

Les Vins

Mehr Information:

www.weinkultur.de
www.lesgrainsnobles.de

Frankreich: Einleitung	1
Frankreichkarte, Rolet, Sallet	2
Thevenet, Large, Forest, Perret	3
Clape, Gonon, Pochon, Grand'Ribe	4
Avril, Chateau St. Louis-la- Perdrix,	5
Montes, Gardies, Belles Pierre,	6
Brocard, Jacob, Forey,	7
Claude Dietrich, Paul Blanck	8
Argentinien-Chile :	
Italien, Österreich, Deutschland	9
Elisabetta Foradori	
D´Attemis-Maniago, Istrien,	10
Valtènesi, Piemont—Cornarea	
Lombardei, Venetien, Sizilien—Cá	11
Rugate, Monte del Frà, Castellucci	
Toskana - Corzano e Paterno, Oli-	12
venöl, Poggio al Sole, Nozzole,	
Campo al Mare, Vigne a Porrone, Il	
Marronetto, Lisini, La Fuga, Barrua	
Österreich	13
Machherndl, Angerer, Herzinger,	
Bauer, Heinrich, Pöckl, Sommer,	
Deutschland	14
Kühn, Winterling, Minges	
Brände	
Weinbeschreibungen	15-
Frankreich, Argentinien, Chile	23
Italien, Österreich, Deutschland	24-
	32

Abholfest: Wochenende 18./19. Juni 2011

Die Abholung der Weine ist wie immer mit dem Hallenfest verbunden! Dort kann man natürlich Weine probieren und den einen oder anderen noch kaufen. Es gibt wieder den Comté und so manches mehr!
 Samstag 10.00-17.00 Uhr
 Sonntag 10.-13.00 Uhr.
 In Flintbek!

Fair Wein

Entdeckungen nicht nur im Rhôneetal

Ende Februar brechen wir auf zu unserer Frühjahrsweinreise und hoffen, dieses Mal nicht wie im letzten Jahr, im Süden im Schnee zu landen. Das Programm ist das gleiche wie im Vorjahr, bei der Qualität unserer Winzer gibt es keinen Grund zum Wechseln.

Wir beginnen mit der Probe bei Rolet im Jura und werden die Weine aussuchen, die die Typizität der Region haben, ohne zu sehr durch heftige Sherrynoten zu provozieren. Die Spezialität des Hauses sind die drei Crémants, der Coeur du Cuvée schlägt dabei ganz viele Champagner.

Dann fahren wir durch die Bresse über Landstraßen ins Maconnais und beginnen unsere Proben in dieser Region bei Thevenet, der gerade mal wieder als außergewöhnlicher Winzer ausgezeichnet wurde.

Am nächsten Morgen probieren wir bei Sallet in Uchizy und am Nachmittag bei Eric

Forest in Vergisson die großartigen Pouilly-Fuissé. Am späten Nachmittag sind wir dann im Beaujolais bei Ghislaine und Jean-Louis Large.

Am nächsten Morgen machen wir einen großen Bogen um Lyon und freuen uns auf die Probe der Condrieu und St. Joseph bei André Perret.

Nachmittags statten wir einem der Salons der Découvertes en Vallée du Rhône einen Besuch ab, um die Weine von Clape und Gonon zu probieren, danach sind wir bei Etienne Pochon auf Château Curson, auf dem Programm stehen neben Château Curson und Domaine Pochon drei Weine der Schwester Christine der Linie Les Egrèves. Abends gehen wir dann noch zu einem Fest, das die Crème de la Crème der nördlichen Rhône winzer veranstaltet.

Am nächsten Tag wird es anstrengend: Nach einer großen Probe der Weine der Domaine de la Grand' Ribe sind wir am

Les Grains Nobles

frühen Nachmittag bei Vincent Avril in Châteauneuf-du-Pape, sein 2009er rote Châteauneuf ist allerdings schon ausverkauft. Aber es gibt noch den Petit Vin d'Avril, der Landwein, der viele echte Châteauneuf schlägt. Weiter geht es dann zu Nathalie Blanc-Marès Mas Carlot und danach zu Château St. Louis-la-Perdrix. Wir freuen uns auf die Weine, die auf den Böden heranwachsen, die denen von Châteauneuf-du-Pape stark ähneln. Zum Les Enfants Terribles haben wir ganz viele begeisterte Rückmeldungen bekommen.

Am nächsten Morgen sind wir dann bei Montès, südlich von Perpignan, es gibt noch La Colomina, den Parker hoch gelobt hatte und für den man bei Hawesko als Sonderangebot (!) knapp die Hälfte mehr bezahlen musste als bei uns.

Danach schauen wir bei Gardies vorbei. *Weiter S.2*

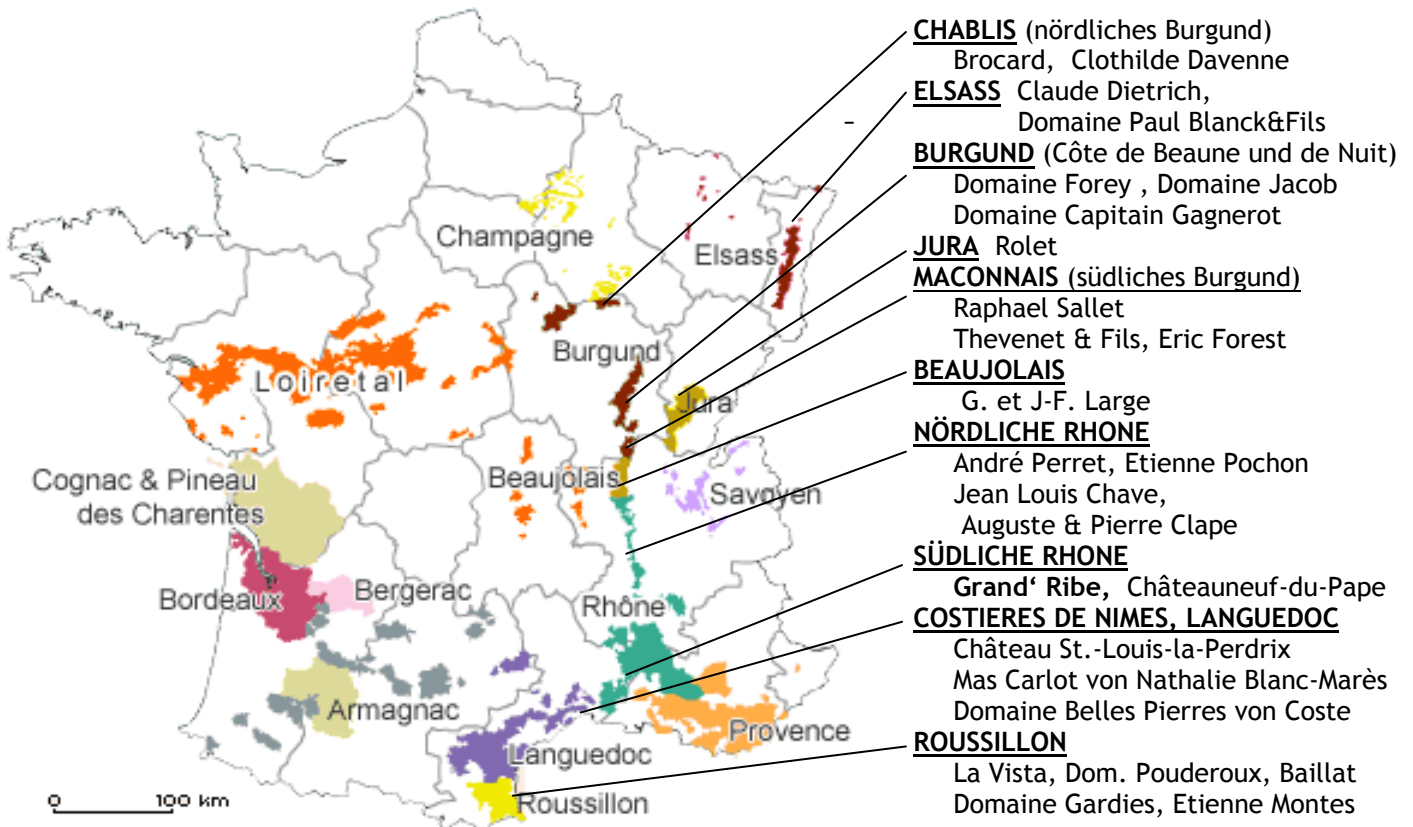
Italien, Österreich und Deutschland Der Jahrgang 2010

Nur in Italien war fast alles normal. Das Wetter war gut, die Erntemengen lagen etwas unter dem langjährigen Durchschnitt und die Qualitäten werden wieder einmal weit oben anzusiedeln sein. Südlich der Alpen ist das Jahr sehr gut ausgefallen. Gehaltvolle Weine mit klarem Sortencharakter können wir erwarten. Unsere Proben in den Kellern kurz nach der Ernte waren vielversprechend. Ein schöner Herbst, der oberhalb der Alpen viel Regen bereit hielt, zeigte sich tagsüber sonnig und nachts war es kühl, so dass die Trauben gesund, ausgereift und aromareich in den Keller kamen. Davon konnten die deutschen

und österreichischen Winzer nicht berichten. Erst im Oktober schien die Sonne zuverlässig. Bis dahin war das Wetter nass und kalt, so dass die Winzer viel eingreifen mussten, um gesundes Traubengut lesen zu können. Nach einem langen Winter folgte ein regnerisches Blütewetter. Nur im Juli gab es drei heiße Juliwochen, dann war der Sommer schon vorbei. Der Vorteil der kalten Tage war lediglich, dass keine nennenswerten Botrytisinfektionen auftraten, so dass die wenigen Trauben in überraschend gesundem Zustand geerntet werden konnten. Wer den Mut hatte, ganz spät zu ernten, holte die besten Trauben herein.

Aber es waren viel zu wenig. Unsere Winzer haben 40 bis 60% der normalen Erntemengen verloren. Neue Kunden können sie diesmal nicht beliefern und trotzdem wird es ein hartes Ringen werden. Nicht jetzt im Frühjahr, eher im Herbst, wenn nach der Sommerpause das Jahrendgeschäft anläuft, wird kaum noch was zu bekommen sein. Die Qualität ist überraschend gut. Jahrgangstypisch wird die lebendige Säure sein. Die Weine haben Rückgrat und eine dichte, sortentypische Frucht.

Mehr über unsere Winzer und Weine aus Italien, Österreich und Deutschland berichten wir ab Seite 9.



Anja und Klaus Potthoff
auf der ProWein

Fortsetzung von S.1

Er hat auf BIO umgestellt, und den ersten Jahrgang mit dem Siegel werden wir anbieten können.

Danach geht es zu den Poudroux in Maury, dem westlichsten und zweitsüdlichsten Punkt unserer Reise.

Am Samstagvormittag ist unsere Probe bei Monica und Damien Coste auf der Domaine Belles Pierres.

Danach haben wir eineinhalb Tage Zeit, unsere Informationen aufzuschreiben (die Probenotizen schreiben wir ja immer im Keller direkt auf), danach geht es zurück in den Norden, ins Burgund. Wir beginnen mit einer Probe bei Capitain-Gagnerot, darauf folgt die Probe bei Forey. Dienstag brechen wir dann ganz früh auf, um im Chablis bei Clotilde Davenne und da-

nach mit Julien Brocard die Weine dieser großen Domäne zu verkosten.

Am Abend folgt dann die letzte Probe bei unseren Freunden Jacob. Wir sind gespannt, wie sich die 2009er entwickelt haben. Am nächsten Morgen geht es zurück ins Elsass, dort werden wir in aller Ruhe die Weine von Claude Dietrich und von den Blancks verkosten. Viel Spaß! Ihr Klaus Potthoff



Eliane, soeur des Rolets

Rolet Frères haben viel zu bieten

Bei Rolet Frères (eigentlich müsste Soeur hinzugefügt werden, denn wir probieren immer mit Eliane Rolet) sind die Crémants die Renner, alle drei schön und alle drei sehr verschieden!

