

Les Vins

Frühjahr 2014 • Ausgabe 64

- www.weinkultur.de
- www.fair-wein.de
- www.lesgrainsnobles.de

Frankreich und Argentinien

Spannende Fassproben und neue Weine

Einleitung	1
Lucien Jacob, Régis Forey,	2
Capitain-Gagnerot, Forest, Thevenet	3
Brocard, Large, Pochon	4
Grand Ribe, Mas Carlot, Perdrix	5
Belles Pieres, La Vista, Gardies	6
Clape, Perret, Gonon	7
Avril, Blanck, Dietrich, Rolet	8

Argentinien

Cinco Centidos, Monte Flores	8
------------------------------------	---

Les Grains Nobles

Weinjahr 2013, Rotweinjahrgänge	9
---------------------------------------	---

Italien

Ampeleia, Foradori, Lugana	10
Altare	11
Pian dell'Orino, Corzano e Paterno	12
Poggio al Sole, Col di Bacche	12

Österreich

Angerer, Machherndl, Bauer	13
Sommer	13

Deutschland

Becker, Kauer, Portugal	14
-------------------------------	----

Weinbeschreibungen

Frankreich, Argentinien	16-23
Italien, Österreich, Deutschland	24-32

Abholfest

Thomsen Fleischmarkt
Edisonstraße 20
24145 Kiel-Wellsee, unweit der B404

Bei der Abholung der Weine können Sie wie immer Weine probieren und kaufen sowie Käse, Fleisch, Wurst, Fisch, Öle, Essige und mehr. Eine Kanitine und Kuchen mit Kaffee gibt es auch.

21./22. 6.
Samstag
10-17 Uhr
Sonntag
10-13 Uhr.



FAIRWEIN

Les Grains Nobles

Wir beginnen mit den außergewöhnlichen Weinen der Brüder Rolet. Bei der Domaine Lucien Jacob war 2013 nach 2011 und 2012 der dritte Jahrgang mit einer kleinen Ernte. Der Jahrgang 2012 ist auch für Einsteiger geeignet, denn die Weine sind schon jetzt zugänglich. Das zeigte sich auch bei der Probe am nächsten Tag bei Capitain-Gagnerot und später bei Régis Forey. Bei einem Abstecher ins Chablais haben wir viel Freude mit den Weinen von Brocard. Am nächsten Tag probieren wir bei Thevenet und Forest im Maconnais. Beide produzieren große weiße Burgunder. Die Probe bei Ghyslaine und Jean-Louis Large zeigt, dass Jean-Louis im für das Beaujolais schwierigen Jahr 2013 sehr gute Arbeit geleistet hat. Der Samstag begann mit einer großartigen Probe bei André

Perret, gefolgt von einer ebenfalls schönen Probe mit Christine und Etienne Pochon auf Château Curson. Nach der Verkostung der Bioweine von der Domaine de la Grande Ribe ging es weiter mit Mas Carlot und Château-St. Louis-la-Perdrix. Bei Belles Pierres stärkte uns Damien mit einem Mittagessen für die Reise ins Roussillon. Bei Jean Gardies und auf der Domaine Poudroux erlebten wir angenehme Überraschungen. Eine fulminante Verkostung mit Vincent Avril führte uns mit einem weißen Clos des Papes zurück bis ins Jahr 1997. Unsere Proben endeten mit den großen Weingütern Clape in Cornas und Gonon in Mauves. Wir sind gespannt, was wir zugeteilt bekommen! Schlussendlich legten wir unseren Garten im Elsass an und probierten die Weine von Claude Dietrich und der Domaine Paul Blanck.

Italien, Österreich und Deutschland

Das Weinjahr 2013

Die ersten Eindrücke von den 2013er Weinen kamen wir schon im Oktober, als wir unsere jährliche Weinreise nach Italien machten, die in Ligurien begann. Von dort ging es ins Piemont und dann wieder zurück über die Maremma nach Montalcino in die restliche Toskana. Daniela und Mauro Veglio waren sehr zufrieden. Es war nicht so heiß wie in den Vorjahren und genug Wasser hat es auch gegeben. Die Mengen waren erfreulich und die Trauben sind gesund in den Keller gekommen. Beim Nachbarn, Elio Altare, gab es ebenfalls frohe Gesichter. Silvia zeigte uns die frischen Moste und wir probierten den gerade angegorenen Barbera. Zum ersten Mal sahen wir auch die modernen Rotary Fermentors, in denen die Beeren nur noch 3-4 Tage fermentieren, um die starken Tannine

des Nebbiolo milder zu stimmen. Dann ging es in den Flaschenkeller, wo noch Weine von Elios Vater Giovanni lagern. Es ging so weiter, wobei Caroline und Jan Hendrik von Pian dell'Orino von nächtelangen Sortierarbeiten berichteten, weil die Beeren teilweise vom Regen faulig geworden waren und Jan keine faule Beere und auch keine unreife oder sonstwie nicht perfekte in seinen Weinen duldet. Nun war die Arbeit gerade getan und man war mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Auch bei Kathrin und Johannes Davaz von Poggio al Sole hatte der Regen große Gräben gerissen, aber die Trauben waren alle schon in der Maische. Nicht nur der Sangiovese, auch der Cabernet-Sauvignon waren schön reif geworden. Aljoscha Goldschmidt von Corzano et Paterno hatte Zeit für uns. Er wartete auf das Ausreifen der Oliven. Mehr Informationen ab Seite 9.

Heftiges Gewitter, große Weine

Konzentrierte Weine vom Rütteltisch!

