abgang. Er überzeugt als leichter süffiger Wein für jeden Tag; im Restaurant würden wir ihn zu Pasta mit Meeresfrüchten bestellen.

Marchesi Gondi, Rosé Violana 2019, Colli della Toscana Centrale IGT ist ein Rosé mit einer auffälligen mauve/roten Farbe. Er wird fast ausschliesslich aus Sangiovese gekeltert, die Trauben werden maximal einen Tag im Maischetank auf der Haut belassen, bevor sie gepresst werden. Die Nase lässt an Erdbeeren, rote Johannisbeeren und Bonbon Anglais denken, am Gaumen überwiegen typische Sangiovese Noten von kleinen roten Beeren und Waldfrüchten. Der Abgang ist mittellang. Dieser Rosé passt zum Pecorino mit Trüffeln und zur Fenchelsalami.

Mit dem San Giuliano D.O.C.G. 2018 beginnt unsere Auswahl an Chianti Rufina von Gondi. Er besteht zu 80 % aus Sangiovese, hinzukommen jeweils 10 % Colorino und Merlot. Die Rebstöcke aus den Sottomonte und Camerata-Weingärten stehen grösstenteils auf hartem Galestro-Gestein sowie auf Lehm mit Kalksediment. Nach der Vergärung in Steintrögen erfolgt die malolaktische Vergärung in Eichenfässern in denen der Wein zwölf Monate lagert. Danach folgt eine dreimonatige Flaschenreife. Würzig und aromatisch in der Nase, mit Aromen



*Das Landgut wurde 1592
gegründet*



*Im Fasskeller der
Tenuta Bossi*



*Weisswein, Rosé und
der Super Tuscan
(Mitte)*

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

von Brombeeren und Rosen. Am Gaumen überwiegen pfeffrige und komplexe Noten des Sangiovese, der durch seine Frische und die animierende Säure gefällt. Im mittellangen Abgang haben wir Anklänge an Sauerkirschen und Balipfeffer. Die Salamino mit Trüffeln ist ein perfekter Begleiter. Marchesi Gondi, Pian dei Sorbi Chianti Rufina D.O.C.G. Riserva 2016 besteht nur aus Sangiovese und Colorino. Der Wein reift 24 Monate in grossen Eichenfässern, danach weitere sechs Monate auf der Flasche. Das Bukett mit leicht rauchigem Unterton lässt an Schattenmorellen und Walderdbeeren denken. Der Wein ist elegant mit einer guten Struktur, einer ausgewogenen Balance von Tanninen und reifer Frucht, und im Nachhall mit Akzenten von Sottobosco und Zigarrenkiste. Hierzu lassen wir uns Guanciale, den Pecorino mit Trüffeln sowie die Salamino mit Chianti (in der Wurstmischung) schmecken.

Es geht weiter und zwar mit Marchesi Gondi, Villa Bossi Chianti Rufina D.O.C.G. Riserva 2013. Hier haben wir es mit einem Riserva zu tun, der ungefiltert auf die Flasche gezogen wurde. Nach der zwölfmonatigen Reife im grossen Holzfass ruht der Wein zwölf Monate im Barrique, dann weitere zwei Jahre auf der Flasche. In der Nase überwiegen die Aromen von Unterholz, Waldboden, schwarzer Schokolade und Kaffee. Am Gaumen gibt sich der beste Chianti des Hauses vielschichtig, dezent mineralisch und stoffig, Abgang und Nachhall sind betörend. Dass hierzu die kräftige Wildschwein-Salami und der würzige Fossa-Käse in die engere Auswahl gezogen werden, ist klar.

Letzendlich probieren wir den Super Tuscan von Marchesi Gondi, Ser Amerigo 2011 IGT, Colli della Toscana Centrale, ein Verschnitt von jeweils 40 % Sangiovese und Merlot, mit 20 % Colorino. Die Trauben für diesen Wein werden handverlesen, nach der Gärung reift er zwei Jahre im Holz. Im Gegensatz zum Chianti punktet Ser Amerigo mit vegetabilen Aromen von getrockneten Gewürzen, Zedernholz, am Gaumen ist er gut strukturiert mit komplexen fruchtig-würzig Noten. Von der grossen Auswahl an Feinkost passt er bestens zum Salami-Trio bestehend aus Fenchel-Salami, der dickbäuchigen Fiasca-Salami sowie der edlen Salamino «Cinta Senese DOP». Sowohl die Villa Bossi als auch der Palazzo Gondi in Florenz und die Villa Volmiano im Marinella-Tal können auf Voranmeldung besichtigt werden und sind steinerne Zeugen einer illustren Vergangenheit.

Die Weine von Gondi haben wir diesmal mit kulinarischen



Pecorino-Käse mit Safran oder Trüffeln, Trockenwürste mit Chianti, Trüffeln und andere Köstlichkeiten



Trio von Chianti Rufina Weinen

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Spezialitäten aus der Toskana, selektioniert vom Feinkosthändler Bondani in Luxemburg-Belair, verkostet. Den urtümlichen Laden gibt es seit den 1970er Jahren, Dario, ein Spezialist in Sachen italienische Feinkost, hat als Jungspund 1985 dort angefangen.

