



# Hauspost

no 1

Feb. 2012



## WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

## Wasser zu Wein



Am 16.12.2011 ging auf unserem PC eine Meldung der Redaktion „Weinwirtschaft“ mit dem Titel „Im Namen des Geldes“ ein.

Wir mussten den Artikel zweimal lesen, um wirklich zu begreifen, wovon hier die Rede war. Denn ausgerechnet **Robert Parker**, der Messias unter den Weinbewertern, dessen Botschaften in aller Welt unhinterfragt aufgenommen werden, soll für gute Kritiken Kasse gemacht haben.

Gerät nun sein Sachverständigen-Imperium „The Wine Advokat“ ins Wanken und verliert es seine Glaubwürdigkeit?

Auslöser der Story war Parkers Chef-Verkoster Dr. Stuart Miller, unter anderem zuständig für die Bewertung von Weinen aus Australien, Südamerika und Spanien. Miller arbeitete mit Pancho Campo zusammen, dem ersten spanischen „Master of Wine“ und Präsidenten der spanischen Weinakademie. Miller und Campo, der ebenfalls auf Parkers Gehaltsliste steht, ließen sich von spanischen Wein-Werbeorganisationen zu Verkostungsterminen auf verschiedenen Weingütern einladen und verlangten dafür Tagessätze zwischen 15000 und 20000 Euro.

Doch Einflussnahmen derart hoher Gehälter auf die Bewertungen können so nicht hergestellt werden. Auch könnte Parker von diesen fragwürdigen Verbindungen nichts gewusst haben. Doch musste er wissen, dass Campo bereits davor auf den Fahndungslisten von Interpol stand, die ihm vorwarf, in dubiose Geschäfte in Spanien und Dubai verwickelt zu sein.

In diesem Zusammenhang wird auch an die französische Juristin Hanna Agostini erinnert, Mitarbeiterin bei Parker von 1995 bis 2003. In ihrem 2007 veröffentlichten Buch „Robert Parker – Anatomie eines Mythos“ erhob sie schwerwiegende Vorwürfe gegen Parker und zweifelte seine Unabhängigkeit und Rechtschaffenheit an.

In Frage stehen also besonders spanische Weine, die zum Teil mit erstaunlich hohen Bewertungen bedacht wurden. Eine Auszeichnung mit 90 „Parker-Punkten“ pusht den Verkauf eines jeden Weins, wie auch aktuell den im Discounter Aldi Süd angebotenen „Azumbre Verdejo“ aus der D.O. Rueda vom Jahrgang 2010 (Angebot vom 12. Dezember 2011). Preis: 4,99 Euro.

Die Journalisten der Redaktion „Weinwirtschaft“ recherchierten, dass Miller die Weine im April 2010 verkostet und bewertet haben will – tatsächlich wurde der Wein aber erst im Herbst 2010 abgefüllt. Die Journalisten fragen sich nun zurecht was da verkostet wurde?

Ebenso wunderte man sich über die öffentliche Aussage der Genossenschaft, wonach von dieser Lage nur 50000 Flaschen produziert werden können. Wie kann es möglich sein, fragt man sich weiter, mit dieser geringen Menge Exporte in die ganze Welt machen zu können, plus die große Masse der Aldi-Süd Kunden zu bedienen?

Wir zitieren aus der „Weinwirtschaft“:

„Das Wunder von Kanaan. Wer den Aldi Zumbre Verdejo verkostet, kommt zu einem anderen Ergebnis. Ein mittelprächtiger Wein, der mit 75 bis 79 Punkten gut bedient ist. Schon ein bisschen müde, alt und vor allem mit Säure aufgepäpft, die nahezu aggressiv wirkt. Da waren Önologen dran, die aus schwachem Material noch das Beste herausgeholt haben. 90 Parker Punkte – nie und nimmer.“

Schade für die Aldi-Käufer. Das haben auch sie nicht verdient, für Dumm verkauft zu werden, nur weil sie ihrem Einkaufsstandort treu sind. Für € 4,99 gibt es weit Besseres! Auch ohne „Gütesiegel“. Doch dafür muss man sich freimachen von Punkte- und Systemzwängen. Sich auch mal vom Fachmann beraten lassen und gemeinsam mit ihm dem eigenen, guten Geschmack nachgehen.

Wir sind jedenfalls gespannt, was noch alles zu Tage kommt in der Parker-Geschichte und sehen dem gelassen entgegen ...

