



Hauspost

no 1

Januar 2011



WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

Neues vom Jahrgang 2010



Dieses Thema hält uns noch länger in Atem. Bereits seit der November-Ausgabe 2010 berichten wir ausführlich darüber in unserer *Hauspost*.

Mittlerweile ist in allen Medien zu lesen, dass der Jahrgang 2010 der schlechteste in den letzten 30 Jahren ist. Mengenmäßig.

Zur Erinnerung: Extreme Wetterlagen während der entscheidenden Vegetationsphasen der Reben führten zu Fäulnis und Krankheiten der Trauben, so dass die Erntemengen auf bis zu 40 Prozent unter die Werte eines Durchschnittsjahrgangs sanken.

Nicht wenige Winzer stellt dieser Jahrgang nun vor ernste wirtschaftliche Schwierigkeiten. Denn gerade die guten heimischen Erzeuger verfügen kaum noch über Altbestände – die Mehrzahl ihrer Keller sind längst ausverkauft.

Was folgt, sind Kontingentierungen, also Zuteilung der rar gewordenen Weine. Plus Preisanhebungen. Angekündigt werden derzeit durchschnittlich 10 Prozent Anstieg. Klingt optimistisch ...

In dieser Situation ist man als Weinhändler besonders in die Pflicht genommen. Was die Verteilung der Weine betrifft, stehen wir ganz gut da. Zu einem großen Teil der besten deutschen Winzer pflegen wir jahrzehntelangen persönlichen Kontakt, der uns jetzt zugutekommen kann.

Doch auch wir werden nicht umhinkommen, nach Alternativangeboten zu suchen, um derartige Mengenbeschränkungen und Preissteigerungen abfedern zu können. Das lässt sich nach wie vor finden: bei guten Winzern, die man auch hierzulande noch immer neu entdecken kann – oder im benachbarten Ausland.

Und nicht zuletzt sind wir diese Arbeit gewohnt: Um immer ein gutes „Preis-Genuss-Verhältnis“ anzubieten, muss man weitere Wege gehen, als jene, auf die man von den Trendscouts eingeschworen wird. Das kennen zum Beispiel vom Bordeaux ...

Der kurze Weg zum Weinkenner



Oder: wie finde ich meinen persönlichen Wein? Eine Frage, die auch jeden Weinkenner umtreibt. Lesen Sie ruhig weiter!

Zunächst sieht alles verwirrend aus: Wie sich in der Flut von Angeboten zurechtfinden? Unterstreicht die schöne Flaschenausstattung gute Qualität oder verschleiert sie nur schlechte? Glückstreffer vorprogrammiert! Blumige Wein-Beschreibungen? Nicht immer nachzuvollziehen. Und Bewertungen in den verschiedenen Wein-Zeitschriften? Können hilfreich sein, müssen aber nicht weiter ernst genommen werden.

Es geht schlicht und einfach um den eigenen Geschmack. Keine Angst vor der eigenen Subjektivität! Es geht um das gar nicht selbstverständliche Selbstvertrauen, in den eigenen Vorlieben einen roten Faden zu finden.

Klingt noch komplizierter? So viele Geschmacksmuster gibt es nicht. Jedenfalls anfangs nicht. Und dafür kann man eigene Formulierungen finden. Jeder für sich, versteht sich!

Der Umgang mit Wein hat etwas Natürliches. Das liegt nicht nur an seinem Gegenstand – der Wein unterliegt mit jedem Jahrgang den Einflüssen der Natur. Und wir begegnen ihm mit einem Geschmacksempfinden, das nicht nur von unserer Tagesform abhängt.

Die Suche nach dem richtigen Wein ist spannend, nicht aber kompliziert. Es gibt ein paar griffige Grundformeln, die helfen. Der Rest ist einfach Übung.

Die Farbe sagt schon einiges über die Qualität aus. Beim **Weißwein** zum Beispiel: Je heller sie ist, desto mehr lässt sie auf Leichtigkeit, also auf einen geringeren Alkoholgrad schließen.

