



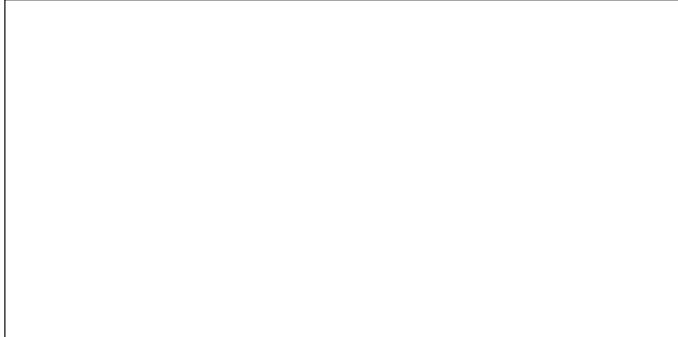
Hauspost n° 5

Juli 2008



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

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



FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

Achtung: Donnerstags neue Öffnungszeiten!

MO - FR 9-18.30h

SA 9-13h

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

Bordeaux-Subskription



Wie schleppend der Subskriptionsverkauf des Jahrgangs 2007 verläuft, wird am besten daran deutlich, dass man sogar bei Nachbestellungen fast alles haben kann. Das gab es im Bordeaux lange nicht. Vielleicht haben Weinfreunde es langsam satt, der Preisgestaltung der großen Weingüter bis ins Unerschämte zu folgen. Oder ist es die Dollarschwäche, die überseeische Großbestellungen noch mehr verteuert? Möglich auch, dass der Jahrgang zu wenig tragfähig ist für die geforderten Preise.

In Frage kommen alle diese Gründe. Und allmählich hat sich daraus ein weiterer entwickelt: Denn Bordeaux-Liebhaber entdecken zunehmend die Weine der zweiten und dritten Reihe. Jenseits der Premier Grand Crus gibt es hier immer wieder tolle Überraschungsweine mit einem gesunden Verhältnis zwischen Genuss und Preis - wie Sie es übrigens auf unserer Bordeaux-Jungweinprobe im April wieder feststellen konnten.

Beim Jahrgang 2007 haben wir uns

mit Subskriptionen vor allem deshalb viel Zeit gelassen, weil sein schwieriger Vegetationsverlauf die Weine besonders unberechenbar machte. Nachdem nun aber alle Verkostungsnotizen vorliegen, sehen wir hier Parallelen zu den Jahrgängen 1991 und 1993, die sich ebenso durch fruchtigen Charme und frühe Trinkreife auszeichneten. Wir sind überzeugt, dass solche Weine gut zu dem Zeitgeschmack passen, wo „schwere“ Weine weniger gewünscht werden. So haben wir nur die am besten bewerteten Weine eingekauft, die zu einem fairen Preis angeboten werden.

Abstand haben wir dagegen vom Kauf der Premier Crus genommen, die im Juni präsentiert wurden. Preise von 295 Euro (plus Mehrwertsteuer) für Lafite oder Mouton sind nach unserer Meinung völlig überzogen. Überdies wird der Subskriptionspreis nach Freigabe der Weine in zwei Jahren kaum übertroffen werden. Der Jahrgang 2007 ist kein Jahrgang für Spekulanten. Eher einer für Kenner und Weinfreunde jenseits der Premier Crus.

Champagne

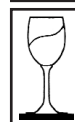


Der Champagne geht der Wein aus! Durch die weltweit hohe Nachfrage entstanden bei den großen Champagnerhäusern bereits Engpässe bei der Grundweinversorgung.

Seit 1928 ist die zugelassene Rebfläche auf 34000 Hektar beschränkt, weshalb die meisten Markenproduzenten auf Traubenanlieferungen von Vertragswinzern angewiesen sind. Die erzielen derzeit fünf Euro pro Kilo oder 60000 Euro pro Hektar - eine astronomische Summe, die sich zwangsläufig auf das Endprodukt niederschlägt. Abhilfe erhofft sich das Champagnerkonsortium durch die Ausweitung der Anbauflächen um mindestens 5000 Hektar, was einer Produktionserweiterung von 15 Prozent entspräche. Doch auch wenn dies gelänge, könnte wegen des komplizierten Aufstockverfahrens frühestens im Jahr 2017 mit einer Zunahme der Ernte gerechnet werden. Sollte der Absatz an Champagner weiter so stark zulegen - derzeit werden 382 Millionen Flaschen abgesetzt - ist ab 2010 mit einem deutlichen Nachfrageüberhang zu rechnen.

Apropos: Freuen dürfen Sie sich also ganz besonders auf unsere **Champagnerprobe** mit Natalie Lumpf am 26.9. (s. Hauspost Nr.4/2008).

Party-Sommer



Zu heiß für Party? Falsche Getränke! Einfach nur gekühlt wird auch bald warm. Überraschen Sie Ihre Gäste zum Aperitif oder Smalltalk lieber mit leichten, kreativen Drinks! Die heben die Stimmung mit Geschmack - weniger durch ihren Alkoholgehalt.

