

DAS HAUS DER GUTEN WEINE

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1

72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089

FAX 07071 - 33752

no 1

Feb 2007

MO - FR 9 - 18h

SA 9 - 13h

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

Der Jahrgang 2006 - I



Jetzt tauchen sie auf, die ersten deutschen Weine des Jahrgangs 2006, über den so sehr gerätselt und

spekuliert wurde (s. Hauspost November, 6 / 2006). Und langsam kommt ans Licht, wie sich die verheerende Regenperiode im vergangenen September gerade in der entscheidenden Reifeperiode auf die Trauben auswirkte.

Am schlimmsten traf es die beliebtesten heimischen Weißweine: Die Nachfrage nach deutschem **Weiß-, Grauburgunder** und besonders nach **Riesling** ist weltweit seit Jahren derart gestiegen, dass der um 30 % geringere Ertrag der jüngsten Ernte nun die Preise weiter stark nach oben treibt. Zu allem Unglück kann auch nicht auf frühere Jahrgänge ausgewichen werden, denn die gefragtesten Weingüter verfügen über keinerlei Altbestände mehr, so dass hier sogar Lieferengpässe drohen.

Unsere Nachbestellungen von Weinen der Jahrgänge 2004 und 2005 konnten von einigen Erzeugern nur deshalb wenigstens teilweise ausgeführt werden, da wir vorsorglich schon im Dezember

2006 geordert hatten und *Wein-Bauer* als Kunde mit größerem Entgegenkommen rechnen darf.

Außerdem sind wir durch den kontinuierlichen Aufbau unseres Rieslingprogramms jetzt in der glücklichen Lage, über genügend Reserven verschiedener Jahrgänge zu verfügen und den Jahrgang 2006 in Ruhe ausreifen zu lassen.

Denn erst in den nächsten Wochen wird man erfahren, wie sich die ungewöhnlichen Fäulnisprozesse auf diese Weine auswirken. Seien Sie also versichert, dass wir alle 2006er-Weißweine ordentlich der Prüfung unterziehen, um Ihnen wie gewohnt nur beste Qualitäten zu einem fairen Preis anbieten zu können.

Der Jahrgang 2006 - II



Wer jetzt schon nach Alternativen Ausschau hält, könnte sie in Italien und Frankreich finden:

Laut EU-Marktdaten konnten nämlich in Norditalien, vor allem im **Piemont, Veneto** und im **Friaul** ganz ausgezeichnete Weißweine mit komplexer Struktur und ausgeglichenem Säurespiel eingebracht werden.

Aber auch die Rotweine, besonders der **Barbera** und **Nebbiolo**, sollen Spitzenqualitäten erreichen. Noch sind die ersten Weine dieses Jahrgangs nicht eingetroffen - da dort aber mittlerweile verlässlich mit hervorragenden Weinen zu rechnen ist, warten wir gespannter denn je darauf und werden Sie umgehend darüber informieren.

Die Franzosen sprechen gar von einem „Ausnahmejahrgang“ im Anbaugebiet **Loire** mit sehr delikaten Weißweinen.

Speziell die Rebsorten **Sauvignon**

blanc, Chenin blanc und **Muscadet (Melon de Bourgogne)** sollen ausgezeichnete Weine hervorgebracht haben, die sortentypisch und sehr ausgewogen sind.

Auch was die Weine der Loire betrifft, haben wir seit vielen Jahren unserer Angebot stark ausgebaut. Ob weiß oder rot: Ein immer größeres Publikum entdeckt wegen ihres unkomplizierten Charmes und ihres starken Charakters endlich auch die Weine dieser ehrwürdigen Weinbauregion für sich.

Unser Tipp deshalb vorab: Ende April werden wir Sie wieder zu unserer großen **Loire-Verkostung** einladen.

Freuen Sie sich schon jetzt darauf! Mehr dazu in der nächsten *Hauspost* ...

Bordeaux-Jungweinprobe



Am **Freitag, den 2. März 2007**, um **19.30 h** ist es wieder soweit: Von den größten, den besten Weinen der Welt die jüngsten - alle versammelt in dieser Weinprobe!

Bei den Bordeaux-Weinen gilt der **Jahrgang 2004** in vielerlei Hinsicht als heterogen. Was das zu bedeuten hat, wollen wir genau herausfinden - seien Sie jedenfalls auf ungewöhnlich viele positive Überraschungen gefasst!

Zur Probe stehen an:

Château Bernadotte, Haut Médoc, *Château Lascombes*, 2ème Cru Classé, Margaux, *Château Branaire-Ducru*, 4ème Cru Classé, St. Julien, *Château Pontet-Canet*, 5ème Cru Classé, *Château Malescasse*, Cru Bourgeois-Supérieure, *Château La Grave à Pomerol*, *Château La Fleur-Petrus*, Pomerol, *Château Sociando Malet*, Haut Médoc, *Châ-*

... bitte umblättern

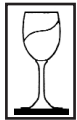
teau Lagrange, 3ème Cru Classé. Daran anschließend werfen wir einen differenzierten Blick auf die Entwicklung der Jahrgänge 1997, 1998 und 2000 von **Château Cos d'Estournel**. Warum es sich lohnt, gängigen Hierarchien zu misstrauen: „Nur“ 2ème Cru Classé - und doch oft vor allen anderen!

Teilnahmepreis für diese hochklassige Probe beträgt € 50,-.

