

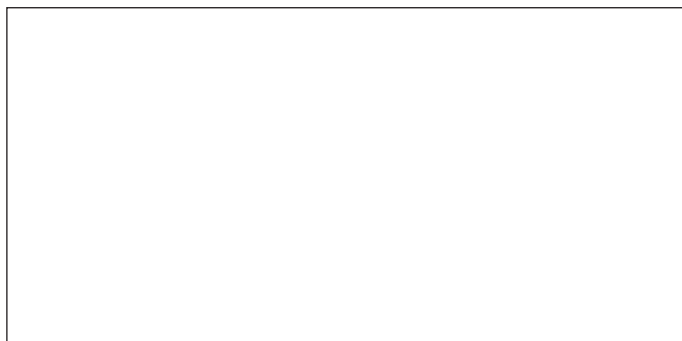
Hauspost n° 3

April 2008



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

WEINBAUER GMBH · AUGUST-BEBEL-STR. 18/1 · 72072 TÜBINGEN



FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

MO, DI, MI, FR 9 - 18.30h

DO 9 - 20h, SA 9 - 13h

www.wein-bauer.de · info@wein-bauer.de

werden diese Güter quasi bestreikt. In der Monopolisierung hat die Planwirtschaft hier ihren kaltblütigen Meister gefunden.

Flasche knapp!



Doch, das gibt's: In Europa ist das Angebot an Flaschen so knapp geworden, dass Winzer und Abfüller bereits Schwierigkeiten haben, Wein und andere Getränke auf den Markt zu bringen.

Am Rohstoff liegt es freilich nicht, auch die Menge an recycelbarem Material liegt mit 75 Prozent sehr hoch und Pfandwerte spielen kaum eine Rolle. Woran liegt es dann, dass Neuglas nur noch bedingt lieferbar ist?

Der französische Wertstoffkonzern *Saint-Gobain* konnte in den vergangenen Jahren nach und nach seine Mitbewerber aufkaufen oder vom Markt fegen, ohne großes Aufsehen zu erregen. Mittlerweile ist der größte Hohlglasproduzent der Welt nahezu konkurrenzlos auf dem Glasverpackungsmarkt und in der vorteilhaften Lage, Preise durch künstliche Verknappung hoch zu treiben. Recycling und Produktion liegen in einer Hand.

Lebensmittel sind auf Verpackung angewiesen. Wird ein logistischer Prozess derart früh unterbrochen,



Junge deutsche Winzer

Die Zukunft sieht prächtig aus für den deutschen Wein! Sein Ruf könnte nicht besser sein und mit großem internationalen Interesse wird die Arbeit der jungen deutschen Winzer und Winzerinnen verfolgt. Gründe gibt es einige: Traditionell besitzen wir in Deutschland großartige Rebsorten wie den Riesling oder die weißen und roten Burgundersorten, sowie lokale Spezialitäten wie den Lemberger oder Silvaner, aber auch eine ganze Reihe internationaler Rebsorten und Neuzüchtungen, die in Cuvées einfließen.

Wir haben berühmte Weinbergslagen mit optimalem Kleinklima, die durch die VdP-Klassifikation stärker in den Vordergrund gerückt wurden.

Und vor allem verfügen wir über eine reiche handwerkliche Tradition, die in mittleren, meist familiären Betrieben auch heute noch gepflegt wird. Ein großer Teil unserer Weinbaukultur ist schlichtweg zu individuell für eine industrielle Produktion. Doch ebenso wie die alten Methoden werden auch die neuen im Weinberg und in den Kellern diskutiert. Besonders dann, wenn ein

Generationswechsel in den Häusern ansteht. Und genau dieser Austausch zwischen den Generationen macht die deutsche Weinszene derzeit so lebendig.

Stewart Pigott, einer der großen Weinkritiker, ist deutschem Wein nicht zuletzt deshalb verbunden. In der Kommunikationsfreudigkeit und Offenheit der jungen Winzergeneration sieht er einen der Hauptgründe für den Qualitätsschub im deutschen Weinbau.

Am erstaunlichsten finden wir, dass es den deutschen Winzern gelingt, auf ganz hohem Niveau immer wieder für neue Überraschungen zu sorgen. Aktuell im Jahrgang 2007! Daran möchten wir Sie unbedingt teilhaben lassen und Ihnen eine Auswahl dieser fantastischen neueren Weinkultur vorstellen:

Auf unserer **Verkostung mit jungen Winzern aus Deutschland. Freitag, 18. April, von 16 - 20h.**

Eine Liste der anwesenden Winzer finden Sie auf beiliegendem Veranstaltungsprogramm. Gegen Vorlage dieser Programmbeilage ist die Verkostung für unsere *Hauspost*-Kunden frei.

Bordeauxprobe 2008



Unsere **Bordeaux-Jungweinprobe** des Jahrgangs 2005 haben wir schon mehrfach angekündigt, wegen Lieferschwierigkeiten jedoch verschieben müssen. Nun sind die Weine dieses hoch gelobten Jahrgangs endlich alle eingetroffen!

