

# Les Vins

Mehr Information:  
[www.weinkultur.de](http://www.weinkultur.de)  
[www.fair-wein.de](http://www.fair-wein.de)  
[www.lesgrainsnobles.de](http://www.lesgrainsnobles.de)



## Les Grains Nobles

Einleitung	1
<b>Frankreich</b> Tinel Blondelet, Reverdy, Cotat - Pouilly Fumé und Sancerre	2
Montpezat/Jougla/Piquemal - Languedoc - Roussillon	3
Gardies - Roussillon/Dupuy - Madiran, Michel Dietrich - Bordeaux	4
Lurton/ Faure/Robin - Bordeaux	5
Meyrou/Loriaud/ Tereygeol - Bordeaux	6
Amaud/Le Gay /Chainier - Cognac/ Seloise/Vilmart - Champagne	7
Claude Dietrich / Paul Blanck - Elsass	8
<b>Argentinien und Chile</b>	
<b>Italien</b>	
Piemont: Cornarea, Elio Altare	9
Mauro Veglio	10
Toskana, Montepulciano:Salceto	11
Chianti, Maremma: Corzano e Paterno, Poggio al Sole, Nozzole, Cabreo, Campo al Mare, Ampeleia	12
Venetien, Trentino: Monte del Fra und Lena di Mezzo Foradori	13
<b>Österreich:</b> Angerer, Machherndl Herzinger, Pöckl, Heinrich	13 14
<b>Deutschland:</b> Winterling, Minges	14
<b>Weinbeschreibungen</b> Fair Wein	15
Les Grains Nobles	24

## Jahrhundertjahrgänge in Frankreich

**2009 - ein Jahrhundertjahrgang, 2010 - noch einer ? Wir haben auf unserer Reise beide getestet, unsere Einschätzung können Sie auf den nächsten Seiten lesen. Unsere Reise haben wir in zwei Etappen aufgeteilt: Anfang Juli fuhren wir an die Loire und probierten dort die Weine aus Pouilly-Fumé und Sancerre.**

In der zweiten Augsthälfte machen wir uns dann auf in den Süden, zuvor verkosteten wir die elsässischen Weine. Im Languedoc beginnen wir mit Montpezat von Christophe Blanc, danach sind wir bei den zu Bio konvertierenden Jougla. Dann folgen Piquemal und Gardies im Roussillon, Baillat lassen wir aus, weil er zur Zeit in Österreich

ist. Danach fahren wir ins Madiran um, Christine Dupuys Weine zu probieren, auch sie konvertiert zu biologischer Traubenproduktion. Am Nachmittag besuchen wir Claudes Bruder, Michel Dietrich, und sind gespannt auf die 2009er und 2010er. Im letzten Jahr hatte uns der rote 2009er sehr gut gefallen, wir sind gespannt, wie er sich entwickelt hat. Freitag kommt dann ein heftiger Probenstag: Vormittags Mammutprobe bei Lurton, dann zwei Proben bei Faure (Gravet) und Caillé (Robin). Und am Abend gibt es noch eine große Probe bei Jean-Christophe Meyrou mit Weinen aus dem Bordelais und Minervois. Samstagmorgen haben wir sicher ein Superprobe auf Châ-

teau Bel Air-la-Royère. Nach der Überfahrt über die Gironde sind wir bei den Arnauds in St. Estèphe (Pomys). Abends treffen wir uns bei den Tereygeols und freuen uns auf die schönen Pontoise Cabarrus. Sonntag werden wir dann noch Weine von Francois Lurton nachprobieren - wir schaffen nie alle in den gut zwei Stunden bei ihnen zu beschreiben. Danach haben wir hoffentlich ein wenig Zeit, um an der Atlantikküste etwas Erfrischung zu suchen. Die letzte Probe im Bordelais findet dann auf Château Le Gay statt. Am Abend probieren wir bei Nicole und Dominique Chainier ihre Pineaus und Cognacs. Unser Probiertag im letzten Jahr war ein Erfolg, wir bieten *Weiter auf S.2*

## Italien, Österreich und Deutschland - die Schwerpunkte

Auf den Seiten 9 bis 14 lesen Sie, was wir bei unseren Besuchen der Winzer in Italien, Österreich und Deutschland erfahren haben und auf den Seiten 24 bis 32 können Sie alles über die angebotenen Weine nachlesen.

Wir wissen, dass viele von Ihnen unsere halbjährlich erscheinenden Berichte interessiert durchlesen, andere suchen nur die neuen Nachrichten, denn sie haben auch noch andere Hobbies, wie es ein lieber Weinfreund einmal ausdrückte. Auf jeden Fall sollten Sie sich diesmal über Elio Altare informieren, die neuen Nachrichten über Salceto lesen, den Brunello von Pian dell'Orino kennen lernen, die

großartigen Weine von Mauro Veglio wahrnehmen, darüber lesen, dass Elisabetta Foradori drei weitere Amphorenweine produziert, in Österreich die 2010er knapp werden (wir haben aber schon im Frühjahr vorgesorgt), 2009 ein ganz tolles Zweigeltjahr ist, Sie den Indio diesmal günstiger einkaufen, der Grappa von La Fuga aus dem Holzfass von 28 Tresterbränden der beste war, Aljoscha von Corzano e Paterno sich bemühen wird, uns das ganz frische Olivenöl zu liefern und der Sauvignon blanc von Ronco dei Folo (Friaul/Collio) ein ganz tolles Qualitäts-/Preisverhältnis hat. Schauen Sie sich einmal an, was wir aus dem ganz großen Barolijahrgang 2007 im Pro-

gramm haben. Eine derartige Dichte und Kraft hat es lange nicht gegeben. Diejenigen, die den Wein im Winter zum guten Braten oder am Kamin trinken und dann gerne den Mund voll Wein haben, werden diesen Jahrgang lieben. Er wird schon früh trinkbar sein, sich gut entwickeln und einige Jahre großen Trinkgenuss bieten. Bei den Weißweinen wollen wir den Grünen Veltliner Eichenstaude von 2007 von Kurt Angerer und den Ronco Brolio vom Conte D'Attimis herausstellen, aber auch die Wachauer Smaragde von Erich Machherndl und den Arneis von den alten Reben aus dem Roero. Ganz entspannt lesen Sie nun mehr ab Seite 9.