Je mehr die Farbe von hellgelb nach goldgelb geht, desto extrakt-, und facettenreicher und desto reifer wird der Wein.

Rotweine der leichteren, fruchtbetonten Art zeigen sich in einem hellen Rubinrot. Tendenziell gilt: Je dunkler der Rotwein, desto kräftiger ist er. Dann hat er aber auch mehr Tannine (bittere Gerbstoffe). Das ist aber kein Nachteil. Erstens binden sie die Farbstoffe, machen den Wein erst zum Rotwein, und außerdem bilden „gut eingebundene Tannine“, so wie die Säure beim Weißwein, ein Gerüst für eine Fülle von Geschmacksnoten.

Für den täglichen Genuss: Ob weiß oder rot, die Weine sollten nicht zu „wuchtig“ sein, nicht zu hohe Alkoholwerte besitzen. Dann sind sie zugänglicher und unkomplizierter. So machen sie zum Essen genauso Spaß wie solo getrunken.

Im Sommer empfehlen wir leichte, anregende und blumig-frische **Weißweine**: Zum Beispiel die Rivaner von der Schlosskellerei Affaltrach oder vom Weingut Bercher am Kaiserstuhl.

Oder feine mineralische Rieslinge mit erfrischend lebendiger Frucht, wie den Bechtheimer Riesling Kabinett vom Weingut Geil, Rheinhessen, oder den eleganten Lugana vom Gardasee mit seiner geradlinig-charmanten Frucht.

Rotweine kann man auch im Sommer genießen, vorausgesetzt, man hält sich an mittelgewichtige, fruchtbetonte Weine mit möglichst geringen Tanninwerten. So wie an den saftig-fruchtbetonten Zweigelt von Roman Pfaffl aus dem österreichischen Weinviertel. Ebenso herrlich feinfruchtig präsentiert sich der Dolcetto Langhe D.O.C. von Pelassa aus dem Piemont.

Oder ein ganz erfrischender, nachhaltig fruchtiger **Rosé**. Ganzjährig beliebt und immer eine Alternative als Speisenbegleiter: der Côtes de Provence A.C. Rosé, Domaine Mas de Cadenet.

Im Winter darf es sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen kräftiger, fülliger sein.

Ein solcher **Weißwein**, mit guten Extrakten ausge-

stattet, ist der Grauburgunder Kabinett trocken vom Weingut Bercher am Kaiserstuhl mit seiner Fülle an Aromen und vielschichtigen Frucht. Oder der vollmundige Chablis „Grand Regnard“ von der Domaine Regnard.

Ferner empfehlen wir Chardonnay, Chenin blanc oder Semilion als weiße Winterweine. Nicht zu vergessen die gereiften, großen Rieslinge aus den klassischen Lagen.

Rotweine sollten kräftig, herzhaft, elegant und mit reifen Fruchtnoten ausgestattet sein. Sie unterstützen zudem die winterlich-klassische Küche hervorragend.

Etwa ein eleganter und doch vielschichtiger Spätburgunder vom Weingut Salwey am Kaiserstuhl oder der fleischig-tiefgründige Châteaunef du Pape von der Domaine Duclaux.

Weine als Menü-Begleiter: Hier kann man herrlich harmonische Kombinationen bilden, es braucht dazu allerdings etwas der Erfahrung und man sollte sich lieber beraten lassen, denn hier wird's schon experimentell. Grundregel Nummer Eins ist immer: Die Soße ist der Geschmacksträger!

Grundregel Nummer Zwei: Keine Doktrinen! Man isst und trinkt was gefällt – oder nimmt unsere Hilfe in Anspruch.

Und Grundregel überhaupt: Das erste Glas Wein muss Lust auf das zweite machen.

Also probieren! Wir helfen - wozu haben Sie uns?

Veranstaltungen



Wie bereits in der Dezember-Ausgabe unserer *Hauspost* vor angekündigt, veranstalten wir am **Freitag, den 25. Februar, um 19.30 Uhr**, eine außergewöhnliche

Weinprobe mit Menü.

