

# 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)



FAIR WEIN

Les Grains Nobles

Einleitung	1
Frankreichkarte, Jura: Rolet, Burgund: Capitain-Gagnerot, Jacob, Forey	2
Anja: Grundausstattung	3
Chablis: Davenne, Brocard	4
Maconnais: Thevenet, Sallet, Forest	4
Beaujolais: Large	5
Rhone: Perret, Pochon, Chateauf-neuf-du-Papes, Mas Carlot, Perdrix	6
Roussillon: Belles Pierres, Gardies, Montes, La Vista	7
Rhone: Grand Ribe, Clape,	7
Elsaß: Claude Dietrich, Paul Blanck	8
Deutschland Kühn, Winterling, Minges	9
Ampeleia, Pian dell´Orino, Salcheto	10
Nozzole, Corzano e Paterno Poggio al Sole, Monte del Frá Lena di Mezzo	11
Foradori	12
Österreich	12
Machherndl, Herzinger, Angerer Bauer	13
Pöckl, Heinrich, Sommer Reiterer	14
Öle und Essige	15
Weinbeschreibungen	16-
Frankreich, Argentinien, Chile	23
Italien, Österreich, Deutschland	24-32

## Dreißig Jahre Weinkultur-warum und wozu?

Unsere Weinreise begann dieses Mal auf der ProWein in Düsseldorf, wo wir unsere Produzenten aus Argentinien, Chile und Südafrika trafen. Dann ging es weiter nach Frankreich, um dort unser Frühjahrsprogramm vorzubereiten.

Es war die klassische Route (siehe Seite 2 oben): Jura, Burgund, Chablis, Maconnais, Beaujolais, Rhône, Costières-de-Nîmes, Languedoc und Roussillon. Und dann folgte bei der Rückreise das Elsaß. Und was bieten wir Ihnen an? Die Weine, die uns überzeugt haben, von Winzerinnen und Winzern, die wir zum Teil schon lange kennen und die sich und ihre Weine weiter entwickelt haben. Das Treffen mit ihnen macht uns (und auch ihnen denken wir) ganz viel

Spaß und entschädigt für weniger spaßige Aktivitäten wie das Erstellen von riesigen Exceldateien.

Spaß machen uns auch die Weinproben mit Ihnen, denn da haben wir eine sehr direkte Rückkopplung auf unsere Auswahl und natürlich freuen wir uns auch, wenn Sie ebenfalls mit viel Vergnügen unsere Weine probieren und uns das ja auch sagen.

Mit dieser Information möchten wir Sie ein bisschen mitreisen lassen, Ihnen helfen, Ihre Auswahl zu treffen und auch mehr über die Weine zu wissen, die Sie später trinken. Denn mit diesem Hintergrund genießt man sie bewusster und damit mehr.

Unser System, in fast dreißig Jahren immer weiter entwickelt, ist ein gutes Modell für

eine neue Produzenten - Konsumenten-Beziehung, die beiden nutzt: Die Produzenten und Konsumenten bekommen faire Preise, weil die Zwischenkette auf ein Glied verkürzt wird und das System optimiert ist und somit niedrige Kosten für Transport, Lagerung und Organisation anfallen. Natürlich bekommen Sie bei uns keine Getränke, die Wein genannt werden und 1,39 € kosten. Wir machen bei der Qualität keine Kompromisse und das hat seinen Preis, der aber meistens unter dem beim Kauf auf dem Weingut liegt. Und wir schauen nicht in erster Linie auf das Etikett. Wenn ein Wein die Qualität eines guten Châteauf-neuf-du-Pape hat, muss er das nicht auf dem Etikett dokumentieren sondern sie liefern, das reicht.

## Italien, Österreich und Deutschland Alles anders

Im Herbst machen wir unsere große Italienreise. Dann ist die neue Ernte gerade im Keller und überwiegend schon durchgegoren und wir treffen die Winzer garantiert an. Sie berichten uns ganz aktuell über das Weinjahr und die Ernte.

Als wir am 19. Oktober 2011 bei Katrin und Johannes Davaz von Poggio al Sole ankamen, trauten wir unseren Augen nicht. Die Reben hingen alle noch voller Trauben. So etwa, als sei noch nicht geerntet worden. Wir wussten inzwischen von den vorangegangenen Besuchen verschiedener Weingüter in der Toskana, dass es die unreifen Trauben waren, die am Stock geblieben sind. Die große Hitze und die mona-

telange Trockenheit hatten zur Folge, dass nicht alle Trauben reif geworden sind. Etwa ein Drittel blieb am Stock. Die Böden von Poggio al Sole sind derart durchlässig, dass sich der Vorteil üblicher Vegetationsperioden in diesem trockenen Jahr als Nachteil erwies. Wir haben das in diesem Ausmaß noch nicht gesehen.

Für ganz Italien gilt, dass es seit 1947 keine so geringe Ernte gegeben hat. Gottseidank kann man mit der Qualität der erzeugten Weine sehr zufrieden sein.

In Österreich und Deutschland gab es nur frohe Gesichter. Die Mengen stimmen und die Qualitäten sind im oberen Bereich anzusiedeln. Ganz anders als bei den 2010ern, wo die hohe

