



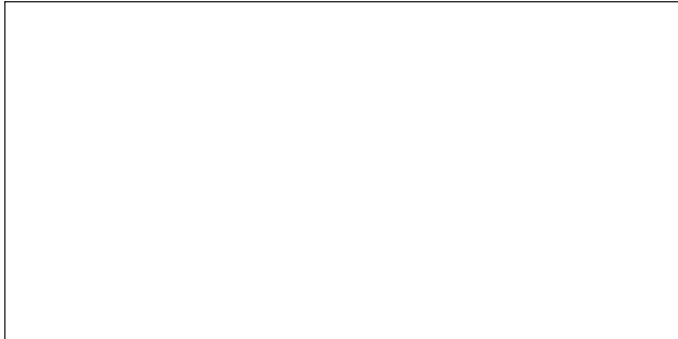
Hauspost n° 1

Januar 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

Liebe Kunden und Geschäftsfreunde,

gleich an erster Stelle bedanken wir uns für Ihr großes Vertrauen, das Sie uns im vergangenen Jahr wieder entgegen gebracht haben. Für uns ist das ein immer neuer Ansporn, unser Sortiment ständig marktgerecht zu aktualisieren. Besonders kritisch verfolgen wir dabei die Preissteigerungen: Wo sie zu hoch ausfallen, ersetzen wir Weine durch Alternativen, die möglichst noch besser sind, die jedoch noch von keiner Marketingmaschinerie erfasst und gesteuert werden.

Ein großer Teil unseres Angebots besteht aus solchen Weinen, die wir selbst importieren. Neben dem „guten Riecher“ für Klasse Weine setzt das auch große Lagerkapazitäten voraus - aber vor allem Kunden, die von diesem Sortiment so überzeugt sind wie wir selbst.

Neben bekannten Weinen finden Sie viele Weine nur bei uns, die hervorragend in ihrem Preis-Leistungsverhältnis sind. Aktuellstes Beispiel ist unser Champagner *Brut Améthyste* von Louis Barthélémy, mit dem Sie vielleicht zur Jahreswende angestoßen haben ...

Wir wünschen Ihnen allen ein gutes, gesundes und erfolgreiches neues Jahr 2008!

Neuigkeiten 2008 - 1



Bestimmt haben Sie's schon bemerkt: Wir haben unsere **Internetpräsenz** völlig neu gestalten lassen.

Unser Ziel ist es, Ihnen auch online einen guten Ausschnitt aus unserem Angebot zu bieten und mit vielen begleitenden Informationen zu versehen. Hier können Sie sich ein Bild von den derzeit herausragenden Weinangeboten machen und diese Weine auch direkt bestellen. Übrigens finden Sie hier auch die aktuelle Ausgabe der *Hauspost*, sowie ein durchgängiges Archiv der letzten zwei Jahrgänge.

Und unter der Rubrik *Aktuelles* finden Sie Informationen zu all unseren geplanten Kundenveranstaltungen. Bitte beachten Sie, dass wir erst Anfang März unser Angebot komplett installiert haben werden.

Neuigkeiten 2008 - 2



Auch 2008 werden wir Sie wieder zu einer Reihe von **Veranstaltungen** einladen.

Hier nur ein kleiner Vorgeschmack auf unsere bisherigen Planungen:

Sofern die Subskriptionsweine des großartigen Jahrgangs 2005 aus dem Bordeaux rechtzeitig eintreffen, bieten wir Ihnen am 7. März 2008 wieder unsere beliebte **Bordeauxweinprobe** mit diesen Jungweinen an.

Unsere **Frühjahrs-Hausmesse** wird voraussichtlich am 25. und 26. April stattfinden. Traditionell stellen wir Ihnen alle unsere Neuzugänge umfassend mit Weinproben vor.

Rechtzeitig mit Beginn der Freiluft-saison werden wir ein **Mix- und Longdrink-Seminar** veranstalten, zu dem wir einen der großen Barmeister für Sie einladen werden.

Und alle Besucher der **Stuttgarter Messe Intergastra**, laden wir herzlich zu unserem Gemeinschaftsstand mit der Schlosskellerei Affaltrach in Halle 8 ein.