Zweifellos ist der Coeur de Chardonnay, der von alten Chardonnayreben gewonnen wird, der perfektteste Crémant, weinig, komplex und

elegant. Doch auch der Brut gefällt uns sehr wegen seiner Frische und Fruchtigkeit. Und der Rosé hat durch seinen Anteil von Trousseau und Poulsard viel Charakter und eine feine Himbeernote.

Überhaupt Poulsard: Wir nehmen den Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2009 auf, weil das ein sehr feiner, eleganter Rotwein ist, der exzellent zu Kalb

und Schwein passt. Zu erwähnen: unser Lieblingsrotwein Memorial 2003, eine Cuvée aus Pinot Noir, Trousseau und Poulsard. Von den Weißen haben wir den Arbois Chardonnay Harmonie 2008, den L'Étoile Chardonnay 2007 und den idealen Begleiter des Comté, die L'Expression du Terroir aus Sauvignon und Chardonnay, dabei. Prob S.16



Probe des Jahrgangs 2010

Chardonnay aus Chardonnay

Raphael Sallet kam in der Nacht vom Skilaufen zurück und hatte schon vor unserer Probe am Morgen die Hefen in seinen Barriques aufgeschlagen. Wir nutzen die Gelegenheit und probieren den sehr schönen Jahrgang 2010.

Dann kommt die Probe der Weine, die wir jetzt anbieten.

Auffällig ist die zunehmende Mineralität in den Weinen, sie gibt den Weinen deutlich mehr Struktur als sie noch vor ein paar Jahren hatten. Unser Favorit (auch vom Preis-Qualitäts-Verhältnis) ist der Uchizy 2009, der eine gute Konzentration mit der sehr schönen Mineralität verbindet. Etwas reifer der Chardonnay

2008 (benannt nach dem Dorf Chardonnay!) mit deutlichen Fruchttönen. In der höheren Liga spielt der Clos des Ravières, der zehn Monate in Barriques ausgebaut wurde und in dem die Komplexität eines Weines von alten Reben ergänzt wird durch eine feine Holznote - ein schöner weißer Burgunder! Probenotizen S.18

Produzent des Jahres 2010

Bourgogne Aujourd'hui, eine Weinzeitschrift, die sich auf Burgund konzentriert, hat die Thevenets (Vater und Sohn) zu Produzenten des Jahres 2010 gekürt.

In der Laudatio wird zu Recht darauf hingewiesen, dass die von ihnen bearbeiteten Weinberge in Quintaine das Niveau von Premiers und Grands Crus haben. Das erklärt aber nur zum Teil die herausragende Qualität der Weine der Thevenets, hinzu kommt der hohe Anteil alter Reben und ein sehr langer Ausbau der Weine in Inox- und großen Holzfässern. Wir empfehlen einen für diese Qualität sehr preiswerten Macon-Villages aus dem Jahr

2006, den wunderschönen Emilian Gillet 2007 mit floralen und mineralischen Noten. Und für Liebhaber ganz großer weißer Burgunder den Domaine de la Bongran 2005. Ein Wein, der besticht durch Intensität und Eleganz, Frucht und florale Noten, Honigtöne und gute Säure. Schlicht, ein perfekter Wein, am Anfang seiner Entwicklung und die nächsten fünf Jahre noch immer besser!

Und nicht zu vergessen sind die Beeren- und Trockenbeerenauslesen von Bongran von 1999 und 2001. Keine Spur von Alter und perfekt im Gleichgewicht zwischen Süße und Säure. Für große Anlässe.

Probenotizen S.18

Forest macht auch Karriere !

Eric Forest erhielt 2010 die **Trophée Jeunes Talents** als **bester Jungwinzer des Maconnais**. Zu Recht. Denn seine Weine sind inzwischen große Klasse und können mit denen von Ferret-Lorton, unserem früheren Produzenten, mithalten.

Vor gut zwei Wochen probierten wir einen Pouilly-Fuissé Les Crays 2006 und waren begeistert von dem Wein: komplex, viel Frucht und cremige Töne, gute Mineralität, jetzt ein perfekter Wein. Es zeigt sich, dass seine Weine eine Weile brauchen bis sie optimal entwickelt sind. Deswegen sind wir auch voll und ganz damit einverstanden, dass wir von den beiden Pouilly-Fuissé

L'AME und Les Crays noch einmal den Jahrgang 2008 anbieten können. Sie sind deutlich offener als noch vor einem Jahr.

Dabei gefiel uns besonders die Verbindung von viel Frucht mit deutlichen Gewürznoten, die von der Mineralität kommen, und einer sehr schönen Säure, die beiden Weinen eine gute Entwicklung sichert. Schwer zu sagen, welcher der beiden Weine uns besser gefiel.

Der Macon-Vergisson aus dem Jahr 2009, er ist der „kleine Pouilly-Fuissé“ und sehr gut geeignet, sich in die wunderbare Welt der Pouilly-Fuissé einzutrinken, ist unsere Empfehlung für Burgunderliebhaber. Probenotizen S.19

Der Klassiker : André Perret

Bei Perret probierten wir gleich zwei exzellente Jahrgänge: 2010 aus dem Fass und 2009 aus der Flasche (Condrieu) und aus dem Fass (St. Joseph).

Am Vortag hatte er auf dem Salon Découvertes en Vallée du Rhône viel Lob eingeheimst für seine Condrieu und St. Joseph. Als wir ankamen, zogen zwei Händler mit einem 6er Karton Condrieu davon, froh, dass sie die bekommen hatten. Denn bei Perret „darf“ man kaufen, und wir bekommen im Herbst unsere Zuteilung für die Weine des Vorjahres. Aber als alte Kunden kön-

nen wir unseren Kunden, die sich für diese Ausnahmeweine begeistern, auch einen 6er-Karton anbieten.

Der 2009er Condrieu Chéry ist ein Traum: voller Frucht und Gewürze. Das ist ein Condrieu, der in zehn Jahren großartig ist - obwohl man schon jetzt versucht ist, ihn zu trinken.

Großartig sind auch seine St. Joseph und St. Joseph „Les Grisières“ 2009, offen und bald zu trinken aber auch mit viel Potential zum Altern! Geheimtipp: Syrah 2009, ein Vin de Pays, zum Einüben von Rhôneweinen. Probenot. S.19

Large prämiert

Die Large haben Medaillen gesammelt: Bronzemedaille in Macon für die 3. Abfüllung des Beaujolais 2009 und eine Goldmedaille für die erste Abfüllung des Beaujolais 2010 beim Wettbewerb der Gamay der Welt. Und dieser Beaujolais ist auch ein besonders schöner Wein.

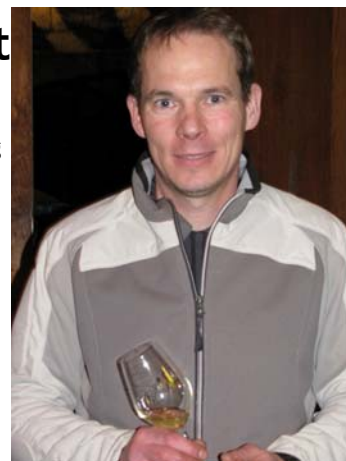
Mit ihm beginnen wir unsere Probe in der kleinen Probierstube der Large, direkt neben der schönen Kirche von Charnay, einem pittoresken Städtchen etwa 10 km nordwestlich von Lyon. Es bekommt seinen besonderen Charme durch die ockerfarbenen Steine, aus denen die Häuser gebaut sind.

Der Wein besticht durch eine schöne Frucht von roten und schwarzen Früchten und angenehme Tannine.

Etwas mehr von Jean-Louis dominiert ist der Rosé 2009, der Anteil der mazerierten Trauben ist höher als sonst, daher ist der Rosé sowohl in der Farbe als auch im Geschmack kräftiger als in den Vorjahren.

Gut gefiel uns auch der Bourgogne Blanc 2009, der 2010er machte noch seine Milchsäuregärung und wird erst später abgefüllt. Ein schöner Chardonnay zu einem vernünftigen Preis.

Erwähnen sollte man noch den Chardonnaysekt mit Flaschengärung, die Large liefern den Wein für den neun Monate in der Flasche ausgebauten Sekt. Probenotizen S.19



Gautier Thevenet, Produzent des Jahres 2010



Ghislaine Large sammelt Medaillen



Bester Jungwinze des Maconnais: Eric Forest



André Perret hat Grund zur guten Laune

Menetou-Salon

An dem Wein können wir nicht vorbei gehen, aber die Region westlich vom Sancerrois liegt von unseren Reisen so weit weg, dass wir nur ab und zu den großen Umweg machen.

Aber wir wissen, dass wir uns auf dieses Weingut verlassen können, das einen Sauvignon ausbaut, der auf dem Niveau der guten Sancerre-Produzenten liegt und preiswerter ist. Und wir bieten dieses Mal sowohl den reifen Jahrgang 2009 an als auch den 2010er, der durch ein Gleichgewicht zwischen Frucht und Struktur besticht. Probenotizen S.16



Pierre Clape und Jean Gonon auf dem Salon Découvertes en Vallée du Rhone

Entdeckungen im Rhôneetal 1981 bis 2011

„Découvertes en Vallée du Rhône“ heißt eine Veranstaltung der Winzer der Rhône-Regionen, die seit zwei Jahren alle zwei Jahre stattfindet. Inzwischen ist das ein wichtiges Ereignis für Professionelle der Weinszene.

Wir haben unsere Entdeckungen in der Region vor dreißig Jahren begonnen, begeistert durch das Buch von Livingstone „The Wines of the Rhône“. Wir waren bei Gerard Chave vor etwa 30 Jahren, als noch kaum jemand etwas mit diesem Namen verband. Und zehn Jahre später haben wir Clape in Cornas und Gentaz-Dervieux in der Côte-Rotie kennen und schätzen gelernt. Natürlich auch Perret, von dem schon die Rede war.

Gonon, den Star der Saint-Joseph, haben wir erst vor

knapp zehn Jahren kennen gelernt und deswegen haben wir keine große Chance, seine wunderbaren weißen Weine zu bekommen.

Die Weine der nördlichen Rhône sind nicht gerade ein Schnäppchen. Aber es sind großartige Weine, und wenn man ihre Preise mit denen qualitativ vergleichbarer Weine des Burgund und des Bordeaux vergleicht, sind sie nicht zu teuer. Und wenn man die Weinberge an den Steillagen am Rhône-Ufer gesehen hat, erst recht nicht. Zugegeben, man muss lernen, sie zu genießen. Das ist beim Hören der von mir schon häufiger benannten Sonate für Violine solo von Bach ähnlich - aber wenn man es begriffen hat, ist es göttlich!

Der rote St. Joseph 2009 von

Gonon ist wegen der Fruchtkonzentration eine ideale Einstiegsdroge, er schlägt viele doppelt so teure Côte-Rôtie in die Flucht.

Und dann die Cornas von Clape: Renaissance 2009 von jüngeren Reben mit viel Finesse und viel Frucht, erstaunlich zugänglich und auch jung zu trinken. Der „Klassiker“ Cornas 2009 zeigt dann, dass das noch zu steigern ist, zum Beispiel durch die Komplexität von den alten Reben.

Sowohl beim Salon als auch bei der Abendveranstaltung, bei der sich die Toppwinzer von Cornas, St. Joseph und Crozes-Hermitage präsentierten, waren unsere an der Spitze - das war nicht nur unsere Meinung, sondern auch die Rückmeldung der Sommeliers vor Ort. Probenotizen S.19

Einsteigen in die Rhône mit Pochon

Mit Etienne Pochon trafen wir uns nicht im Salon des Découvertes en Vallée du Rhône sondern in seinem „richtigen“ Château de Curson, weil wir dort in Ruhe probieren konnten.

Und die Probe machte richtig Spaß: Wir begannen mit dem Domaine Pochon 2010 Blanc von Rousanne und Marsanne, der vom Fass abgezogen war. Ein sehr aromatischer, eleganter Weißwein, sicher der beste der letzten zehn Jahre und durchaus mit Potenzial zur Entwicklung.