Heftiges Gewitter mit Hagel zerstörte bei Jacob 2013 im Burgund das dritte Jahr in Folge einen Großteil der Ernte. Jean-Michel musste einen Rütteltisch kaufen, um die verschrumpelten Beeren vom gesundem Lesegut zu trennen. Wie üblich beginnt die Probe bei Jacob im Barriquekeller mit einer Fassprobe der Dorflagen und der Premiers Crus. Obwohl diese Weine noch nicht die Milchsäuregärung gemacht haben, sind sie erstaunlich zugänglich. Schon jetzt gefällt die Frucht und das durchgängig kräftige Rot signalisiert eine gute Konzentration. Bei den weißen Weinen aus 2013 gibt es zum ersten Mal keinen Savigny-Vergelesses Blanc. Nach dieser Ernte blieben sechs der sieben Barriques leer. Das verbleibende



Jean-Michel bei der Fassprobe

Barriques Savigny Vergelesses wurde mit dem Savigny-les-Beaunes Blanc verschnitten und tat ihm gut. Aus 2012 gibt es als weiße Weine nur noch den 1er Cru Savigny-Vergelesses, insbesondere der Hautes-Côtes de Beaune 2012 ist ausverkauft. Nicht ohne Grund: Das Spiel zwischen den Vanillenoten vom Barrique und den Aromen von getrockneten weißen Früchten wird einem großen weißen Burgunder gerecht! Bei den roten Burgundern gefiel beim Hautes-Côtes de Beaune 2012 die Frucht. Dieser klassische Burgunder ist überraschend zugänglich und schöner als viele deutlich teurere Dorflagen. Dem Klassiker Savigny-les-Beaune 2012 gibt eine leichte Pfeffernote im Bouquet Raffinesse. Die beiden Côte-de-Nuits aus Gevrey-Chambertin und Chambolle Musigny sind sehr weiche Côte-de-Nuits, was sie auch für Burgundanfänger interessant macht, Jean-Michel vinifiziert anders als sein Schwager Régis, dessen kräftige Côte-de-Nuits mehr Geduld verlangen. Die beiden Premiers Crus, die wir anbieten, sind große, typische Burgunder: Der Savigny-Vergelesses 2012 changiert zwischen viel Frucht und Schokolade und der Beaune 1er Cru „Les cent vignes“ -unser Favorit unter den Premiers Crus- besticht durch Eleganz, Komplexität, gewürzige Noten und eine erstaunliche Reife. Ein großer Burgunder, der in den nächsten Jahren noch schöner wird.

Der Schwager

Sichern Sie sich jetzt 2012!

Bei Régis Forey probieren wir aus halben Flaschen. Was im Glas bleibt wird zurück geschüttet. Denn auch hier gab es 2013 wie 2012 nur wenige Trauben. Manche Lagen haben nur 40 % des üblichen Ertrags eingebracht. Die schnelle Probe der 2013er aus dem Fass zeigte, dass die Qualität stimmt. Die Weine sind konzentriert und versprechen das gewohnte Niveau leicht zu erreichen.

Für die 2012er von Régis notieren wir: Sehr offen! Der Passetout-grain aus 50 % Gamay und 50% Pinot Noir ist ein schöner Trinkwein, der viel Vergnügen macht. Angesichts der Tatsache, dass wir von den Premiers und Grands Crus jeweils nur 12 bis 24 Flaschen bekommen, haben wir entschieden, sie nicht in die Preisliste zu nehmen. Teilen Sie uns dennoch Ihre Wünsche mit. Wir werden versuchen, den Mangel gerecht zu verwalten. Bei den Dorflagen Morey St. Denis und Vosne-Romanée sieht es besser aus. Wir empfehlen auf den Bourgogne Pinot auszuweichen. Dieser Wein aus der Ebene in Vosne-Romanée hat die Qualität der Dorflagen anderer Winzer dieser Region. So wie diesen Wein bekommt man hier viele Weine zu einem attraktiven Preis für diese Qualität. Wir werden in die eine oder andere Probe diesen Wein aus den Jahrgängen 2002 und 2004 geben, Sie werden sehen, dass selbst ein einfacher Bourgogne viel Potenzial hat, wenn er von Régis Forey gemacht wird.



Was Sie über das Burgund wissen sollten!

Das Burgund hat die älteste Weinkultur bedeutender Weine. Die Mönche - die Oenologen des Mittelalters- entdeckten die großen Lagen dieser Region und bepflanzten sie mit der Rebsorte Pinot Noir. Die heute bekannten Klassifikationen und Règlements entwickelten sich über Jahrhunderte hinweg. Im Burgund sind heute nur zwei Rebsorten zugelassen: Pinot Noir für den Rotwein und Chardonnay für den Weißwein. Eine Ausnahme bildet der Bourgogne Passetoutgrain. Frei übersetzt: „Jede Beere darf genommen werden“. Der Pinot Noir darf beim Passetoutgrain mit der Beaujolaisrebsorte Gamay

verschnitten werden. Die „echten“ Burgunder sind wie folgt klassifiziert: Bourgogne Pinot Noir bzw. Bourgogne Chardonnay als Basiswein. Dann kommen die sogenannten „Dorflagen“, z. B. „Savigny-le-Beaunes“ oder „Morey St. Denis“. Darüber liegen die besonderen Lagen. Es sind Premier Cru, bei denen auf dem Etikett Ort und Lage mit dem Zusatz Premier Cru steht. „Aloxe-Corton Premier Cru Les Moutottes“ oder „Vosne-Romanée Premier Cru Les Gaudichots“. Das Nonplusultra sind dann die Grands Crus. Hier steht auf dem Etikett nur Grand Cru plus die Lage. „Echezeaux Grand Cru“ oder „Corton Charlemagne Grand Cru“.