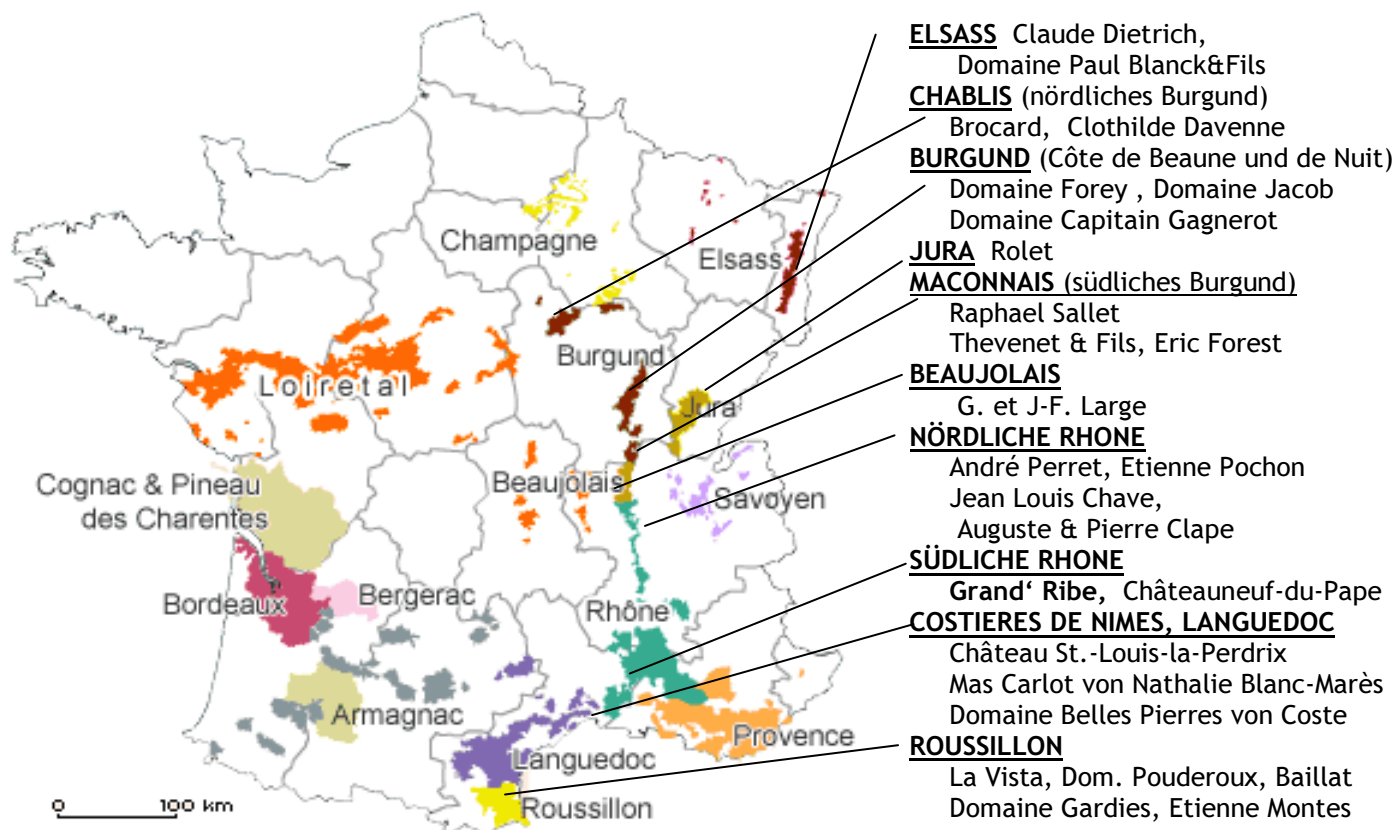
Säure eine große Herausforderung war, so dass wir viele frische und knackige Weine im Glas hatten. Es hat uns gut gefallen, wie unsere Winzer den schwierigen Jahrgang gemeistert haben. Die Weine können gut lagern und sie werden Ihnen mit ihrem Trinkspaß noch viel Freude bereiten. Für die 2011er wird es dann viele hohe Punkte geben. Für Extrakt, Konzentration, Struktur und Gleichgewicht.

Freuen Sie sich auf die charaktervollen Weine unserer Winzer, hervorragende Weißweine und ganz besonders gut gelungene Rotweine.

Doch urteilen Sie selbst. Die Informationen ab Seite 9 und 24 werden Ihnen dabei sicher helfen.

## Abholfest: Wochenende 16./17. Juni 2012

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! In Flintbek!  
Samstag 10.00-17.00 Uhr  
Sonntag 10.00-13.00 Uhr.



## Große Vielfalt bei den Rolets im Jura

Wie immer probieren wir mit Eliane Rolet und beginnen mit den Crémants der Domaine: Bei allen fasziniert die extrem feine Perlung, die für eine perfekte Flaschengärung spricht, der Crémant Brut aus dem Jahr 2007 (70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir) hat durch gut drei Jahre Flaschengärung viel Finesse gewonnen aber nichts an der Frische verloren. Der Rosé aus dem Jahr 2010 besticht durch seine Fruchtigkeit. Und vom Coeur du Chardonnay haben die Rolets nie genug, deswegen ist der jetzt angebotene aus dem Jahrgang 2009, auf dem Niveau eines Blanc de Blanc aus der Champagne und daher sehr preiswert.

Bei den roten Juraweinen haben wir neben dem Trousseau aus dem guten Jahrgang 2007 einen Poulsard 2009 von alten Reben ausgesucht, beides Weine aus großen Jahrgängen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Frucht und Struktur. Und natürlich kamen wir nicht am Memorial 2006 vorbei - unser Favorit der roten Juraweine.

Bei den Weißen haben wir uns spontan für den Chardonnay l'Etoile entschieden, auf vergleichbarem Niveau aber anders der in Barriques ausgebaute Arbois Chardonnay Harmonie, den Eliane Rolet nicht wirklich mag - wir aber schon. Denn die Vergärung im Barrique

gibt ihm andere Aromen als den Geschwistern aus dem Stahltank. Wir mögen die cremigen Komponenten und die ganz leichten Vanilletöne, die zeigen, welche Potenziale in diesen Weinen stecken.

Und wir bieten Ihnen mit Expression du Terroir die zugängliche Variante des traditionellen Juraweines an, der durch Sherry- und Nusstöne viele abschreckt, weil man solche Töne im Wein nicht vermutet. Wir empfehlen diesen Wein ganz heftig, er passt wunderbar zum Comté, den es wieder gibt, aber auch zu einer Poularde mit einer Crèmesauce, die mit dem Wein aromatisiert wird. Trauen Sie sich! Probenotizen S.17

## FAIR WEIN



10 Tage Probieren, Diskutieren, Notieren und Auswählen - so entsteht das Frühjahrsprogramm von Klaus Potthoff und Anja Potthoff-Pereyra mit Johann.

## Capitain: Typisch Burgund in 2010

Bei Capitain begannen wir wie immer mit ein paar Proben des neuen Jahrgangs 2011 aus den Barriques. Wir waren erstaunt, wie zugänglich die Weine schon waren, keine störenden Holz- oder Tanninnoten.

Das liegt natürlich auch an der Vinifikation auf dieser Domaine: Die Trauben werden alle entstielt und neue Barriques werden wohl dosiert eingesetzt. So erhält man Weine, die in ihrer Jugend durch ihre Fruchtigkeit und Offenheit gefallen, aber dennoch ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial haben. Wie schon beim Jahrgang 2009

waren wir auch bei den 2010ern sehr angetan von dem Ladoix, der Dorfage mit einem exzellenten Preis-Qualitäts-Verhältnis. Aber auch die Premier Cru -Lage Ladoix La Micaude gefiel uns ganz besonders, der Wein hat noch mehr Struktur und schöne Gewürznoten, die ihn sehr attraktiv machen. Der besondere Tipp ist, wie in den anderen Jahren, der Aloxecorton Premier Cru Les Moutottes von ganz alten Reben: Sehr gute Konzentration verbunden mit viel Frucht lassen ihn schon Ende dieses Jahres zum Essen zu einem Genuss werden.

Von den roten Grand Crus haben wir, wie in den Vorjahren, den Corton Les Renardes ausgesucht, von den beiden Grands Crus der Côtes de Nuits gefiel uns besonders der Echézeaux mit seinen deutlichen floralen Noten von Veilchen. Besonders heiß empfehlen wir von den weißen Burgundern (aus Chardonnay natürlich) die Premier Cru-Lage Ladoix Les Hautes Moutottes oberhalb der zu den größten Weißweinlagen zählenden Grand Cru Lage Corton Charlemagne. Weiße Früchte, cremige Noten und eine wunderschöne Aromatik machen ihn schon jetzt zu einem



Arbois im schönen französischen Jura ist nicht nur wegen der Weine eine Reise wert!



## Fortsetzung von Seite 2

Erlebnis. Sicher auf dem Niveau von Corton Charlemagnes anderer Winzer aber zu einem für diese Qualität einmaligen Preis. Inzwischen vinifiziert Jean-Pierre Capitain, der Sohn

von Patrice, die Weine, sicher begleitet von Vater und Onkel Michel.