Vom 9. bis 13. Februar 2008 - die Gelegenheit, unsere Eigen- und Alleinimporte konzentriert zu erleben.

Comeback für den Korken?



Die Korkproduzenten in Südeuropa sind aufgewacht. Jahrzehntlang erstarrten sie im Schutz ihres

Monopols und der Vorstellung, Kork sei durch nichts zu ersetzen, wenn es darum geht, Weinflaschen zu verschließen. In Portugal leben einhunderttausend Menschen von der Korkproduktion und -verarbeitung, dort stehen mit 736000 Hektar die größten Korkeichenwälder der Welt. Und tatsächlich bestanden bis in die Neunziger Jahre 18 Milliarden Weinverschlüsse aus diesem Material - 95 Prozent der Weinproduktion der Welt. Doch mittlerweile ist deren Anteil auf 76 Prozent zurückgegangen, sogenannte Alternativverschlüsse gewinnen zunehmend Akzeptanz, auch bei hochwertigen Weinen.

Grund für diesen Sinneswandel ist der nicht geringe Anteil an „Korkschmeckern“: Er entsteht durch das muffig riechende Trichloranisol

... bitte umblättern

(TCA), ein chlorhaltiges Phenol-Derivat, das extrem leicht flüchtig und daher auch sehr schnell unangenehm wahrnehmbar ist.

Die Korkproduzenten fanden es jedoch nicht nötig, auf die Klagen der Winzer zu reagieren. Schließlich stiegen die Reklamationen über Korkschmecker auf sechs Prozent ihrer Weinproduktion und zwangen die Weinerzeuger selbst zum Handeln und nach Alternativen Ausschau zu halten.

Die Erlöse aus dem Korkrohmaterial, die im Jahr 2000 noch € 2,88 pro Kilo betragen, sanken plötzlich rapide ab auf nur noch € 1,80 im Jahr 2006.

Endlich setzte sich der Riese in Bewegung: Aufgeschreckt durch diese Zahlen investierte der portugiesische Korkverband in den letzten Jahren 400 Millionen Euro in neue Techniken zur Korkherstellung, in Selektionsverfahren und Qualitätskontrollen. Alle Mitglieder sind jetzt ISO-9001 zertifiziert.

Persönlich würden wir uns freuen, wenn es der gesamten Korkindustrie gelänge, das Problem der Korkschmecker in den Griff zu bekommen. Praktische Drehverschlüsse oder Plastikorken lassen uns in dieser Beziehung zwar aufatmen, doch fällt andererseits Kultur, Tradition und zugegebenermaßen die Zeremonie des Ungewissens beim Entkorken unter den Tisch. Und womöglich trägt Kork zur Reife bei, was Hersteller von Alternativverschlüssen vehement leugnen.

Geheimtipp: Port



Portwein besitzt auch hier einen hohen Bekanntheitsgrad, scheint aber eher etwas für Insider zu sein.

Schade, gerade jetzt, in der kühlen Jahreszeit, kann man ihn richtig gut kennenlernen. Daher nehmen wir uns Zeit für diesen Wein - denn was ihn so besonders macht, liegt in seiner Geschichte begründet:

Vinho para nobres - Wein für den Adel hieß er schon im Volksmund, als der englische Adel Hauptabnehmer dieser teuren Köstlichkeit war. Denn um ihren Feindseligkeiten mit den Franzosen die Krone aufzusetzen, beschlossen die Englän-

der, sie wirtschaftlich stark zu schädigen, indem sie ihnen keinen Wein mehr abkauften. Natürlich wagte man diesen Schritt nur auf Basis des *Methuen-Vertrags* mit den Portugiesen, der 1703 den Tausch englischer Wolle gegen portugiesischen Wein regelte.