**Abholfest:  
Samstag/Sonntag  
19./20. November**  
Die Abholung der Weine ist wie immer verbunden mit dem Hallenfest (s. S. 32) Dort kann man natürlich Weine probieren und den einen oder anderen noch kaufen. Es gibt wieder die Crottins de Chavignol und

**Sancerre - Pouilly Fumé**

Cotat  
Reverdy  
Tinel Blondelet

**Cognac**

Chainier

**Bordeaux****BLAYE:**

Loriaud

**HAUT MEDOC:**

Château Pomys  
Château Pontoise Cabarrus

**POMEROL, ST. EMILION:**

Catharine Péré Vergé  
Faure

**PREMIERES COTES DE BORDEAUX:**

Château Haut Rian

**GRAVES:**

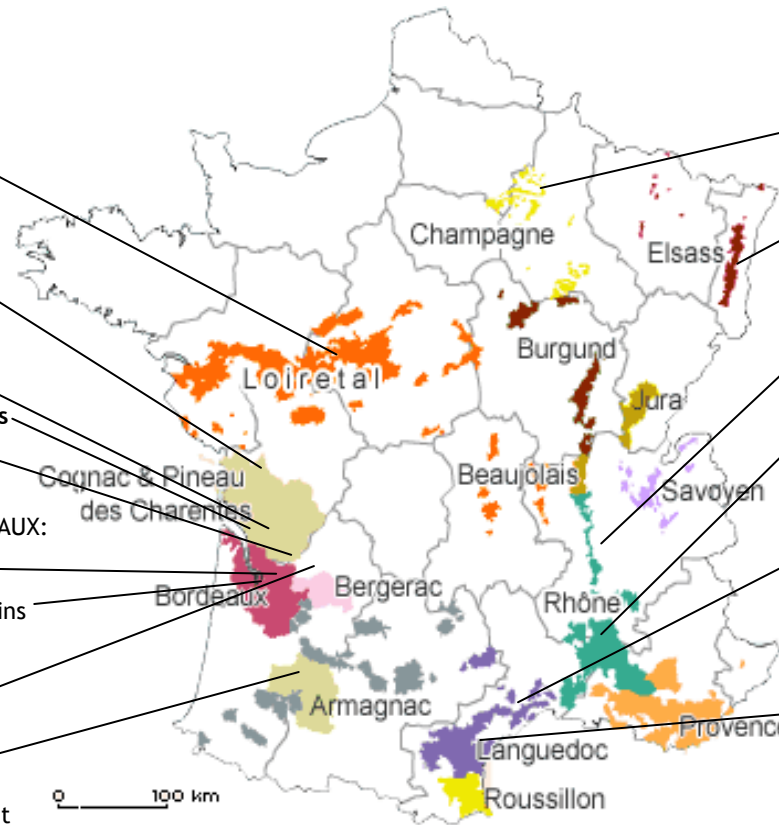
Château La Fleur des Pins  
Château Haut Bergeron

**Côtes de Castillon**

Château Robin  
Château Mayne David

**Madiran**

Domaine Labranche Laffont

**Champagne**

Vilmart  
Selosse

**Elsass**

Blanck  
Dietrich

**Cornas**

Clape

**Costières de Nîmes**

Ch. St. Louis de la Perdrix

**Languedoc**

Chateau Montpezat  
ST. CHINIAN

Domaine Jougla

MINERVOIS

Domaine St. Leocadie

CORBIERES

Domaine Baillat

**Roussillon**

Domaine Piquemal  
Domaine Gardies



**FAIR WEIN**



Eine gute Woche probierten und diskutierten wir viele Weine und entschieden dann, was wir Ihnen in diesem Herbst anbieten werden. Lesen Sie, was wir erlebt haben.

Anja und Klaus Potthoff

Fortsetzung von Seite 1

es daher wieder an. Am Dienstag geht es in die Champagne, zunächst zu Vilmart, danach zu Selosse. Und mit diesen zwei Highlights geht unsere Reise zu Ende und die Vorbereitung der Proben beginnt mit viel Arbeit am Computer.

Klaus und Anja Potthoff

## 2010: Große Pouilly-Fumé und Sancerre

Die Weine von der Loire haben wir auf einer Reise ins Loiretal schon Anfang Juli probiert. Wir trafen auf mit dem Jahrgang 2010 zufriedene WinzerInnen.

Und die Proben bewiesen, dass diese Zufriedenheit berechtigt ist. 2010 sind die Weine aus Pouilly-Fumé und Sancerre wieder klassisch, sie haben deutlich mehr Struktur als die des heißen Jahres 2009. Bei Annick Tinel fanden wir alle drei Pouilly-Fumé sehr gut, der generische gefiel wegen der feinen Fruchtigkeit und einem Touch von Mineral im Abgang.

Der Pouilly-Fumé Genetin war für 2010 erstaunlich reich und gleichzeitig durch eine gute Säure und deutliches Mineral sehr gut strukturiert. Aber unser Favorit bleibt der Pouilly-Fumé L'Arrêt Bufatte. Die gut dreißig Jahre alten Reben geben auf dem Boden von

## Tipps für Reisen nach Frankreich

Wir nutzen bei unseren Reisen für die Übernachtungen Gästezimmer bei privaten Anbietern, das ist zwar nicht unbedingt günstiger als ein Hotel (meistens ist allerdings das Frühstück im Preis enthalten) aber eigentlich immer sehr nett, weil man mit den Gast-

gebern Kontakt bekommt. Wir empfehlen für Besuche in Südfrankreich zum Beispiel das Maison Trigon in Roujan, schöne Zimmer, großer Garten mit Swimmingpool und sehr nette Gastgeber: Annika und Erik Emanuelsson sind Schweden. Mehr: [www.maisontrigon.com](http://www.maisontrigon.com).

Muschelkalk über Mergel einen Wein mit der Typizität des Sauvignon mit vielen floralen Komponenten und einer wunderschönen Mineralität - ein großer Wein.

Auch bei Reverdy genossen wir die weißen und rosé Sancerres aus 2010 und einen sehr schönen kräftigen 2009er Pinot Noir. Der weiße Sancerre 2010 ist zwar im Bouquet noch verschlossen, im Mund hat er eine schöne Mineralität, viele florale Noten und eine unglaubliche Länge. Das ist ein Sancerre, der die nächsten sechs bis acht Jahre viel Spaß machen wird. Der Rosé ist frisch gepresst und gefällt daher durch seine Fruchtigkeit. Wir empfehlen ihn insbesondere zu Kalbfleisch, er passt aber auch zum Beispiel zu Schalentieren. Der Pinot Noir, seit 2007 ungefiltert und nicht geschönt, ist ein konzentrierter Rotwein, der anders ist als ein Burgun-

der Pinot Noir, aber durchaus auf diesem Niveau. Natürlich haben wir auch Francois Cotat besucht und seine ganz besonderen Sancerre verkostet: Les Caillottes ist für Einsteiger in die Welt der Cotat-Weine, ihn kann man ohne schlechtes Gewissen auch schon jung trinken. Beaujeu hat die Cotat-typische feine Süße, die sich perfekt mit dem Mineral und der Säure verbindet. Da wir uns nie zwischen Les Monts Damnés und La Grande Côte entscheiden können, kann man die beiden mit je drei Flaschen zu einem 6er Karton kombinieren. Sie laufen zur vollen Größe erst in ein paar Jahren auf, wenn man sie früher trinken will, sollte man den Wein unbedingt dekantieren, so entfalten sich die Aromen besser. Perfekte Weine!  
*Probenotizen S. 16*

## Auf Montpezat hat die Ernte schon begonnen

Montagabend sind wir im Languedoc angekommen und haben ein sehr schönes **Chambre d'Hôtes bei Annika und Erik Samuelson in Rejouans gefunden, nicht weit von Château Montpezat entfernt, wo wir am nächsten Morgen probieren wollen.**