Danach Château Curson 2009 Blanc, nicht so gefällig wie der

Pochon aber mit viel Konzentration und Komplexität. Ihm sollte man noch ein Jahr Zeit lassen, und dann kann man sich auf die nächsten Jahre freuen (bis so etwa 2020!). Danach probieren wir drei Weine seiner Schwester Christine der Domaine Les Egrèves. Wir sind überrascht von der Aromatik des Les Egrèves 2008 von Syrah und etwas Merlot, ein einfacher Wein mit viel Charme, er macht Spaß.

Ein weiterer Einsteigerwein ist der Syrah 2009 von Christine Pochon. Man spürt sofort die Konzentration des exzellenten Jahrgangs, auch aus der Lage

östlich der Appellation - wieder ein Wein, durch den man in die wunderbare Welt der Syrahweine eintauchen kann. Dann die beiden roten Weine von Etienne Pochon des Jahrgangs 2009. Die Domaine Pochon gefiel uns wegen seiner schönen Frucht von schwarzen Früchten, er ist sehr ausbalanciert, hat Konzentration und Struktur - jetzt schon zu trinken. Dem großartigen Curson sollte man dagegen noch Zeit lassen. Es lohnt sich, auf diesen Crozes-Hermitage noch zwei Jahre zu warten. Er ist in der Spitzengruppe, ein großer Syrah. Probenot. S.19



Bei Pochon probieren wir im Chateau Curson

Grand' Ribe beeindruckt Parker

Auf der Domaine de la Grand'Ribe gab es Bewährtes und Neues. Jerome Muratori ist allerdings die entscheidende Konstante. Seit mehr als zwanzig Jahren führt er die Domaine und hat auch unter den neuen Besitzern in Bezug auf alles, was den Wein betrifft, freie Hand.

Neu sind die Weine der Jahrgänge 2009 und ein Premiumwein. Neu auch, dass zum ersten Mal Parker zwei Weine beurteilte und hoch bewertete. Doch der Reihe nach:

Es gibt einen wunderschönen weißen Côtes-du-Rhône-Villa-

ges 2010 aus Roussanne, Marsanne und Viognier, der uns über den Verlust des weißen St. Joseph hinwegtrösten kann. Der Rosé 2010 ist dieses Mal kein Saignée (d.h. abgezogen von der Maische des Rotweins), sondern wurde zum Teil frisch gepresst und zum anderen Teil ganz kurz anmaceriert und dann gepresst. Wie alle 2010er aus dem Rhôneetal, die wir aufgenommen haben, sehr aromatisch, gut im Gleichgewicht und mit einer frischen angenehmen Säure. Beim Vieilles Vignes ist der Jahrgang 2009 dran, wir sind

sicher, dass er, wie der 2007er im letzten Jahr, der Renner werden wird. Sehr gefallen hat uns der Villages 2007, jetzt schon sehr gut zu trinken. Dagegen haben wir den Villages 2009, den Parker mit 88-90 Punkten bewertet hat, ausgelassen. Er ist noch weit von der Trinkreife entfernt und wird kaum den 2007er übertreffen. Ein echter Blockbuster ist der Village „Le Centenaire“ 2009, spontanvergoren, nach Parker auf dem Niveau eines sehr guten Châteauneuf und mit 91-93 Punkten bewertet. Probenot. S.20



Jerome Muratori ist auch Parker aufgefallen

Der kleine Avril ist groß !

Avril hat auch 2010 wie 2009 und 2008 eine kleine Ernte eingefahren. In den drei Jahren hat er beim roten Châteauneuf-du-Pape so viel geerntet wie sonst in zwei Jahren. Das - und die großartige Qualität der drei Jahrgänge - erklärt auch die deutlichen Preissteigerungen der letzten Jahre. Da wir nur eine begrenzte Menge bekommen, haben wir dafür Anfang des Jahres die Freunde dieses Weines angeschrieben und ihre Wünsche versucht zu erfüllen. 2009 ist aber schon ausverkauft. Wenn Sie in den Kreis der Avril-Fans aufgenommen werden möchten, schreiben Sie uns eine kleine Notiz,

und Sie bekommen dann Anfang des Jahres 2012 unser Angebot für den roten Châteauneuf 2010, den wir - assembliert in einem Fass - probieren konnten. Vielleicht nicht ganz so dicht wie der 2009er aber mit unglaublich viel Struktur und einer sehr langen Lagerfähigkeit, perfekt!

Jetzt können wir ein paar Kisten des weißen Châteauneuf 2010 anbieten: sehr großer Wein! Außerdem die weißen und roten Petit Vin d'Avril, die mit der gleichen Sorgfalt wie die Châteauneuf-du-Papes ausgebaut werden und daher - wir wiederholen uns - sehr preiswert sind
Probenotizen S.20

Nathalie sammelt Medaillen

Auf Mas Carlot kommen wir mit 20 Minuten Verspätung, also für französische Verhältnisse ziemlich pünktlich an und beginnen sofort mit der Probe.

Nathalie Blanc-Marès ist stolz auf ihre Weine, und sie hat allen Grund dazu. Wo sie Weine zur Verkostung einreicht, sammelt sie Medaillen oder begeisterte Kommentare zum Beispiel von Parker, der ihrem Rotwein Les Enfants Terribles das Niveau eines Châteauneuf-du-Pape bescheinigt und mit 90 Punkten bewertet. Tolles Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Das gilt aber auch für die Weine der Basislinie Cuvée Tradition: Vom roten nehmen wir wegen ihrer Verschiedenheit

und Qualität sowohl 2010 (sehr zugänglich und fruchtig) als auch 2009 (strukturierter mit schönen Tönen von Tabak und Gewürzen) auf.

Beim Rosé gibt es nur den 2010er, und bei den Weißen entscheiden wir uns für den Jahrgang 2010. Durch einen höheren Anteil an Viognier ist er noch schöner als der 2009er.

Und dann sind da noch die beiden Château Paul-Blanck-Weine, beide aus dem Jahr 2009 und im Barrique ausgebaut. Der weiße mit leicht exotischer Aromatik und der rote wie ein sehr guter Wein aus Châteauneuf-du-Pape.

Probenotizen S.20

Mes Amis wurde La Vista und bleibt schön

Das Ehepaar Pouderoux haben wir durch Jeremie Gaïk kennengelernt. Zunächst hatten wir nur den Mes Amis von ihm, einen sehr schönen und preiswerten Roussillon. Dieser Wein heißt nun La Vista und ist eine der Linien der Domaine des Ehepaars Pouderoux.

Vor einigen Wochen haben wir eine Flasche aus dem Jahr 2007 geöffnet. Ein jetzt wunderschöner Wein, hätten wir das Etikett gesehen, wir hätten ihn in die Preisklasse von über 10 € eingeordnet. Der 2009er hält mit dem 2007er mit und ist uneingeschränkt zu

empfehlen.

Der Grès de Latour xxxx, der auf verwitterten Granitböden heranreift, hatte es erst schwer nach dem sehr offenen La Vista. Wir probierten ihn daher am Ende der Probe noch einmal, und da hatte er sich geöffnet: ein sehr strukturierter Wein mit deutlichen Mineraltönen und beachtlicher Eleganz. Wenn man ihn bald nach der Auslieferung trinken will, sollte man ihn unbedingt dekantieren.

Das Flaggschiff der Domaine ist allerdings der Terres Brunes 2007, der auf einem kargen Schieferboden

Perdrix preiswert und gut wie immer

Im nächsten Jahr können wir Jubiläum feiern: Dann kaufen wir nämlich seit dreißig Jahren die Weine von Château St. Louis-la-Perdrix.

Wie das Nachbarweingut Mas Carlot bietet diese Domaine viele schöne Weine für wenig Geld. Nachdem die ersten zehn Jahre Madame Lamour es leitete, wurde es nach kurzer Übergabe an die Nichte, von der Bank Crédit Agricole übernommen (der übrigens auch Château Talbot gehört). Seit einigen Jahren hat Dominique Guillermin die Leitung des Weingutes, das sich auch durch BIO-nahe Produktion (AR) auszeichnet.

In diesem Jahr sind neu die weißen, rosé und roten Weine der Traditionslinie, die jetzt den Namen Cuvée Prestige bekommen hat. Rosé und weiß aus 2010, auch hier sehr gelungen, und der rote aus dem schönen Jahrgang 2009. Die in Barrique ausgebaute Cuvée Marianne ist beim weißen aus 2010 noch einmal schöner als der 2009er, der beim Wettbewerb der weißen Costières de Nîmes den ersten Platz belegte.

Die rote Cuvée Marianne 2008 ist ein weiterer sehr günstiger Wein, den man umetikettiert leicht als einen Châteauneuf-du-Pape zum doppelten oder dreifachen Preis verkaufen könnte. Und der Mas St. Louis, auch aus dem Jahr, hat seine Komplexität von den sehr alten Carignan und Cabernet-Sauvignon der Domäne.

Probenotizen S.20

heranreift. Ein unglaublich reifer und dichter Wein, obwohl trocken ausgebaut mit den Tönen der Rivesaltes, komplex und wunderbar zu kombinieren mit Wildgerichten mit stark gewürzten Saucen oder auch zu Schokolade.

Das Ehepaar Pouderoux war verweist, und so probierten wir mit der Mutter Pouderoux. Von ihr erfuhren wir, dass ihr Sohn als Jurist ausgebildet wurde. Aber da er immer den Weinbau geliebt hatte, hängte er seinen Beruf an den Nagel und übernahm die verpachteten Weinberge der Familie. Probenotizen S.22



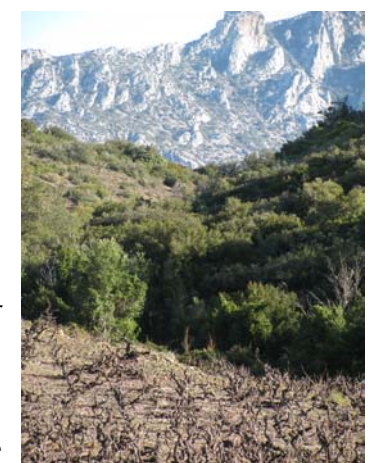
Hier reift der Petit Vin d'Avril Rouge



Traditionelle Seife aus Olivenöl von Chateau Saint-Louis-la-Perdrix hergestellt



Nathalie Blanc ist mit Schwung dabei



Die Gebirgslandschaft bei Maury



Frühling im Roussillon bei Etinne Montes

Bieten 91 Parkerpunkte für gut sechs Euro

Bei Montès wurde unsere Anmeldung zur Probe um 14.00 Uhr mit einer Anweisung beantwortet: „Wir erwarten Sie zu Mittag!“ Wer kann da widerstehen? Also sagten wir zu und bauten unseren Reiseplan um.

Und es lohnte sich nicht nur wegen des von der kolumbianischen Freundin Veronica zubereiteten Essens, bei Montès vorbei zu schauen.

Gute Nachricht: Obwohl Hawesko 30.000 Flaschen von La Colomina 2006 abgenommen

hat, können wir von diesem Toppwein noch die bescheidene Menge von 1000 Flaschen reservieren. 91 Parkerpunkte haben Hawesko verführt, uns genügte der Wein. Also nachordern, denn der Wein wird noch die nächsten vier bis fünf Jahre viel Spaß machen.

Von Les Garrigues gibt es jetzt den Jahrgang 2006, ein Wein mit den Aromen des Südens - Garrigues, viel Frucht von schwarzen Früchten und der Struktur, die wir von den Weinen des Rhôneals kennen.

Auch wenn wir uns wiederholen: Die Cuvée Jaubert 2004 aus 100 % Syrah kann gegen ganz viele Côte Rotie antreten, und daher ist sein Preis gerechtfertigt.

Und dann noch der weiße Les Clares 2007, von alten Grenache- und mittelalten Roussanner-Reben, im Barrique ausgebaut: ein nicht einfacher und sehr komplexer Wein, mit einer faszinierenden Kombination von Frucht und Mineralität. Versuchen!

Probenotizen S.21



Aber Schnee auf den Bergen der Pyreneen

Gardies arbeitet biologisch-ökologisch

Seit 2004 arbeitet Jean Gardies nach den Prinzipien des ökologischen Weinbaus, ohne besonderen Aufhebens davon zu machen. 2008 hat er die Zertifizierung beantragt, und die 2010er Weine werden teilweise das BIO-Siegel tragen.

