



Hauspost

no 3

April / Mai 2011



WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

Bordeaux – 1: Die ersten 2010er



Dauerthema „Bordeaux“.

Wieder steht er allen Weinliebhabern kurz bevor: Bald fällt der Startschuss für die 2010er Bordeaux-Subskription.

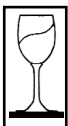
Und wieder darf man gespannt sein, wie die Weine sich wohl entwickeln werden, auf die man seine Optionen abgeben soll. Verraten wird bis dahin nicht viel. Glaubt man den Aussagen der Erzeuger, steht jedoch fest, dass der 10er-Jahrgang qualitativ an den großen 09er anknüpfen kann. Berücksichtigt man den positiven Vegetationsverlauf im Bordeaux des letzten Jahres, kann man dieser Auffassung durchaus folgen.

Was die Preise betrifft, sollten, einer alten Regel gehorchend, bei zwei aufeinander folgenden guten Jahrgängen die Preise des letzteren nachgeben.

Und, so mitleidlos es in diesem Zusammenhang klingen mag: Nach den traurigen Katastrophen in Japan wird dem Spekulationsgeschäft auf dem asiatischen Markt, der für die letztjährigen Preishaussen mitverantwortlich war, ein erheblicher Teil ausfallen.

Wir raten, die ersten Tranchen, die wieder mit spekulativ hohen Test-Preisen auf den Markt kommen werden, ruhig abzuwarten. Die nachfolgenden Tranchen geben dann einen genaueren Blick frei auf die weitere Preisentwicklung.

Bordeaux – 2: Marktentwicklung



Reizthema „Bordeaux“.

Wir waren es immer und sind es immer noch: absolute Bordeaux-Fans. Nur damit wir uns nicht falsch verstehen.

Doch was wir nicht mehr akzeptieren und nachvollziehen wollen, ist die Preisentwicklung der großen klassifizierten Gewächse. Denn die utopisch hohen

Preise, die seit Jahren den börsenähnlichen Spekulationen um die Bordeaux-Weine geschuldet sind, können einem die Freude und den Genuss am Wein gründlich vergällen. Eine enorm große Käuferschicht entsteht mittlerweile in Russland und China, die jeden Preis für diese Prestigeobjekte bezahlt. Das beste Auto, die beste Uhr, der beste Fond, der beste Wein der Welt. Konsequent, und warum also nicht?

Nicht, dass Geschmack ganz aus dem Spiel wäre – den beweist man im Nebenbei. Doch so etwas wie die Seele dieser Weine liegt in Europa. Dort stammen sie her und haben sich einen Markt entwickelt, der mit ihnen als mit einem Genussmittel handelte. Und dieses ist heute für die meisten treuen Stammkunden nicht mehr zu haben.

Bezeichnend derzeit ist die Entwicklung, dass immer mehr Gastronomen die großen Bordeaux' aus ihren Weinkarten nehmen. Gerade sie waren es, die über viele Jahre Wegbereiter einiger Weine aus dem Bordeaux waren, für ihren Bekanntheitsgrad sorgten und sich nun anderweitig orientieren müssen.

Ein guter Trost bleibt: Bordeaux hat mehr zu bieten als die großen Gewächse. Mittlerweile haben viele kleinere und größere Châteaux erkannt, ausgezeichnete Weine zu vernünftigen Preisen zu erzeugen. Hier lohnt es sich, vor allem in den großen Jahrgängen, nach entsprechenden Weinen mit Potenzial zu suchen. Dort findet man sie wieder: die geliebten Bordeaux'.

Bei uns finden Sie nach wie vor eine stattliche Auswahl vieler klassifizierter Bordeaux' – bis hin zu den Premiers, die wir aus einigen Jahrgängen auf Lager haben. Doch auch wir suchen seit Jahren nach Alternativen bei neuen Jahrgängen. Mittlerweile haben wir ein höchst interessantes Sortiment zusammengestellt, zu dem wir Sie gerne beraten.

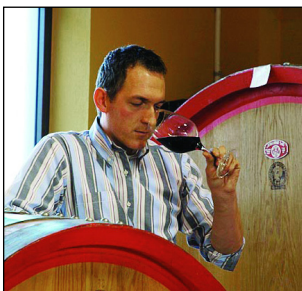
Und ganz nebenbei finden neben unserer legendären Bordeaux-Weinprobe auch die großen Proben mit Alternativweinen größtes Interesse. Termine immer in der *Hauspost*. Oder fragen Sie uns danach.