Gleich am Anfang gab es eine schlechte Nachricht: Der Sauvignon 2010 ist ausverkauft und der 2011er, der gerade gepresst wurde, noch nicht abgefüllt. Doch dann kam die gute Nachricht: Wir können stattdessen einen Chardonnay anbieten, der uns ausgezeichnet gefiel. Und das zu einem ausgesprochen attraktiven Preis! Die Trauben bekommt Christoph Blanc von einem Eigentümer mehrerer Weinberge, dessen Weine er vinifiziert. Sie reifen auf Kalk-

Lehmboden heran und erhalten so eine attraktive florale Struktur! Ausgezeichnet haben uns der 2010er Rosé mit einer guten Kombination aus Frucht Mineralität und der 2010er Merlot gefallen, bei dieser Qualität ausgesprochene Schnäppchen. Den Rosé gibt es mit einem modernen lustigen Etikett, gefiel uns gut. Les Enclos 2009 ist - bei diesem Jahrgang nicht verwunderlich - ausgesprochen konzentriert und auch schon gut entwickelt, empfehlen wir sehr. Les Palombières, auch aus 2009, war der Liebling unserer schwedischen Gastgeber, er ist eine Cuvée aus allen Rebsorten des Südens: Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre und Cinsault. Ein ganz besonderes Angebot

macht uns Christoph Blanc mit dem Mourvèdre „La Pharaonne 2005“. Jetzt ausgereift, komplex und reich, ein großer Wein für außergewöhnliche Anlässe und sicher noch die nächsten fünf bis sieben Jahre auf diesem Niveau. Und nicht zu vergessen die Cuvée Prestige aus dem Jahr 2006: Die Assemblage aus Cabernet-Sauvignon und Syrah überzeugt durch eine geniale Verbindung von Fruchtaromen schwarzer Früchte mit sekundären Aromen wie Leder, Orangenschale und Lakritz. Christophe Blanc baut sein Segment von sehr gut vinifizierten Basisweinen weiter aus und ergänzt diese Linie durch Super-Premium-Weine von hoher Qualität - die dann natürlich auch ihren Preis haben und ihn wert sind. *Pr.-N. S. 18*



Unser jüngster Mitarbeiter in Aktion: Johann Antonio



Das Ehepaar Blanc von Château Monpezat

## Jouglas mit einem überzeugenden Programm

Am frühen Nachmittag probieren wir dann auf der **Domaine Jouglas. 2012 werden sie nach einer Konvertierungsphase von drei Jahren ihren ersten Wein aus biologischem Anbau vinifizieren. Nicht nur mehr Arbeit im Weinberg, sondern auch viel mit der Dokumentation der Arbeit.**

Aber Alexandre Jouglas ist fest davon überzeugt, dass er den richtigen Weg geht und wir können das nachempfinden. Jetzt im Programm sind Rosé- und Weißwein aus 2010 und die roten aus 2009 und 2007.

Sowohl die Cuvée Les Tuileries aus Grenache Blanc, Vermentino und Viognier als auch der reine Viognier gefielen uns wegen ihrer Frische und ausgeprägten Frucht sehr gut. Die Cuvée Initiale 2009 knüpft an die gleiche Cuvée aus dem Jahr 2008 an, die im letzten Jahr der Renner war, der 2009er toppt den 2008er noch einmal. Die Cuvée Ancestrale enttäuschte zunächst in der Nase, überzeugte anschließend aber im Mund durch eine gelungene Kombination von reifen dunklen Früchten und Bitterscho-

kolade. Dann die Cuvée Signée 2009: Die Reben wachsen auf Schieferböden, und der gibt dem Wein neben den Aromen schwarzer Früchte auch gewürzige Noten und damit viel Komplexität. Sehr schöner Wein. Der Viels Arrasic ist noch aus dem ebenfalls sehr großen Jahr 2007, der Name kommt von der okzitanischen Übersetzung von „Alte Reben“ und beschreibt die Herkunft dieses Weines. Durchaus schon reif aber mit noch sehr viel Potenzial. *Probenotizen S. 19*



Alexandre Jouglas auf dem Weg zur Probe

## Mit Marie-Pierre Piquemal im neuen Keller

Auch bei der **Domaine Piquemal hat die Ernte begonnen, man sah es Marie-Pierre an, dass die letzte Nacht kurz war. Zwar musste sie sich nicht um ihre zwei kleinen Kinder kümmern, da ihr Mann für drei Tage mit ihnen Urlaub macht.**

Doch das Baby Vendange 2011 verlangt eben auch viel Kraft. Dennoch hatten wir eine spannende Probe mit ihr und den Weinen der Jahre 2006 bis 2010. Wie wir schon bei unseren Proben im Frühjahr feststellten, sind insbesondere die weißen und rosé Weine des Jahrgangs 2010 attraktiv wegen ihrer Frische und Struktur. Wir empfehlen daher den frischen Muscat Sec 2010 und

den frisch gepressten und daher sehr fruchtigen Rosé Pierre Audonnet. Die Piquemals haben im hochkomplexen Weinmarkt eine gute Strategie entwickelt: Die Linie Pierre Audonnet und der Muscat Sec sind die gut gemachten Basisweine, Justin Piquemal ist durch den hohen Cabernet Sauvignonanteil differenzierter. Die Linie Tradition ist ernst gemeint: Ein Wein, der das Terroir (und dazu gehört die Tradition von Kultivierung der Reben und der Vinifikation) respektiert. Chant des Frères setzt darauf auf und verfeinert das Resultat durch den Einsatz von Barriques und einer Selektion der

Trauben. In verschiedene Richtungen gehen die Linie Terres Grillées und les Collines Oubliées: Während Collines Oubliées die Linie Tradition, Chants des Frères weiterentwickelt, steht hinter Terres Grillées eine neue Philosophie: „Moderne“ Weine, die durch eine andere Kombination von Rebsorten und die Möglichkeiten einer optimalen Vinifikation vor 30 Jahren nicht denkbar waren, die etwas Neues sind. Und dann sind darüber noch die Weine, die man als Purist als modisch abqualifizieren könnte - wäre das angesichts der Tatsache, dass sie gefallen, nicht doch ein wenig philisterhaft. *Probenotizen S. 19*



Nur äußerlich: Dunkle Wolken



Marie-Pierre Piquemal mit ihren (Wein-) Babys



Jean Gardies hat Grund zur guten Laune

## Christian Baillat

Wir erwähnten es schon: Christian war in Österreich und so haben wir zwar Proben bekommen aber noch nicht probiert. Wir empfehlen nach Proben im Frühjahr ganz besonders den Cabernet Sauvignon Louis Baillat aus dem Jahr 2008, ein großer Wein zu einem interessanten Preis. Und natürlich Clos Miro aus 2007 und die Syrah - Cabernet Sauvignon-Cuvée Emilien Baillat 2007. Baillat wird 2011 nur wenig ernten, im April hat Hagel alle Hoffnung auf eine mengenmäßig normale Ernte zer-



Blick vom Keller in die hügelige Landschaft im Madiran



Auch Michel Dietrich kann sich über Jahrhundertjahrgänge freuen

## Große Weine von Jean Gardies

Wenn wir im Frühjahr bei Gardies probieren, sind die weißen und rosé Weine des Vorjahres noch nicht abgefüllt, insbesondere die Toppqualitäten in weiß des Vorjahres und in rot des Vorjahres sind erst im Herbst zu bekommen. Daher fahren wir bei Gardies zweimal im Jahr vorbei.