Weinprobe mit einem einfachen Arbeiter

Burgunder für Einsteiger und große Kenner

Auch dieses Mal empfängt uns Patrice. Süffisant merkt er an, jetzt sei er nicht mehr der Chef, sondern nur noch Arbeiter auf seinem Weingut. Sein Sohn vinifiziert jetzt die Weine der Domäne. Zum Glück ganz in der nun schon hundert Jahre alten Tradition der Familie. Dabei sind die Weine vielleicht noch ein bisschen eleganter geworden. Wie schon bei der Probe bei Jean-Michel Jacob am Abend zuvor waren wir überrascht wie zugänglich der Jahrgang 2012 daher kommt. Bei vielen Weinen haben wir den Eindruck, dass man sie jetzt schon mit Vergnügen trinken kann. Wenn man sie dekantiert! Sie werden aber auch noch in zehn Jahren viel Trinkvergnügen bereiten. Patrice vergleicht 2012 mit dem Jahrgang 2002, dessen Weine jetzt wunderschön sind. Ein klassischer Côte-de-Beaune ist der Ladoix, ein sehr schöner preiswerter und eleganter Wein für Burgunder-Einsteiger. Der Aloxe Corton von Patrice als Dorflage verkaufte Wein ist eigentlich ein Premier Cru. Dann der 1er Cru "Les Moutottes": Die ur-



Patrice Capitain ist stolz auf die von seinem Sohn vinifizierten Weine

alten Reben machen diesen Wein zu einem Muss für Burgunder-Liebhaber besonders konzentrierter Weine. Der Renner seit Jahren und in 2012 schon weit entwickelt. Natürlich probierten wir die Grand Cru der Domaine. Besonders gefielen uns neben dem Corton Les Lollières die Grands Crus Les Echézeaux und Clos Vougeot. Faszinierend, wie unterschiedlich Weine sind, deren Lage nur ein Paar Kilometer voneinander entfernt sind.

Nach vollem Einsatz für die Rebe

Eric Forest kommt direkt vom Feld. Er begrüßt uns mit kalten schmerzenden Fingern, denn er hat die nach dem Zuschnitt belassenen Zweige mehrmals um den Draht gewickelt. Die Pflanze verbindet sich mit dem Draht, die äußeren Gefäße werden zusammengedrückt. Das mindert den Ertrag der Pflanze und steigert die Konzentration. Diese Arbeit ist Chefsache, die der Jungwinzer auch bei Dauerregen und Hagel verrichtet. 2013 war auch für Forest ein schweres Jahr mit Ertragseinbußen bis zu 40%. Im April war es abwechselnd heiß und kalt. An den Stielen entwickelten sich kaum Blüten und nicht alle wurden bestäubt. Eric Forest arbeitet in der achten Generation im Einklang mit der Natur an dem Ausdruck des Terroirs. Seine Weine sind komplex, ausdrucksstark, elegant und im vollkommenen Verhältnis zwischen fruchtiger Süße und Säure. Der Pouilly Les Crays kam bei einer Verkostung von RVF zu Recht auf den 2. Platz aller weißen Burgunder von 2012!



Honignoten im perfekten Gleichgewicht

Jean Thevenet begrüßt uns im Blaumann. Denn gerade wird der Bongran 2010 (!) abgefüllt. Er unterstützt seinen Sohn Gauthier Thevenet bei der Arbeit. Beide arbeiten mit der selben Ruhe. Die Weine werden in Edelstahlfassern ausgebaut und erst nach zwei, drei oder vier Jahren abgefüllt. Sie haben dann Reife und das Potenzial für ein langes Leben. In keinem anderen weißen Burgunder finden Sie feinere Honignoten im perfekten

Gleichgewicht. In den beiden letzten Jahren haben die Thevenets so wenig geerntet wie sonst in einem Jahr, ein harter Schlag. Wir probieren dieses mal drei Weine: Den sehr zugänglichen Roally aus dem Jahr 2011, danach einen konzentrierten Emilian Gillet 2011. Aber beim Bongran 2007 (!) sind wir alle ganz begeistert. Unheimlich reich, Akazienhonignoten, exzellente Säurestruktur, große Länge, passt sehr gut zu weißem Fleisch mit weißen Saucen.



Julien Brocard

Brocard

Im nördlichsten Anbaugebiet des Burgund, dem Chablis, erwarten uns bei Brocard Weine, die zu den Spitzenweinen im Burgund zählen. Es sind ausdrucksstarke Weine, die das einzigartige Terroir mit Aromen von Muschelkalk, Bergwiese und Orange widerspiegeln. Julien Brocard stellt die Weingärten konsequent auf eine biodynamische Wirtschaftsweise um. Alle Arbeitsschritte erfolgen streng nach dem Mondkalender. Natürliche Wirkstoffe und Heilkräfte werden teils homöopathisch eingesetzt. Schon ein Viertel der Anbaufläche wird so bewirtschaftet. Auch Brocard bescherte das Jahr 2013 mit heftigen Regengüssen, Fäulnis und einem extrem knappen Zeitfenster zur Ernte 30-40% Verlust. Durch die Probe führt ein junger Önologe, der seit kurzem voll angestellt ist. Wir beginnen mit dem Chablis Sainte Claire 2013, der noch nicht abgefüllt wurde. Meine Favoriten sind beide biodynamisch. Der Vieilles Vignes liegt sehr schön im Mund. Einem klaren Mineral folgen florale Noten, Zitronenschale, Heu und Brioche. Der Premier Cru Vau de Vey gibt sich als klassischer Chablis sehr reich. Vorne florale Noten mit Urkalk-Mineral. Wie bei allen Burgundern sollten Sie mindestens eine halbe Stunde vorher dekantieren! Nach der Probe begrüßt uns noch Julian Brocard persönlich im Weinkeller. Er hat neue Fässer gekauft, in denen der Wein streng nach Lage abgefüllt wird. Erstmals können die Fässer in der Grösse dem Ertrag der Lage angepasst werden. So sind die Fässer immer optimal gefüllt.