Seit vielen Jahren leitet Dario Bondani den Betrieb, 2019 hat er seinen Sohn Andrea mit in die Chefetage genommen. Bei Bondani gibt es nur italienische Produkte – delikate Feinkost, guten Wein, feine Spirituosen – das Angebot ist verlockend, hauptsächlich jedoch überwältigend. Dario machte sich einen Spass daraus, uns eine handfeste und teils seltene Feinkost aus der Toskana vorzustellen.

Guanciale, einfach oder mit dem Zusatz „Pepato“ (Pfeffer) ist ein luftgetrockneter, ungeräucherter Speck, der aus der Schweinebacke hergestellt wird. Er kann wie Pancetta verwendet werden, hat aber einen höheren Fettgehalt und somit mehr Geschmack.

Sgambato nennt sich eine toskanische Schinkenspezialität, die von der vorderen Schweinekeule gewonnen wird. Sie ist fettarm und zart, wenn auch etwas trockener im Geschmack als italienischer Landschinken oder San Daniele.

Schafskäse ist typisch für die Region, der bissfeste und dennoch cremige Pecorino Toscano von der Familie Busti, natur sowie mit Safran oder mit Trüffeln, schmeckt fabelhaft. Beim letzteren überwiegt das Trüffelaroma, allgemein ist er fruchtig-würzig, doch wir würden sagen, dass er für einen Pecorino von feinem und milden Geschmack ist, wobei er im Vergleich weniger salzig ist.

Zum Fossa di Sogliano D.O.P. kann gesagt werden, dass es ein seltener Pecorino ist, der in Sandsteingruben, die bis zu drei Meter tief sind, gereift wird. Der poröse Stein verwandelt die organoleptischen Eigenschaften des Produkts, der Prozess ist komplex und langwierig. Gegenüber dem Trüffel-Pecorino haben wir es mit einem Käse von explosiver Wucht zu tun. Er stammt aus der Provinz Emilia-Romagna und wird hier erwähnt, weil er für einen Pecorino einen doch sehr eigenartigen Geschmack hat. Der intensive Geschmack, die am Gaumen cremige, beim Schneiden oder in der Hand krümelige Konsistenz, zeichnen ihn aus.

Salame Fiasca, eine dickbauchige Salami, deren Name an die alten Chianti-Bauchflaschen erinnert, ist herzhafter im Geschmack als die «dünneren» Varianten. Die Fiasca von Bondani hat einen geringen Fettanteil.

Salamino, im Durchmesser eine etwas kleinere Salami, entweder mit Trüffel, mit Chianti-Wein, vom Wildschwein oder



Eine geschmackliche Vielfalt an Salamino Dauerwurst



Guanciale, optisch sehr ansprechend

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

ganz nobel vom Cinta Senese Schwein, einer uralten Rasse aus der Region, ist typisch für die Toskana. Salamino mit Chianti schmeckt rustikal und nach Nüssen, vom Wildschwein ist sie salziger und kräftiger im Nachgeschmack. Salamino Cinta Senese ist cremiger und feiner im Geschmack, mit Nuancen von schwarzem Pfeffer und kann als die Beste von allen eingestuft werden, auch wenn die Salamino mit Trüffel ihr vom Geruch und Geschmack her nicht viel nachsteht. Schlussendlich endet die Feinkost-Tour mit der Finocchiona, der breiten Fenchel-Salami. In der Nase überwiegen die Aromen von Fenchel, Anis und Waldpilzen, der Geschmack ist umwerfend, da der Fettgehalt recht hoch ist. Gegen diese Trockenwurst hat ein müder oder plumper Wein keine Chance.

>> *Marchesi Gondi – Tenuta Bossi, Via dello Stracchino 32 in I- 50065 Pontassieve (Fi) in der Toskana. Weitere Infos unter www.tenutabossi.com Auf der Internetseite findet man auch den Weinshop des Hauses. Der Feinkostladen Bondani & Cie auf Nummer 139, Avenue du 10 Septembre in L-2551 Luxemburg- Stadt, ist über die Telefonnummer 00352 440292 oder via contact@bondani.lu zu erreichen. *¡Liebend gern können sie ihre Anfragen auf Italienisch anbringen.**



Links Sgambato-Schinken, rechts dicke Fiasca Salami



Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. ein seltener Pecorino



Dario Bondani vor einer Auswahl an Grappe

Impressum

Vinalu®, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend 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:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Hinweis:

Falls Sie unser Fachmagazin für Wein und Genuss nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte an folgender Adresse mit: info@vinalu.lu.

Wir werden Ihre Kontaktdaten dann aus unserem Verteiler löschen. Die Speicherung Ihrer Daten erfolgt ausschliesslich zum Versand von VINALU®.

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, Zitate aus Beiträgen sind ausschliesslich mit Angabe der Quelle gestattet.

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 Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

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

VINALU® in eigener Sache

VINALU® würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU® / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU® an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)