## Veranstaltungen – 1



### **2009er Bordeaux Ankunfts-Weinprobe am Freitag, den 9.03.2012, um 19.30 Uhr.**

Dass der Jahrgang 2009 als feinsten der letzten 20 Jahre eingestuft wird, ist mittlerweile bekannt. Auch, dass man in großen Jahrgängen nicht bei den erstklassifizierten Weinen einsteigen muss, ist kein Geheimnis.

Eine Offenbarung unter nichtklassifizierten Bordeaux' war der Château Fougas Maldoror bereits mit seinem ersten Erscheinen. Seither ist er ein verlässlicher Bordeaux mit herausragendem Preis-Genussverhältnis. Nun, mit dem neuen 2009er ist er geradezu sensationell!

Man darf gespannt sein, welche Schätze wir noch heben können, wenn die Weine unserer Jahrgangs-Subskription Ende Februar eintreffen.

Zur Probe des Jahrgangs 2009 stehen an:

Château Villars, Château Cambon la Pelouse, Château Lanessan, Château Fougas-Maldoror, Château Latour Carnet, Château Marquis de Terme, Château Tour Maillet, Château Fayat-Pomerol, Château Palmer Alter Ego, Château Giscours.

Um uns voll auf diese Weine konzentrieren zu können, bieten wir Ihnen diese Probe diesmal ohne Begleitmenü an, sondern reichen lediglich verschiedene Brotsorten dazu.

**Wir bitten um Ihre Anmeldung per Mail oder Fax bis zum 27.2.2012. Preis: € 40.–**

## Veranstaltungen – 2



### **Vorankündigung: Große VdP-Hausmesse: Samstag, 24.03.2012, von 11 – 16 Uhr.**

Folgende Weingüter sind vertreten:

Aus **Württemberg** die Weingüter Aldinger, Graf Adelman, Dautel, Ellwanger, Herzog von Württemberg, Schlossgut Hohenbeilstein und Graf

Neipperg. Aus **Baden** die Weingüter Bercher, Heger, Huber und Salwey. Von der **Pfalz** kommen Bassermann-Jordan und Philipp Kuhn, von der **Mosel** die Weingüter Kesselstadt und vermutlich Fritz Haag. Aus dem **Rheingau** Künstler, Vollrads und Robert Weil, aus **Franken** das Juliusspital.

Also: Einen dicken Balken in den Terminkalender! So viele deutsche Spitzenweine an einem Ort – so eine Gelegenheit bekommt man nicht oft!

Mehr dazu in der nächsten Hauspost!

**Preis, pro Person: € 10.– (wird ab einem Einkauf von € 150.– verrechnet).**

**Anmeldung nicht erforderlich!**

## Unsere Empfehlungen des Monats



**Südfrankreich, Rotwein:**

**Corbières A.C., Cru Signé, Certifié Biologique.** Domaine Montmija, Lezignan-Lagrasse.

Die Cuvée „Cru Signé“ ist eine Auslese der besten Trauben aus Syrah, Grenache und Carignan. Der biologisch ausgebaute Wein duftet schön nach roten Früchten, wie Brombeere und Kirsche, ist reich, elegant und würzig, mit konzentrierter Frucht und guter Länge.



Das Weingut Montmija ist im Besitz der Familie Vialade. Es liegt auf dem Gebiet von Lagrasse und grenzt an das Tal von Orbieu. Die Landschaft um Saint Auriol ist schon seit dem Altertum besiedelt, denn die Stadt gehörte zu einem Teil jener römischen Güter, die im 1. Jh. v. Chr. in Septimanie gegründet wurden.

1981 wurde Saint Auriol von Vialade Salvagnac zurückgekauft. Weinberge und Keller wurden damals

vollständig erneuert. Schon vor mehr als 20 Jahren begann Jean Vialade mit dem biologischen Ausbau seiner exzellenten Weine.

0,75 l

€ 6,40

## Was ist eigentlich ...?



**Pinot Grigio, Pinot Gris, Grauburgunder, Ruländer.** Eine Rebsorte mit vielen Namen – doch den einen Wein trinken alle, den anderen nur Weinkenner und der letzte ist

‘was für Tante und Onkel?