Wozu Portugiesen so viel Wolle brauchten, bleibt schleierhaft. Doch um ihren Teil des Vertrags zu erfüllen und den Wein ohne Qualitätsverlust nach England verschiffen zu können, setzten die Winzer dem Wein so viel Branntwein zu, bis der Gärvorgang gestoppt wurde. Durch den verbleibenden Fruchtzucker und den erhöhten Alkoholgehalt war der Wein stabil genug für die Reise und seinen Siegeszug durch das Empire und Holland. Schnell verfeinerte man den neuen Port: Weine verschiedener Jahrgänge des Dourotals und einiger Unterregionen ließen sich am besten verschneiden; Marques de Pombal erließ 1756 gar ein Gesetz, das eine Fülle von Anbauvorschriften und detaillierte Herstellungsregeln nach sich zog und durch ein Kontrollinstitut überwacht wurde - übrigens auch heute noch das strengste Weingesetz der Welt.

Trotzdem die Engländer eigene Produktionsstätten für ihren beliebten Portwein gründeten, werden sie heute durch die Franzosen als größte Portverbraucher abgelöst. An den steilen Schieferterrassen entlang des Douero wachsen alle zugelassenen roten und weißen Rebsorten. Geringwertige Trauben werden destilliert und nur für die Gärunterbrechung verwendet. Die Cuvées entstehen flussabwärts in Vila Nova de Gaia, wo sie in riesigen Lodges mindestens drei, im Durchschnitt acht Jahre reifen. Guter Port wird 40 bis 60 Jahre alt.

Ruby Ports sind junge, unkomplizierte Qualitäten: rötliche Farbe, süßlich, körperreich und fruchtig.

Tawny Port hat die Farbe einer Zwiebelschale, ist lang gereift und wird mehrmals, auch mit älteren Jahrgängen verschnitten: Als Sweet, Medium Dry und Dry.

Der Aperitif wird leicht gekühlt. Der Jahrgangsport je nach Jahreszeit zwischen 16 und 18 °C serviert (Hält auch angebrochen einige Wochen!). Zu Gebäck und gereiftem Ziegenkäse ein Genuss ...!



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Unser Rezept des Monats



Aus dem Winter der norditalienischen Berge kommt diesmal unser Rezept.

Und die gemütliche Vorstellung von Skiurlaub ohne Lift, von Hütten mit Kaltwasser:

Kalbsvögerl mit Steinpilzrisotto

(für 4 Personen).

Zutaten:

Kalb: 3 EL Butter, **1 Stelze vom Milchkalb**, Salz, **weißer Pfeffer**, 2 Rosmarinzwige, **5 Salbeiblätter**, 200 ml Kalbsfond.

Pilzfond: 400 g Pilzabschnitt, **2 Lorbeerblätter**, Petersilienstiele, **1 Knoblauchzehe**, 1 l Rindsuppe.

Risotto: 2 feingeschnittene Schalotten, **Olivenöl**, 200 g Risottoreis, **50 ml Weißwein**, 100 g gewürfelte Steinpilze, **50 g Butterwürfel**, 1 EL Parmesan, **gehackte Petersilie**, Salz, **Pfeffer**.

Zubereitung:

Butter in einem Bräter aufschäumen, die **Stelze** mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und rundherum anbraten. **Rosmarin** und **Salbei** zugeben und im Ofen bei 140 °C 3 Stunden weich garen. Öfter mit Butter übergießen. 15 Minuten vor Garende **Kalbsfond** angießen. Die Stelze vom Knochen lösen und tranchieren. Die Sauce etwas einkochen lassen, durch ein Sieb geben und abschmecken. Für den **Pilzfond** alle **Zutaten** mit **1 l Wasser** 2 Stunden leicht köcheln lassen und danach durch ein feines Sieb passieren.

Schalotten in einer Kasserolle in **Olivenöl** leicht andünsten, ungewaschenen **Reis** zugeben und ohne Farbe anschwitzen. Mit **Weißwein** ablöschen, völlig einkochen lassen und immer dann etwas von dem **Pilzfond** angießen, sobald die Flüssigkeit ganz aufgesaugt wurde. Nach etwa 10 Minuten **Steinpilze** in **Olivenöl** anbraten und zu dem Risotto geben. Wenn der Reis gar ist, **kalte Butter**, **Parmesan** und **Petersilie** unterrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und ein paar Minuten durchziehen lassen.

Der Wein:

St Magdalener „Oberingram“, Alto Adige A. C., 2006, Weingut Alois Lageder. Sehr saftige Beerfrucht, von elegantem Schmelz begleitet!

0,75 l

€ 8,20