Ghyslaine Large

Large

Ghyslaine Large kommt uns entgegen, strahlt, die Sonne bricht durch die schweren Wolken und das mittelalterliche Dorf Charnay leuchtet ockerrot. Das Weinjahr 2013 war auch hier schwierig. Bis Anfang Oktober wurde dieses Mal mit der Ernte gewartet. Ein Risiko, wegen der Fäulnis. Aber innerhalb einer Woche haben die Trauben noch einmal um 1 Grad Zucker zugelegt und die Ernte war ein großer Erfolg. Der Beaujolais blanc aus der Chardonnayrebe ist eigentlich schon ein weißer Burgunder. In der Nase Pfirsich und leichte Mandeltöne, präsentiert er sich im Mund mit einer zarten Säure und floralen Aromen. Er begleitet Fisch und Meeresfrüchte sowie Gerichte mit leichten hellen Soßen. Beim roten Beaujolais probieren wir beide Jahrgänge. Beim 2013er liegt die Betonung mehr auf der Frucht. Cassis, Sauerkirsche und Pflaume werden von schokoladigen Tanninen weich angehoben. Beim 2012er kommen in der Nase die Aromen von Schokolade, Ton, Kalk, frischer Erde und einem Hauch Lakritz vor der Frucht. Im Mund gibt er sich überraschend frisch und reich mit einem schlanken Mineral. Jean Louis fährt mit uns in den alten Weinberg, wo sein Großvater Reben anbaute, bevor er in den ersten Weltkrieg zog. Eingefriedet von Mauern aus gelbem Kalkstein beeindruckten die hundertjährigen Rebstöcke mit einem Durchmesser von bis zu 15 cm. Die Begeisterung und Liebe zu diesem Terroir der Familie Large spiegelt sich in diesen Weinen wieder, deren Qualität deutlich über der meisten Beaujolais liegt.



Etienne Pochon

Pochon

Auf Château Curson, einem Schloss des ausgehenden Mittelalters, erwarten uns die Crozes-Hermitage von Etienne Pochon und die Vins de Pays seiner Schwester Christine. Die weißen und roten Crozes Hermitage gehören zur Spitzengruppe der Weine dieser Ursprungsbezeichnung, manche reichen an die Hermitage vieler Winzer heran, die das doppelte bis dreifache kosten. Die roten Hermitage sind alle Syrah, die weißen ein Verschnitt von Marsanne und Roussanne. In der Jugend voll auf der Frucht entwickeln sie mit der Zeit immer mehr Struktur und werden zu großen Weinen. Man kann Sie also sowohl jung trinken als auch nach zehn Jahren. Etienne Pochon hat zwei Niveaus: Die Basiscuvée Etienne Pochon und die Toplinie Château Curson. Beide können wir empfehlen. Der Etienne Pochon zum Bald-Trinken und der Curson für Ihren Weinkeller. Der rote 2012er Curson wird erst im April abgefüllt. Wir probieren die Assemblage aus dem Fass. In seiner momentanen fruchtigen Phase kann man ihn am Ende des Jahres schon mit Vergnügen trinken oder ihn mit der Aussicht auf ein langes Leben liegen lassen. Bei Christine Pochon gibt es wieder einen 5 Liter BIB aus Merlot und Syrah, ein schöner Wein zu einem niedrigen Preis. Ein Aldi-Preis für eine Fair-Wein-Qualität. Der Merlot gefiel allen. Der Les Egrèves 2011 ist wie der BIB ein Syrah-Merlot und hat neben Frucht viel Schokolade. Der Syrah Selection von alten Reben bietet klassische Syrahnoten von roten Früchten, ebenfalls sehr preiswert für diese Qualität.

Côtes du Rhône Villages!

Eine perfekte Symbiose von Tradition und Fortschritt

N 1988 hat Jerome Muratori seine Arbeit auf der Domaine Grand' Ribe unter der Leitung von Abel Sahuc begonnen. Abel Sahuc bearbeitete seine Reben vierzig Jahre nach den Regeln des biologischen Anbaus. Er war nicht nur der erste Biowinzer der Region sondern auch ein beachtlicher Bildhauer, der aus alten Stämmen Skulpturen heraus schnitzte, auch noch im hohen Alter. Und obwohl ihm ein Bein amputiert war, fuhr er noch mit mehr als sechzig Jahren jeden Tag zwanzig Kilometer auf dem Fahrrad.

Auch nach dem Tode von Sahuc blieb Muratori Kellermeister. Auch für die Fromont Familie baut er seine Weine so aus, wie er es von Sahuc gelernt und weiter entwickelt hat. Bei ihm sind alle Weine Bio zertifiziert. Hier gibt es einen typischen weißen Côte-du-Rhone aus Marsanne, Roussanne und Viognier, der auch in 2012 gut gelungen ist. Der beliebte Rosé mit dem vom Madame Fromont entworfenen schönen Tulpenetikett ist ein schöner Sommerwein für Grillpartys. Der Renner wird sicher wieder der Côtes-



Die 100 Jahre alten Reben der Domaine de la Grande Ribe sind überaus eindrucksvoll. Ihrem Zauber kann man sich nicht entziehen.

du-Rhône Vieilles Vignes (alte Reben). Wir nehmen den 2012er wegen der sehr schönen Frucht dieses Weines. Den Rohegude lassen wir aus, da uns der Côtes-du-Rhône-Villages deutlich besser gefällt und auch noch 10 % weniger kostet als der Rohegude. Zum Schluss probieren wir den Le Centenaire 2010, den Parker mit 93 Punkten bewertet hat. Ein großartiger Wein mit dem Niveau großer Weine des südlichen Rhône-tals. Châteauneuf-du-Pape eingeschlossen! Was müsste man für diesen Wein bezahlen, wenn er aus der Appellation Châteauneuf-du-Pape käme? Mindestens den doppelten Preis, wenn nicht noch mehr! Heftige Kaufempfehlung!!!

Eine neue Handschrift

Der junge Önologe Mr. Byrde setzt Akzente.