Wie sie auch genannt wird, entdeckt wurde diese Rebsorte vor genau 300 Jahren von dem Kaufmann Johann Ruland. In einem verwilderten Weingarten fand er damals die ungewöhnlich rot-bräunlich gefärbten Trauben und schien zu ahnen, welches Potenzial in ihnen steckt. Er züchtete die Rebe weiter und brachte die Stecklinge unter dem Namen Speyrer unter die Winzer. Schnell wurde dieser neue Wein auch bei den Landesherren und Kirchenfürsten so beliebt, dass sie ihn als ihre bevorzugte Sorte von den Winzern wünschten. Zum Dank und zu Ehren ihres Entdeckers wurde die Sorte nun offiziell als Ruländer eingetragen.

Als sicher gilt, dass der Ruländer eine Mutation des Spätburgunders ist. Während seiner Vegetationszeit ist er von Weiß- und Spätburgundern kaum zu unterscheiden. Erst in seiner Endreifephase zeigt er seine charakteristische Färbung. Wie alle Burgundersorten benötigt auch der Ruländer warme Lagen mit möglichst viel Kalkuntergrund. Dann gibt er alles, denn nur mit hohen Öchslegrade spielt diese Rebsorte ihr ganzes Potenzial aus.

Beste Voraussetzungen an Boden und Kleinklima findet man im Kaiserstuhl, im Elsass, der Ortenau oder dem Kraichgau. Von guten Winzern ausgebaut entwickelt die Rebsorte ihre besten Charaktereigenschaften vollkommen: Weine mit feinen

Zitrusnoten, mit Geschmack nach Mango, Kiwi und Grapefruit entstehen auf einer festen Basis von Extrakten. Die Säure steht dabei, je nach Ausbauart, jedoch immer im Hintergrund.

Diese Ruländer haben mit jenen aus den siebziger und achtziger Jahren rein gar nichts mehr zu tun. Die süßen, fetten Weine waren in der Nachkriegszeit modern, doch heute undenkbar.

Den Stilwandel zum Grauburgunder, wie wir ihn kennen und schätzen, leitete 1980 Christian Henninger von der WG. Bickensohl ein. Er folgte nicht mehr der damals üblichen Vinifikation, als man nur vollreife Trauben, möglichst noch mit Botrytis-Noten verarbeitete. Trotz des großen Widerstands der Winzer, diese wurden damals nach Öchslegraden ausbezahlt, bestand Henninger auf einer früheren Lese, um trockene und trotzdem vollmundige Weißweine mit Finesse zu erhalten.

Sehr wahrscheinlich ist der Name Grauburgunder übrigens eine volksmündliche Anspielung an die Zisterzienser Mönche in ihren grauen Kutten, die diese Sorte verbreiteten und ihr europaweit zum Ruhm verhalfen.

## Unsere Empfehlungen des Monats



### **Baden, Weißwein:**

**Eichstetter Grauburgunder** Kabinett trocken. Weingut Kiefer, Kaiserstuhl.

Herzhaft, würzig, mit deutlichen Extrakten:

Ein schöner Wein, der nach Blüten, Vanille und Honig duftet. Kann kräftigen Gerichten durchaus Paroli bieten und ist sogar zu klassischen Rotweingerichten eine gelungene Alternative.

Aufregende, authentische Weine durch liebevolle Pflege der Weinberge und einen individuellen, schonenden Ausbau zu erzeugen, das ist die Maxime des Weinguts Kiefer. Voll gelungen!

0,75 l

€ 6,95

## Wein & Speisen: Empfehlungen

---



Lange gesucht – das Beste gefunden: Im Direktimport über unsere italienischen Partner können wir Ihnen jetzt ein umfangreiches Angebot an **Balsamico-Essigen** in unterschiedlichen Reifephasen, sowie weitere Feinkost-Essige anbieten.

Ergänzend dazu haben wir **Olivenöle** in garantierter Top-Qualität eingekauft, die zum großen Teil von unseren Partnerwinzern stammen.

Wie groß die Bandbreite der Aromen und der Qualitäten ist, können Sie **vom 14. – 18.2.** bei uns testen: Denn oft sind nur diese kleinen Zutaten verantwortlich für den großen Genuss. Sie sind herzlich eingeladen!

## Ich bin dann mal (wieder) weg – 3

---



Heute endet der Bericht über unseren zweiten „Camino“. Mit Thomas Baumann einmal quer durch die Pyrenäen, bergauf, bergab, typisch für einen Jakobsweg – und wunderschön. Besonders das letzte Teilstück.