Schön, dass er die Philosophie des Hauses so weiter lebt und weiter entwickelt. Pr.N. S. 18

## Super Chardonnay bei Jacob

**Jean-Michel und Christine Jacob sind erst gegen 16.00 Uhr aus dem Skiurlaub zurückgekommen, und als wir kurz vor 19.00 Uhr im Keller ankommen, ist alles vorbereitet für die Probe.**

Doch erst gehen wir in den Barriquekeller, um die Weine des Jahrgangs 2011 zu probieren, natürlich fast jeden Wein aus unerschiedlichen Fässern, um den Einfluss des Holzes (neu, alt, Eiche oder Akazie) auf den Wein zu beurteilen, sehr interessant, man lernt dabei viel über die Feinheiten der Vinifikation.

2011 wird auf jeden Fall ein interessanter Jahrgang sein, eher im Stil vergleichbar mit 2010 als mit dem Jahrgang 2009, der wegen der hohen Konzentration sehr schöne Weine gab, die aber nicht gerade typische Burgunder waren. Was beim 2011er **und 2010er Jahrgang auch hier** überraschte, war die Offenheit der Weine: Perfekte Burgunderaromen bei allen 2010ern und auch schon bei etlichen der 2011er!

Die Philosophie von Jean-Michel Jacob ist symphatisch: Er sagt, er wolle nicht aus einem Hautes-Côtes de Beaune einen Corton machen, sondern den besten Hautes-Cotes de Beaune. Und der kann dann auch absolut besser sein als ein mittelmäßiger Corton.

Seine Weine sind alle im Stil der Côte de Beaune, also eher anschmiegsam, elegant und fruchtig denn hyperkonzentriert und mit kräftigen Tanninen. Und so sind auch die beiden Côte-de-Nuits (Chambolle-Moussigny und Gevrey-Chambertin) eher weich und haben viel Frucht von reifen Kirschen. Das sind auch für Einsteiger geeignete Côte-de-Nuits aber auch ein Vergnügen für Freaks. Wir beginnen die Probe der 2010er mit dem weißen Hautes-Côtes de Beaune - ganz heftig zu empfehlen! Ein weißer Burgunder mit der Komplexität einer deutlich größeren Lage, mit erstaunlichem Potenzial und einem für diese Qualität sehr günstigen Preis. Und jetzt schon zu trinken. Der vor zwanzig

Jahren angepflanzte Weinberg hat die gleichen Böden wie der 1er Cru Savigny-Vergelesses und eine Ausrichtung nach Süden, liegt aber etwa 100 m höher. Kaufen, wenn man Topp-Chardonnays mag! Wir verhehlen nicht, dass der 1er Cru Savigny-Vergelesses dann doch darüber lag. Aber dann muss man entscheiden, was man investieren will - beide Investments sind exzellent! Dann probieren wir einen sehr schön fruchtigen Rosé, nicht frisch gepresst sondern abgezogen von der Maische (Saigné). Ein Sommerwein par excellence, den wir heftig empfehlen. Passt zu allen Speisen, macht einfach Spaß.

Bei den Roten werben wir auch für den „Eingangswein“ Hautes-Côtes de Beaune, er ist in 2010 fruchtig, typisch Burgund und ohne Ecken und Kanten - also ideal, um das Burgund kennen und lieben zu lernen, ähnliches könnte man auch für den Savigny-les-Beaune sagen - nur hat er mehr Finesse und Potenzial. Savigny-Vergelesses ist auch in 2010 groß und wie immer charakterisiert durch die Schokoladennote.

Am Abend tranken wir zum Essen bei Jean-Michel und Christine einen Beaune 1er Cru Les Cent Vignes aus dem Jahr 2002. Das bestärkte uns, diese Lage aus 2010 heftig zu empfehlen. Ein klassischer Burgunder, der mit viel Eleganz und guter Konzentration daher kommt.

Probenotizen S.18

## Bei Forey gibt es nur wenig

Schon in den letzten Jahren wurden wir von Régis Forey **mengenmäßig nicht gerade verwöhnt, aber jetzt kommt es noch schlimmer: Régis hat 2010 nur 22 hl/ha geerntet - und 2011 war es nicht besser!** Die Hälfte seiner Fässer sind mit Wasser statt Wein gefüllt (so wird ein Austrocknen des Holzes vermieden). Daher bekommen wir nur kleine Mengen bei den Grands Crus und Premier Crus, wir nehmen sie deswegen auch nicht in die Preisliste auf.

## Wie soll man sich da nur entscheiden? Eine kleine Empfehlung zur Grundausrüstung von Anja Potthoff-Pereyra

Im Einstiegsbereich von 4-6 Euro bieten La Perdrix und Mas Carlot runde, elegante, fruchtige Weine, lesen Sie dazu S.6. Außerdem gibt es den Latino Doc, der in der Nähe vom Mittelmeer angebaut wird! Aufgrund der steinigen Böden, heißt das Weingut Belles Pierres. Ein außergewöhnlich charaktervoller Wein für diesen Preis. (mehr S.6) Um sich einen schönen Abend für ca. 8 Euro zu machen, empfehle ich weiß - auch von Belles Pierres- den Clauze de Jo (mehr S.6) und rot den Mas Las Cabes von Gardies (mehr S.7). Tolle volle Weine, mit sehr viel Frucht, Eleganz und toller Länge. Weißweinfans sollten noch über Davenne und Brocard aus dem Chablis lesen, die spritzige, kernige Weißweine und den etwas exotischen Sauvignon anbieten, (mehr S.4). Soweit zur Grundausrüstung, werden wir etwas spezieller: Der Harmonie von Rolet aus dem Jura ist ein kräftiger Weißwein, hat nussige Töne, hervorragend zum Käse. So haben sie etwas, wenn überraschend Besuch kommt oder für sich vor Kamin oder Fernseher. Fehlen jetzt noch die großen Weine - zum Lagern oder für besondere Gelegenheiten: Dafür gehen wir ins Burgund zu Capitain-Gagnerot. Um sich zu entscheiden, lesen Sie mehr auf S.2. Mein Favorit ist Aloxe-Corton Premier Cru Les Moutottes von ganz alten Reben, ein Mosaik von Aromen von roten Früchten, Gewürznoten lang, weich, elegant. Wagen Sie es, für diese Weine etwas tiefer in die Tasche zu greifen! Für große Weißweine ist auch der Crozes Hermitage Chateau Curson sehr zu empfehlen, siehe Seite 5.