Der weiße Clos des Vignes stammt von alten Grenache-Reben, die im Talkessel von Vingrau wachsen. Er besticht in 2010 durch Lebendigkeit und Frische einerseits und Fülle und Komplexität andererseits, er zählt sicher zu den ganz großen Weißweinen des Roussillon.

Am Le Rosé können wir nicht vorbeigehen, auch deswegen nicht, weil es nicht der typi-

sche leichte Sommerrosé ist sondern ein charaktvoller großer Wein, der seine Komplexität auch dem Ausbau im Barrique verdankt.

Beim Mas Las Cabes (einem der Renner unseres Programms) sind wir zum Jahrgang 2010 übergegangen. Die erste Abfüllung gefällt durch ihre unkomplizierte Art, ist schon trinkreif und hat alle Qualitäten, die wir von einem Mas Las Cabes erwarten: Schöne Frucht, eine gewisse Rondeur und Ausgeglichenheit. Dann ging's mit dem roten Clos des Vignes 2009 in die Oberliga. Früher nannte ihn Gardies ihn Vieilles Vignes, er hat die Appellation Tautavel. Die Reben wachsen ebenfalls in Vingrau und sind alt.

Mit La Torre und Les Falaises

aus 2009 sind wir dann in der Champions League angekommen. Beide Weine erhalten ihre Qualität durch Schieferbeziehungsweise Kalkböden und durch das hohe Alter der Reben. Diesen Weinen sollte man ein paar Jahre Zeit lassen. Wir genießen zur Zeit gerade den La Torre 2001! Diese Weine passen zu Wildspeisen mit kräftigen Saucen oder auch Schokoladendesserts. Beim Les Falaise ist schon jetzt die Nähe zu den Rivesaltes zu spüren, im Abgang findet man herrliche Töne von getrockneten Pflaumen und alten Armagnacs. Auf dem Niveau der Cru Classés des Bordelais und daher allemal ihren Preis wert!

*Probenotizen S. 20*

## 2009er Madiran ist jetzt schon trinkreif

Christine Dupuy erholt sich kurz vor dem Erntebeginn im Madiran Anfang September, um den Erntestress zu bewältigen. Daher probieren wir mit ihrer Mutter von den roten Madiran und Madiran Vieilles Vignes die Jahrgänge 2008 und 2009 und von den weißen Pacherenc de Vic Bilh den neuen Jahrgang 2010. Die Wahl zwischen 2008 und 2009 fällt uns nicht schwer: Die 2008er haben jetzt noch eine merkbare Säure, die sich erst in ein paar Jahren abgebaut haben wird, dagegen sind die 2009er saftig und für die Rebsorte Tannat erstaunlich

anschmiegsam. Die Cuvée Tradition ist kein reiner Tannat sondern hat einen Anteil von 15% Cabernet-Sauvignonanteil und 20% Cabernet Franc, das macht den Wein noch zugänglicher. Vor dreißig Jahren konnte man die Tannat eigentlich erst nach zehn Jahren mit Genuss trinken, wenn der größte Teil der Tannine abgebaut war. Heute sorgt eine sorgfältige Temperaturkontrolle dafür, dass auch die reinen Tannats, selbst in schwierigen Jahren, nach drei bis vier Jahren die Trinkreife erreichen. Allerdings können sie nach wie vor lange lagern. Wir empfeh-

len den 2009er Tradition aber ganz besonders den Vieilles Vignes 2009, beide trinkreif. Der Pacherenc de Vic Bilh Sec 2010 gefiel uns besonders gut, hat er doch die für 2010 typische Eleganz und Lebendigkeit und gleichzeitig eine wunderschöne Aromatik. Und der Moelleux eignet sich mit einer deutlichen, aber ausgeglichenen Restsüße als Apéritif, zu Leberterrinen und frischen Desserts.

Christine Dupuy konvertiert zum biologischen Anbau, wir werden im nächsten Jahr über den Fortgang der Umstellung berichten. *Probenotizen S. 18*

## Konstant auf hohem Niveau: Michel Dietrich

Schon im letzten Jahr hatten wir die roten Haut-Rian 2009 von Michel Dietrich probiert und ihre besondere Qualität war auffallend. Ein Grund, sich auf die diesjährige Probe bei Michel zu freuen. Natürlich beginnen wir mit dem Entre-Deux-Mers 2010, der deutlich durch den Sauvignon Blanc Anteil geprägt wird. Wir sind sicher, dass er wieder der Renner werden wird, seit Jahren ist er unser meistverkaufter Wein: Zu Recht, denn er ist fruchtig-aromatisch, lebendig und im Gleichgewicht.

Die Cuvée Excellence 2009 ist ein neun Monate in neuen Barriques ausgebaute reiner Se-

milion von alten Reben auf Kalk-Lehmboden. Ein Wein mit leicht exotischer Note und mit großem Potenzial.

In 2010 hat Michel Dietrich keinen Clairet gemacht. Beim Rosé hat er nur ein Viertel der Trauben eine Nacht amazerriert und dann gepresst, drei Viertel wurden direkt gepresst. Herausgekommen ist ein sehr fruchtiger Rosé, nicht nur für den Sommer, sondern auch im Winter zum ganzen Essen einsetzbar.

Dann die Cuvée Tradition 2009: Schon die Farbe verspricht viel Konzentration, das Bouquet ist saftig und im Mund hat man einen sehr schönen, jetzt schon zugänglichen, kon-

zentrierten Bordeaux mit viel Frucht und Schokoladentönen. Ein einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Dann die Cuvée Prestige 2009: Zu den Frucht- und Schokoladenaromen kommen noch Gewürznoten. Ein komplexer Wein, den man auch in einer viel höheren Liga spielen lassen könnte. Ab 2012 mit viel Vergnügen trinkbar.

Aber auch die Cuvée Tradition 2010, die wir aus den Barriques abgezogen trinken, gefällt uns ausgezeichnet und unterstreicht, dass 2010 im Bordeaux ein ganz großer Jahrgang ist - schon wieder!

*Probenotizen S. 18*

## Bei Francois Lurton: L'Herré wird Janeil

Die Proben bei Francois Lurton sind immer eine echte Herausforderung: Die Anzahl der Weine toppt sogar die der Proben im Burgund, wo wir ja leicht mal zwanzig Weine durchprobieren. Doch inzwischen haben wir auch diese Herausforderung gemeistert und treffen ziemlich zielorientiert unsere Auswahl.

Allerdings beschreiben wir die roten Weine meistens einen Tag später, wenn wir etwas mehr Luft haben, um ohne Zeitdruck probieren zu können.