Wir biegen in die schöne Allee zur Domain Mas Carlot ein. Die Weinberge blühen. Man sieht, was man später im Wein riecht. Es sind Ferien und die Familie Blanc ist im Urlaub. Es empfängt uns deshalb der junge Önologe Mr. Byrde. Er ist seit 2011 angestellt. Bei den Weißweinen erkennt man seine neue Handschrift an der Konzentration. Sie sind noch etwas reicher als ihre Vorgänger. Der weiße Mas Carlot Cuvée Tradition gibt sich im Mund mit reicher Frucht, einem schönen klaren Mineral und einer frischen zitronigen Säure im Abgang. Ein schöner Wein, den man auch einfach mal so trinken kann. Der Rosé zieht flamingofarben nach. Frisch und trotzdem ausdrucksstark ist er ein Wein, der gut ein mehrgängiges Menü begleiten kann.

Beim Château Paul Blanc blanc erkennt man hinten ganz klar den Einfluss des Viognier. Das heißt, er präsentiert sich hier noch einmal sehr aromatisch mit Orangenoten, Kerntönen und Pfeffer.

Mein Favorit bei den Roten ist und bleibt der Les Enfants Terribles 2011. Vollmundig mit eingekochter Schwarzkirsche, Hollunderbeermarmelade, gewachstem Leder, Schokolade und dem unverwechselbaren Duft der Garrigues nach Rosmarin, Thymian, Lavendel, Salbei und Orchidee, hält er spielend leicht auch mit orientalischem gewürzten Gerichten mit. "Die schrecklichen Kinder" gefallen schon jetzt aber auch noch in den nächsten fünf Jahren.



Neue Etiketten! Gewohnte Qualität!

Am späten Nachmittag kommen wir auf dieser Domäne an, deren Weine wir seit knapp 32 Jahren im Programm haben. Viel hat sich in dieser Zeit verändert, eins ist geblieben: Die gute Qualität zu einem sehr günstigen Preis.

Also gibt es auch dieses Mal ein paar Neuigkeiten: Die Prestige Linie wird ein neues Etikett bekommen und Château St. Louis-la-Perdrix heißen. Von der Linie Mas-St. Louis-la-Perdrix gibt es jetzt außer dem roten auch einen Rosé und einen Weißwein aus Grenache und Roussanne, der wie der rote im Barrique ausgebaut wird. Der Rosé ist kurz amazert und dann gepresst worden, also hat er ein ganz

leichtes Rosé und ist sehr fruchtig ohne Tannine. Alle drei haben ein neues schickes Etikett.

Bei der Cuvée Marianne ist dagegen alles beim Alten geblieben, und das ist gut so. Sowohl der weiße wie der rote sind in Barriques ausgebaut.

Es gibt also je drei weiße und drei rote Weine und zwei Rosés, alle mit einem günstigen Preis-Qualitäts-Verhältnis. Einige werden Sie bei den Proben finden, alle sind aber in den Probenotizen beschrieben. Alle bieten ein gutes bis sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, es sind angenehme Trinkweine, die man auch eingefleischten Biertrinkern servieren kann und gleichzeitig auch selbst Freude an ihnen hat.

Belles Pierres wird immer internationaler!

Nach dem Tod von Damien Costes Frau Monica arbeitet eine Cousine aus Kolumbien mit ihrem Mann auf der Domaine Belles Pierres. Gleich darauf begrüßt uns auf Deutsch die neue Vertriebsleiterin, die aus einer deutschen Familie aus Kolumbien stammt und lange in Hannover gearbeitet hat. Sie vermarktet nun die Weine der Domaine in ganz Europa. Damien Coste hat sehr viele Weine. Wir treffen daher eine Auswahl. Von der Basicuvée Cuvée Mosaïque nehmen wir den fruchtigen weißen Wein und den schönen Rosé und aus der Linie Latino d'Oc den süffigen Roten aus dem Jahr 2011. Bei den im Barriques ausgebauten Weinen Clauzes de Jo entscheiden wir uns für die weißen und roten 2012er.

Von der Topplinie mit dem poetischen Namen Chant des Ames (Gesang der Seelen) nehmen wir den trinkreifen Jahrgang 2011 mit Potenzial für die nächsten fünf Jahre. Von zwei besonderen Weinen ist noch zu berichten: Ineptie ist ein Wein von Gros und Petit Manseng und etwas Viognier. Die Trauben werden überreif geerntet und der Wein im Barriques mit einer Restsüße von 20 g/l ausgebaut. Ein Apéritif oder Begleiter fruchtiger Desserts. Zu Schokoladendesserts passt noch besser die Trockenbeerenauslese Monica – El Encuentro von Mourvèdre und Muscat Petits Grains Noir. Ein Dessertwein par excellence. Wer ihn so probiert, will ihn wieder haben. In großer, internationaler Runde aßen wir dann ganz klassisch ein Boeuf Bourignon.

Voll und komplex!

Auch im Süden Frankreichs hat der kalte Frühling des Jahres 2013 seine Spuren hinterlassen: Insbesondere die Knospen der Grenachereben verrieselten, d.h., die Knospen entwickelten sich nicht zu Blüten und so fiel die Ernte sehr schwach aus. Alle Winzer hoffen nun auf ein gutes Jahr 2014. Die Domäne Poudroux -La Vista ist ab dem Jahrgang 2012 ganz BIO, also auch der Latour de Grès, der uns im letzten Jahr sehr gefallen hatte. Außer einem weißen Vin de Pays, der zwar recht schön aber auch sehr teuer ist, haben wir alle Weine, die wir probiert haben, auch aufgenommen. Der La Vista Rouge 2012 ist ein eingängiger

Wein mit einer sehr schönen Frucht. Ein reines Trinkvergnügen bietet der Latour des Grès 2012 mit seinem Potpourri schwarzer Früchte und sehr schönen Mokkaaromen. Die Überraschung ist der auf schwarzen Schieferböden wachsende Monpin 2011 der neuen Appellation Maury. Früher produzierte die Appellation Maury nur den dem Portwein ähnelnden Vin Doux Naturel. Der Monpin aber ist nun ein trockener Wein mit vielen Aromen, die man mit Süße verbindet wie Feigen oder Trockenpflaumen, ohne jede Restsüße. Wer volle und komplexe Weine mag, darf an diesem Wein nicht vorbeigehen.