Anja gibt Weinempfehlungen



Michel Capitain spricht deutsch - aber nicht mit uns



Jean-Michel Jacob zurück vom Skiurlaub



Die Weine von Régis Forey werden immer rarer

Erstaunlich war bei allen Weinen des Jahrgangs 2010, dass sie sehr offen sind und es ein wahres Vergnügen war, sie zu probieren. Sie sind nicht so konzentriert wie die 2009er, haben aber dafür mehr Typizität, es sind klassische Burgunder, die man schon genießen kann. Ein immer sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet auch 2010 der Bourgogne Pinot Noir! Ein typischer Vertreter der Côtes-de-Nuits, empfehlenswert! Probenotizen S.18



Die Domaine Sainte Claire von Brocard neben der Kirche



Clotilde Davenne expandiert



Raphael Sallet



Gautier Thevenet's Partner Olivier Girard

## Bei Brocard gibt es jetzt auch die Betoneier

Inzwischen sind die allermeisten Weine Bio-zertifiziert, einige werden biodynamisch bewirtschaftet wie zum Beispiel La Boissonneuse.

Während früher alle Weine in Edeltanktanks ausgebaut wurden, sind jetzt auch große Holzfässer und die Betoneier, die wir im Bordelais schon bestaunt haben, im Einsatz. Faszinierend ist wie diese große Domaine eine solche Vielfalt von höchst unterschiedlichen Weinen produzieren kann, die alle ihre Persönlichkeit haben. Auch in 2011 werden wir nicht auf den Kimmeridgien verzich-

ten (wächst direkt neben der Appellation Chablis) und wie schon im letzten Jahr ist auch 2011 der Petit Chablis auf dem Niveau vieler bekannter Chablis. Beim Chablis bleiben wir bei der Lage Les Malantes. Der Chablis Vieilles Vignes von etwa fünfzig Jahren alten Reben ist seit 2008 biozertifiziert. Drei Premiers Crus bieten wir an, die alle sehr unterschiedlich sind: Montmains, Montée de Tonnerre und seit zwei Jahren Vaulorent. Von den Grands Crus überzeugte uns voll und ganz der Les Preuses, bei dem ein Teil in großen Holzfässern

und ein kleinerer Teil in den eiförmigen Betonfässern ausgebaut werden.

Brocards Tochter Celine bietet touristische Programme rund um das Thema Wein an, sie haben mehrere Gites, in denen auch größere Gruppen übernachten können, denen das Thema Wein in seiner ganzen Vielfalt präsentiert wird. Sollen wir so etwas mal organisieren? So eine kleine Weinreise durch das Elsass, dann weiter ins Jura und schließlich ins Chablis und Burgund? Geben Sie uns doch mal eine Rückmeldung!

Probenotizen S. 17

## Clotilde Davenne freut sich über den Jahrgang 2011

Clotilde empfängt uns im Probierzimmer unter den wohlwollenden Augen eines Bachus, dessen Abbild auf einem großen Wandschirm als Lampe dient. „Ist hier nur geparkt“, erklärt Clotilde lachend das etwas kitschige Kunstwerk, „unsere Freunde fanden, es passt hier gut rein.“ So beginnen wir die Probe.

2011 sei ein üppiges Jahr gewesen, große Mengen, aber dabei sehr gesunde und reife Trauben. „Es ist, als ob sich die Natur in 2010, als wir nur sehr kleine Mengen ernten konnten, auf dieses Jahr vorbereitet hat.“ So entscheiden wir uns dann auch beim Bourgogne Aligoté für den 2011er - er ist schön frisch, sehr fruchtig - Aprikose, weißer Pfirsich, man denkt an weiße Blü-

ten, am Ende cremig und ein Mandelton. Ein schöner Wein zum kleinen Preis!

Dann probieren wir den St. Bris 2011, ein sehr typischer Sauvignon, absolut expressiv - in der Nase Nektarine, Mango und Mandarine und etwas Citrustöne, im Mund ebenso, dann Mineraltöne, die dem Wein die nötige Struktur verleihen. Der Wein ist ein kleiner Wirbelwind, der große Bruder oder wohl eher Großvater, der St. Bris Vieilles Vignes ist da sehr viel ausgeglichener, etwas mehr Mineral, sehr schöne Länge. Dieser Wein hat auch eine Goldmedaille bekommen. Clotilde ist daher zu Recht sehr zufriedener mit ihren Sauvignons. Sie erklärt, dass hier der richtige Erntezeitpunkt sehr wichtig ist, bei zu früher Ernte hat man

sonst den Geschmack von grünem Gemüse, Paprika und bei zu später Ernte ist der Sauvignon zu exotisch, ohne das Mineral, dass ihm das Gleichgewicht verleiht.

Wir probieren die Chablis, die sehr kraftvoll daherkommen. Sehr zu empfehlen der Chablis 2010, sehr schön fruchtig, aber auch mit Struktur, Pfirsich, etwas Stachelbeere, reifer Birne, Mineral, Zitrone und Pome-lo (Grapefruit). Pr. Not. S. 17

## Chardonnay-Sallet

Dass es Chardonnay aus dem Ort Chardonnay gibt, wissen wir auch erst seitdem wir Raphael Sallet vor etwa 15 Jahren kennen gelernt haben. Damals hatte er gerade den Betrieb seines Vaters übernommen, der noch die Trauben an die örtliche Genossenschaft geliefert hatte. Seitdem haben wir Jahr für Jahr preiswerte weiße Burgunder von ihm bezogen: So den immer sehr floral-fruchtigen Macon-Uchizy (in Uchizy findet man leicht den Keller von Sallet, denn man muss nur den Hinweisschildern zum Chambre d'Hôtes folgen, die von Raphael Sallets Eltern angeboten werden). Von älteren Reben kommt der eher mineralisch geprägte Macon-Chardonnay aus dem gleichnamigen Ort mit deutlich mehr Struktur. Und dann gibt es den sehr schönen Clos des Ravières, der in Barriques ausgebaut wird und für diese Qualität ausgesprochen preiswert ist. Man spürt das Holz nur noch in den Vanille- und Briochearomen dieses Weines, der eine Alternative zu den viel teureren weißen Burgundern ist. Probenotizen S. 19

## Thevenet-Tipp: Macon-Village

Gautier Thevenet, der vor ein paar Jahren zusammen mit seinem Partner Olivier die drei Domänen Bongran, Emilian Gillet und Roally übernommen hat, ist gerade in Japan. Wir werden daher von Jean Thevenet empfangen, der dafür seine Baustelle verlassen hatte.

Er renoviert für seine Tochter Estelle ein altes Haus im Dorf, das ihnen gehört. Die Weine Thevenets sind einmalig im Maconnais und auf einer Stufe mit den ganz großen weißen Burgundern. Ihnen muss man Zeit lassen sich zu entwickeln, kein Problem für diese Weine sind zehn Jahre Lagerung in einem guten Keller. Aber mit dem Macon-Village hat Gautier Thevenet auf die veränderten Konsumgewohnheiten reagiert

und bietet zum Beispiel mit dem Jahrgang 2007 einen Wein an, der schon jetzt uneingeschränkt zu genießen ist. Dagegen ist der 2009er Emilian Gillet ganz am Anfang seiner Entwicklung und braucht bis zur Trinkreife mindestens noch zwei Jahre.