Veranstaltungen – 1



Zu Gast bei Wein-Bauer: Die besten Winzer stellen Ihnen ihre Weine vor.

Am Freitag, 15. April, von 15 – 19 Uhr und Samstag, 16. April, von 11 – 16 Uhr



werden wir ganz besondere Weine aus dem **Piemont** bei uns begrüßen.

Wir freuen uns sehr darauf, dass **Daniele Pelassa** von der Azienda Pelassa in Montà d'Alba, Roero, an beiden Tagen seine wunderbaren Arneis-,

Barbera- und Nebbiolo-Weine Ihnen persönlich vorstellen wird. **Eintritt frei!**

Veranstaltungen – 2



Ein Park in der Schaffhausenstraße? Inmitten des wunderschönen Baumbestands startet unser Nachbar, der Wäschehersteller **Gerhard Rösch**, seine

Mai-Kampagne mit dem Aufsehen erregenden Sonderverkauf unter Zeldächern.

Bei der Eröffnung am **Samstag, den 7. Mai**, präsentieren wir dazu **Prickelndes, sowie Frühlings- und Sommerweine.**

Gemütlich angegrillt wird mit den großen *Grand Hall Grills* von Avantura, die Sie bereits bei unserem Hoffest 2010 schätzen gelernt haben.

Wir freuen uns auf ein gelungenes nachbarschaftliches Event mit Mode, Wein und Picknick im Park.

Also vormerken: Samstag, 7.5.2011, 10 – 16 Uhr im Park der Firma Rösch, Schaffhausenstraße 101. Eintritt frei!

Veranstaltungen – 3



**Beginn einer neuen Veranstaltungsreihe:
"Lieblingsworte – Lieblingsweine",
 zusammen mit dem Tübinger Verlag
Klöpfer & Meyer:**

Den Auftakt am **Freitag, den 13. Mai, um 19 Uhr**, macht eine **Lesung aus dem Gedichtband von Sebastian Blau** mit dem bekannten Rezitator **Rolf Schorp**, dem „**Schäfer vom Neckartal**“.



Eigentlich hieß er Eberle, Josef, stammte aus Rottenburg, lebte von 1901 bis 1986 und war Gründer und Verleger der *Stuttgarter Zeitung*. Als Sebastian Blau aber „*traf er den Ton der schwäbischen Seele*“.

Diese Gesamtausgabe der Gedichte von Sebastian Blau umfasst „*knitze und geistreiche Gedichte über den herben wie liebenswerten 'Stamm' zwischen Unter- und Oberland*“

(Schwäbische Zeitung). Was seine Gedichte so besonders macht, ist „*die Ferne zum Geschwätz und zur bäbbigen Schwabentümelei. Die Worte fügen sich unverzungen ins meisterhafte Versmaß, um zielsicher auf die Pointe loszusteuern*“ (Südwest Presse).

„Mundartdichter gibt es jede Menge, doch nur die wenigstens spielen qualitativ in einer Liga mit Sebastian Blau.“ (Heilbronner Stimme).

Als weiteres Highlight des Abends stellt **Graf Adelmann** vom gleichnamigen Weingut einige seiner berühmten Weine vor!

Wir erwarten einen höchst vergnüglichen und gemütlichen Abend mit Ihnen in unserem Bistro! Der Eintritt für Lesung und Weinprobe beträgt € 10,- .

Südfrankreich: Der Weintipp



Aus Frankreichs Süden: Daniel Conte des Floris – vom Journalisten zum Winzer.

Er war Redakteur bei einem der international renommiertesten Weinmagazine, der „*Revue du vin de France*“, und mit seiner Sachkenntnis machte er sich dort einen Namen.

Gleichzeitig wuchs seine Faszination für Wein von Jahr zu Jahr, bis er den Entschluss fasste, nicht mehr nur über Wein zu schreiben, sondern selbst welchen zu machen. So erwarb Floris einige Weinberge nahe des Städtchens Pezenas in der Region **Languedoc-Roussillon** – alle mit unterschiedlichen Böden, so dass für jede Rebsorte ideale Voraussetzungen geschaffen waren.