In der Diskussion mit Jean Gardies beschrieb dieser, dass der Übergang zu BIO ihn an seine Kindheit erinnere und an die Arbeit im Weinberg vor dreißig

bis vierzig Jahren. Es gab eigentlich nur Kupfersulfat und Schwefel, sonst wurde keine Chemie verwendet, und vieles was von der chemischen Industrie als Fortschritt verkauft würde, sei nichts als intelligentes Marketing und von geringem Nutzen in der Region.

Bei der Probe spüren wir die besondere Qualität der Weine von Gardies: Sehr schön der Mas Las Cabes Sec 2010, bei dem der Muskat nicht mehr so

dominant ist, und das macht den Wein komplexer.

Les Glacaires und Le Rosé aus 2010 probieren wir aus den Barriques und noch nicht assembliert, die einzelnen Weine versprechen allerdings viel. Neu ist der Les Millères 2009 aus den Lagen von Vingrau, dicht, viel Frucht und Komplexität. Und dann Mas Las Cabes Rouge 2009, aber muss man dazu noch etwas sagen?

Probenotizen S.22



Damien Coste im Probierraum der Domaine Belles Pierres

Frühling auf der Domaine Belles Pierres

Der Samstag war unser erster richtiger Frühlingstag, Monica und Damien Coste hatten uns zu einem Essen draußen nach der Probe eingeladen.

Zuvor hatten wir aber die Weine aus den Jahren 2010, 2009 und 2008 probiert.

Der Mosaïque Blanc 2010 aus Sauvignon (!) und Vermentino gefiel uns auf Anhieb. Wir empfehlen ihn heftig, tolles Preis-Qualitäts-Verhältnis!

Beim Mosaïque Rouge probierten wir 2009, der ist in den

Probenotizen beschrieben.

Doch dann probierten wir vom Fass den Mosaïque Rouge 2010 und entschieden: Wir nehmen den Jahrgang 2010.

Ausgezeichnet gefielen uns auch die beiden Les Clauzes de Jo, der weiße bestach durch ein feines Spiel von floralen Tönen, vermischt mit Noten von frisch gemahlenem Pfeffer. Der rote kam als Gesamtkunstwerk daher, Frucht, Gewürze und auch florale Komponenten sind miteinander

verbunden. Schon jetzt zum Essen zu genießen und mit noch vier bis fünf Jahren Reifepotenzial.

Dann die Besonderheiten der Domaine: Chants des Ames 2008 Blanc gefiel uns, nachdem er einige Zeit geöffnet war: reich, komplex. Ineptie, ein Vin de belle Table hat eine exzellent eingebundene Restsüße ohne süß zu sein! Und Passidore ist ein Traum von getrockneten Früchten und Gewürzen! Probenotizen S.21



Clothilde Davenne ist zu Recht guter Dinge

Clotilde Davenne: Mit vier Rebsorten zum Erfolg

Zur Erinnerung: Clotilde haben wir bei Brocard kennen gelernt, sie war dort Kellermeisterin. Seit etwa fünf Jahren hat sie ihre eigene Domaine und gerade eine zweite in Regie übernommen und so die zu bearbeitende Fläche auf gut zwanzig Hektar verdoppelt.

Der große Erfolg war im letzten Jahr der Aligoté von über hundert Jahre alten Reben, und er könnte es auch in die-

sem Jahr wieder werden wegen seiner Fruchtigkeit und Aromatik.

Beeindruckend auch der Sauvignon de St. Brie, der im Mund aromatisch explodiert mit den Aromen von Cassisblüten und Jasmin. Sicher größer, aber im Moment dezenter, der gleiche Wein von alten Reben, viel Mineral und Struktur lassen in ein bis zwei Jahren viel erwarten. Heiß empfehlen wir den Bourgogne Blanc 2009, ein

Wein, der viel mehr „Chablis“ ist als viele Chablis, die man bei uns in den Weinabteilungen findet. Und dann geht es weiter aufwärts mit dem Petit Chablis und dem Chablis von 2009, viel Mineralität geben den beiden Struktur.

Nicht vergessen: Der spritzige Crémant de Bourgogne aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay ist ein großartiger Apéritif voller Frische und Aroma. Probenotizen S.17

Chablis par Excellence

Bei Brocard probieren wir die Jahrgänge 2009/2010, eine gute Gelegenheit, die Unterschiede festzustellen.

Die Basisweine aus 2010, Sauvignon de St. Bris, Aligoté, Kimmeridgien und Petit Chablis sind aus dem Fass abgefüllt und zum Teil noch ein wenig trübe. Alle gefallen uns wegen ihres guten Gleichgewichts zwischen Frucht, Säure und Mineralität.

Beim Jahrgang 2009 fällt dagegen auf, dass praktisch alle sehr reich sind. Wir nehmen daher nur die auf, die gegen die üppige Frucht ausreichend Säure und Mineralität aufweisen. Das ist bei der Appellation Chablis das Trio Les Malantes, La Boissonneuse aus biodynamischem Anbau mit hoher Komplexität, obwohl von nur

gut zwanzig Jahre alten Reben und die Cuvée Vieilles Vignes von etwa sechzig Jahre alten Reben.

Von den Premier Crus gefällt uns Montée de Tonnerre am besten, dicht gefolgt von Va-laurent, Montmains und Les Buteaux, einer Teillage von Montmains. Alle mit Chablis-typischen floralen Noten und einer schönen Mineralität.

Und bei den Grands Crus nehmen wir dieses Mal Les Preuses auf, **der** zwar noch einmal deutlich teurer ist als Bougros, aber auch noch eine Stufe höher: **unglaubliche** Komplexität, floral, fruchtig, im Hintergrund immer kräftiges Mineral. Mit einem großartigen Potenzial für die nächsten zehn Jahre und daher seinen Preis wert. Probenotizen S.16

Die Verwaltung des Mangels

Regis Forey hält uns kurz mit seinen ganz großen Weinen. Und ich kann das verstehen, denn er hat ja nicht nur seine 1ers Crus und Grands Crus zu verkaufen, die alle wollen, sondern auch (sehr, sehr schöne) Dorflagen und einen Bourgogne Pinot Noir, der auf dem Niveau der Dorflagen anderer Winzer ist.

Natürlich ist es schwieriger, einen jungen Burgunder zu probieren als einen Wein aus dem Süden des gleichen Jahrgangs. Aber wenn man das erträgt, wird man ein paar Jahre später belohnt. Denn diese Weine haben Eleganz, Konzentration und Komplexität. Die Topp-Cuvées werden von Parker (bzw. seinen Ver-

kostern) immer hoch bewertet, aber seine Dorflagen halten mit. Wir werden deswegen in die Proben auch Weine aus unserem Keller geben, die jetzt trinkreif sind. So bekommt man einen Eindruck davon, wie gut das Verhältnis von Investition jetzt zu dem Vergnügen in zwei, drei Jahren ist. Und der Jahrgang 2009 hat Weine ergeben, die sich bald trinken lassen, im Stil nicht so weit weg von 2003 aber mit mehr Struktur. Wir empfehlen die Klassiker Nuits-St.-Georges und Vosne-Romanée, denn der erste hat die typische Frucht-Konzentration und der zweite die unvergleichbare Kombination von Frucht und sekundären Aromen. Probenotiz.S.17

Capitain Gagnerot

Unser Navi gibt als Ankunftszeit in Ladoix-Serrigny 14.59 Uhr an, und 15.01 Uhr rollen wir tatsächlich bei Capitain Gagnerot auf den Hof. Im Büro empfängt uns Chantal, die Schwägerin von Capitain, und sagt, Patrice ist gleich da, ich habe ihm gesagt, die Deutschen kommen immer so pünktlich!

Und dann haben wir wie immer eine gleichzeitig anspruchsvolle und vergnügliche Probe, zunächst aus den Barriques des Jahrgangs 2010 und danach die Probe der Weine des Jahrgangs

2009, die wir jetzt anbieten. Und die machten richtig Spaß, weil diese Weine so offen sind, dass es leicht ist, sie jetzt vorzustellen.

Denn die Weine von 2009 werden, wie die von 1991, von Anfang an zugänglich sein und die nächsten fünf Jahre erst besser werden und dann ihr Niveau halten. Unsere Favoriten: Ladoix Village, Aloxe-Corton, Aloxe-Corton 1er Cru Les Moutottes, Corton Grand Cru Les Renardes und Les Hautes Mourottes (weiß).

Probenotizen S. 18

Savigny-les-Beaune 2009 vormerken !!!

Vor 38 Jahren sind wir das erste Mal in die Welt des Burgund eingetaucht, wir haben Burgund verstehen gelernt mit dem Savigny-les-Beaunes von Jacob.

Das kann man auch noch heute - beginnen wir mit dem Savigny-les-Beaunes oder auch den schönen Hautes-Côtes-de-Beaune von Jacob. Und der Jahrgang 2009 ist besonders dazu geeignet, sich in die Burgunder „einzutrinken“.

Die Weine sind angenehm rund und ohne störende Säure. Man kann sie schon jetzt zum Essen trinken, aber auch noch zehn Jahre lagern und dann einen reifen Burgunder genießen. Weil man dann gelernt hat, sie zu trinken und ihre Entwicklung verfolgt hat.

Weitere Konstanten sind die weißen Hautes-Côtes-de-Beaune von einer Hanglage, und Savigny-Vergelesses, ein Premier Cru, auch am Hang mit einem Kalk-Lehm-Boden, beides sehr schöne weiße Burgunder.

Seit langer Zeit sind wir auch begeistert vom roten 1er Cru Savigny-Vergelesses, der 2009er ist besonders schön: Viel Frucht und schokoladige Töne sind die Charakteristika dieses Weines.

Ein großartiger Vertreter der Côtes-de-Beaune-Weine ist der Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2009: von großer Eleganz und mit feinen Aromen von roten Früchten aber auch floralen Noten von Veilchen. Dann die beiden Côtes-de-Nuits der Domaine: Zu den Aromen von Kirsche und Himbeere kommt Cassis hinzu. Der Gevrey-Chambertin gefällt durch schokoladige Töne, Chambolle-Musigny durch Fülle und ein Spiel zwischen weichen Tönen von Schokolade und Aromen von Sauerkirsche. Er braucht noch ein Jahr, besser drei Jahre Zeit bis zur optimalen Trinkreife. Um zum Anfang zurück zu kommen: Wir empfehlen ganz besonders den Savigny-les-Beaunes 2009: ein eleganter Wein mit feinen Fruchtaromen von Kirsche und Himbeere und schokoladigen Tanninen, nach dem Auspacken zu trinken. Besonders gut passt er zu Federwild oder einem Boeuf Bourguignon. S.17



Die weichen Hügel vom Chablis



Unser Freund Jean-Michel Jacob kam vom Pflanzen.



Mit Regis Forey bei der Probe des Jahrgangs 2010



Reben von Capitain-Gagnerot in Ladoix-Serrigny



Claude Dietrich, Vigneron Independant

Unser Elsass ist besser als viele denken

Unsere Proben der Elsässer Weine von Dietrich und Blanck, direkt nach den Proben der Weine des Maconnais, des Burgund und von Chablis zeigten, dass sie in der gleichen Liga spielen wie die deutlich teureren Weine des (größeren) Burgund.

Und unsere Winzer aus dem Burgund, denen wir Weine von Claude Dietrich mitbrachten, berichteten begeistert von den Pinot Noir (!), Pinot Gris oder Gewurztraminern von Claude, die sie in der letzten Zeit getrunken hatten.

Unsere Proben des von 2010, 2009, 2008 und älterer Jahrgänge machten viel Spaß, auch weil die Jahrgänge alle ihren Charme haben, aber dennoch sehr verschieden sind. Das ist der Unterschied zwischen den (fast) immer gleichen Industrieweinen und unseren Winzerweinen, wo der Winzer in jedem Jahr auf andere Herausforderungen reagieren muss. So entstehen Weine, die leben und deren Entwicklung man begleiten kann.