Die Top-Cuvée ist der Wein der Domaine de la Bongran aus 2005 (man sieht, die Thevenets übernehmen die Lagerung ihrer Weine für uns) und nach dem zu empfehlenden Dekantieren zu genießen. Man kann ihn aber für besondere Gelegenheiten auch noch fünf bis zehn Jahre lagern und dann mit großem Genuss zu einem exzellenten Kalbsbraten oder anderem weißen Fleisch genießen. Passt aber auch zu Jakobsmuscheln oder Gambas. Probenot. S. 19



## Eric Forest kann sich seine Kunden aussuchen

Dieser „vielversprechende Jungwinzer“ wie er in der Presse genannt wird, könnte auch Surfer oder Biker sein, mit blonden Locken und strahlendem Lächeln empfängt er uns.

Sehr stilvoll eingerichtet wohnt er wunderschön zu Füßen des berühmten Felsens Les Crays. Wenn man da nicht zu besonderen Weinen inspiriert wird... Die Familie ist eine alte Winzerfamilie, die seit acht Generationen an den Steilhängen von Puilly Fussy Weinbau betreibt. Eric hat sein Handwerk bei seinem Großvater gelernt, der übrigens zudem auch Fass-

macher war, wie eine liebevoll aufgebaute Sammlung von alten Werkzeugen bezeugt. Der Großvater arbeitete, wie viele (Wein-) Bauern mit den Mondzeiten und so baut auch Eric seine Weine biodynamisch an - auch wenn kein Siegel das bezeugt. Siegel hat er nicht nötig, seine Weine sind rationiert und wir bekommen nur bis zu 120 Flaschen. Während wir probieren ruft das Drei bzw. inzwischen nur noch Zwei Sterne - Restaurant Tantris aus München an, das gerade seine Weine entdeckt hat - und kaufen möchte- „na jetzt wo die einen Stern verloren haben, nein „

witzelt er. Als wir dann zu probieren anfangen, wirkt er ernst, stolz und auch ehrgeizig. Der 2011 Macon-Vergisson ist weich und voll, für diese Gegend einer der günstigen Weine - Vorsicht, wir sind hier auf 120 Flaschen rationiert! Der 2009er L'AME (André, Michel und Eric - Großvater, Vater und Eric) ist ein Charakterwein, sehr lang und präsent. Les Crays, auch 2009, besticht durch Eleganz und ist ein Wein, der noch gut lagern kann. Überhaupt sind seine Weine alle lang zu lagern und wie Eric betont, Weine zum Essen, besonders zu Fisch und Meeresfrüchten. Pr. Not. S.19



Eric Forest bei unserer Probe

## Gamay = Large

Zur Erinnerung: Die Larges haben wir vor vielen Jahren auf Empfehlung von Jean Thevenet kennengelernt, Jean-Louis Large hatte nach seiner Ausbildung bei ihm ein Praktikum gemacht.

Inzwischen sind seitdem mehr als 20 Jahre vergangen und Jean-Louis und seine Frau Ghyslaine machen ihre sehr persönlichen Weine. Das sind ausgewachsene Gamays, die in den beiden letzten Jahren im Wettbewerb der Gamay der ganzen Welt jeweils Gold holten. Der 2011er Beaujolais ist ein sehr saftiger und aromatischer junger Wein, der einfach gut schmeckt und den man auch sehr gut mit Freunden am Abend oder am Nachmittag auf der Terrasse trinken kann. Sehr viel strukturierter ist die dritte Abfüllung des 2010er Beaujolais, der Mitte 2011 auf Flasche gezogen wurde. Der kirschtigen Frucht stehen Gewürznoten gegenüber und schöne mineralische Töne.

Viele kennen inzwischen auch den weißen Beaujolais der Larges, ein Chardonnay ganz auf weißen Früchten, den man gut zu gedünstetem Fisch mit leichten Saucen genießen kann. Ob wir ihren Rosé rechtzeitig bekommen, entscheidet sich erst Anfang April, er hat noch nicht die Milchsäuregärung gemacht und es ist fraglich, wann er abgefüllt wird. Inzwischen sind die Weine der Large eine Gemeinschaftsarbeit von Jean-Louis und Ghyslaine und wie man in der Diskussion merkt, sind sie nicht immer einer Meinung aber finden immer eine gemeinsame Lösung - und die gefällt uns! Probenotizen S.19

## Perret erntet Parkerpunkte

90 - 92 Punkte für den einfachen St. Joseph, 91 - 93 für den St. Joseph Les Grisières und gar 95 Punkte für den Condrieu Coteaux de Chéry - mehr geht wohl kaum.

Am Ende seines Kommentars schreibt Parker: Leider ist das keine große Domaine und Perrets Weine sind schwer zu finden! Nicht so bei uns: Seit zwanzig Jahren kaufen wir regelmäßig und haben uns langsam von 24 Flaschen auf 150 hoch gearbeitet. Doch Perret erweitert seine Lagen durch Neuanlage verlassener Weinberge, unglaublich, dass diese Steillagen kultivierbar sind. Doch gerade diese Lage und natürlich das Können von Perret macht die besondere Qualität seiner Weine aus. Für uns ist der Condrieu Chéry

der Condrieu schlechthin, hier entfaltet die Rebsorte Viognier unglaubliche Fülle und gleichzeitig Eleganz. Kräftige Fruchtaromen verbinden sich mit Noten von frisch gemahlenem Pfeffer und Honigtönen. Vielleicht bekommen wir zum ersten Mal auch ein paar Flaschen vom weißen St. Joseph. Auf jeden Fall nehmen wir alles, was wir vom St. Joseph, St. Joseph „Les Grisières“ und auch vom einfachen Syrah, der von Reben in der Ebene stammt, bekommen können. Die St. Joseph „Les Grisières“, die wir aus den Jahren 2003 und 2004 in den letzten Monaten aus unserem Keller probieren konnten, waren großartige Beispiele für große Weine der Rhône. Probenotizen S. 19



Ghyslaine Large hat allen Grund zum Lachen



André Perrets neue Weinberge am extremen Steilhang

## Die Geschwister Pochon

Wer einmal die Weine der Rhône (von Syrah bei den Roten und von Marsanne und Roussanne bei den Weißen) kennen gelernt hat, mag darauf nicht mehr verzichten. Und Christine und Etienne Pochon bieten die ganze Skala.

Da ist die in 2009 besonders gelungene Cuvée Les Egrèves (Syrah und ein wenig Merlot) und dann der ganz klassisch Rhône „Syrah“ (wenn auch ein Vin de Pays) . Beide bieten ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis und ein sofortiges Trinkvergnügen. Auf höherem Niveau gilt das auch für die roten und weißen Crozes-Hermitage der Cuvée Etienne Pochon, der weiße ist aus dem für weiße Rhôneweine

ausgezeichneten Jahr 2011. Etwas länger warten muss man auf die beiden Château Curson, der weiße überwiegend aus Roussanne gefällt durch seine exotische Frucht und die cremigen Noten. Und der rote ist auf dem Niveau vieler Hermitage, die mindestens das Doppelte kosten, voller Frucht und Gewürz. Probenotizen S.20

## Menetou-Salon

Eine konstante Größe bei unseren Proben sind die Sauvignons Blancs der Appellation Menetou-Salon der Chavets. Und auch in 2011 haben sie wieder Medaillen gesammelt: unter anderem Gold beim renommierten Wettbewerb in Paris, für einen exzellenten Menetou-Salon. Probenot. S.17



Christine Pochon bietet einen tollen Syrah an



Vincent Avril macht große „kleine“ Weine

## Der große Petit Vin d'Avril!

Wir beginnen die Probe mit dem weißen Petit Vin d'Avril. Die Reben wurden in 1984 gepflanzt und Avril ist überzeugt, dass 2011 der bisher beste Jahrgang geworden ist. Ein Aroma von Apfelblüten und karamealisiertem Apfel in der Nase verspricht viel und man wird nicht enttäuscht: In Mund ist er voll, weich, Mineral, Apfel, etwas Birne und weißer Pfeffer.