Der Weg führt durch herrlich üppige Landschaft, durch felsige Schluchten über Puente la Reina de Jaca und Arres zum verlassenen Ruinenort Ruesta, den man durch wunderschöne Busch- und Steinkieferwälder bergaufwärts erreicht. Noch immer haben wir tolles Wetter. Einem Wanderer sagt das: Ballast nur in Form von Wasser mitnehmen! Endlich oben in Ruesta, machen Kirche, ein paar Häuser und das Benediktinerkloster einen gespenstischen Eindruck auf uns: alles Ruinen! Mit Ausnahme eines einzigen Hauses, das als Jugendherberge modern ausgebaut ist. Mitten in diesem gottverlassenen Ort zaubert die Herbergsmutter hier die leckersten Mahlzeiten für ihre wenigen Gäste. Das stärkt uns für den nächsten Morgen und den Aufstieg auf knapp 1000 Meter nach

Sangüesa Zangoza. Hier ist gerade die Stierhatz zu Ende. Die Hauptstraße ist noch links und rechts mit schweren Bretterfassaden gegen die Stiere gesichert. Alle Einwohner tragen weiße Kleidung mit roten Halstüchern und spielen noch immer verrückt, der Stier kann noch nicht weit sein.

Die nächste Etappe zählt für uns zu einer der landschaftlich schönsten. Nach Sangüesa teilt sich der Weg und man hat zwei Möglichkeiten, entweder geht man über den Alto Albar oder durch einen Felstunnel in die Schlucht von Lumbier. Wir entscheiden uns für den Tunnel. Entlang des Flusses Irat gehend, einem Nebenfluss des Rio Aragon, stehen wir unvermittelt vor der Felshöhle. Eine junge deutsche Pilgerin wartet dort schon längere Zeit auf Anschluss, da sie sich nicht in den Tunnel hinein traut, der stockdunkel ist. Also gehen wir jetzt zu dritt, unsere Wanderstöcke vor uns her kreisend. Der Blinde führt die Blinden. Plötzlich, nach einer Biegung, befinden wir uns in einer atemberaubend schönen Schlucht. Adler und Geier über uns, im Anflug auf ihre Horste, um die Jungen zu füttern.

Doch wir müssen weiter: über das mittelalterliche Städtchen Monreal einen hügeligen Weg hinauf nach Puente la Reina. Hier treffen wir auf den Hauptpilgerweg, den *Camino Francés*, der von Norden kreuzt. Ab hier gehen wir ihn ein Stück in umgekehrter Richtung, über Pamplona, Roncesvalles, den 1500 Meter hohen Ibaneta-Pass nach Saint-Jean-Pied-de-Port. Gar nicht so einfach, denn so liegen uns die Wegmarkierungen immer im Rücken. Und aus dem Grüß-Gott-Sagen kommt man jetzt gar nicht mehr raus, bei all den entgegenkommenden Pilgern.

Nach zehn erlebnisreichen Tagen haben wir auch unseren zweiten Camino geschafft. Adiós, adieu! Es wird wohl unser letzter sein ...?

Zum Schluss möchte ich unseren vielen Lesern, die ebenfalls planen, den Jakobsweg zu gehen, Folgendes mit auf den Weg geben:

Gehen Sie den **Camino Francés** möglichst vom Start bis Santiago in einer Tour. Sie kommen oft an die Grenzen Ihrer Belastbarkeit, doch nur so erleben Sie

den Camino wirklich. Nur im Extremen hinterlässt die Fülle der Erlebnisse und Eindrücke tiefere Spuren und eine innere Zufriedenheit, die man oft nicht erklären kann. Alles andere ist nur eine Wandertour.

Gehen Sie nie in größeren Gruppen, zu viel Rücksichtnahme zehrt unnötig an Ihren Kräften. Suchen Sie sich einen gleichstarken Partner und gehen Sie vor dem Start mit ihm probelaufen. Ich hatte das Glück, mit *El Commandante*, Thomas Baumann, jemanden zu haben, der mich vollkommen ergänzte. Starten Sie nicht in Saint-Jean-Pied-de-Port, wo sich drei großen Pilgerwege Europas treffen. Starten Sie am Somportpass über den **Camino Aragon**, wo Sie Weg und Landschaft ungestört genießen können.

Wenn möglich, suchen Sie sich kleine Hotels oder Gasthöfe, wo Sie oft für 30 Euro übernachten und vor allem ungehindert duschen und Wäsche waschen können. Das meist gute Pilger-Menü bekommen Sie auch dort für zehn bis zwölf Euro.

Gerne geben Ihnen Thomas Baumann und ich weitere Tipps für Ihre Planungen.