Thema sind **„Europas große Rotweine“** (außer-

halb Bordeaux). Erleben Sie eine beeindruckende Sammlung großartiger Weine – jenseits der 90 Parker Punkte!

Die Probenfolge:

Südtirol:

2003er *Löwengang*, Weingut Alois Lageder, Margreid, Kalterer See.

Österreich:

2005er *Commandor*, Anita und Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee.

Frankreich:

2006er *Beaune*, Hospices de Beaune A.C., Premier Cru, Côte d'Or, Burgund.

2003er *Côte Rôtie* A.C., Château d'Ampuis, von E. Guigal, Rhône.

Italien:

2007er *Sondraia*, Bolgheri D.O.C., Azienda Poggio al Tesoro, Toskana.

2007er *Il Bruciato*, Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso, Toskana.

2005er *Brunello di Montalcino* D.O.C.G., Castello Banfi, Toskana.

2005er *Le Serre Nuove dell' Ornellaia* D.O.C., Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toskana.

1999er *Campoleone*, Umbria I.G.T., Azienda Lamborghini, Umbrien.

Spanien:

2003er *Dominio de Valdepusa*, Marques de Grignon, Carlos Falco, Kastilien-La Mancha.

1999er *Rioja Lanciano*, Bodegas Lan, Fuenmayor, Rioja.

2004er *Valduero Reserva*, Ribera del Duero D.O.C., Kastilien-Léon.

2006er *Pesquera Reserva*, Ribera del Duero D.O.C., Kastilien-Léon.

USA:

Aus dem kalifornischen Napa Valley der europäisch angehauchte, legendäre ***Dominus***. Kein Wunder: Besitzer ist Christian Moueix (Château Petrus)!

Das exklusive Begleitmenü liefert uns diesmal das **Restaurant Museum** in Tübingen.

Komplettpreis, alles inklusive: € 78.-

Anmeldungen bitte per E-Mail oder Fax erforderlich. Bitte überweisen Sie den Betrag auf unser Konto bei der KSK Tübingen, Stichwort: „Europas Rotweine“.

Konto Nr.: 103 770, Blz: 641 500 20

Nach Eingang der Zahlung gelten Sie als verbindlich angemeldet.

Verschlussache



Weingenuss fängt mit dem Öffnen der Flasche an. Vorbei, die Zeit des „Plopp“, die Einladung mit großer Geste? Ersetzt durch schepperndes Geheiß eines schnöden

Metallverschlusses? Wozu das alles?

Jede Profanisierung hat praktische Gründe, eine gute Absicht. So führt man gegen Naturkork ins Feld, dass etwa sechs Prozent der Weinabfüllungen wegen „Korkscheckern“ ungenießbar sind. Außerdem können ausgewaschene Phenole aus dem Kork Bittertöne verursachen. Solche „schleichenden Fehler“ sind kaum zu erkennen (die Frucht des Weins wird matt) und noch weniger zu reklamieren. Zudem sind beste Kork-Qualitäten teuer und werden daher vornehmlich für große Weine und Champagner verwendet.

Ergo wurde der **Glasverschluss** („*Vino-Lok*“) von Dr. Matheis aus Alzey erfunden und ist seit 2003 im Verkehr. Vorteile: sein wertiges Aussehen. Zudem ist der Kontakt von Wein und der kleinen Profildichtung am Verschlussrand gering, das Risiko von Fremdtönen minimal. Nachteil: Es gibt noch keine Erfahrungen über das längere Reifeverhalten der Weine. Desweiteren benötigt der Winzer für diese Verschlussart relativ teure Flaschen.

Schraubverschluss: („*Stelvin Cap*“, „*Long Cap*“).

Heute am meisten verbreitet. Vorteil: Man besitzt eine mehr als 30-jährige Erfahrung über das Reifeverhalten, das man als durchaus positiv bezeichnen kann. Es gibt keine Korkschmecker oder Fremdgerüche. Nachteile: Die fehlende Ästhetik. Ein verhängnisvolles Gegenargument!