Im Elsass hat es 2010 eine klitzekleine Ernte gegeben, etwa 60 % einer normalen

Ernte. Das hat zu leichten Preiserhöhungen geführt, die die Weinbauern allerdings auch brauchen, um mit solchen Einbußen fertig zu werden. Ein weiterer Effekt: Es gibt keinen Edelzwicker 2010. Aus 2010 haben wir bei Claude Dietrich den Gewurztraminer ausgewählt, die anderen Weine sind zwar schön, brauchen aber noch mindestens ein paar Monate um im Gleichgewicht zu sein. Bei Blanck ist es neben dem Gewurztraminer noch der Chasselas, den wir aus 2010 aufnehmen. Wieder sehr schön und (s.o.) vom Niveau zu vergleichen mit einem Petit Chablis, also preiswert.

Aus dem Jahr 2009 haben wir bei Claude Dietrich den Pinot Blanc ausgewählt, sehr schön mit floralen und fruchtigen Noten und einem strukturgebenden Bitterton im Abgang. Und den wieder sehr schönen Sylvaner vom Weinberg neben dem Schlossberg. Bei den Blancks bleiben wir beim überzeugenden generischen Riesling 2009 und dem fruchtigen Pinot Blanc.

Bei Claude sind - Gott sei Dank - noch mehrere Weine des Jahres 2008 zu haben:

Der Muscat hat sich wunderbar entwickelt, er ist deutlich komplexer als noch vor einem halben Jahr. Der Riesling Furstentum ist wie der Gewurztraminer aus der gleichen Lage noch immer in der Entwicklung, aber doch deutlich zugänglicher geworden. Beide versprechen viel für die nächsten fünf Jahre. Aus dem gleichen Jahr zwei Pinot Gris: Patergarten, reich mit einem schönen Spiel von Süße und Säure. Und Schlossberg Grand Cru - ein Traum von Wein mit deutlichen Akazienhonigtönen, denen eine stabile Säure und kräftige Mineralität gegenübersteht. Passt exzellent zu exotischen Speisen.

Und dann zwei Rieslinge Furstentum Grand Cru aus 2008 und - traumhaft - 2004!

Von den Blancks gibt es zwei große Rieslinge aus Grand Cru- Lagen: Schlossberg 2007 und Sommerberg 2007, ganz große Weine - wie auch der jetzt optimal zu trinkende Riesling Schlossberg 2006 von Claude:

Viel reife Frucht, sehr reich und dann das Mineral. Perfekt.

Probenotizen S.15



Philippe Blanck



Viecol: Sogfältigst werden Blätter oder kleine Zweige aussortiert

Fair Trade und BIO mit neuen Weinen

Wir haben neue Weine für Sie: Die Ayni Weine von Mo-saique Wines aus Chile, über die wir kurz schon im Herbst berichtet haben und die Santa Irene und Medano-Weine vom Weingut Vinecol aus Argentinien, biologisch angebaut und seit November auf unser Anraten im Fair Trade Zertifizierungsprozess. Jaime Munoz baut die AYNi-Weine selber aus, nachdem er sie im frühen Stadium von der Kooperative Valle Cauquenes zu FairTradepreisen aufkauft. Er und seine Frau haben große Pläne, vor allem im Bereich Bildung wollen sie mit der Fair Trade Prämie Verbesserungen für die Kinder der Arbeiter erreichen. Von den Ayni Weine können wir besonders den Cabernet-Carmenere empfehlen, er ist auf der ProWein vom Meininger Verlag mit „sehr gut „ ausgezeichnet worden. Ein unkomplizierter süffiger Wein.



Pablo Dessel, Manuel Valdez und Jaime Munoz mit uns auf ProWein

VINECOL ist unser erstes Weingut, das alle Weine biologisch anbaut und eine junge Bodega, die erst seit 1999 besteht. Vinecol hat 100 ha, die von ca 15 Leuten bearbeitet werden. Die Bodega liegt in La Paz, im Osten Mendozas, fast an der Grenze zu St. Luis. Hier sieht man nicht mehr die die Silhouette der Anden, die einen sonst überall in Mendoza begleitet. „Hier gibt es nur Wein und Ziegen“, erklärt mir Pablo Dessel und erzählt stolz, dass viele der großen, herrschaftlichen Bodegas in dieser kargen Region ihre Trauben einkaufen. Er erklärt mir, dass sie das Bio-Zertifikat sowohl für die Trauben wie auch für die Vinifizierung bekommen haben. Bei der Vinifizierung heisst das, dass die Weine einen Gesamtschwefelgehalt von max. 70 mg/l bei Rot- und 80 mg/l bei Weißweinen haben dürfen. Die Weine sind einfach zu

trinken, fruchtig, sehr gut der Chardonnay 2010, in der Nase Biskuittöne und reife eingekochte Birne, im Mund sehr weich, cremige und fruchtige Noten, etwas exotisch, gute Säure. Der Malbec hat die typischen Noten von roten und schwarzen Früchten, Kirschmarmelade, leichte Vanillenote, leichte Tannine. Im Weinwettbewerb BioFach Mundus Vini hat dieser Wein ebenso wie der Malbec Organic von SOLUNA eine Silbermedaille erhalten. Lustig, dass Vinecol denselben Önologen wie Manuel Valdez (Cinco Sentidos) beschäftigt. Kein Wunder also, dass uns auch die Vinecol Weine sehr gut gefallen. Manuel Valdez hat es endlich geschafft, alle Papiere einzureichen und wartet jetzt auf die Evaluation von FLo Cert, die voraussichtlich Anfang Mai das Weingut besucht und prüft. S.22/23 Anja Potthoff-Pereyra

Italien, Österreich und Deutschland

Fortsetzung von Seite 1

In Deutschland und Österreich wird es vom Jahrgang 2010 erheblich weniger Wein geben als in normalen Jahren. Schuld ist die späte Blüte wegen des langen Winters, die lockere und kleine Trauben zur Folge hatte und dann auch noch unterschiedliche Reifezeiten im Weingarten mit sich brachte. Der Regen im Spätsommer begünstigte die Fäule, so dass immer wieder viel ausgelesen werden musste. Der relativ gute Herbst hat viel wieder gut gemacht, aber auch zur Lese war ganz viel Handarbeit bei der Auswahl der Trauben von Nöten.

Sandra Kühn-Quenter berichtete uns direkt nach der Ernte, dass sie von jeder Traube probieren ließ, weil die sauren Trauben äußerlich nicht zu erkennen waren. Vor der Ernte hat sie eine Negativauslese mit den erfahrenen Erntehelfern gemacht, damit dann die restlichen gesunden Trauben

schnell geschnitten werden konnten. Nur eine rigorose Auslese führte zu guten Ergebnissen. „Wir müssen insgesamt sehr zufrieden sein, mit dem was wir nun im Keller haben“ sagte uns Leo Sommer. Die **viele Arbeit und die geringe Ernte sind vergessen, wenn man das Ergebnis probiert.** Trinkfreudig und frisch sind die Weine, mit guter Säure und ausgesprochener Eleganz. Fast alle Winzer waren gerade mit der Ernte fertig geworden, als wir Ende Oktober in die Keller stiegen, um zu probieren. Nur Kurt Angerer hatte gerade erst den Kies geerntet, Zweigelt und St. Laurent waren auch schon drin, aber Spies, Loam, Eichenstaude und verschiedene Rotweine noch am Stock. 40% weniger Wein wird es geben. Die Traubenpreise sind ganz oben und es sieht nach einer Preiserhöhung aus.

Wir werden klug vorgehen müssen, um im Herbst noch etwas anbieten zu können,

denn nicht nur wir wissen, dass es knapp werden wird. Im Vorjahr hatte der Run auf die letzten 2009er schon im Oktober eingesetzt. Die Winzer wurden von der starken Nachfrage überrascht und ihre Lager waren schnell leer. Deshalb wurden die ersten 2010er früher angeboten. Wir warten auf die besseren, späteren Abfüllungen und hoffen, das richtige Maß bei der ganz sicher notwendigen Reservierung für die Herbstweine zu finden und hoffentlich genug Wein zu bekommen.

Das gilt für deutsche und österreichische Weine. In Italien gab es auch etwas weniger Ertrag, aber es wird keine Engpässe geben. Die Qualität ist ausgezeichnet. Die Preise sind teilweise leicht erhöht, was allerdings eher an den Produktions- und Transportkosten und nicht an gestiegenen Traubenpreisen liegt. Die sind in Italien nach wie vor im Keller, wovon die Supermärkte profitieren.

Italien, Trentino: Weine aus der Amphore von Elisabetta Foradori

Von der Traube Nosiola, einer sehr alten, autochthonen Traube, macht Elisabetta einen außerordentlich bemerkenswerten weißen Amphorenwein. Die Reben werden seit 20 Jahren biologisch bewirtschaftet. Sie stehen am Nord-ende des Gardasees, im Valle di Lagi (Tal der Seen) auf Ton-/Kalkböden. Die Trauben werden ganz in die Amphore getan und dort im offenen Gefäß vergoren. Die Gärung dauert etwa einen Monat, mit täglicher Triage. Dann sinken die Trubstoffe auf den Boden. Der Wein wird glasklar und rein und von sehr klarem, frischem Duft. Acht Monate (bis die neue Blüte austreibt) blieb alles im Gefäß. Dann wurden die Amphoren mit Hilfe einer leichten Pressung abgezogen und der Wein für etwa 4 Monate in ein großes Fass aus Akazienholz gelegt. Im Oktober wurde er auf die Flasche gebracht.

Wir haben den Wein probiert. Wenn wir nicht gewusst hätten, dass dieses ein oxydativ ausgebauter (Amphoren-)wein

ist, hätten wir es nicht geglaubt. Die Farbe ist ein deutliches Gelb mit einem Stich Apricot, der Duft ist unglaublich fein, frisch und klar und am Gaumen sind reife, gelbe Früchte, auch frische Haselnüsse und Kräuter, aber von oxydativem Charakter keine Spur. Der Wein würde sich tagelang so halten und immer neue Aromen offenbaren, berichtete Elisabetta und einen kleinen Abschnitt davon konnten wir miterleben. Ganz sicher wird er ein langes Leben haben und er wird im Laufe der Jahre für genussreiche Überraschungen gut sein. Der Wein wird von sich reden machen. Er heißt **Fontanasanta Nosiola**. Die Amphoren kommen übrigens aus Spanien. Sie werden handproduziert.

Der Granato wird von fünf Lagen gemacht. Schon vor zehn Jahren wurden von den zwei besten Lagen eigene Weine hergestellt. Heute nimmt Elisabetta von diesen beiden Lagen Teile ab, um daraus einen roten Amphorenwein zu produzieren. Die Lage Sgarzgon

hat Sandböden und Sand-/Steinböden. Der Teil mit den Sand-/Steinböden geht in den Granato, der von den Sandböden in die Amphoren. Auf der Lage Morei gibt es Böden mit Steinen aus Granit und Porphy und deren Granulat. Darauf wachsen 50- und 30-jährige Reben. Die 50-jährigen gehen in den Granato und die 30-jährigen in die Amphoren. Noch nie, sagt Elisabetta, hat sie mit derartiger Klarheit den Charakter der Weinberge im Wein wiedergefunden. Vom Erstling, dem 2009er, entstand wenig Amphorenwein. Vom 2010er wird es dann mehr geben. Rebsorte ist natürlich Teroldego Rotaliano.

Der Granato von 2008 hat sehr viel Mineralik nach dem Boden, auf dem er wächst. Das neue Holz wurde reduziert, es sind jetzt nur noch 5% der Barriques neu. Das macht ihn nochmals feiner und reicher. Ein großartiger Wein.

Wir haben wieder viel gelernt bei unserem Besuch, ganz nebenbei und mit viel Vergnügen.