Wie wir auch berichteten, haben wir diesmal keine Premier Crus subskribiert, da die Preise derart überzogen waren, dass wir diese Form der Spekulation einfach nicht mehr unterstützen möchten.

Aber die Erfahrung zeigt, dass in

... bitte umblättern

außergewöhnlichen Jahrgängen auch in zweiter Reihe allerbeste und zudem bezahlbare Weine zu finden sind, so wie es auch für diesen Jahrgang wieder gilt. Was wir bisher verkostet haben ist überaus viel versprechend ...

Donnerstag, 24. April um 19.30h. Preis für diese große Bordeaux-Probe, inklusive Imbiss, € 42,-. Wir bitten um Ihre **Anmeldung bis spätestens 18. April.** Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 30 Personen beschränkt. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir Ihre verbindlichen Reservierungen nur in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigen können. Die Folge der Proben-Weine entnehmen Sie bitte der Anlage zu dieser *Hauspost*.

Kellerleichen



In jedem Weinkeller findet man sie: die vergessenen Einzelflaschen. Oder Weine, viel zu lange nicht gemocht, um jemals wieder gemocht zu werden.

Bevor Sie Ihren Weinkeller neu sortieren, indem Sie Unsortierbares entsorgen, sollten Sie interessierter vorgehen und einfach eine Flasche öffnen. Oft genug erleben Sie tolle Überraschungen, welches Reifepotenzial und wieviel Leben in gutem Wein steckt.

Die auffälligsten Merkmale für verdorbene Weine erkennt man bereits am Korkverfall oder an völlig durchnässten Korken, die sich leicht herausziehen lassen. Geht beim Rotwein zudem die Färbung in Braun über, hat sich dazu vielleicht noch eine Trübung eingestellt und ist der Geruch etwa mufflig, sollte man sich den ersten Schluck sparen. Alles andere kann man probieren.

Vorsicht bei Weißwein! Hat er eine kräftige, strohgelbe Färbung, kann das Überraschungen in zweierlei Hinsicht bedeuten. Wenn Sie Glück haben, erwarten Sie erstaunliche Honig- und Mandelaromen. Selbst bei einer ins bräunliche gehenden Färbung kann Weißwein einen ausdrucksvollen Sherryton besitzen. Riecht er dagegen käsig - gleich weg damit.

Neuzugänge



Großen Weingenuss für wenig Geld bietet Ihnen unser Neuzugang aus der spanischen D.O. Valdepeñas, die **Finca La Cruz, Gran Reserva.**

Die Bodegas Fernando de La Cruz sind seit 1850 im Familienbesitz und zählen zu den führenden Winzeradressen dieser berühmten Weinbauregion. Auf dem 150 Hektar großen Weingut wird ausschließlich die Tempranillo-Traube angebaut. Die kräftigen Kalkböden geben dem Wein seine weiche, doch füllige Struktur.

Der überaus lebendige, langlebige Gran Reserva reifte 18 Monate in Eichenholzfässern. Betörend sein brillantes Kirschrot und die Waldbeer-Aromen. Am Gaumen wirkt seine harmonische Frucht sehr charmant, denn auch der Hauch von Barrique ist keineswegs beherrschend, sondern dient dem Wein insgesamt.

Vorzüglich passt dieser Wein zu Weichkäse (Brie), zu Wild und Schmorfleisch - oder man trinkt ihn solo: Ein Hochgenuss!

0,75 l

Nur € 6,95

Schraubgenuss



Wesentlich stärker als die Alternativverpackung für Wein, die *Bag-in-Box*, mit der wir uns in der letzten

Hauspost beschäftigten, hat sich der Schraubverschluss als Alternative zum Korkverschluss durchgesetzt. Seit über dreißig Jahren bietet er nicht nur die längsten Erfahrungswerte gegenüber anderen Schließmethoden (Kronen-, Plastikorken), sondern er verschließt die Flasche zudem perfekt und erhält dem Wein dadurch seine charakteristischen Eigenschaften.

Die Gretchenfrage: „Wie verhält es sich dabei mit der Mikrooxidation“, stellt sich eher für Weine, die eine längere Reifezeit benötigen. Die meisten Weine heute werden aber jung und schnell getrunken. Und auch große Rieslinge von Bassermann oder von Kesselstatt verzichten auf die lieb gewordene Korkzeremonie - statt womöglich zu korken.



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Unser Rezept des Monats



Das erste Frühlingsrezept: **Kalbsfilet mit Parmaschinken und Spargel.**

(für 4 Personen)

Zutaten:

Je 12 Stangen weißen und grünen Spargel, **12 Scheiben Parmaschinken.**

Sud: 1 1/2 l Wasser, **Saft 1/2 Zitrone**, Salz, **2 EL Zucker**, 100 g Butter, **1 Scheibe Weißbrot.**

Kalbsfilets: 8 Kalbsfilets, **Kerbel**, 8 EL Sauce hollandaise, **Salz**, Pfeffer, **3/8 l Kalbsfond**, frischer Koriander, **Butter.**

Anrichten: 1 Pkg. Blätterteig, **1 Eidotter**, 100 g gehobelter Parmesan, **4 EL Butter**, frische Kerbelblättchen.