Unsere Meinung: Wein mit Korkverschluss steht für eine lieb gewonnene, alte Tradition, die Sinn machen kann. Der Streit darüber endet in wissenschaftlichen Fachkreisen diplomatisch: Große Weine, die eine lange Reifezeit benötigen, *können* durch Naturkork an Geschmack gewinnen.

Bei allen Konsum- oder Alltagsweinen, die wir gleich in den ersten Jahren nach ihrer Füllung genießen, ist der Schraubverschluss jedoch die zuverlässigere Alternative.

Die heimische Gastronomie



Die deutsche, insbesondere die süddeutsche Gastronomie, liegt mit ihrem Preis-Leistungsverhältnis weit über der schweizer Küche oder der des nahen Elsass.

Immer häufiger hören wir diese Aussagen von Schweizer Freunden – und von unseren Kunden aus dem Schwarzwaldgebiet: Denn die werden zunehmend von Schweizer und Elsässer Gästen besucht. Und dabei geht es bei Weitem nicht nur um Ausflüge in die Sterne-Gastronomie. Die Zahlen der „mittleren“ Gastronomie belegen das mehr als deutlich.

So wirkt die Klage vieler Schweizer, man könne sich den Restaurantbesuch im eigenen Land nicht mehr leisten und müsse dafür nach Deutschland reisen, als aussagekräftiges Plädoyer für unsere heimischen Gastronomen. Schließlich wurde ihr Geschmack geschult an jener Gastronomie, die weltweit noch immer als vorbildlich gilt. Nur genießen muss man sie woanders ...

Veranstaltungen - Vorschau



Drei Veranstaltungen für das kommende Frühjahr sollten Sie sich schon mal vor-merken:

Der Frühling beginnt bei uns traditionsgemäß mit unserer **Hausmesse**. Am **18. und 19. März** stellen wir Ihnen wieder einige bedeutende Weingüter vor. Schwerpunkt wird vor allem wieder Deutschland sein, aber auch Weine aus Frankreich, Italien und Spanien sind natürlich mit von der Partie.

Wir freuen uns auf gleich zwei gelungene Präsentationstage, an denen Sie einen wichtigen Teil unseres Weinsortiments auf die schönste Art kennenlernen können: Durch Probieren.

Anmeldung nicht erforderlich.

Am 15. und 16. April werden wir ganz besondere **Weine aus dem Piemont** zu Gast haben.

Wir freuen uns sehr darauf, dass **Daniele Pelassa**



von der Azienda Pelassa in Montà d'Alba, Roero, an beiden Tagen seine ganz wunderbaren Arneis, Barbera und Nebbiolo-Weine persönlich vorstellen wird!

Und in diesem Zusammenhang noch eine weitere gute Nachricht, nämlich dass wir, ganz aktuell, nochmals einige Flaschen des

2007er Barbera d'Alba erhalten haben.

Anmeldung nicht erforderlich.

Ein weiteres Frühjahrs-Highlight erwartet uns am **5. Mai**: Unsere Gäste an diesem Abend sind **Natalie Lumppp und Timo Böckle** mit ihrem Thema: „**Harmonie von Speisen und Wein.**“



Wer Frau Lumppp schon einmal bei uns erlebt hat, weiß, dass das wieder ein spannender Abend wird, an dem sie uns in Ihrer charmanten Art sicher wieder einige „Hopplas“ auf die Lippen zaubern wird.

Ihr zur Seite steht Timo Böckle vom Restaurant Reussenstein in Böblingen, einigen auch bekannt durch die SWR-Fernsehproduktion „*Kaffee oder Tee?*“. Und auch er kann zaubern – und wie: Am Herd unserer Bistroküche wird er zum kongenialen Partner der begnadeten Sommelière.



Zu dieser Veranstaltung ist eine **Anmeldung erforderlich**. Mehr Informationen und den Preis finden Sie in unserer nächsten *Hauspost*!

Bitte nicht vergessen!