Bitte melden Sie sich möglichst rasch telefonisch und verbindlich an - die Teilnehmerzahl ist leider begrenzt und wird in der Reihenfolge der Buchungen berücksichtigt.

Ihre **Reservierungsbestätigung** erhalten Sie sofort nach Eingang Ihrer Überweisung des Teilnahmebetrags auf unser Konto bei der BW-Bank Tübingen, BLZ 64120030, Kontonummer 7477501166, Kennwort: „Bordeaux-Probe“.

Wein-Bauer-Pokal 2007



Am Sonntag, den 28. Januar 2007, trafen sich im Reutlinger *Hotel City Fortuna* die talentiertesten Nachwuchs-köche und -restaurantfachkräfte zum Wettbewerb um unseren *Wein-Bauer-Pokal 2007*.

Aufgerufen dazu haben auch dieses Jahr wieder der *Club der Köche Tübingen-Reutlingen* sowie der Hotel- und Gaststättenverband *DEHOGA*.

Die Koch-Azubis aus den besten Häusern der Region hatten vier Stunden Zeit, aus einer vorher festgelegten Zutatenliste ein Vier-Gänge-Menü zu zaubern.

Am eindrucksvollsten gelang das **Jessica Braun** vom *Restaurant Rosenau* in Tübingen: Perfekt in der Zeit und obendrein am besten im Theorie-Teil, lobte die Jury. So kann es für sie weitergehen: zum Landes- und Bundeswettbewerb ...! Danach waren die Restaurantfach-Lehrlinge an der Reihe: Service allgemein, am Tisch, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit - hier konnten sie punkten.

Sara-Maria Dreher vom Schloss Haigerloch gewann in dieser Sparte den Pokal: überzeugend in jeder Hinsicht und charmant noch dazu! Wir freuen uns für die beiden Gewinnerinnen und danken allen Teilnehmern für ihr Engagement und ihre sichtliche Freude - nicht nur an diesem einmaligen Wettbewerb, sondern an einem Beruf, der täglich all dies von ihnen fordert.

Nachgefragt ...



Fragen, die von vielen gestellt werden, sind die wichtigsten! Hier die Antworten auf die häufigsten Fragen unserer Kunden, knapp zusammengefasst:

Wie nennt man die verschiedenen Flaschengrößen bei Sekt und Champagner?

Magnum (1,5 ltr. Inhalt), *Jeroboam* (3 ltr. - nur in der Champagne, sonst auch 4,5 - 6 ltr.), *Rehoboam* (4,5 ltr.), *Methusalem* (6 ltr., *Impériale*). Und nur in der Champagne: *Salmanazar* (9 ltr.), *Balthasar* (12 ltr.) und *Nebukadnezar* (15 ltr.).

Woher kommt Rotwein-Allergie?

Am häufigsten ist eine *Histamin-Allergie* durch biogene Amine, die starke Kopfschmerzen, Hautausschläge oder Hautjucken aber auch asthmatische Reizungen hervorrufen kann.

Der Histamingehalt im Wein ist umso höher, je länger die Gärung auf der Maische erfolgte. Betroffene sollten daher Weine aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Syrah oder Nebbiolo meiden.

Welche Weißweinsorten sind am bekömmlichsten?

Zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen kommen zu dem Ergebnis, dass Weißweine aus den Traubensorten Müller-Thurgau (Rivaner), Silvaner und Gutedel am besten verträglich sind.

Oder lieber einen Roten ...?!

Rezept des Monats



Warum machen wir's uns nicht einfach, rufen den Frühling aus und holen uns Italien ins Haus: **Gefüllte Fischrouladen auf Caponata**, ein leckeres Gemüsegericht aus der traditionellen sizilianischen Küche (4 Personen).

Zutaten:

Fischrouladen: 600 g Brassenfilet; **200 g Scampi;** 200 g Toastbrot; **Petersilie;** Basilikum; **Minze;** Salz; **Pfeffer;** Olivenöl.

Caponata: 1 Staudensellerie; **1 Aubergine;** 2 Tomaten; **Olivenöl;** 1 Zwiebel; **100 g kleine grüne Oliven, entkernt;** 30 g Kapern; **50 g Pinienkerne;** 30 g Zucker; **4 EL Balsamico-Essig;** Salz; **Pfeffer.**

Zubereitung:

Ausgelöste **Scampi** hacken, **Toastbrot** in Milch einweichen, ausdrücken und alles mit den **Gewürzen** vermischen.

Brassenfilet in 8 Scheiben schneiden, die Füllung darauf streichen und zu Rouladen formen. In **Öl** eingepinselt dampfgaren.

Für die **Caponata** die hauchdünn geschnittene Zwiebel in Olivenöl anbraten. Die **Sellerie, Aubergine** und die enthäuteten und entkernten **Tomaten** in feine Würfel schneiden und dazugeben, danach auch die **Oliven, Kapern** und **Pinienkerne**. Mit **Zucker** bestreuen und bei mittlerer Hitze 5 min. dünsten. Den **Balsamico-Essig** erst bei starker Hitze dazugeben, **salzen, würzen** und weitere 5 min. garen: Nicht zu lang - das Gemüse muss Biss haben!

Die heißen **Fischrouladen** auf der lauwarmen (!) **Caponata** anrichten und mit **Sellerieblättchen** garnieren.

Der Wein:

Verdicchio Classico, Casal di Serra - Superiore, Azienda Umani Ronchi: Ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit anregender Würze und viel Schmelz!

0,75 l

€ 6,60