Einige Veränderungen hat es gegeben, die aber eher die Etiketten als den Inhalt der Flaschen betreffen: Der Gros Manseng/ Sauvignon der Domaine L'Herré wird jetzt unter dem Etikett der Domaine Janeil vertrieben, ebenso der Merlot, beide waren im letzten Jahr ein großer Erfolg - und beide gefielen uns auch bei dieser Probe ausgesprochen gut: Eingängige Weine, die man sowohl notorischen Weintrinkern als auch Biertrinkern servieren kann.

Natürlich haben wir die ganze BIO-Linie Terra Sana in weiß, rosé und rot wieder aufgenommen. Alle sind weiter auf dem hohen Niveau der letzten Jahre und so, wie wir BIO mögen.

## Gravet und La Caze Bellevue

Wir fürchteten schon, dass wir Philippe Faure nicht treffen würden, weil er zu dem von uns vorgeschlagenen Termin nicht konnte und uns treffen wollte, als wir noch im Madiran waren. Aber dann fanden wir doch noch einen Termin, der beiden passte, uns allerdings einen Marathonprobentag bescherte. Nach der umfangreichen Probe bei Lurton ging es zu Faure, dann zu Château Robin. Und der Tag endet mit einer ebenfalls umfangreichen Probe bei Jean-Christophe Meyrou, danach fallen wir ins Bett, das allerdings nicht weit von der letzten Probe entfernt steht.

Doch nun zu den Weinen von La Caze Bellevue und Château Gravet: Wir probieren von beiden Châteaux die Jahrgänge 2006 bis 2009 und entscheiden uns bei La Caze Bellevue für

Wir konnten nicht vorbeigehen an dem Viognier der Domaine Les Salices. Leider kennen noch viel zu wenige hier die besondere Qualität dieser Rebsorte, die ursprünglich nur im Rhônetal um Condrieu herum angebaut wurde. Aber auch der Sauvignon Les Salices ist sehr zu empfehlen, seine typische Aromatik springt einen geradezu an.

Gut gefallen hat uns auch der Rosé von Janeil, insgesamt gefallen uns alle Weine dieser Domaine ausgesprochen gut. Von den roten Weinen hat der oben bereits erwähnte Merlot von Janeil ein unschlagbares Preis-Qualitäts-Verhältnis, preiswerter geht es bei dieser Qualität nicht!

Les Hauts de Janeil ist ebenfalls im unteren Preissegment angesiedelt und bietet als Cuvée von Grenache und Syrah klassische Noten von schwarzen Früchten und den gewürzigen Noten der Garrigues mit dem Gemisch von Thymian, Rosmarin, etwas Lorbeer, wie man sie in Südfrankreich riechen kann, wenn man abseits der Hauptstraßen in den zum Teil verkarsteten Gebieten mit buschigem Bewuchs und eben diesen Pflanzen wandert. Eines der Highlights der Rotweinprobe war der im Barrique ausgebaute Ministre

2007 und 2009 und bei Gravet für St. Emilion Grand Cru 2008 und 2009. Die älteren Jahrgänge sind bei beiden Châteaux schon trinkreif, beim 2009er Gravet sollte man noch mindestens ein Jahr warten, besser zwei! Und La Caze Bellevue 2009 wird in ein bis zwei Jahren noch zugelegt haben. Überhaupt ist der 2009er der schönste La Caze Bellevue, den wir je probiert haben. Und Gravet 2009 hat schon jetzt ein betörendes Bouquet. Wieder zeigt sich, dass die Auswahl, die wir auf Empfehlung eines Courtiers im Jahr 1982 getroffen haben, richtig war. Die Weine dieser beiden Châteaux geben auf dem kargen Sandboden nicht weit entfernt von der Dordogne einfach klassische St. Emilion, die Philippe Faure wie sein Vater traditionell ausbaut.

*Probenotizen S. 17*

2008, ein St. Chinian, der uns wegen seiner schönen Frucht, dem leichten Vanilleton und Gewürz besonders gefiel. Hier zeigt sich, dass Francois Lurton die richtigen Weingüter sehr originelle Weine machen, eben nicht die industriellen Weine, die man bei vergleichbar großen Anbietern bekommt.

Unser spanisches Sortiment ist klein aber fein: Von El Albar haben wir einen schönen saftigen Tempranillo, dann den Toro Barricas 2008, der durch den Barriqueausbau und die Variante des Tempranillos viel mehr Finesse hat. Und wir empfehlen den El Albar Exlencia, ein ganz großer Wein mit viel Potenzial. Die Flasche 2000er, die wir vor kurzem probierten, war großartig. Und nicht vergessen: Der schon im letzten Jahr empfohlene Piedra Negra 2003 ist so groß, dass wir von unserer Regel abweichen, aus Argentinien nur Fairtradeweine zu kaufen.

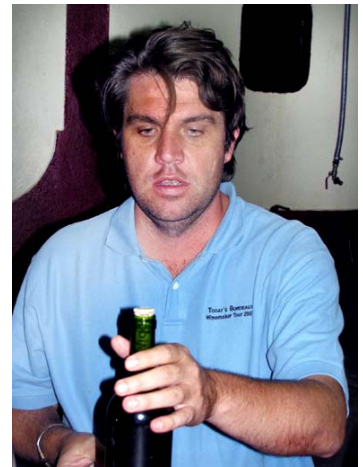
## Robin 2010 !!

Auch von Jérôme Caillé von Château Robin gab es schon vor unserer Reise gute Nachrichten: Sein 2010er wurde durchgängig hoch bewertet und er bietet ihn deutlich günstiger an als den Jahrgang 2009. Nachdem wir den 2010er dann vor Ort probierten, war die Freude noch größer: Ein toller Côtes-de-Castillon mit viel Struktur und sehr guter Konzentration, in drei bis vier Jahren schon mal zu trinken aber mit großem Entwicklungspotenzial und das zu einem unschlagbaren Preis. Wir empfehlen heftig ihn jetzt als Primeur zu kaufen, er wird 2012 im November ausgeliefert!

Wir probieren dann noch die Jahrgänge 2008 und 2009: 2008 gefiel durch seine Eleganz, er ist außerdem deutlich günstiger als der Jahrgang 2009. Der 2009er ist natürlich sehr konzentriert und bei Robin auch komplex mit schönen Gewürzaromen. Wer ihn im letzten Jahr als Primeur gekauft hat, hat die richtige Entscheidung getroffen! Wer nicht gekauft hat, kann das aber noch nachholen! *Probenotizen S. 18*



Probe mit Eric Granger bei Francois Lurton



Jérôme Caillé präsentiert seine exzellenten Weine - und macht ein traumhaftes Angebot für den Primeur 2010



Philippe Faure - mit den überzeugenden Grands Crus Gravet aus 2008 und 2009

## Domaine Select - Neues Chateau und mehr



Jean-Christophe Meyrou entdeckt für uns Weine

Jean-Christophe Meyrou von Domaines Select, der bisher für Péré-Vergé arbeitete, ist jetzt Direktor des Château Fonplégade, einem Grand Cru Classé von St. Emilion. Gegen 18 Uhr, nachdem die Tore für den Publikumsverkehr geschlossen sind, werden wir im Château empfangen. Das Château gehört dem Ehepaar Adams, die es biologisch bearbeiten lassen. Christophe erklärt uns, dass nach einer Transitionsphase, in denen die Reben nur 18 hl Ertrag brachten, sie sich jetzt an den biologischen Anbau gewöhnt haben und qualitativ ganz hervorragende Ernten hervorgebracht haben. Neben den Eichenfässern, gibt es ganz moderne „Weineier“ aus Beton,

die ebenso wie die Holzfässer luftdurchlässig sind, aber aufgrund der runden Form keine Ecken und Kanten haben, der Wein also rollen kann und dadurch sehr weiche Aromen entwickelt.