14. Februar, Valentinstag!

Überraschen Sie den Liebsten, die Liebste mit gutem Geschmack: „*Valentin – Amour de Fruits*“, eine Komposition mit einer Flasche feinstem Crémant **Bouvet Rosé** (0,75 l) mit Trüffel-Pralinen und einer Rose zum Anbeißen. Charmanter kann man's nicht sagen ...

Bitte telefonisch vorbestellen!

€ 19.-

Das Rezept des Monats



Herzhaft genießen: Der Winter in Italien!
Fischroulade mit Parmaschinken und Tomatensoße auf Blattspinat

Zutaten: (4 Personen):

Für den Fisch: 4 gleiche Seelachsfilets o. Haut u. Gräten, **Saft 1 Zitrone**, Salz, **schwarzer Pfeffer**, 8 dünne Scheiben Parmaschinken, **12 kurzgewellte Spinatblätter**, 2 EL Olivenöl, **3 Tomaten**, 20 g Mandelblättchen.

Für die Soße: ca. 50 g gerauchter, durchwachsener Speck, **1 Zwiebel**, Olivenöl, **5 Tomaten**, 2 Knoblauchzehen, **1 EL Tomatenmark**, 0,2 L Gemüsebrühe, **2 cl Gin**, 1 Lorbeerblatt, **0,1 L Sahne**, Salz, **Pfeffer**, 1 TL Zucker, **frische Basilikumblätter**

Zubereitung:

Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, mit **Zitronensaft** beträufeln, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Jeweils 1 Fischfilet auf 2 Scheiben **Schinken** legen, 3 **Spinatblätter** längs auflegen, einrollen und mit Zahnstocher befestigen. Tiefe Pfanne mit **Olivenöl** ausreiben und Rouladen einsetzen. **Tomaten** vierteln, auf dem Fisch verteilen. Etwas **Olivenöl** über die Rouladen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 min. backen.

Speck und **Zwiebeln** klein würfeln und mit **Olivenöl** in einem Topf anschwitzen. **Tomaten** entkernen, grob würfeln und in den Topf geben. **Knoblauch** schälen, mit **Salz** zerdrücken und mit **Tomatenmark** zugeben. Mit der **Gemüsebrühe** und **Gin** ablöschen, **Lorbeerblatt** einlegen, **pfeffern, zuckern** und 20 min. köcheln lassen. **Sahne** zugeben und mit Stabmixer kurz aufschäumen. Die Fischroulade mit Blattspinat anrichten, mit der Soße überziehen, mit **Basilikumblättern** und **Mandelblättchen** garnieren.

Als **Beilagen** empfehlen wir feine Nudeln oder Risotto.

Der Wein:

Verdicchio Classico Superiore, Casal di Serra.

0,75 l

nur € 8,65

Januar 2011

Unsere Angebote des Monats:

Inventur - Fundstücke:

Klasse Restbestände mit 15% Rabatt.

(So lange der Vorrat reicht!)

SPANIEN: Rotwein

Tempranillo Tinto, Bodegas Eguren, Tierra di Castilla.

1,0 l

nur € 3,30

SPANIEN: Rosé

Rosado La Mancha D.O., Cristo de la Vega.

0,75 l

nur € 3,80

FRANKREICH: Weißwein

Chardonnay Vin du Pays d'Oc, A. Bichot, Burgund.

0,75 l

nur € 3,95

SÜDAFRIKA: Rosé

Rosé Stellenbosch, Welmoed.

0,75 l

nur € 5,15

ITALIEN: Weißwein

Bianco di Custoza D.O.C., Santa Sofia, Venetien.

0,75 l

nur € 5,65

ÖSTERREICH: Weißwein

Pinot Blanc Weinviertel D.A.C., Schloss Bockfließ, Pfaffl.

0,75 l

nur € 7,40

BADEN: Weißweine

Weißburgunder QbA trocken, Markus Waßmer.

0,75 l

nur € 7,50

Weißburgunder Kabinett trocken

Oberrotweiler Käsleberg, Weingut Salwey.

0,75 l

nur € 10,45