Ihr Bernhard Bauer

## Veranstaltungen – 3



Die Veranstaltung mit **Natalie Lumpp** am 23. März (s. Hauspost 7/2011) ist bereits ausverkauft. Sie können sich aber immer noch in unsere Warteliste eintragen lassen. Denn erfahrungsgemäß gibt es immer wieder kurzfristige Absagen.

Natalie Lumpp, Deutschlands führende Weinexpertin, präsentiert Ihnen in unserem Haus die Spitzenweine deutscher VDP-Betriebe.

Genießen Sie gemeinsam mit uns die besten Weine, die zur Zeit in Deutschland gekeltert werden – gekonnt und unterhaltsam kommentiert!

Das Menü für diese Abendveranstaltung liefert uns dieses Mal das Hotel Stadt Tübingen.

## Das Rezept des Monats



Ein richtig guter Eintopf wie dieser braucht den größten Topf: Verdoppeln Sie die Menge Ihrer Gäste – und die Zutatenliste:

**Genueser Fischeintopf** (4 Personen):

### Zutaten:

2 große Möhren, **1 mittelgroße Stange Lauch**, 3 Stangen Staudensellerie, **2 Fenchelknollen**, 5 mittelgroße Kartoffeln, **3 Knoblauchzehen**, 3 El feinstes Olivenöl, **0,4 L trockenen Weißwein**, 1 L Rinderbrühe, **2 Lorbeerblätter**, 5 mittelgroße Tomaten, **400 g Herzmuscheln**, 250 g Steinbeisserfilet, **250 g Seeteufel**, je ein kleiner Bund Dill und Petersilie, **8 Fäden Safran**, 1 Teelöffelspitze Liebstöckel, **Salz**, Pfeffer, **6 Scheiben Toastbrot**, weißes Aioli (Glas).

### Zubereitung:

**Möhren** schälen, mit **Fenchel**, **Lauch**, **Sellerie** und **Kartoffeln** in ca. 2 cm große Würfel schneiden. **Knoblauch** schälen und mit dem Messer fein zerdrücken. Das Gemüse (ohne Kartoffeln) in einem breiten Topf mit **Olivenöl** anschwitzen. Mit dem **Weißwein** ablöschen, die **Rinderbrühe** zugießen, **Lorbeerblätter** zufügen und kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen und währenddessen die Kartoffeln zugeben. Inzwischen die **Tomaten** mit kochendem Wasser übergießen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. **Muscheln** kalt abspülen. Die **Kräuter** vom Stiel zupfen und klein hacken, die **Fischfilets** in mundgerechte Stücke schneiden und mit den **Muschen**, **Tomaten** und dem **Safran** in den Gemüsesud geben. Nur kurz aufkochen damit der Fisch nicht zerfällt. Zum Schluss die **Kräuter** dazugeben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Den **Toast** diagonal schneiden und mit **Aioli** bestreichen.

### Der Wein:

Als Weißwein empfehlen wir Ihnen dazu den **Grechetto dell' Umbria D.O.C.** von der Azienda Falesco.

0,75 L

€ 4,95

**Februar 2012**

## **Unsere Empfehlungen des Monats:**

**SÜDFRANKREICH: Rotwein** . . . . . **S. 5**  
**Corbières A.C., Cru Signé**, Certifié Biologique.  
Domaine Montmija, Lezignan-Lagrasse.  
0,75 L **€ 6,40**

**BADEN: Weißwein** . . . . . **S. 7**  
**Eichstetter Grauburgunder** Kabinett trocken.  
Weingut Kiefer, Kaiserstuhl.  
0,75 L **€ 6,95**

**BADEN: Weißwein**  
**Schlatter Maltessergarten**, Gutedel QbA. trocken.  
Weingut Martin Waßmer.  
0,75 L **€ 5,50**

**SÜDFRANKREICH: Rotwein**  
**Les Garrigues**, Grand Réserve Grenache noir. Vin  
de Pays du Torgan, Vignerons Mont Tauch.  
0,75 L **€ 6,30**

**RHONE: Rotwein**  
**Plan de Dieu**, Côtes du Rhône Villages A.C.  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.  
Ferraton - Pere & Fils.  
0,75 L **€ 7,50**

**BADEN: Rotwein**  
**Spätburgunder** QbA trocken, "Markgräflerland".  
Weingut Martin Waßmer.  
0,75 L **€ 9,50**

**TOSKANA: Rotwein**  
**Chianti Classico D.O.C.G.**, Riserva Petri.  
Castello Vicchiomaggio.  
0,75 L **€ 14,30**