Wir probieren den Jahrgang 2008, der Fonplégade hat 92 bis 94 Parker-Punkte und wir stimmen dieses Mal Parker zu. Normalerweise sind die Weine des Châteaux nur über Händler zu haben, dies ist also die große Chance einen großen St. Emilion günstig kaufen zu können!

Am Abend sind wir zum Essen eingeladen und das, obwohl Jean-Christophe's Frau dieser Tage ihr zweites Kind erwartet. Aber Alain, Christophe's Compagnon, hat das Kochen

und Bewirten übernommen. Vor dem Essen erwartet uns aber noch eine Mammutprobe. Christophe und Alain übernehmen für kleine Weingüter aus der Region und dem Minervois den Verkauf. Sie nennen sich Union des Talents und suchen, ganz nach unserer Philosophie, besonders die Weingüter und Winzer, die das Besondere des Terroirs herausarbeiten und individuelle Weine machen. Hier haben wir z.B. den Leukadius Léocadie, den Sauternes-verdächtigen Les Fleurs des Pins, beide mit einem exzellenten Preis-Qualitäts-Verhältnis. Aber auch zwei sehr schöne Tokaj aus Ungarn, einen trockenen und einen halbtrockenen volleren Wein. *Probenotizen S. 17, 18*



Château Fonplégade - so stellt man sich ein Château vor

## Les Ricards und Bel Air-La Royère

Wir werden von Corinne Loriaud-Chevrier und Ihren drei Söhnen empfangen. Wir dürfen am Samstag Vormittag zum Probieren vorbeikommen, daher ist alles etwas familiärer.

Auch das Ergebnis, dass Corinne jetzt ganz und gar das Weingut übernommen hat. Die zweite Überraschung ist, dass wir neben den Rotweinen auch einen Weißwein entdecken. Ein im Barrique ausgebauter Sauvignon, mit einem schönen floralen Bouquet und exotischen Früchten im Mund. Wir probierten zuerst den Bourjaud 2009, einfach hervorragend für diesen Preis. Nutzen Sie die Gelegenheit, denn Corinne wird das Weingut etwas verkleinern, um

alles allein in den Griff zu bekommen.

Der Les Ricards wird ab nächstem Jahr Esprit de Bel Air-la-Royère heißen, um zu dokumentieren, dass Bel Air-la-Royère die Marke ist.

Alle Weine sind weich, aber haben doch Struktur, zeichnen sich durch Noten von Kirsche und roten Früchten aus sowie feinen Tanninen von Bitterschokolade. Von Bourjaud über Ricard zu Bel-Air-la-Royère werden die Weine eleganter, komplexer, immer mehr ein Mosaik ihrer einzelnen Noten, wechseln von Frucht zu Tanninen und wieder zur Frucht. Aber alle drei bieten ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

2010 gibt es nur eine kleine Menge von Bel-Air-la-Royère, es ist die erste Ernte, die Corinne ganz alleine bearbeitet hat, worauf sie sehr stolz ist, aber aus Vorsichtsgründen hat sie nur einen kleinen Teil der Ernte für den Bel-Air-la-Royère ausgewählt.

Daher empfehlen wir heftig, jetzt den 2010er als Subskription zu kaufen, er wird im November 2012 ausgeliefert. Es ist ein sehr feingliedriger Wein mit betörenden Noten von Vanille, Veilchen und kirschiger Frucht hin zu Kirschwasser. Natürlich gibt es noch Bel-Air-la-Royère 2009, allerdings deutlich teurer als die Subskription.

*Probenotizen S. 17*



Corinne Chévrier-Loriaud bei unserer überzeugenden Probe

## Pontoise Cabarrus 2010-ein Jahrhundertwein

Pontoise Cabarrus haben wir 1981 entdeckt, die ältesten Weine, die wir importiert haben, stammten aus dem Jahr 1978! Seitdem kaufen wir jedes Jahr mindestens eine Palette Wein, 2011 werden es wegen der großen Nachfrage nach dem Jahrgang 2009 eher drei werden.

Inzwischen wird das Château von den Söhnen Eric und Laurent geführt und auch hier gibt es seit 2005 einen Zweitwein, den Côté Pontoise, der sehr zugänglich ist und zu einem vernünftigen Preis die Qualität eines schönen Cru

Bourgeois aus dem Haut-Médoc bietet. Von ihm bieten wir die Jahrgänge 2008 und 2009 an, 2008 ist schon jetzt trinkreif, dem 2009er, sicher wegen des Jahres (noch) konzentrierter als der 2008er, sollte man für einen optimalen Trinkgenuss noch ein Jahr Zeit geben. Uns überraschte die Eleganz des Jahrgangs 2009 bei Pontoise Cabarrus - das sowohl bei Côté Pontoise als auch bei Château Pontoise Cabarrus, dem Erstwein. Da ist Eric ein exzellenter Wein gelungen. Doch der Pontoise Cabarrus 2010, von dem wir eine

Assemblage probierten, die aus den Barriques abgezogen war, liegt für uns noch darüber. Noch ein Jahrhundert-Jahrgang!!! Wir haben ihn inzwischen als Primeur angeboten, es lohnt sich zuzugreifen, eine kleine Zusatzmenge bekommen wir noch, Auslieferung ist November 2012!

Erwähnenswert ist der Pontoise Cabarrus 2008, den wir mit großem Vergnügen nach der Probe zum Abendessen trinken, reif aber auch noch mit Potenzial. *Probenotizen S. 16*



Eric Tereygeol setzt die Erfolgsgeschichte seines Vaters Francois fort

## Wir bleiben bei Cathérine Péré-Vergé

Da Jean-Christophe Meyrou gewechselt hat, war nicht klar, ob wir weiter direkt die Weine aus Lalande-de-Pomerol kaufen könnten. Doch nun ist klar, wir können!

Wir begannen die Probe mit

dem Zweitwein Le Moulin-la-Gravière aus Lalande-de-Pomerol aus dem Jahr 2008, der ein sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet und schon wie die meisten 2008er gut entwickelt ist. Le Gay 2007 ist wirklich ein

ganz großer Pomerol - aber daher auch entsprechend teuer. Wir empfehlen daher Château Montviel 2006, der alle Typizität eines großen Pomerol hat und weniger als die Hälfte kostet.