Erstmals vorgestellt haben wir seinen „**Basaltique**“ bei unserer diesjährigen Hausmesse im März. Wir sind von diesem ganz handwerklich produzierten Individualistenwein derart begeistert, dass wir ihm in dieser Hauspost noch mehr Raum geben wollen:

Von diesem Wein wurden lediglich 6000 Flaschen produziert, gekeltert vornehmlich aus der Rebsorte Carignan Noir, in die etwas Syrah und Grenache geschnitten wurden. Diese Reben wachsen auf den berühmten Basalt-Böden des Hérault, die dieser Wein selbstbewusst mit seinem Namen würdigt.

Schon in der Nase zeigen sich schönste Aromen von schwarzen Kirschen und ein angenehm frischer Charakter.

Auch am Gaumen dann Kirschen, dicht konzentriert und eine Spur Cassis. Nach und nach entwickelt sich endlich eine feine Lakritznote.

Ein wirklich feiner und elegant mineralischer Wein, der sich noch weiter wunderbar entwickeln wird. Ein ganz großer Rotwein des Languedoc!

Conte des Floris „Basaltique“, 2007, Côteaux du Languedoc A.C.

0,75 l

Aktionspreis: nur € 11,88



Neuer Weißwein von Foradori



Mehr als Respekt: Über Elisabetta Foradori, diese ungewöhnliche Winzerin aus dem Trentin, die immer auf der Suche nach längst vergessenen Winzertraditionen ist, die sie mit feinstem Einfühlungsvermögen in die Natur verknüpft, haben wir schon oft berichtet.

Jetzt überraschte sie uns mit einer Musterflasche Weißwein aus der alten Traubensorte „Nosiola“, die auch für uns bisher unbekannt war. Am Telefon verriet sie uns nur, dass dies „ihr jüngstes Kind“ sei. Und das hat eine ganz unglaubliche Geschichte:

Nur naturverbunden und mit viel Intuition wurde dieser Weißwein in eigens handgefertigten, unglasierten Amphoren mit einem Fassungsvermögen von jeweils 400 Litern ausgebaut. Nach Foradoris Meinung wirkt die Amphore wie ein Katalysator und Verstärker gleichermaßen, der die Qualität des Weins und die Arbeit beim Ausbau unterstützt.

Sprachlos machte uns vollends eben dieser Ausbau, nämlich dass die Fermentation mit Naturhefen über acht Monate auf der Schale dauerte. Wenn man bedenkt, dass dabei der Maischekuchen täglich per Handarbeit untergetaucht werden muss, kann man erahnen, welcher Arbeitsaufwand hier betrieben wurde.

Außergewöhnlich ist dabei auch, dass bei dieser Art von Vinifikation kein Schwefel eingesetzt werden muss, da die Schalen den Wein selbst vor Oxidation schützen. Dieses eigentlich uralte Verfahren verlangt äußerst gesundes Traubengut und absolute Sauberkeit. Für Foradori nicht das geringste Problem.

Doch nun zu unseren Probereindrücken: Beim ersten Schluck schauten wir uns fragend an und waren der Meinung, dieser Weißwein wäre so ohne Beispiel, so ungewöhnlich auffallend, dass er bei uns nicht vermarktbar wäre.

Beim zweiten Schluck trat dann der „Aha“-Effekt urplötzlich ein, und je länger der Wein am Gaumen

war, breitete er ein Geschmacksbild aus, das mit einem großartigen, kaum beschreiblichen harmonischen Nachklang vollendet ausgefüllt war. Die kräftig tiefen Melisse- und Kräutraromen wurden abgelöst von Walnussnoten, Pfirsich und Aprikosen und einer leicht salzigen (!) Mineralität. Ein Weißwein mit einem erheblichen Entwicklungs- und Alterungspotenzial. Nicht gerade billig, aber so unnachahmlich, dass ihn jeder wahre Weinfreund einmal probieren sollte. Leider wurden nur 6000 Liter des Jahrgangs 2009 erzeugt.

0,75 l

€ 25,10

P.S.: Der seit 2 Monaten fehlende „**Teroldego**“ und ebenso der berühmte „**Granato**“ von Foradori ist ab sofort wieder in unseren Regalen!