Auf der Suche nach dem Himmel!

Wir sind im Süden des Roussillon. Die Weinstöcke sind hier bis auf ca. 40 cm runtergeschnitten. Die Trauben bilden sich so unten eng am Stock. Darüber wächst buschig das Laubwerk und schützt die Trauben vor der großen Sonneneinstrahlung im Sommer und vor dem Mistral. Bei Gardies war ich bereits auf der Sommerreise. Ich werde wiedererkannt und herzlich begrüßt. Gardies-Weine sind durch ihr außergewöhnliches Preis-Qualitätsverhältnis fast Selbstgänger. Auch ich bin ein großer Fan. In diesem Herbst nehmen wir neben dem Le Rose, Les Falaises und Clos des Vignes diesmal auch Basisweine und zwei Überraschungen mit auf. Eine davon ist der Mas les Cabes

Rosé. Sein Mineral streckt sich wie ein blankes Silbertablett auf dem sich unaufdringlich Erdbeer-, Himbeer-, Kern- und leichte Minztöne drapieren. Ein ungewöhnlicher, frischer und äußerst interessanter Rosé. Neu und überraschend ist auch der Je cherche le ciel. Schon in der Farbe gibt er sich extrovertiert, fast schwarz mit purpurnem Rand. Im Mund üppig, ein Aromapowerpaket, mit getrockneten Pflaumen, Mokkaaromen, Gewürzen und einem eleganten Mineral das ein weiches pudriges Mundgefühl hinterlässt. Am Ende eines Menüs empfehle ich den Flor - Muscat de Rivesaltes. Ein herrlicher, sehr aromatischer Dessertwein mit dem Geschmack reifer Ananas, Jasmin, Muskat, Honig und Vanilletabak. Bei mir steht: Kaufen!



Durch Raum und Zeit...

...mit dem Primus inter Pares von Cornas!

Mit Pierre Clape wird eine Probe zu einer Entdeckungsreise durch Raum und Zeit. Von den beiden letzten Jahrgängen probieren wir alle Einzelcuvées durch, das sind insgesamt neun aus verschiedenen Lagen von Reben, die 35, 50, 60 und 60+ Jahre alt sind. Der Jahrgang 2013, den wir im nächsten Jahr anbieten, ist konzentriert, mit kräftiger Frucht und deutlichen Tanninen. Danach probieren wir den Jahrgang 2012, der sich deutlich offener und mit schöner Frucht präsentiert. Von ihm kann man mit etwas schlechtem Gewissen schon mal eine Flasche Ende des



"Ach, wieviel Probleme und damit auch Arbeit hatten wir mit diesem Jahr. Aber wenn der Wein dann so gut ist wie dieser, dann freut man sich nur noch."

Jahres genießen, optimal zu trinken ist er in etwa acht bis zehn Jahren. Das zeigt sich, als wir danach die Cornas aus den Jahren 2011, 2006 und 2002 probieren, der 2002er war ein Gedicht! Clape ist sicher Primus inter Pares in Cornas. Das liegt zum einem an den bedeutenden Lagen, die er besitzt und zum anderen an dem traditionellen separaten Ausbau der Weine dieser Lage. So entstehen Syrahs, die zu den größten der Welt zählen. Wir bieten diese Weine im Herbst an, da sie erst im Juli auf Flasche gezogen werden.



Condrieu Chéry

Auch der "Neue Robert Parker" verfällt dem Condrieu Chéry

Nachdem The Wine Advocate von Robert Parker an die Chinesen verkauft wurde kam ein neuer Verkoster zu André. Heraus gekommen sind Noten für die St. Joseph und Condrieu, die alle über 90 von Hundert liegen, der Condrieu Chéry hat sogar 93-95 Punkte.

Die Zeremonie beginnt mit den Proben der weißen Weine des letzten Jahres aus den Barriques. Danach werden die abgefüllten weißen Weine probiert, die wir seit langer Zeit schon kaufen (dürfen). Darauf folgen die roten St. Joseph aus den Barriques, dann die auf Flasche gezogenen. Von den St. Joseph Blanc bekommen wir dieses Mal sogar 36 Flaschen, 12 mehr als im Vorjahr.

Natürlich nehmen wir vom Condrieu Chéry so viel, wie wir bekommen können, denn wenn wir sie nicht verkaufen könnten, würden wir sie selber trinken. Es gibt wohl kaum andere Weine, die wir mit soviel Lust trinken, wie den Condrieu Chéry.

Bei den roten Weinen beginnen wir mit dem Vin de Pays des Collines Rhodaniennes, ideal für Einsteiger in die Welt anspruchsvoller Syrahweine der Rhône. Wie wir vor kurzem feststellen konnten, haben sie durchaus ein beachtliches Potenzial, der 2005er schmeckte uns vor ein paar Wochen sehr gut und war noch überraschend fruchtig. Auch der aktuelle Vin de Pays hat 90 Punkte vom Parker-Verkoster bekommen. Doch nicht deswegen empfehlen wir ihn, sondern weil er uns gefällt. Daran schließen sich die St. Joseph an. Der Les Grisières war allerdings noch nicht abgefüllt. Beides große Syrah, der Les Grisières ist von ganz alten Reben auf den steilen Terrassen der rechten Rhône-seite. Perret erzählte uns, dass der Hektar Reben in den Steillagen inzwischen etwa eine Million Euro pro Hektar kostet, also 100 Euro pro Quadratmeter. Das kann sich selbst ein Winzer wie André Perret nicht mehr leisten. Obwohl er sicher ein gutes Einkommen hat.