*Probenotizen S. 17*



Gute Stimmung mit Le Gay

## Pomys und St.Estèphe gibt's als Primeur 2010

Nach der immer angenehmen Überfahrt von Blaye nach Lamarque mit der Fähre über die Gironde probieren wir zur Mittagszeit die Weine der Arnauts: Château St. Estèphe und Pomys.

Zum ersten Mal werden uns Weine zum Primeurkauf angeboten. Wir werden das Angebot annehmen, denn man erhält in der Regel durch die Investition eine Rendite von deutlich mehr als zehn Prozent, weil die Weine im Jahr der Auslieferung meistens um zehn bis zwanzig Prozent teurer sind.

Wir probierten von beiden Châteaux die Jahrgänge 2010, 2008 und 2009. 2008 haben wir noch einmal aufgenommen, weil die Weine gleichzei-

tig konzentriert und elegant sind und ein günstiges Preis-Qualitäts-Verhältnis haben. Wir empfehlen sie ausdrücklich. Die Fixierung auf die Jahrhundertjahrgänge halten wir überdies für wenig hilfreich, man verpasst damit viele sehr schöne Weine mit viel Charme.

Sicher ist 2009 ein sehr großer Jahrgang und wer sehr saftige Weine mag, der ist mit St. Estèphe 2009 und Pomys 2009 bestens bedient. Die Fülle und die reife Frucht sind beeindruckend.

Wir fanden allerdings bei beiden Weinen, dass die 2010er die 2009er noch toppen, weil sie neben der Konzentration eine exzellente Struktur besitzen, mehr Finesse als 2009

und sicher ein größeres Reife-potenzial haben. Aber natürlich ist das eine Frage der Vorlieben.

Die Weine der Châteaux sind auf dem Niveau der besten Cru Bourgeois, zum Beispiel der Vergleich zwischen Pomys und dem Top-Cru Bourgeois Phélan Ségur aus dem Jahr 2002 ging zu Gunsten von Pomys aus. Die Vinifikation auf Pomys und St. Estèphe ist halt ohne modischen Schnickschnack und im guten Sinne konservativ - und die Reben wachsen auf Sand-Kieselböden der sanften Hügel des Haut-Medoc: St. Estèphe und Pomys sind immer eine gute Investition und 2010 als Primeur sowieso!

*Probenotizen S. 16*



## Cognac Chainier - mehr als Rémy-Martin!

Mit den Cognacs und Pineaus von Chainier zu denen von Hennessy oder Rémy-Martin verhält es sich so, wie mit den Weinen von Gardies zu denen einer der Riesen-Coopératives im Süden Frankreichs: Letztere sind ordentliche Massenprodukte, aber erstere sind originell, handwerklich bis künstlerisch und atmen etwas Persönliches, geprägt durch den Winzer und Destillateur.

Auf unserer Internetseite können Sie in Kürze einige Rezepte finden, zu denen die Pineaus von Chainier besonders gut passen.

Und verwöhnen Sie sich nach dem Essen mit einem kleinen Schluck Cognac, zum Beispiel mit dem XO!

Wie im Vorjahr bieten wir wieder das Probepaket „Charente“ zu einem Sonderpreis an, mit den vier Pineaus, einem Cognac und einem Traubensaft. Greifen Sie zu und entdecken Sie eine neue Welt!

*Probenotizen S.23*

## Champagne - wir lassen uns verwöhnen !

Unsere letzte Station auf unserer Reise war die Champagne. Da Seloise am Montag schon begonnen hatte zu ernten (die meisten Winzer hatten schon Mitte letzter Woche begonnen) und er dann im vollen Einsatz ist, gab es nur ein kurzes Gespräch (und zwei Gläser Substance - ohne Etikett - aber es musste eine Abfüllung von etwa 2000 gewesen sein). Dafür haben wir uns für den letzten Abend und die Nacht etwas besonderes gegönnt: Stéphane Rossillon bereitete uns ein originelles Menu, und wir übernachteten im Hotel Les Avizés, das am 30. Juni eröffnet wurde. Rossillon hat bis vor Kurzem im Pic, einem Drei-Sterne-Restaurant in Valence gekocht und führt jetzt mit seiner Frau das Restaurant mit 18 Plätzen, einem traumhaften Garten und einer schönen Weinkarte, auf der wir etliche unserer Winzer wiederfanden. Es gibt nur ein Menu (Entrée, Fisch,

Fleisch und Dessert), das durch originelle Kombinationen überraschte und überzeugte. Und das zu durchaus vernünftigen Preisen, auch bei den Weinen.

Das Hotel ist très chic und teuer, aber man kann sich ja auch nur für das Essen entscheiden, allerdings ist rechtzeitige Reservierung zu empfehlen!

Am nächsten Morgen rollen wir wie vereinbart exakt 9.30 Uhr auf den Hof von Vilmart et Cie für eine Probe mit Patricia. Laurent Champs ist ebenfalls im Erntestress und saust zweimal durch den Probierraum. Wir beginnen mit der Grande Réserve, die uns in diesem Jahr besonders gut gefällt, ein sehr schöner Champagner zu einem vernünftigen Preis. 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, also eine klassische Champagnercuvée. Dagegen überwiegt in den anderen Cuvées der Chardonnay. Herausragend der Grand Cel-

lier d'Or 2006, ein Jahrgangschampagner mit 80 % Chardonnay: Cremige Töne sind im Gleichgewicht mit einer schönen Frucht und lebendige Säure, ein perfekter Champagner. Für uns ist der Coeur de Cuvée die Spitzencuvée des Hauses. Ein Jahrgangschampagner aus dem heißen Jahr 2003 und dadurch sehr reich, aber auch elegant durch eine gute Struktur. Fast sieben Jahre Reifung auf der Hefe sind ein Grund für die Perfektion dieses Champagners.

Die Cuvée Creation hat deutliche Alterstöne, wer Weine mit leicht nussigen Tönen mag, kann hier zugreifen.

Zum Schluss probieren wir die die Cuvée Rubis aus 90 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay, ein Champagner mit Tönen von roten Waldfrüchten, den man gut zu Fruchtdesserts einsetzen kann.

Nach dieser gelungenen Probe machen wir uns auf den Heimweg. *Probenotizen S. 21*

## Elsass: Immer wieder eine Herausforderung für die Winzer

In kaum einer Weinregion ist die Arbeit eines Winzers so kompliziert wie im Elsass: Sieben Rebsorten und fünf oder mehr verschiedene Lagen, die einen getrennten Ausbau der Weine erfordern, komplizieren die Arbeit des Winzers enorm. Und dann noch die verschiedenen Jahrgänge. Aber der Einsatz lohnt sich.

2011 ist bis jetzt vielversprechend - sowohl in Bezug auf Qualität wie auch auf Menge. 2011 liegt auf einer Linie mit den guten bis sehr guten Jahren 2007, 2008, 2009 und 2010. Alle Jahrgänge haben aber durchaus unterschiedliche Weine ergeben, eine Chance, die ganze Bandbreite der elsässischen Weine kennenzulernen.