Zubereitung:

Weißer Spargel im **Sud** 1 min. kochen. Mit Eiswasser abschrecken, auf einem Tuch trocknen und in **Parmaschinken** wickeln. **Grünen Spargel** in Salzwasser kochen, dann in **Butter** schwenken. Mittelstücke in feine Würfel schneiden, mit **Kerbel**, **Parmaschinken** und **Salz** vermengen.

Sauce hollandaise aufschlagen und warm halten.

Filets salzen und **pfeffern**, von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 200 °C 5 min. weiterbraten, dann ruhen lassen. Bratenrückstand mit **Kalbsfond** aufgießen, stark reduzieren. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Koriander** abschmecken, danach abseihen und **eiskalte Butter** aufmontieren. Anschließend Fleisch mit Spargelmasse bestreichen. Vor dem Servieren mit **Sauce hollandaise** übergießen und bei starker Oberhitze gratinieren.

Blätterteig in 5 mm dünne Scheiben schneiden und um eingefettetes Blechröhrchen zu einer Spirale formen. Mit verdünntem **Dotter** bestreichen und bei 200 °C goldbraun backen. Ruhen lassen und noch heiß von der Form ziehen. Den in **Parmaschinken** gerollten Spargel auf den Tellern mit **Parmesan** bestreuen und mit **Butter** beträufeln. Bei Oberhitze kurz überbacken. Grünen Spargel in Blätterteigspiralen stecken und über weißen Spargel legen. Fleisch anlegen und mit Kalbssoße umgießen. Mit **Kerbelblättchen** garnieren.

Der Wein:

Vouvray A. C., Château Gaudrelle, Val de Loire.
0,75 l

9,40

Aktivitäten

Veranstaltungen bei Wein-Bauer

Vom 01. April – 30. September 08

Junge Winzer – Offene Verkostung

Freitag 18.04. von 16 – 20.30Uhr

Eintritt frei

Folgende Winzer stellen ihre Weine vor:

Württemberg.

Weingut Dr. Baumann, mit dem jungen
Oenologen Markus Kehrer

Württemberg.

Weingut Jürgen Ellwanger, Herr Ellwanger Jun.

Baden

Weingut Schwörer, Durbach, Herr Rohrer, Inh.

Baden

Weingut Salway, Oberrotweil, Herr Salway Jun.

Rheinl.

Weingut Geil, Bechtheim, Herr Geil-Bierschenk Jun.

Franken

Weingut Juliusspital Würzburg

Bordeaux Jungwein – Probe

Jahrgang 2005

Nur mit Voranmeldung, Obolus € 42.—

Mit Imbiss Teilnehmerzahl begrenzt

Donnerstag 24.04. 19.30 Uhr

Probenfolge:

Chât. Carteau, St. Emilion Grand Cru

Chât. Franc Pipou, St. Emilion Grand Cru

Chât. Bernadotte, Haut Medoc

Chât. Fougas Maldoror

Chât. Aiguilhe, Comtes de Neipperg

Chât. Gloria, Saint Juliene

Chât. Citran, Cru Bourgeois, St. Juliene

Chât. Cantemerle, 5ème Grand Cru

Chât. Pelan Segur, Cru Bourgeois

Chât. La-Tour-Carnet, 4ème Grand Cru

Chât. D´Armailhac, Rothdchild, 5 éme Grand Cru

Chât. Prieur Lichine, 4ème Grand Cru

Chât. Clerc Milon Rothschild, 5ème Grand Cru

Versteigerung großer Burgunder

Hospices de Beaune mit Oliver Komann

Erlöse für die Aktion Sahnehäubchen

Freitag den 06.06.08 19.30 Uhr

Näheres erfahren Sie in der nächsten Hauspost.

Sensorik – Seminar mit der bekannten

Sommeliere und Buchautorin Natalie Lumpp

Donnerstag den 03.07.08 19.30 Uhr

Sie lernen Geruch und Geschmack zu definieren
und in die Weinsprache umzusetzen. Sie erhalten
Seminarunterlagen. Anschließend Weinprobe.

Anmeldungen bitte bis 13.06.08

Seminarpreis: € 38.—

Tübinger Sommerinsel vom 24.07.- 03.08.

Die kulinarische Meile am Anlagensee mit
Tübinger Gastronomen.

Die große Champagner – Probe!

Am Freitag den 26.09.08 19.30 Uhr

Nur mit Voranmeldung

Geführt von Natalie Lumpp

Hier können Sie die größten und exotischsten
Gewächse kennenlernen. Der Preis wird Ihnen in
der nächsten Hauspost mitgeteilt.