Nur 24 Flaschen!

Bei Gonon empfängt uns Pierre Gonon, der jüngere Bruder von Jean Gonon. Jean ist geschäftlich in den USA. Die Gonons haben alle ihre Weinberge in der Gemeinde Mauves. Sehr alte Marsannereben wachsen dort und machen den weißen St. Joseph so einmalig. Leider bekommen wir davon wohl wieder nur 24 Flaschen. Wir probieren zunächst den 2013er aus den Barriques und sind begeistert von der Fülle und Struktur dieses jungen

Weines. Und dann der gleiche Wein aus dem Jahr 2012, im Juli letzten Jahres abgefüllt. Wunderbar reich und dennoch strukturiert.

Danach probieren wir den roten St. Joseph, natürlich ein Syrah. Auch ihn bekommen wir nur in homöopathischen Dosen. Leider, denn es ist ein wunderschöner Wein. Der 2012er ist bereits sehr offen und in den nächsten zwei Jahren mit Vergnügen zu trinken. Dann zwei bis drei Jahre liegen lassen, danach ist er ganz groß die nächsten fünf Jahre!

Der Wahnsinn!

Was dürfen wir bei Vincent Avril dieses Jahr kaufen? Wir beginnen eine wahnsinnige Probe mit dem "kleinen" Petit Vin d'Avril Blanc und Rouge. Auch hier muss zugeteilt werden. Beide Vin de France sind besser als viele Châteauneuf-du-Pape bei Aldi und Co. Von den Châteauneuf-du-Pape Rouge probieren wir zunächst den noch nicht abgefüllten 2012er aus dem Fass, in dem die verschiedenen Komponenten assembliert (zusammengestellt) wurden. Vincent Avril hält ihn für größer als den wunderbaren 2010er. Dann den 2011, danach 2007 und 2003! Der 2007er ist noch verschlossen, erst dekantiert und nach etwa einer Stunde öffnet er sich, der 2003er ist viel schneller präsent. Eigentlich sollten Sie ja auch zehn oder gar 20 Jahre warten! Für begeisterte Clos des Papes Trinker können wir noch die eine oder andere 6er Kiste des Jahrgangs 2007 anbieten. Die weißen Clos des Papes sind jung voller Frucht, später entwickeln sie immer mehr mineralische Komponenten bis sie schließlich an alte große weiße Burgunder und an elsässische Rieslinge erinnern. Wir probieren 2013, 2009, 2005, 2001 und schließlich mit geschlossenen Augen in stiller Begeisterung 1997! Wer an solchen Experimenten interessiert ist, kann noch eine Kiste Clos des Papes Blanc 2005 erwerben, Vincent bietet sie uns an!

Sehr gut bis exzellent!

Unser kurzes Fazit der Probe der Weine des letzten Jahrgangs: Claude Dietrich hat in 2013 sehr gute bis exzellente Weine gemacht, das Gleiche gilt für Frédéric Blanck, der die Weine der Domaine Paul Blanck et Fils ausbaut. Von Blanck nehmen wir drei Weine aus dem Jahrgang 2013 auf, bei Claude Dietrich, werden wir im Herbst zum neuen Jahrgang übergehen, denn er hat noch Weine des Jahrgangs 2012 auf Lager, denen das eine Jahr auf Flasche gut getan hat. Und warum sollten wir zum Beispiel nicht noch einmal den großartigen edlen Edelzwicker anbieten, der ein einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet. Begeistert waren wir vom 2012 Sylvaner von Claude. Es ist der schönste, den er je gemacht hat! Und die vier Grand Crus, die wir von Claude anbieten (Riesling Schlossberg 2011, Riesling Fürstentum 2012, Pinot Gris Schlossberg 2012 und Gewurztraminer Fürstentum 2012), sind auf dem Niveau der großen Weißweine Frankreichs im Preisniveau aber deutlich darunter. Auch wenn wir sie im 6er Karton anbieten, lohnt sich der Kauf von 12 Flaschen, weil alle noch eine großartige Zukunft versprechen. Begeistert waren wir von Blancks Chasselas 2013, ein wunderschöner und gleichzeitig einfach zu genießender Wein, mit Schraubkapsel und daher auch durchaus noch mehrere Jahren lagerfähig. Von den Lagenweinen empfehlen wir den Riesling Rosenbourg, der ganz typisch mit leichten Mandeltönen daher kommt und den Pinot Gris Patergarten. Dass die beiden Grands Crus Riesling Fürstentum und Riesling Schlossberg große Klasse sind, brauchen eigentlich nicht mehr zu betonen, sie gehören zu den besten Weinen des Elsass und mit zur Oberklasse der weißen Weine Frankreichs.

Birnen, Mandel, Honig und Rauch

Bei Rolet empfängt uns zunächst die Önologin Fabienne Châtillon. Gespannt und voller Respekt erwarte ich die einzigartigen Weine dieser außergewöhnlichen Region. Madame Rolet kommt dazu und übernimmt sofort die Probe. Wir starten mit den Crémants. Der Couer de Chardonnay sprudelt mir feinperlig aus dem Glas entgegen und hält sein Versprechen. Im Mund wunderbar frisch mit einem eleganten Mineral, feinen Zitrusnoten und Tönen von Birne und Brioche. Der Crémant-Favorit von Britta ist leicht schäumend, mild, mit Erdbeer- und Himbeertönen, der Rosé. Bei Rolet probieren wir nie die Weine des Vorjahres. Die Weine werden länger ausgebaut. Mit dem roten Trousseau stoße ich auf eine Rebsorte an, die beinahe nur noch im französischen Jura auf wenigen hundert Hektar angebaut wird. Die eigenwilligen Liebhaberweine überraschen mich mit Aromen von orientalischen Gewürzen, Basar und frisch gewaschener Wäsche im Sommerwind. Mein Mund füllt sich mit Aromen von Bitterschokolade, Pfeffer und Wacholder. Mde. Rolet hat sichtlich Freude daran, ein Greenhorn wie mich an die Juraweine heranzuführen. Auch der Savagnin Naturel de Jura wird rebsortenrein ausgebaut. Charaktervoll und eigensinnig gibt er sich mit Noten von weißen Blüten und Quittenkompott und dem Geschmack reifer Birnen, Mandeln, Honig und Rauch. Zum Schluss der Probe reicht man mir noch den berühmten Vin Jaune, den man im Jura probiert haben muss. Mein Fazit: Die Weine des Jura sind eine große Bereicherung zur Vielfalt der Weine und absolut entdeckenswert.