Bei Claude Dietrich haben wir aus dem Jahr 2007 den fantastischen Riesling Grand Cru Schlossberg ausgewählt. Er hat jetzt eine optimale Trinkreife, die er noch die nächsten fünf Jahre behalten wird.

Doch beginnen wir mit dem Sylvaner 2009: Er gefällt durch

eine exzellente Struktur und schöne Frucht, auch der Pinot Blanc 2009 hat ein gutes Gleichgewicht zwischen voller Frucht und Struktur. Beim Riesling Patergarten hatten wir die Wahl zwischen den Jahrgängen 2008 und 2010, nach langer Diskussion entschieden wir uns noch einmal für 2008, denn der ist sofort trinkbar, auf den 2010er muss man noch mindestens ein halbes Jahr warten. Vom Riesling Schlossberg war schon oben die Rede. Der Muscat 2010 gefiel uns schon bei der Fassprobe zu Weihnachten, also haben wir ihn im Programm. Die beiden Pinot Gris vom Patergarten und vom Schlossberg haben wir auch aus 2008 ausgewählt, der 2009 Patergarten war jetzt zwar sehr reich, aber uns fehlte dann doch Struktur.

Vom Gewurztraminer bekommen wir den Fürstentum 2008, der einfache 2010 ist praktisch ausverkauft - es gab ja auch nur eine kleine Ernte. Dafür ist der Fürstentum ein Gedicht, ein großer Wein und

eine Bestätigung, dass das eine ganz große Lage ist. Doch dann kam der Donnereschlag: Claude präsentierte seinen im Barrique ausgebauten Pinot Noir 2010: Ganz niedriger Ertrag, auf den Hektar umgerechnet 32 hl, und Ausbau ohne filtern und schönen. Herausgekommen ist ein Wein von schwarzer Farbe mit dunkelviolettem Rand, schon in der Nase ein Genuss und eine totale Überraschung im Mund: Viel Konzentration, volle schwarze Fruchtaromen, ganz weiche, aber präsenze Tannine und schon jetzt eine bemerkenswerte Länge. So einen Pinot Noir habe ich noch nie im Elsass getrunken, selbst sein großartiger 1997er kann da nicht mithalten.

Natürlich gibt es wieder den trockenen und lebendigen Crémant und den fruchtigeren Crémant Rosé, echte Konkurrenz für so manche Champagner.

Bei Paul Blanck konnten wir an dem Chasselas 2010 nicht vorbeigehen, gute Struktur durch eine angenehme Säure

und Mineralität, gleichzeitig eine Chasselas-typische Frucht machen ihn zu einem Genuss zur Brotzeit, zum Fisch und auch zum weißen Fleisch. Den Sylvaner hatten wir im Frühling angeboten und lassen ihn daher aus. Den Pinot Blanc 2010 nehmen wir auf, vom Riesling den Lagenwein Rosencroix 2009, der in diesem Jahr durch eine leichte Lavenelnote in der Nase überrascht. Im Mund findet man dann einen reichen Riesling mit einem Hauch Mandel. Zum ersten Mal haben wir den Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg im Sortiment, er kommt von jungen Reben und hat eine anschmeichelnde Frucht. Dann ist da noch ein überzeugender Muscat auch aus 2010 und ein schöner Gewurztraminer 2010, in dem alle Gewurztraminertrauben aus den Grand Cru-Lagen gelandet sind. Sehr überzeugt hat uns der Gewurztraminer Altenbourg 2007, ein charaktvoller Wein, idealer Begleiter von exotisch gewürzten Speisen.

*Probenotizen S. 15*

## Fair Trade: Volle Kraft Voraus!



Alta Vista ist jetzt Fair Trade zertifiziert - hier die Probe mit Philippe Rolet, der die Zertifizierung eingeleitet hat.



Vinicol hat schon sein Projektkomitee gewählt

Wir sind stolz, drei Zertifizierungen ankündigen zu können, die von uns angestoßen wurden: Alta Vista ist zertifiziert, in ein paar Tagen auch Finca Algarve mit Cinco Sentidos und alle Richtlinien angewendet und zur Prüfung angemeldet hat sich Vinicol.

Im Oktober fahren wir nach Mendoza und überreichen die Prämien. Wer übrigens einen ausrangierten Laptop zu Hause hat und sich darüber ärgert, dass das evtl. veraltete, aber noch funktionierende Modell nun weggeschmissen werden soll, kann uns gerne Bescheid sagen: Dann können wir diese für die Arbeiter von Inal mitnehmen, die gerne einen kleinen Computerraum für ihre Kinder aufbauen würden.

Auf den Alta Vista Weinen werden Sie kein Fair Trade Siegel finden. Aus Marketinggründen heißt die Fair Trade Linie Monte Flores, die inzwischen nach Großbritannien ausverkauft ist und Alta Vista wird ohne Siegel verkauft. Wir führen aber auch von Alta

Vista Projekt-Prämien an die Beschäftigten ab, in der nächsten Ausgabe werden Sie dann lesen, was damit erreicht wurde! Vinicol hat die Zertifizierung im Eiltempo durchgezogen, im Juni haben sie begonnen, Fortbildungen und notwendige Änderungen einzuleiten und letzte Woche haben sie sich zur Audition angemeldet, die jetzt in den nächsten drei Wochen stattfinden muss. Danach wird es 2-4 Wochen dauern, bis das Ergebnis von Flo Cert verkündet wird. Damit wird Vinicol dann sowohl die Bio wie auch die Fair Trade Zertifizierung haben.

Was lange währt, wird endlich gut, auch Finca Algarve hat es geschafft und wird zertifiziert sein, wenn die Weinproben beginnen. Stoßen Sie darauf doch mit einem Glas Reserva an zu einem Sonderpreis! Bei unserem Besuch bei Francois Lurton trafen wir den „großen Chef“ und sprachen ihn auf eine mögliche Fairtrade-Zertifizierung an. Und er reagierte positiv, wir werden

also Kontakt mit dem Direktor seiner Bodega in Chile aufnehmen, um damit eine weiteren Fairtrade-Produzenten aus Chile zu haben, der nicht nur Fairtrade sondern auch einen biodynamischen Anbau der Reben bietet.

Inzwischen ist auch unser Fair-Wein-Freunde-Konzept ausge-reift. Wer sich vorstellen kann, selber - à la Tupperware, aber auf einem anderen Niveau - einen Fair Trade Weinabend zu gestalten, kann dazu Probepakete (6 oder 12 Weine aus Argentinien, Chile und demnächst Südafrika) bestellen, mit Powerpoint, Videos und Probenotizen sowie Preisliste und Bestellformular für die Sammelbestellung. Derzeit ist dies auch übers ganze Jahr möglich. Mehr dazu auf [www.fair-wein.de/FWE](http://www.fair-wein.de/FWE).

Wenn Sie im Internet mobil sind, folgen Sie uns auch auf Facebook, suchen Sie Fair Wein und vernetzen Sie sich mit Anja Potthoff Weinkultur!  
*Probenotizen S.21,22*