Beim roten Petit Vin Davril haben wir wunderbare Aromen von Schwarzer Kirsche, Brombeere, Lakritz und Tanine von Kakao. Auch hier voll und weich. Beide Weine sind absolut toll für knapp 9 Euro!! Vergleichen Sie die gerne mal mit einem Châteauneuf du Pape um die zehn Euro von Aldi und Co. Avril erklärt, dass inzwischen

leider viele Winzer in Châteauneuf du Pape auch große Hektarerträge erbringen, was die Qualität der Trauben erheblich reduziere. Bei Avril hat hingegen auch der Petit Vin d'Avril einen Hektarertrag von nur 18 hl! Der Châteauneuf du Pape 2010, den wir danach probieren, ist ein Traum. Wer ihn hat, kann sich glücklich schätzen! Probenotizen S.20

## Die schrecklichen Kinder



Mas Carlot hat Böden wie in Châteauneuf-du-Pape übersät mit großen Kiesel

Nathalie Blanc-Marès war die ganze Woche unterwegs und so hat uns ihr Mann empfangen, der ebenfalls ein Weingut just gegenüber von Mas Carlot besitzt. Wir hatten den Eindruck, dass er die Probe mit genauso viel Interesse verfolgte wie wir und kommentierte die Weine seiner Frau mit viel Sympathie.

Nathalie hat ihren Clairette de Bellegarde im Preis deutlich angehoben. Da die Reben 60 Jahre alt sind, gibt es nur noch relativ kleine Ernten von besonderer Qualität. Und 20 % werden in Barriques ausgebaut. Das gibt dem Wein deutlich mehr Struktur, die gut zu den reichen fruchtigen und floralen Noten des Weines passt. Ein unglaubliches Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet die weiße 2011er Cuvée Tradition: Ein sehr reiches Aroma verbunden mit einer durch eine feine Säure

bedingten Struktur machen ihn zu einem wunderschönen Wein, nicht nur, aber auch für den Sommer.

Doch auch der Rosé 2011 ist ein idealer Sommerwein, der vielfältig eingesetzt werden kann, da er eine schöne Fruchtigkeit hat, die sowohl zu gebratenem Fisch wie auch zu gegrilltem Fleisch passt.

Zur Premiumlinie gehören außer dem Clairette der weiße Châteauneuf und die beiden Roten Châteauneuf Paul Blanc aus Syrah und etwas Mourvèdre und der Superwein Les Enfants Terribles aus je 50 % Syrah und Mourvèdre. Er gehört zu unseren am meisten nachgefragten Weinen - zu Recht, denn er hat alles was einen exzellenten Rotwein auszeichnet: Viel Frucht, deutlich gewürzige Noten und sehr viel Eleganz. Die schrecklichen Kinder sind großartig! Probenotizen S.21

## Weine und Winzer über Jahre entdecken .....

Weine und Winzer kennenzulernen heißt nicht nur möglichst viele Gegenden und Weine zu kennen, sondern auch die Weine eines Winzers über die Jahre hinweg zu entdecken. Oder die Entwicklung eines Weines nach einem, zwei, fünf oder zehn Jahren. Nutzen Sie diese Möglichkeit und bewahren Sie ein paar Flaschen auf!

## St. Louis-la-Perdrix

Vor gut 30 Jahren waren wir das erste Mal auf der Domaine und seit Herbst 1982 kaufen wir dort unsere guten und günstigen Weine der Costière-de-Nîmes. Damals gehörte sie Philippe Lamour, nach dessen Tod kaufte die Crédit Agricole, die Bank der Bauern und Winzer, die Domaine.

Und jetzt ist sie in das Portfolio Crédit Agricole Grand Cru übergegangen, eine Gesellschaft, die neben dieser Domaine noch mehrere Châteaux aus dem Bordelais und eines aus dem Burgund betreibt.

Wir haben allerdings nicht den Eindruck, dass dadurch viel geändert wurde. Die Ansätze einer natürlichen Bewirtschaftung werden zum Glück genau so weiter entwickelt wie das Angebot der verschiedenen Weine, die wir seit vielen Jahren kennen und schätzen.

Zu erwähnen sind in diesem Jahr besonders die beiden Weine aus dem Jahr 2011: Ein frischer und fruchtiger Weißwein und ein sehr aromatischer Rosé, beide sind ideale und preiswerte Weine für den Sommer.

Bei der roten Cuvée Marianne bieten wir sowohl den Jahrgang 2008 als auch 2009 an, dabei ist der 2009er sehr reich und der 2008er eher auf der eleganten Seite, Sie haben also die Auswahl zwischen zwei durchaus verschiedenen Weinen.

Probenotizen S.20



Dominique Guillermin bietet auf Château Saint-Louis-la-Perdrix Önotourismus an

## Belles Pierres mit Viognier

Damien Coste, der eine seltene Augenkrankheit hat, kommt inzwischen ohne Brille aus, auch wenn er noch immer bewusst seinen Tastsinn einsetzt.

Wie er und seine Frau Monica, die aus Kolumbien stammt, ihre Domaine aufgebaut haben, ist faszinierend. Sie bieten ein umfassendes Programm vom guten Vin de Pays über die großen Weine der Linie Chants des Ames bis hin zu den Dessertweinen Ineptie und Passidore an. Und nun ist auch noch die Linie Latina d'Oc hinzugekommen, die an die Verbindung zwischen Okzitanien und Lateinamerika erinnert. Wir haben den Weiben dieser Linie aufgenommen, ein sehr schöner und preiswerter Viognier.

Noch einen schönen Rosé können wir mit der Cuvée Mosaïque anbieten, die mit viel Frucht roter Früchte daherkommt. Das beste Preis-Qualitäts-

Verhältnis bietet die Linie Clauzes de Jo, rot und weiß aus dem Jahr 2010, der weiße besticht durch eine raffinierte Mischung aus Frucht, Blüten und Gewürz, ein charaktervoller Wein.