ARGENTINIEN

Wir haben alle Monte Flores Weine wieder im Programm!

Stolz können wir berichten, dass der Monte Flores Malbec Selection beim internationalen Weinwettbewerb eine Goldmedaille gewonnen hat. Exzellente Qualität und Nachhaltigkeit haben die Jury überzeugt. Auch wir haben die Cabernet Sauvignon und Malbec mit Begeisterung probiert.

Monte Flores hat gerade die Internetseite ihrer Fair Trade Organisation Flores del Monte ins Netz gestellt. Alle Arbeiter der Fincas, sind unterteilt nach den Fincas auf denen sie arbeiten, persönlich mit Foto zu sehen. Hier sehen Sie wer hinter diesen Weinen steht: <http://www.floresdelmonte.org/ourpeople.html>. Monte Flores bewirtschaftet die Reben jetzt ökologisch (wenn auch nicht zertifiziert). Auch Cinco Sentidos hat Preise gesammelt. Die Malbec Reserva (ehemals der einfache Malbec, während die ehemalige Reserva Malbec-Cabernet jetzt Special Blend heißt!) ist von der Zeitschrift Vinum unter die 5 besten Malbecs unter 10 € gewählt worden. Beim Soluna ist der Organic endgültig aus, aber es gibt einen Cabernet Sauvignon, der sehr empfehlenswert ist. Und: Wir werden ab 2014 unsere Weintransporte CO-neutral transportieren lassen!

Die Texte haben Katie Luzie Stüdemann und Klaus Potthoff geschrieben. Fotos und Layout von Britta Burneleit.



Wie Sie gesund mit Olivenöl leben und dabei fit und gesund bleiben!



Wer jemals einen Urlaub im Mittelmeerraum gemacht und seine Zeit nicht nur bei Vollpension im Hotel zugebracht hat, der weiß, dass sich das alltägliche Leben in diesen Ländern teilweise erheblich von dem unseren unterscheidet. Doch was ist das „eigentlich typische“ für das Leben rund um das Mittelmeer? Was ist so anders in Ländern und Kulturen wie Frankreich, Italien, Spanien, Griechenland oder der Türkei?

Die auffälligste Gemeinsamkeit – trotz diverser Unterschiede – ist die Zubereitung der Speisen. Sie alle bereiten Ihre Speisen mit Olivenöl von **guter Qualität** zu. Heimisches Obst und Gemüse gibt es ja nach Jahreszeit, Fleisch selten, dafür regelmäßig Fisch. Alle Gerichte werden reichlich mit frischen Kräutern gewürzt; und – außer in der Türkei – wird zum Essen Wein und Wasser getrunken.

- Gesundheit ist kein Zustand, sondern ein komplexer Prozess
- Ernährung gehört in erster Linie dazu.

Gesundheitsvorsorge mit Olivenöl

Der Einfluss von Olivenöl auf Krebserkrankungen

Verschiedene Untersuchungen bestätigen, dass der regelmäßige Verzehr von Olivenöl positiv mit verschiedenen Krebserkrankungen korreliert. Obwohl noch viele Studien und weitere Untersuchungen erforderlich sind, bestätigen die meisten der vorliegenden Ergebnisse eine Schutzfunktion des Olivenöls bei der Prävention von Brust- und Magenkrebs.

Olivenöl und Risikofaktoren für Thrombose

Die meisten Untersuchungen zeigen, dass im Gegensatz zu einer Ernährung mit gesättigten Fettsäuren eine fettarme oder gar der Verzicht auf tierisches Fett zur Reduzierung des Thromboserisikos beitragen.

Auswirkungen von Fettsäuren auf die LDL – (Low Density Lipoprotein Cholesterol) Oxidation

Studien haben gezeigt, dass die Blut - Cholesterinwerte und das Auftreten von koronaren Herzerkrankungen im Mittelmeerraum viel geringer sind als in anderen Ländern. Der Blutcholesterinspiegel aus LDL – Cholesterin oder „das schlechte Cholesterin“ welches das Risiko der Herzerkrankung erhöht und HDL – Cholesterin dem „guten Cholesterin“, wird durch die Aufnahme der gesättigten (meist tierischen) Fettsäuren und den ungesättigten Fettsäuren beeinflusst.

Vitamin E

Weitere positive Effekte auf Zellmembranen durch seine antioxidative Wirkung hat das Vitamin E, das im Olivenöl mit 3 bis 30 mg / Liter enthalten ist, wird es auch in der Hautpflege eingesetzt. Im extranativen Olivenöl finden sich außerdem Scharf- und Bitterstoffe, die Leber- und Gallenschutzfunktion haben.

Der durchschnittliche pro Kopf Verbrauch an Olivenöl in Griechenland liegt bei über 20 Liter, in Italien und Spanien bei 10 Liter pro Jahr. Demgegenüber konsumiert der Bundesbürger lediglich 0,5 Liter Olivenöl. Die Tendenz ist steigend! Also, bleiben Sie gesund !

Leonhardt

Agentur & Design
www.welt-der-olive.de