Les Grains Nobles

www.lesgrainsnobles.de

Hans-Wilhelm Grabbe



Eine spannende Geschichte, ein gelungener Wein: Nosiola, ausgebaut in der Amphore von Elisabetta Foradori



Morgen wird der Riesling gelesen: Erich Machherndl am 19. Oktober 2010



Emilio Foradori präsentiert den neuen Wein: Fontanasanta Nosiola 2009, der bis Oktober 2010 in Amphoren heranreife





D´Attemis-Maniago:
Francesco Spitaleri leitet das Weingut
Etwa 200 Jahre alte Picoloiti-Rebe auf dem Berg Petrol

Sauvignons aus dem Friaul sind gesucht und bekannt. Mit unserem Weingut **D´Attemis-Maniago** aus dem Colli Orientali sind wir bestens bedient, allerdings gibt es dort Preiserhöhungen. Die Weine sind es wert, insbesondere der Sauvignon und die autochthonen Weine. Dennoch haben wir in der Region nach einem günstigeren gesucht und deshalb noch einen Produzenten hinzu genommen, nämlich das Weingut **Ronco dei Folo** aus dem Collio. Das Collio und das Colli Orientali gelten als Hochburg für Weißweine. Wir haben schon viel darüber berichtet. Ronco dei Folo hat nur wenige Rebsorten und konzentriert sich auf frische Weiße, die auf den kalkhaltigen Mergelböden mit Sandstein und dem hügeligen Gelände mit den aromabildenden Temperaturschwankungen besonders gut gelingen.



Pier Bovone von Cornarea, Roero

Italien, Friaul: Kein Petrolio auf D´Attemis-Maniago

Auf dem großflächigen Berg Petrolio des Weingutes wachsen viele der autochthonen Rebsorten wie **Schioppettino, Tazzelenghe, Pignolo und Picolit**. Eine Erdölgesellschaft vermutete dort in den 40er Jahren Erdölvorkommen, aber Probebohrungen waren negativ. Für uns positiv, denn die Reben wuchsen weiter und bringen hochinteressante Weine zustande. Dort wächst deshalb auch noch die eine oder andere 200-jährige Picolit-Rebe, die einen köstlichen Passito ermöglicht. So gibt Petrolio nur noch den Namen für den Berg, auf dem nach wie vor gesunde Reben wachsen. Nicht auszudenken wäre,

wenn dort Ölpumpen anzutreffen wären.

Die Ernte 2010 war gut, sie ging vom 2. September bis zum 10. Oktober. Gesunde Trauben und etwa 5% mehr Wein konnten eingebracht werden. Jetzt wurden noch die Oliven (Sorte **Leccino**) von den alten Bäumen gepflückt, man war sehr zufrieden.

Wir hatten die Möglichkeit, mit dem Önologen und Leiter des Weingutes, **Francesco Spitaleri**, durch die Reben zu fahren. Sehr interessant waren die Böden, die überwiegend aus Ponca bestehen. Das ist bröckeliges Gestein aus Mergel, Lehm und Sand, das von

etwa 20 Zentimetern Boden bedeckt ist. Da es bei leichtem Druck zerfällt, ähnlich wie **Galestro** im Chianti Classico, ist der ganze Boden voll davon. Kein Wunder, dass die Wurzeln viel von der Mineralik aufnehmen, die dann nach unserer Überzeugung im Wein riech- und schmeckbar ist.

Wir empfehlen wieder den **Sauvignon blanc**, die dort beheimateten **Schioppettino** und **Tazzelenghe** und den **Ronco Brolio** aus den Barriques. Aber auch alle anderen Weiß- und Rotweine dieses besonderen Weingutes in den Hügeln des Colli Orientali sind ganz großartig.

Istrien, Valtènesi: kleine Abstecher, Themen für später?

Von Udine ist es nicht so weit nach Istrien. Wir haben uns schon einmal kurz in Kroatien nach Weinen und Olivenöl umgesehen. Diesmal waren wir eine halbe Woche dort und wir haben sehr gute Produkte verkostet. Wir haben dort Austern und Muscheln vom Limski-Fjord gegessen. Köstlich, einfach köstlich! Trüffel gibt es hier auch. Die meisten gehen allerdings ins Piemont.

Olivenöl bevorzugen wir von **Miro Pokrajac**, der eine Ölmühle in **Rovinj** hat. Den Wein würden wir von der **Vina Damjanic** holen. **Ivan Damjanic**, der oben in **Fusulin** bei **Porec** sein Weingut hat und der auch Zimmer vermietet, macht einen vorzüglichen **Malvazija**. Am **Malvasia** muss sich jeder Winzer in dieser Region messen lassen, denn er ist der Standard-Weißwein und passt so gut zu Meeresfrüchten, aber auch zu weißem Fleisch, Pasta und Eintöpfen, eigentlich zu allem.

Zurück in Italien sahen wir uns auch im Valtènesi um. Diese bergige Region liegt westlich vom Gardasee. Seit Jahren wollten wir dort hin, aber bislang mussten wir von **Cá Lojera** an der Südspitze des Gardasees schnell wieder zum nächsten Termin. Dieses Mal hatten wir Zeit eingeplant und wir haben einige Winzer in dieser sehr hügeligen Landschaft besucht. In der Nähe von **Salo** liegt der Ort **Raffa** und dort gibt es das Weingut **San Giovanni**. **Paolo Pasini** macht dort die Weine, zusammen mit seinem Cousin **Luca**. Mit inzwischen 40 ha verschiedener Weingärten von **Lugana** bis **Salo** zählen sie zu den größten Betrieben, wobei sie neben **Lugana** und **Groppello** auch sehr guten Spumante produzieren. Die meisten Reben sind von 1977, aber es gibt auch Stücke mit älteren Reben. Der **Il Groppello Garda Classico** würde wegen unserer Vorliebe zu Winzern, die sich um autochthone Rebsorten bemühen, gut zu uns passen.

Groppello gibt es in vier Spielarten, er ist dünnchalig wie ein **Pino Nero** und gibt deshalb keine ausgeprägt dunkle Farbe. Eine lange Maischezeit tut ihm nicht gut, denn dann werden zu viele herbe Stoffe generiert. Die Säure ist nicht hoch und die Tannine sind ausgesprochen seidig, fast nicht spürbar. Ein Wein von „gutem Geschmack“ also, der aber einzigartig ist. Er riecht nach reifen Waldbeeren, gleichzeitig aber auch floral nach weißen Blüten und Kräutern sowie Gewürzen, etwa Pfeffer, Nelken und Thymian. Im Mund ist er rund und voll, dabei hat man einen ausgezeichneten Beigeschmack nach Oliven. Die deutliche Mineralik ist Salz, die auch das samtige Ende begleitet. Wegen der Mineralik eignet er sich gut zum Essen. Auffällig ist auch die kompakte Flasche, die hier von **San Giovanni** verwendet wird.

Wir haben die Weine (noch) nicht aufgenommen. Alles braucht seine Zeit.

Italien, Piemont: Cornarea hat alte Reben im Roero

Im Norden des Piemont regnet es am 1. November 2010. Wir haben neun Grad in **Priocca**. Nach **Priocca** (29 km von **Asti** im Piemont) fährt man, weil von dort das **Roero** gut zu bereisen ist und weil man im **Il Centro** essen will. Schlafen kann man in zwei

B&B, wir bevorzugen das **Dei Maggi**. Beim **Il Centro** muss man sich vorher unbedingt anmelden und dann klingeln, denn die Tür ist verschlossen. Auf die Empfehlungen von **Enrico** oder von seinem Sohn **Giampiero** kann man sich verlassen. Was man bezahlt, weiß

man vorher nicht, aber wenn man bezahlt hat, weiß man wofür. Jedenfalls ist das Essen dort ein besonderes Erlebnis. Versprochen!

Wir besuchen von hier aus unser Weingut **Cornarea** in der Nähe von **Canale** im **Roero**.

Pier Bovone ist der Kaufmann und er macht das Marketing, sein Bruder Gian Nicola ist für die Reben und den Keller zuständig. Vater Gian Piero hat zusammen mit vielen bedeutenden Winzern Anfang der 70er Jahre mit dem Weinbau im Roero angefangen. Erst kam der Keller in Vezza d'Alba, dann der Besitz um Villa Cornarea in Canale. 1975 bis 1978 wurden Reben gepflanzt und zwar Arneis und Nebbiolo. Der Arneis wurde damals noch Nebbiolo Bianco genannt und es gab ihn eigentlich nicht als eigenständigen Wein. Vater Bovone war der erste Winzer, der ihn anpflanzte, viele machten es ihm später nach. So sind die 13 Hektar Reben mit Roero die ältesten, nämlich von über 30 Jahren. Der Boden ist weiß, aus Lehm und Sand und er enthält sehr viel Magnesium-Sulfat, hier auch Canale-Salz genannt. Mit einem pH-Wert von 5-6 ist der Boden sauer. Das Magnesium gibt dem Wein eine lange Lebenserwartung (von mindestens 4 bis zu 20 Jahren, auch für den Arneis) und er wirkt durch die Mineralik ausglei-

chend in der Nase und am Gaumen. Deshalb sind die Weine aus dem Roero besonders hochwertig. Pier berichtet, dass der größte Teil des Nebbiolo d'Alba aus dem Roero kommt und nicht aus der Langhe, was kaum jemand weiß. Es wird immer angenommen, die Weine kämen aus der Langhe, weil die Winzer in der Barbaresco- oder Barolo-Region ihren Sitz haben. Das Roero ist nämlich relativ unbekannt geblieben, während man mit dem Piemont und dem Nebbiolo diese berühmten Ortsnamen verbindet.

Neben den 13 ha Arneis besitzen die Bovones noch drei ha mit Nebbiolo. An Weinen machen sie den Roero Arneis DOCG, den wir zu den besten zählen und einen IGT, der André Cornarea heißt. Natürlich ein Arneis, aber ein Teil ist im Holz vergoren und ausgebaut. Er ist komplex mit guter Struktur und sehr interessant. Der Passito Tarasco, auch ein Arneis von den oberen fünf Reihen am Berg mit Edelfäule, wird vier Jahre in ganz alten Fässern ausgebaut, was sonst kaum noch

jemand macht. Er hat etwa 100 Gramm Restsüße pro Liter, ist aber keinesfalls süß. Herrlich im Duft und Geschmack, es müsste mehr Gelegenheiten geben, derartige zu trinken. Passito von Arneis ist selten und davon gibt es nur 3000 halbe Flaschen.

Vom Nebbiolo gibt es den DOC, der ein Jahr Fassreife bekommt und den Roero DOCG, der zwei Jahre im Fass ausgebaut wird. Tolle, langlebige Weine mit dem Charme und Duft, wie es nur Nebbiolo kann; wenn man das richtige Glas verwendet.

2007 war für Nebbiolo ein klassisches Jahr. Die Weine sind mit guten Tanninen ausgestattet und schmecken wie ein guter Nebbiolo schmecken soll. Der ganz junge Jahrgang 2010 ist ein kalter Jahrgang mit spätem Erntebeginn erst am 20. September. Gut für den Arneis. Der Nebbiolo, der die Wärme liebt, wird zwar nicht so kräftig ausfallen, aber seine Ansprüche stellen. Viele werden ihn schätzen. Er wird gut zu kräftigen Speisen passen.



30 Jahre alte Reben vom Arneis im Roero, Piemont



Bei den Veglios trafen wir auch Silvia Altare. Darüber berichten wir im Herbst

Italien, Lombardei, Venetien, Sizilien: Blitzlichter

Bei Cá Rugate, in der Nähe von Soave, trafen wir Laura, die Tochter von Michele Tessari. Sie zeigt uns einen neuen Wein, den Studio, von dem es nur zwei Fässer geben wird. Genau 3153 Flaschen, ein Weißwein aus Trebbiano und Garganega. Haben wir aber nicht aufgenommen.

Ein paar Kilometer weiter westlich auf der Höhe von Verona kommen wir dann zu den Bonomos zu Monte del Frà. Silvia zeigt uns renovierte Räume, in denen zukünftig Weinproben mit guter Küche abgehalten werden. Auch Silvia will dort kochen. An die Fässer mit Amarone muss man herantreten und den Duft einatmen! Der Basis-Amarone liegt 2 Jahre und der Classico (Scarnoccio) mit den besseren Trauben drei Jahre im Holzfass. Sehr interessant waren

der Gang durch die großen Fässer mit Silvias Vater Claudio und die Geschichten, die er zu erzählen hat. Uns gefiel der Soave Classico sehr gut mit den reifen, gelben Früchten von den vulkanischen Böden. Dann natürlich der Cá del Magro, der zu 4% vier Monate lang neue Barriques sieht. Schon der normale Valpolicella hatte eine gute Dichte, der Classico Superiore erst recht und in der Spitze dann der Ripasso. Ein Tipp zum Amarone: Er kann 40 Jahre halten und der 2006er ist nach Meinung von Claudio der beste seit 1982.