Mittags in Deutschland



Neulich unterhielten wir uns mit einem Gastronomen, der sich darüber beklagte, dass er beim Mittags-Lunch so gut wie keinen Wein verkaufe.

Folglich machte er sich daran, bei seinen Stammgästen dem Rätsel auf den Grund zu gehen. Dabei bekam er nahezu immer die gleiche Antwort: „Ich möchte mir doch nicht das Etikett eines Alkoholikers aufdrücken lassen.“

Doch kann man Franzosen, Italiener oder Österreicher schwerlich alle als Alkoholiker bezeichnen. Auch wenn in diesen Ländern gilt: Zu jedem Essen, auch mittags, gehört ein Glas Wein. Dort hat das mit Tischkultur zu tun, respektive mit Zivilisiertheit. Wir Deutsche dagegen haben in Frankreich ohnehin den Ruf weg, „Abendtrinker“ zu sein. Meint wohl: Erst die Arbeit, für die man lebt, dann das Vergnügen. Anderswo gehört alles zusammen ...

Wer also Lust dazu hat, mittags ein Glas Wein zu trinken, muss hierzulande nur den Mut aufbringen, zu zeigen, dass er es genießen kann.

Frizzante oder Spumante?



Prosecco greift man nicht mehr schnell mal aus dem Supermarktregal, um eine Feier als launiger, den Anlass als ungezwungener zu markieren: Alles andere als Sekt-Etikette.

Heute ist Prosecco erwachsen geworden, denn schmecken tut er ja, was jedenfalls auf den zutrifft, den Sie beim Weinhändler finden.

Und man interessiert sich auch für ihn. Dabei taucht immer wieder die Frage auf, was eigentlich der Unterschied zwischen einem „Frizzante“ und einem „Spumante“ ist?

„**Frizzante**“ ist in Italien die Kennzeichnung für perlenden Wein. Nach deutschem Bezeichnungsrecht also „Perlwein“. Hier wird dem Stillwein Kohlensäure zugesetzt. Der maximale Druck darf 2,5 Bar nicht übersteigen. Die Flasche darf nicht mit einem Drahtkörbchen verschlossen werden. Überwiegend ist der Verschluss mit einem Korken und Halteschnürchen oder einem Schraubverschluss ausgestattet.

„**Spumante**“ ist in Italien die Bezeichnung für Qualitätssekt, er kann sowohl in der Charmat-Methode (Tankgärung), als auch in Flaschengärung hergestellt werden. Der Druck liegt hier über 3 Bar und verlangt deshalb einen stabileren Kork-Drahtverschluss.

Beim Frizzante verliert sich die Kohlensäure nach dem Öffnen innerhalb eines Tages, Spumante hält das Mousseux dagegen nach dem Verschließen der Flasche über mehrere Tage im Kühlschrank, außerdem ist die Perlung feiner als beim Frizzante.

Übrigens wird mit dem Spumante immer noch die Kaiserlich Großdeutsche Flotte finanziert! Die gibt es zwar längst nicht mehr, aber die 1905 dazu eingeführte Sektsteuer von € 1,08 per 0,75 L-Flasche hat man vergessen abzuschaffen.

Wir haben natürlich eine ausgezeichnete Sammlung wirklich feiner, leckerer Proseccos in unserem Sortiment. Zu feiern gibts immer schnell 'was ...

Weitere Angebote des Monats



Frühlingsweine: Die leichten Verführer:

Württemberg 2010er **Blanc de Noir**,
Schlosskellerei Affaltrach.

„Weiß aus Schwarz“: Ein Trollinger, weiß gekeltert!
Zart und saftig zugleich.

0,75 l

Aktionspreis: nur € 5,51

Württemberg 2009er **Rivaner**, QbA. trocken,
Schlosskellerei Affaltrach.

Zartfruchtig-erfrischend mit nur 11,5 % Vol. Die fei-
nere Antwort auf die Pinot-Grigio-Generation.

0,75 l

Aktionspreis: nur € 4,04

Rheingau, 2010er **Riesling**, Qualitätswein trocken.
VdP-Weingut Künstler, Hochheim.

Mineralischer Riesling-Klassiker mit einer Fülle
von Riesling-Aromen.