Bei dem roten Clauzes de Jo haben uns besonders die geistigen Töne, die an Himbeergeist erinnern, zusammen mit gewürzigen Aromen gefallen, die sicher von dem Mourvèdreanteil kommen. Er hat ein beachtliches Alterungspotenzial, also lohnt es sich davon ein Paar Flaschen in eine schwer erreichbare Ecke zu legen. Das gilt erst recht für die Super-Premiumlinie Chants des Ames, der rote aus 2010 sollte gerne noch zwei Jahre weiter reifen, dagegen ist der weiße aus 2008 jetzt in einer optimalen Trinkreife. Von den süßen Weinen beschränken wir uns dieses Mal auf den Passidore aus eingetrockneten Trauben. Pr.N. S.21



Familienbild auf der Domaine Belles Pierres



## Bei Gardies machen die Basisweine viel Spaß

Im Frühjahr ist die Probe bei Jean Gardies überschaubar, wir probieren da das Basis- und Premiumsegment und einiges direkt aus den Barriques, da diese Weine erst im April abgefüllt werden. Dennoch bekommen wir einen guten Eindruck vom Jahrgang 2011. Zunächst vom Mas Las Cabes Sec, der schon abgefüllt war. Die neue Zusammensetzung

aus Muscat Sec, Grenache und Macabeu macht ihn komplexer, er ist ein weiterer Beweis, dass 2011 im Süden ein exzellentes Weißweinjahr war. Das spüren wir auch bei der Fassprobe der verschiedenen Komponenten von Les Glacières, die Assemblage verspricht viel Vergnügen. Auch aus den Barriques probieren wir Le Rosé, sicher einer

der schönsten Rosés überhaupt. Über Mas Las Cabes Rouge 2010 muss man nichts sagen, er spricht für sich selbst, wir trinken die angebrochene Flasche am Abend mit großem Vergnügen aus. Und dann noch Les Millères 2010: Viel Frucht mit schokoladigen Tanninen, noch ein wenig jung und ungestüm aber mit dem Potenzial eines großen Weines. Pr.-N. S.22



Der Keller der Domaine Gardies mitten in den Reben

## Montès mit neuen Jahrgängen

Von der Domaine La Casenove von Etienne Montès gibt es völlig Neues und auch Altbewährtes.

La Colomina hatten wir aus den Jahren 2005 und 2006, 2007 gab es ebenso wie 2009 und 2010 nicht - und der 2008er ist so gut wie ausverkauft. Also bietet uns Montès den ganz jungen 2011er an, ein Ausbund an Frucht und in dieser Phase auch sofort zu genießen.

Auch bei Les Garrigues gibt es

einen Sprung - in das Jahr 2009. Und der Jahrgang hat nicht nur die jahrgangstypische Konzentration sondern auch darüber liegende geistige Töne. Wir empfehlen ihn für Freunde der Rhôneweine, denn die Weine von Montès haben durch die Rebsorten und die Vinifikation eine große Affinität zu den Weinen der mittleren Rhône. Das gilt noch mehr für den Topwein Torreyspierre aus 2004.

Probenotizen S.22

## Cornas ist Clape

Mit zwanzig Minuten Verspätung kommen wir bei Clape an und werden von Pierre und Auguste Clape erwartet. Auguste ist deutlich über achtzig und überlässt jetzt die Probe seinem Sohn Pierre.

Und dann probieren wir die 2011er von den verschiedenen Lagen alle durch! Sehr klassische Weine, sehr gut gefällt uns der Côtes-du-Rhône von jungen Reben, wir haben ihn im Herbst im Programm.

Bei den 2010er Cornas haben wir nach den konzentrierten 2009ern wieder die Rückkehr zum klassischen Cornas, sowohl bei der Cuvée Renaissance als auch beim Cornas von den über dreißigjährigen Reben.

Wir wissen noch nicht, wie viel wir bekommen werden, aber sicher ist, wir nehmen alles was uns angeboten wird. Gibt es aber erst im Herbst!



Etienne Montès mit neuem Programm

## La Vista ist bio-zertifiziert

Die Weine von La Vista und Poudroux probieren wir dieses Jahr wieder mit Jeremie Gaik, der lange Zeit Mas Amiel geleitet und groß gemacht hat.

Jetzt präsentiert er die ersten BIO-zertifizierten La Vista: Einen frischen Muscat Sec 2011 und einen sehr fruchtigen roten La Vista 2011 aus Grenache, Carignan und Mourvèdre, die zusammen maceriert wurden. Die beiden Weine der Domaine Poudroux Latour des Grès und Terres sind große Weine, die man sich vor zehn Jahren in

dieser Region nicht hätte vorstellen können. Sie verdienen viel mehr Aufmerksamkeit als sie bisher haben.

Aufmerksamkeit haben aber inzwischen die drei Maury verdient, die wir anbieten: Das sind mutierte Weine (wie die Portweine), die in der Region eine lange Tradition haben. Großartige Geschmackserlebnisse, die offensichtlich auch Parker nachvollziehen konnte: 91 Punkte für die Vendange 2010, 92 Punkte für die Grande Reserve und 93 Punkte für den Hors d'Age. Probenotizen S.22

## Gonon - Finale

Die Probe bei den Gonons war der krönende Abschluss unserer Reise durch Frankreich. Die Gonons gehören zu den Stars der Appellation St. Joseph, auch bei Ihnen darf man kaufen - wenn man Glück hat oder sie lange genug kennt. Aber aufgepasst: Es sind nur kleine Mengen, die man hier bekommt und wir sind froh, dass wir vom Jahrgang 2010 wieder ein paar Flaschen des großartigen weißen St. Joseph Les Olivier bekommen - und ein paar Flaschen mehr vom roten! Wie immer begannen wir mit der Probe der noch in den 450 l Holzfässern der Weine des Jahrgangs 2011, erst weiß, dann rot nach den verschiedenen Lagen. Und dann gibt es zwei Vertikalproben, bei den roten 2010, 2009, 2005, 2004 und schließlich 1998, erstaunlich wie präsent alle Weine waren. Und bei den weißen probierten wir 2010, 2007, 1995 - alle ohne Alterstöne - und 1979! Pr. S. 19



Auguste Clape Aug in Aug mit Johann

## Grande Ribe so gut wie immer

Jérôme Muratori sehen wir nur kurz, er ist bei dem frühlinghaften Wetter (21°C zeigte das Thermometer) mit seiner Mannschaft in den Reben beschäftigt.

Er und seine Frau führen die Domaine, die der Familie Fromont aus Chablis gehört, weitgehend selbständig und sind für uns die Garanten, dass die Qualität auch weiter stimmt. Die Reben wachsen auf Kalk-Lehmboden und sind zum Teil sehr alt. Seit wir die Domaine kennen, wird sie biologisch bearbeitet, seit einigen Jahren auch zertifiziert.

Wir bieten einen sehr schönen weißen Côtes-du-Rhône Villages an, der jetzt optimal zu trinken

ist, aber auch ohne weiteres noch drei bis vier Jahre lagern kann. Der 2011er Rosé Tulipa ist diesmal nicht nur aus frisch gepresstem Most vinifiziert, sondern ein Teil ist von der Maische abgezogen worden, Muratori erklärte uns, er habe so mehr Struktur, was man im Abgang auch deutlich spürt. Der P'tit Ribe ist ein fruchtiger Rotwein ohne Ecken und Kanten, so recht für Grillabende im Sommer. Der Renner wird auch wie in den Vorjahren der CdR Vieilles Vignes 2010 werden, ein außergewöhnlich gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis! Und ein wenig bekommen wir noch vom großartigen Centenaire 2009! Probenotizen S.20



Weinberge der Lage St. Joseph

## Elsass 2011: Fruchtig, lebendig, im Gleichgewicht



Die Reben „weinen“, sie stehen endlich wieder unter



Claude Dietrich bei unserer Probe



Die Belegschaft von Vinicol freut sich über die gelungene Zertifizierung



Scheckübergabe bei der Kooperative Inal

Im Elsass konnten wir die Entwicklung des Jahrgangs 2011 vom Herbst an verfolgen: Wir probierten im Oktober, Ende Dezember und jetzt im März alle Weine von Claude Dietrich.