Dann noch ein Wort zum „Süßen“ Rotwein Recioto von 2006. Er ist aus Corvina von 40 Jahre alten Reben und Rondinella: Und er hat 80 Gramm Restsüße. Tannenhonig, Rumtopf, Kirsche,... ganz lecker.

In Sizilien haben wir jetzt nur noch das Weingut Castellucci Miano. Die Entwicklung dieses Weingutes ist atemberaubend. Wir müssen uns mehr darum kümmern. Der Shiara von den alten Cataratto-Reben braucht etwas Zeit, aber das ist ein großer Wein. Schon der „einfache“ Miano besticht durch Frische und Struktur. Der Shiraz ist bemerkenswert und der Nero D'Avola hat Wucht und Eleganz. Er konkurriert bei uns mit dem Ripasso und dem Indio. Früher gehörte auch der Lamuri dazu, den es aber bei uns jetzt nicht mehr gibt.

Einen besonderen Hinweis verdient auch der autochthone Perricone, der den Namen Perricone trägt. Ein eleganter und charaktervoller Rotwein mit Tiefgang.



Silvia Bonomo von Monte del Frà

Perlende Weine

Von den perlenden Getränken aus Italien haben wir inzwischen ein breites Sorti-

ment. Sie werden immer besser und immer beliebter. Was ist köstlicher als ein kühler Be-

grüßungssekt mit reicher Perlung, frisch und aufmunternd und gar nicht süß. Unsere Pro-



Winterling, Pfalz:
Susanne und Sebastian Winterling mit dem Pfalz-Cremant Riesling Reiterpfad von 2009
Köstlich, obwohl es im Februar noch ganz schön kalt war



Poggio al Sole im Chianti Classico:
Johannes Davaz
Der Fasskeller

Hürdenlauf der Olivenöle

Merum testet Olivenöle wohl am strengsten. Von 500 eingereichten Ölen wurden nur 18% selektioniert.

Alle drei Olivenöle von Corzano wurde mit Herzen dekoriert. Die beiden reinsortigen bekamen jeweils zwei, das Misto eines.

Diese Olivenöle sind von höchster Qualität mit einer kleinen Schärfe und Bitternis. Wir lieben diese Öle, das Morailo gefällt uns am besten.

secci sind von Zardetto, richtige Sekte aus der Region und nicht von zusammengekauften Massenweinen. Differenziert nach Frizzante und Spumante mit Glera (der Prosecco-Rebsorte) aus Treviso oder sogar aus Conegliano-Valdobbiadene.

Nur etwas weiter im Westen produzieren Monte del Frá zwei günstige Spumante (neu) als trockenen Brut und für diejenigen mit Vorlieben zum Süßeren den Extra Dry. Sie sind aus Garganega, Trebbiano, Chardonnay und Pinot.

Ganz im Norden Italiens und ganz hoch in den Bergen machen Marianne und Sepp Reiterer ihre Talento. Perfekte,

hochwertige, champagnervergleichbare Sekte aus Chardonnay und Pinot Nero mit sehr langer Flaschengärung. Sie gehören zu den besten Italiens.

Aus Sizilien haben wir den charaktervollen, frischen Castellucci Miano aus Catteratto, und aus dem Friaul kommen zwei eigenwillige Spumante aus Ribolla-Gialla.

Aus Deutschland gibt es Crémant aus der Pfalz. Tolle Flaschengärungen zum angenehmen Preis von Martin Winterling, einem zertifiziert ökologisch arbeitenden Sektspezialisten mit dem Ehrgeiz, etwas ganz Besonderes zu produzieren. Frische Riesling- und cremige Burgundersekte sind

das Ergebnis.

Unsere österreichischen Flaschengärungen sind vom Grünen Veltliner oder vom Weißburgunder. Sie werden von Andreas Herzinger gemacht.

Ein ganz besonders frischer und anregender Sekt wird vom Schilcher gemacht. Der Frizzante hat nur eine angedeutete, milde Perlung. Das ist an heißen Abenden im Sommer der Geheimtipp. Und der Sekt ist auch eine positive Überraschung. Charaktervoll und für das ganze Menü geeignet. Alles in Rosé, aber anders, sind diese Sekte eine wesentliche Bereicherung unseres Programms. Es gibt aber vom 2010er leider viel zu wenig.

Die Toskana lockt wieder mit der Vielfalt hochwertiger Weine

Fangen wir an mit Corzano e Paterno, dem handwerklich traditionell arbeitenden Weingut im Chianti. Wir müssen die Familie um Aljoscha Goldschmidt nicht neu vorstellen, denn das haben wir mehrfach schon getan. Neu ist, dass Aljoscha aus 2010 einen Rosato gekeltert hat. Hat nicht viel mit einem der üblichen Rosés zu tun. Großartig authentisch, zu 90% Sangiovese. Dass wir die Weine von Aljoscha ganz besonders schätzen, hat sich herumgesprochen. Wir mögen den Stil, der keinen Verdacht auf Generalgeschmack aufkommen lässt. Das sind Handwerk-Weine, die nicht auf lecker vinifiziert sind. Es sind Unikate, Jahr für Jahr individuell. Trotzdem verströmen sie viel Charme, insbesondere nach zwei bis drei Jahren Flaschenreife. Ein ganz besonderes Erlebnis ist sein Passito, der zu Recht Il Passito heißt. Beim Olivenöl hat Aljoscha sich entschieden, von den alten Bäumen auch sortenreine Öle zu pressen. So gibt es Öl von der Sorte Morailo, handgepflückt und am Pflücktag unter Vakuum gepresst. Diese frühreifende Sorte gibt den toskanischen Ölen den besonderen Charakter von Gras. Es ist aromatisch und intensiver als das Öl der Sorte Frantoio. Diese Oliven reifen später, das Öl duftet würzig und ist sehr fruchtig mit etwas Schärfe. Es erinnert etwas an den Geschmack von Ruccola. Beide reinsortigen Öle wurden von Merum selektioniert.

Auch Johannes Davaz von Poggio al Sole aus dem Chianti Classico macht etwas Rosato von Sangiovese. Von den Rotweinen ist der Classico von den Galestroböden der Wein, der dieses berühmte Anbaugebiet klassisch repräsentiert. Die besten Sangiovese-Trauben allerdings gehen in die Riserva, den Casailia. Wer davon ein paar ältere Jahrgänge hat, mag zufrieden sein. Wenn nicht, sollte man langsam anfangen, einen Stock anzulegen. Sie wissen ja: Das Leben ist manchmal zu kurz, um noch schöne Weine zu trinken.

Runder und mächtiger sind die Weine von Nozzole und Il Borgo, auch aus dem Classico-Gebiet um Greve herum. Zu haben ist noch eine Riserva (La Forra) aus 2006, ein Top-Jahrgang. Und der Il Pareto ist ein Super-Tuscan mit vielen Auszeichnungen, ein reiner Cabernet-Sauvignon. Von dem Trester gibt es auch einen Grappa. Der Cabreo hat neben Sangiovese 30% Cabernet-Sauvignon. Weit im Westen, am Mittelmeer, liegt die Maremma. Auch sie ist ein Teil der Toskana. Dort ist der kleine Ort Bolgheri für große Weine (Tignanello, Ornelleia) bekannt geworden. Wir haben dort das Weingut Campo al Mare, das die Bordeaux-Reben angebaut hat, im Schwerpunkt Merlot. Der Baia al Vento ist der Paradewein mit 90% Merlot. Schon lange wollten wir einen Vermentino haben, der am Meer besonders gut wird.

Unserer kommt nicht aus Sardinien, sondern aus der Maremma. Dort heißt der Sangiovese übrigens Morellino. Den bekommen wir nach wie vor von der Vigne a Porrone.

Nicht vergessen wollen wir einen neuen Grappa vom Brunello-Trester aus dem Fass. Daher die dunkle Farbe und der milde Geschmack.

Zu den Weinen aus der Toskana gehören natürlich auch die Brunello von Montalcino. Die Weine von Pian dell Orino bieten wir erst im Herbst an. Jetzt haben wir zu beachtlich günstigen Preisen einmalig zwei Brunelli vom Superjahrgang 2004. Zunächst von Il Marronetto, einem 1,2ha-Weingut, das keine Barriques verwendet. Feine Weine sind das Ergebnis. Dann von La Fuga die Riserva, ein großartiger Brunello. Dann kommt aus 2003, einem jetzt mit größtem Vergnügen trinkbaren Jahrgang mit viel Schmelz und Charme, der Brunello von Lisini. Wer nicht warten will und jetzt einen großen, reifen Brunello trinken möchte, sollte ihn bestellen.

Einem Joint Venture zwischen Sassicaia und dem sardinischen Weingut Santadi ist es zu verdanken, dass die uralten Carignano-Reben im Südwesten Sardinien nicht gerodet wurden. Der legendäre toskanische Önologe Giacomo Tachis macht daraus zusammen mit Cabernet-Sauvignon und etwas Merlot den Barrua, genannt „sardischer Sassicaia“.

Österreich 2010: Viel Arbeit und wenig Wein

Wir haben über die viel zu geringen Mengen schon genug geklagt. Jetzt reden wir über die Qualitäten.

Die Donauregionen

In der Wachau macht unser Winzer Erich Machherndl reduktive, handwerkliche, sich spät entwickelnde Veltliner, Rieslinge und Burgunder sowie einen bemerkenswerten Rotwein. Die Weine kommen von den Terrassen mit Urgestein und teilweise von sehr bekannten Lagen. Sie dürfen ihren Willen ausleben und gären deshalb manchmal noch im Mai. Das bekommt den Weinen aus unserer Sicht sehr gut. Sie zeigen erst nach ein paar Jahren ihre Muskeln und zählen immer zu den zuverlässigen Weinen dieser berühmten Weinregion. Sehr individuell, keine Plagiate. Fremde Quellen kommen bei Erich nicht in den Wein und fremde Aromen natürlich auch nicht. Ehrlicher Weinbau ohne Kompromisse, das ist seine Devise. Er legt keinen Wert darauf, dass die heimischen Kritiker, die früh im Jahr Weinbeurteilungen abgeben, ihn nicht immer an der Spitze sehen. Aber man merkt im die Freude an, wenn er wieder einmal bei internationalen Wettbewerben hohe Auszeichnungen erhalten hat. Zweimal in Folge schon der höchstbewertete Wein bei der International Wine Challenge in London, Gault Millau nennt ihn den coolsten Winzer Österreichs, der UK-Einkaufsführer „Best Wines for 2010“ sieht seinen GV Smaragd Kollmitz 2007, den wir auch sehr gelobt haben, als besten Wein Österreichs. Erich urteilt über seine 2010er: „möglicherweise der beste Jahrgang seit 2001“. Sie haben genügend Säure, vertragen etwas Restsüße und sind nicht zu hoch im Alkohol. Wir sind mit „unserem“ Winzer in der Wachau sehr zufrieden. Im Traisental wacht Andreas Herzinger über unsere Weininteressen. Hier haben wir Lössböden. Die Weine und Sekte sind fruchtbetont, schon der Gemischte Satz im Liter von den alten Reben ist immer ein guter Tipp. Veltliner und Sauvignon blanc vom Nußgarten sind Weine für jeden Tag

und sehr beliebt. Die 2010er sind ihm gut gelungen. Frisch und lebendig werden sie uns den Sommer über begleiten.