0,75 l

Aktionspreis: nur € 10,07

Der Tipp zu Fisch und Meeresfrüchten:

Frankreich, 2009er **Muscadet A.C. Sèvre et Maine**,
Sur Lie, Domaine Manoir.

Wurde von der Zeitschrift VINUM zum besten
Muscadet gekürt!

0,75 l

Aktionspreis: nur € 5,51

Zum Schluss



Die gute Nachricht: Der bei vielen Kunden
beliebte **Côtes du Rhône „Confidence“**
ist mit dem neuen Jahrgang in überra-
schend guter Qualität wieder im Angebot.

Die schlechte Nachricht: Die Verfügbarkeit ist
durch Jahrgangsausfälle sehr eingeschränkt und
der Preis hat sich leider auf € 7,40 erhöht.

Das Rezept des Monats



Frisch zur Osterzeit:

Geschmortes Lamm „Provençale“.

Dem Anlass angemessen aufwändig!

Zutaten: (4 Personen):

4 Knoblauchzehen, 4 fingerdicke Scheiben Lammkeule, über den Knochen geschnitten, **Rosmarin**, Salz, **schwarzer Pfeffer**, 10 EL Olivenöl, je **1 grüne, rote und gelbe Paprikaschote**, 1 mittlerer Lauchstängel, **10 kleine Schalotten**, 200 g Stangensellerie, **1 Aubergine**, 50 g Speckwürfel, **80 g entkernte Oliven**, 4 feste Tomaten, **0,4 L Côtes de Provence Rosé**, 2 Thymianzweige, **1 kleiner Bund Basilikum**, kleiner Bund Petersilie.

Zubereitung:

2 Knoblauchzehen in Stifte schneiden, **Fleischscheiben** am Knochen etwas einschneiden, die Knoblauchstifte und **Rosmarinstifte** einlegen.

Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. In heißem **Olivenöl** beidseitig schnell anbraten, bis sie eine gute Farbe haben und dann beiseite stellen.

Das **Gemüse** waschen und in grobe Würfel schneiden. **Schalotten** schälen und längs halbieren. Im Olivenöl die **Speckwürfel** anbraten. Schalotten, Gemüse und **Oliven** zugeben und nur kurz dünsten. **Tomaten** halbieren, entkernen, würfeln und zum Schluss zugeben. Die beiden letzten Knoblauchzehen pressen und unterziehen.

Eine ofenfeste Kasserolle mit Deckel vorheizen, mit Olivenöl bestreichen. Etwas Gemüse auf dem Boden verteilen, lagenweise Fleisch und Gemüse schichten, den Wein angießen. **Thymian** und **Rosmarinzweige** verteilen und im Ofen bei 180 °C ca. 1 h zugedeckt schmoren. Nach Bedarf etwas nachwürzen.

Als **Beilage** empfehlen wir mit etwas Majoran abgewürzte, in Butter gebratene Schwenkkartoffeln.

Der Wein:

aus unserem Wein-Angebot den **Conte de Floris**, „**Basaltique**“ (s. S. 6) oder den **2004er Brunello di Montalcino D.O.C.G.**, Tenuta di Figgiali, Montalcini.

0,75 l

Aktionspreis: nur € 23,66

April / Mai 2011

Unsere Angebote des Monats:

FRANKREICH: Rotweine S. 6

Conte des Floris „Basaltique“, 2007

Côteaux du Languedoc A.C.

0,75 l **Aktionspreis: nur € 11,88**

FRANKREICH: Weißweine S. 10

2009er Muscadet AC. Sèvre et Maine, Sur Lie,
Domaine Manoir.

0,75 l **Aktionspreis: nur € 5,51**

WÜRTTEMBERG: Weißweine S. 10

2009er Rivaner, QbA. trocken.

Schlosskellerei Affaltrach.

0,75 l **Aktionspreis: nur € 4,04**

2010er Blanc de Noir.

Schlosskellerei Affaltrach.

0,75 l **Aktionspreis: nur € 5,51**

RHEINGAU: Weißwein S. 10

2010er Riesling, Qualitätswein trocken.

VdP-Weingut Künstler, Hochheim.

0,75 l **Aktionspreis: nur € 10,07**

ITALIEN: Rotwein S. 11

2004er Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Tenuta di Figgiali, Montalcini.

0,75 l **Aktionspreis: nur € 23,66**