Und sind begeistert von der Frische, Fruchtigkeit und dem Gleichgewicht seiner Weine. Das gilt auch für die Weine der Blancs aus diesem Jahr.

Und es gibt gute Nachrichten: Nach der kleinen Ernte 2010 gibt es 2011 wieder genügend Wein und so bietet Claude Dietrich wieder einen Edelzwicker - Liter an und - nach dem erfolgreichen Versuch in 2010 auch wieder eine Cuvée particulière aus Pinot Auxerrois und Pinot Gris, die sicher viele Liebhaber finden wird.

Der Sylvaner ist aus 2010 und verbindet eine zitronige Frucht mit den erdigen Noten der Rebsorte.

Neu im Programm ist der Pinot Auxerrois 2011 von jungen Reben aus dem Patergarten, der uns spontan gefiel, viel Frucht, aber auch florale Komponenten machen ihn zu einem in seiner Jugend perfekt zu trinkenden Wein. Ausgewachsen kommt dagegen der Pinot d'Alsace

daher, wir haben den Jahrgang 2009 ausgesucht, weil er gegenüber den jüngeren Pinots mehr Struktur bietet.

Beim Muscat wählen wir 2010 aus, es ist ein dezenter Muscat mit schöner aromatischer Frucht. Ebenfalls aus dem Patergarten bieten wir einen sehr gut strukturierten Riesling aus 2008 an, zudem einen sehr schönen Pinot Gris aus 2010. Dann die Grands Crus: Den Riesling Grand Cru Schlossberg 2006 haben wir noch einmal aufgenommen, er ist jetzt umwerfend gut mit einer tollen Aromatik und dagegen stehender Mineralität. Eher klassisch ist der Riesling Schlossberg 2008. Immer strukturierter und ausgeglichener wird der Pinot Gris Schlossberg 2008. Und ganz groß sind die beiden Grands Crus vom Fürstentum, Riesling und Gewurztraminer, beide aus 2008: Deutlich reifer als im Vorjahr und mit noch ganz viel Potenzial für die nächsten Jahre!

Auch die Probe mit Frédéric Blanck machte richtig Spaß: Wie schon in den letzten Jahren ist der Chasselas 2011 ein überzeugender Wein, der viel mehr bietet als man dieser Rebsorte zutraut. Der Sylvaner von alten

Reben ist aus dem Jahr 2008 und das ist gut, denn dieser Wein braucht seine Zeit.

Vom Riesling, Muscat, und Gewurztraminer nehmen wir auch den Jahrgang 2011, alle sind präsent und ausgewogen in Bezug auf Frucht, Säure und die floralen Noten, im Niveau allemal auf dem Niveau der Lageweine. Nicht vorbeigehen können wir am Riesling Rosenbourg 2009, der trotz der jahrgangstypischen Konzentration die charakteristische leichte Mandelnote sowohl im Bukett als auch im Mund hat. Ein Riesling mit einem großen Lagerpotenzial. Beim Grand Cru Schlossberg entscheiden wir uns für den Jahrgang 2008, der wegen der Fruchtigkeit und des deutlichen Minerals vom Granitboden andererseits zu den großen Rieslingen der Welt zählt.

Begeistert hat uns der Pinot Gris Patergarten 2010, u.a. weil die Pinot Gris - typischen Honignoten durch eine kräftige Säure konterkariert werden! Ganz zum Schluss probierten wir vom Fass den Pinot Blanc 2011, den Frédéric Blanck ungeschwefelt abfüllen wird und der uns spontan gefällt, wir nehmen wir ihn auf. Pr. S. 16

## Endlich zertifiziert!

Alta Vista ist zertifiziert, wie im Herbst berichtet, und nun hat auch endlich unser Bio Weingut Vinicol die Zertifizierung! Cinco Sentidos ist weiterhin auf der Zielgerade, wir erwarten jeden Tag die frohe Botschaft, alle Korrekturen sind jetzt eingereicht und werden von Flo Cert evaluiert.

Im Dezember waren wir zu Besuch in Mendoza (s. [www.fairwein.de/FTDoku](http://www.fairwein.de/FTDoku)) und haben die ersten Prämien übergeben. Bei Vinicol und Cinco Sentidos werden wir die ersten Projekte durch die Organisation El Arca begleiten lassen, so lernen die Arbeiter direkt an der Praxis, wie man Projekte entwickelt und durchführt, welche Möglichkeiten sie haben, sich einzubringen, welchen Eigenanteil sie leisten müssen. Lesen Sie dazu auch zwischen den Weinkaktionen auf [www.fairwein.de](http://www.fairwein.de). Bei Vinicol haben wir einige neue Weine probiert, u.a. einen sehr schönen Rosé, der noch nicht in der Preisliste sein

wird, aber hoffentlich auf dem Abholfest mitgenommen werden kann.

Bei Soluna geht unsere Prämie in ein Hilfsprojekt für Schulmaterialien für 8 Familien aus der Nähe von Lujan de Cuyo, wo auch die Bodega ihren Sitz hat und in ein neu zu entwickelndes Projekt für geistig behinderte Kinder aus der Region. Wir haben leider auch traurige Nachrichten, denn wir werden nicht mehr bei Trivento einkaufen, denn Trivento wiederum kauft die Trauben nicht mehr bei Inal ein und produziert somit auch nicht mehr Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Syrah, sondern nur noch Malbec. Ersetzen werden wir die Otra Vida Weine demnächst durch die Weine von Finca la Celia, die wir jetzt im Dezember besucht haben. Sowohl Weine wie auch die Bodega haben uns ausgesprochen gut gefallen. Vom Otra Vida Cabernet gibt es noch etwas mehr als eine Palette auf Lager, man kann also noch kaufen und die

Prämie wird weiterhin an Inal ausgezahlt. Auch hier werden wir mit El Arca sprechen, ob eine Beratung möglich ist, da Inal nun entscheiden muss, wie der Plan B zu dem eigentlich avisierten Gesundheitszentrum aussehen soll. Dabei möchten wir gerne helfen.

Soweit zu Argentinien. Unser Weingut in Chile hat einen neuen Traubenproduzenten und zwar eine Gruppe von Frauen, die wir vor ca. 2 Jahren kennengelernt und besucht haben, mit denen wir sehr gerne ins Geschäft gekommen wären, uns aber die ersten selbst vinifizierten Weine nicht gefallen haben. Jetzt können wir der Machitun Kooperative die Ayni-Prämien auszahlen. Wir freuen uns!

Zu guter Letzt, noch eine interessante Neuigkeit: Zum Abholfest werden Sie höchstwahrscheinlich zum ersten Mal Weine aus Südafrika probieren können. Seien Sie gespannt!

Probenotizen S. 22,23