Im Kamptal verlassen wir uns auf Kurt Angerer. Beim Kurt ist die Stimmung in den letzten Wochen sehr optimistisch. Der Kies ist auf der Flasche und die Nachfrage ist enorm. Die sehr kritischen holländischen Händler loben den 2010er und hoffen, dass er lange reicht. Es hat sich nämlich herumgesprochen, dass es vom 2010er viel weniger geben wird und dass er nicht überall gut gelungen ist. Eine voreilige Ernte hatte manchmal hohe Säurewerte zur Folge, so dass nicht alle Winzer die Weine ins Gleichgewicht brachten. Manche haben entsäuert, andere machen daraus das Beste und verkaufen ihn als spritzigen, frischen und lebendigen Wein. Beim Kurt braucht man ja nicht zu befürchten, dass er zu früh erntet. Der hat immer eine ziemliche Ausdauer und geht hohe Risiken ein, um reife Trauben zu ernten. So hat er auch in dem schwierigen Jahr 2010 hochwertige Weine gemacht, die jetzt aber etwas Zeit brauchen, um sich zu entwickeln. Die Weine ab Spies aufwärts brauchen zwei bis drei Jahre, um zu zeigen, was in ihnen steckt. So haben wir im Februar einen 2007er Spies aufgemacht und waren außerordentlich begeistert. Er war schmelzig zusammengewachsen, auf hohem Niveau immer nur mit leisen Anklängen in den Geschmacksnuancen, reife Äpfeln und Birnen, Maracuja und Litschi, viel Mineralik, etwas salzig und von großer, milder Länge, wo sich dann auch noch das für den Veltliner typische kleine Pfefferl einstellte. Ein Anruf bei Simone war erfolgreich. Sie hat in einer Ecke noch ein paar Flaschen, die sie uns noch zum alten Preis überließ. **Spies 2007, ein Tipp von uns.** Aber auch auf den St. Laurent müssen wir unbedingt hinweisen.

Burgenland

Bei den Heinrichs gibt es in diesem Jahr keinen Zweigelt im Liter mehr. Dieser beliebte, kernige Zweigelt wird uns

fehlen. Die 2007er und 2008er Pannobile, Gabarinza und Alter Berg, alle biodynamisch ausgebaut, sind inzwischen weit oben in den Weincharts angelangt. Für uns sind die 2007er mit dem Geschmack nach dunklen Beeren große Weine mit viel Potenzial.

Das gilt auch für viele Weine der Familie Pöckl, insbesondere für den Admiral. Im Oktober 2009 bewies eine Vertikale von 20 Jahrgängen, wie alterungsfähig und zuverlässig diese Weltklasse-Weine sind. Josef Pöckl hat den Admiral entwickelt und er konnte, damals bereits an Krebs erkrankt, große Anerkennung entgegen nehmen. Nun ist Josef Pöckl im Januar, nur 59 Jahre alt, gestorben. Sein Sohn René, der schon vor einigen Jahren viel Verantwortung von seinem Vater übernommen hat, wird auch zukünftig für hochwertige Weine sorgen.

Auf der westlichen Seite des Neusiedlersees am Fuße des Leithagebirges mit den Kalk- und Glimmerschieferböden hatte auch Leo Sommer keine Chance, genügend Trauben zu ernten. Die Weine sind frisch und sauber, ein gelungener, klassischer Jahrgang, aber eben viel zu wenig.

Mittelburgenland

Blaufränkischland nennt man das Mittelburgenland, südlich des Neusiedlersees. Die Böden sind unterschiedlich. Eisendurchsetzte, kalkfreie Lehm Böden, weniger schwere, kalkhaltige Lehm Böden, die besonders schweren kalkhaltigen und dann die sehr kalkhaltigen, lockeren Kalksteine, die für den Pinot Noir so gut geeignet sind. **Franz Weniger** arbeitet biodynamisch. Er ist ein Tüftler, der seit Jahren das ideale Zusammenspiel zwischen Boden, Lage und Traubensorte erforscht. Seine Weine zählen zu den renommiertesten Rotweinen Österreichs und sein Dürrau 2007 gehört mit zur Spitze.

Weststeiermark

Christian Reiterers Schilcher von der Wildbacher-Traube war der Renner im Sommer 2010. Ein Rosé ganz eigenwilliger Art und ein perfekter Wein



Josef Pöckl ist gestorben

Am 19. Januar starb Josef Pöckl an einem Krebsleiden. Er wurde keine 60 Jahre alt.

Wir haben Josef Pöckl, den alle Pepsch nannten, auf unserer ersten Österreich-Weinreise 2005 kennen gelernt. Er gehörte auch damals schon zur Spitze der österreichischen Rotweinwinzer; sein Admiral, benannt nach dem Schmetterling, gewann regelmäßig höchste Auszeichnungen. Im Vergleich mit bordelaiser Grand Cru Weinen konnte er sehr gut mithalten und es hat viele verwundert, dass derartig große Weine in Österreich gemacht werden. Auch wenn er die Gespräche und Zuteilungen gerne seiner Frau Theresa überließ, eine perfekte Aufgabenteilung, wollte er immer wissen, was wir von seinen Weinen halten. Er hörte zu, erklärte auch kurz etwas und freute sich über das Lob, das bei der Qualität seiner Weine nicht ausbleiben konnte. Richtig Zeit hatte er nie, denn er war immer in seiner Arbeitskleidung und musste wieder in die Reben. Auch noch in den letzten Jahren, als der Krebs ihm viele Operationen abverlangt hatte und die Krankheit ihn zunehmend schwächte. Wir hatten immer die Hoffnung, er könnte es schaffen. Bei einem unserer Besuche überreichte er uns eine Flasche seines legendären Doc Zorro. Eine Auszeichnung, von der möglicherweise nicht viele berichten können. Es ist ein 2000er. Wir haben die Flasche noch im Keller. Es wird eine Gelegenheit geben, sie im Gedenken an Pepsch Pöckl zu trinken.

für den Sommerabend. Sowohl als stiller Wein, als auch als Frizzante. Den sollte jeder pa-

rat haben, wenn Gäste kommen, die ein frisches Getränk besonders zu schätzen wissen.

Für den heißen Sommer 2011, der hoffentlich jetzt vor uns liegt.

Deutschland: 2010 war eine Herausforderung für die Winzer

Deutsche Winzer haben wir nur drei im Programm. Alle drei arbeiten mit zwei Generationen und sie haben im Vorjahr zeigen müssen, was sie können. Zwei davon arbeiten zertifiziert biologisch und einer arbeitet naturnah und will umstellen. Der Jahrgang 2010 war schwierig, noch schwieriger für diejenigen, die chemische Substanzen nicht einsetzen wollen und dürfen.

PJ Kühn, Rheingau

Diesmal lief die Ernte ganz anders. Die erfahrenen Erntehelfer gingen durch die Reben und schnitten die schlechten Trauben weg. Dann konnten auch die Unerfahrenen die verbleibenden, gesunden Trauben abschneiden oder gar die Erntemaschine in geeignetem Gelände die Arbeit erledigen. Es musste schnell gehen, denn der Gesundheitszustand der Trauben veränderte sich wetterbedingt sehr schnell. Ein Problem war die versteckte Säure in den Beeren. Sandra Kühn-Quenter berichtete uns kurz nach der Ernte anlässlich unseres Besuches, dass sie von jeder Traube probieren ließ, ob sie unverdorben war. Es hätte trotzdem Spaß gemacht, obwohl das viele Aufbeißen der Beeren die erwarteten Folgen gehabt hätte.

Auch der positive Bericht von Stephan Reinhardt vom Weinwischer hatte Folgen. Er hob die trockenen Kühn-Weine 2009 in den Himmel, den St. Nikolaus, Doosberg und Schlehdon, der sogar 20 von 20 Punkten bekam. Die Weine, die wir sonst im Frühjahrsprogramm anbieten, waren flugs ausverkauft. „Weil Sie es sind“, bekamen wir noch ein paar Flaschen. Auf Anfrage gibt es davon wohl Einzelflaschen.

Jedenfalls entwickeln sich die 2010er sehr gut, davon haben wir uns im März überzeugt.

Fruchtaromen, reintönig und bekömmlich: diesmal von Georg Hiebl aus Österreich

Gute Brände von bekannten Brennern sind teuer. Deshalb wollen wir einem noch unbe-

kannten, dennoch guten Produzenten von edlem Schnaps eine Chance geben. Wir pro-

bieren diesmal die Brände und Liköre von Georg Hiebl aus Haag.

Der Säure wurden Grenzen gezogen und so sind die Weine frisch, lebendig und sehr sortentypisch. Der Alkoholgrad ist moderat, was viele Weinfreunde freuen wird. Trotz Biodynamik ein gutes Jahr. Oder wegen der Biodynamik? Wir wissen es nicht.

A. u. M. Winterling, Pfalz

Nur 40% der Normalernte. Kein Grauburgunder, der wurde versektet. Tolle Rieslinge, ein sehr schöner Weißburgunder, ein guter Sauvignon blanc.

Wir probierten die neuen Weine alle durch, als wir im Februar das Weingut besuchten. Anlass des Besuches war, dass Susanne Winterling ein kleines Stück mit alten Reben und Terrassen gekauft hatte und zu einer Besichtigung einlud. Die Maushöhle wird erst in ein paar Jahren ganz wenige Flaschen Riesling hervor bringen, aber das wird spannend. Wir gingen auch durch den nahegelegenen Paradiesgarten mit den alten Reben, der noch nicht geschnitten war. Dann kochte Anne Winterling in der neuen Küche mit dem Herd von La Cornue und den Gewürzen von Ingo Holland. Großartig, was sie vor unseren Augen mit leichter Hand zubereitete. Aber zunächst mussten die Weine probiert werden, ohne den Einfluss des köstlichen Geschmacks des Carpaccio von der (rohen) Jakobsmuschel. Mineralisch der neue Riesling Kabinett von der Lage Herrgottsacker, der viel Kalkverwitterungsgestein hat. Die Rupperstberger Nußbienen Spätlese trocken hat diesmal keine nennenswerte Restsüße, schöner, gerader Riesling von Sand/Lehmböden mit Buntsandstein. Eindrucksvoll der Spätburgunder 2009 Vom Schwarzen Sand, eine trockene Spätlese aus dem Halbstück. Gehört zur „S“-Serie

wie der Paradiesgarten 2009 und der Sauvignon blanc „S“ 2009, von dem wir so begeistert sind, dass wir davon noch einige Kartons reserviert und gleich mitgebracht haben. Bei den Sekten lag der Deidesheimer Paradiesgarten ganz vorn, eine perfekt gelungene Flaschengärung vom Riesling, alte Reben.

Dieses Weingut entwickelt sich ganz schnell nach oben. Wir sind sicher, dass wir noch viel Gutes davon hören und trinken werden.

Theo Minges, Pfalz

Bei Theo Minges gab es zunächst nichts zum Verkosten. Alles war noch nicht so weit. Die Weine sollen ihre Ruhe haben, sie sind noch am Gären. Dann durften wir doch einige Weine probieren. Es machte tatsächlich nur wenig Sinn, denn sie waren noch mitten drin. Aber Theo Minges hat noch 2009er und es war ein Erlebnis, jetzt die trockenen Spätlesen von der Hölle, den Buntsandstein und insbesondere den Kalkstein zu probieren. Die größte Überraschung war allerdings der Froschkönig. Dieser Wein war bislang, also 14 Monate, auf der Hefe. Er wurde nicht probiert, nicht behandelt, einfach nichts ist mit ihm passiert. Das ist das Prinzip Froschkönig. Wenn es Zeit ist, wird er abgefüllt und dann ist er, wie er ist. Meistens wird aus dem Frosch ein König. So auch der 2009er. Hagebutte, Mandelblüte, Mineralik, zarte Früchte nach Pfirsich und Aprikose. Cremig, aber nicht weich, kräftig, aber erschlägt nicht. Unendlich lang ist er, einfach groß.

So stand am Ende dann doch ein Programm für das Frühjahr 2011. Die Kabinette sind von 2010 und die trockenen Spätlesen von 2009, die es bei Theo Minges zum Glück noch gibt.



Sandra Kühn-Quenter berichtet von der aufwändigen Ernte 2010, die gerade beendet ist. Die Reife war sehr unregelmäßig und jede Traube musste probiert werden



Martin Winterling zeigte uns den Paradiesgarten und die Maushöhle. Jetzt wollen wir uns stärken. Sein Sauvignon blanc „S“ von 2009 ist besonders gut gelungen. Ein Sauvignon-Traum



Georg Hiebl aus Haag