Wir stellen Ihnen einige Anregungen zusammen, die alles andere als schwer umzusetzen sind: Zum Beispiel Sekt oder Prosecco mit etwas **Holunder**. Einfach noch ein Blättchen Zitronenmelisse und

ein Stückchen Melone darin schwimmen lassen: schon fertig! Oder **Erdbeerkugeln!** Jetzt aus frischen Erdbeeren ohne großen Aufwand vorbereiten: Geputzt in eine hohe Mixschüssel geben, leicht einzuckern und mit frischem Limonensaft abspritzen. Mit dem Mixer pürieren und in Eiswürfelbeuteln einfrieren. Geht übrigens auch mit enthäuteten Pfirsichen. Beides passt toll zum Baumann Riesling Brut oder zu Prosecco. Als Deko nehmen Sie das Blatt einer Ananas, schneiden es an der Schnittstelle 3 cm tief ein, stecken es auf den Glasrand und setzen ein Stückchen Obst nach Belieben auf die Spitze.

Auch **Lemonello** kommt immer klasse an, ob im Sekt- oder Longdrinkglas serviert: 1 Kugel Zitronensorbet mit Sekt oder Prosecco auffüllen und mit einer halben Scheibe Limone dekorieren.

Ungeheuer erfrischend: Der **Wodka Tropical**. 3 cl Wodka 1,5 cl Zitronensaft, 5 cl Maracujasaft, 1 cl Erdbeersirup, 5 cl Baumann Brut garniert mit einem Spieß von 1/4 Scheibe Ananas und einer Cocktaillirsche.

Noch so ein Lecker-Longdrink: **Acapulco Dream!** 4 cl Grapefruitsaft, 3 cl Tequila, 1 cl brauner Rum, 10 cl Ananassaft und ein paar Eiswürfel gut shakern, in ein Glas mit Eiswürfeln abgießen und mit einer Scheibe Ananas dekorieren.

Ich bin dann mal weg



Was hat der Jakobsweg mit Wein zu tun? In erster Linie natürlich nichts. „Alles beginnt mit der Sehnsucht“, schrieb die Schriftstellerin Nelly Sachs, die für die poetische Verwirklichung ihrer Sehnsüchte den Nobelpreis für Literatur erhielt. Wenn Sehnsüchte nicht in die Welt von heute passen, ist das weniger pessimistisch als realistisch betrachtet. Aus dieser Sicht könnte

man all das verspotten, was mit Kunst, Gefühl, Geschmack zu tun hat. Und wen man derart beleidigen wollte, dem könnte man auch zurufen: „Sie Weinliebhaber!“

Der Jakobsweg steht für mehr als ein „Erst Recht!“. Es geht um die heimliche Freude, wie man sie hier und da, an der Kunst oder meinetwegen auch am Wein haben kann, übertragen auf die ganze Welt.

Fünf Wochen schienen uns also geeignet, unsere Sicht auf die Welt wieder in besseres Licht zu rücken. Eigentlich ist das die Antwort auf die Frage, die uns seit unserer Rückkehr immer wieder gestellt wird: Warum die Strapazen, der Verzicht auf die selbstverständlichsten Annehmlichkeiten? Warum 900 Kilometer **laufen**? Ganz einfach: Um zu Wandern muss man laufen. Oder: Sehnsucht lässt sich nicht kaufen, aber verwirklichen!

Für Thomas Baumann, Inhaber der Schlosskellerei Affaltrach, und für mich hat unsere Unternehmung in vielerlei Hinsicht entscheidend mit Kultur zu tun. Deshalb freuen wir uns über Ihr Interesse und nehmen Ihre Fragen zum Anlass, Ihnen in den nächsten drei Ausgaben unserer *Hauspost* einige Passagen vorzustellen und Ihnen dazu Tipps für eine ähnliche Tour zu geben: Von unseren schwer gepackten Probeläufen über die Schwäbische Alb über die ersten Pyrenäenetappen bis Santiago de Compostela und zum Cap Finisterre. Tatsächlich: 900 Kilometer, nicht enden wollender Weg zweier nur scheinbar gut trainierter Pilger ...

Bis demnächst! Ihr Bernhard Bauer

Donnerstag



Nach einem Jahr Testlauf stellen wir unseren **langen Donnerstag** wieder ein.

Leider wurden die erweiterten Einkaufsmöglichkeiten „nach Büroschluss“ bis 20 Uhr nicht genügend angenommen. Ab sofort wieder: Mo - FR 9 - 18.30, SA - 13.00.

Unser Rezept des Monats



Ein **Sommermenü** ist im guten Fall leicht - im besten Fall aromatisch und pikant dazu: **Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne und frischem Basilikum**, anschließend **Vitello Tonnato** (Kalbfleisch in Thunfischsoße).

Zutaten (für 4 Personen):

Suppe: 50 g Lauch, **150 g Tomatenmark**, 50 g Zwiebeln, **1/4 l Fleischbrühe**, 750 g frische Tomaten, **200 g Sahne**, 50 g Karotten, **1 Knoblauchzehe**, 1 EL Mehl, **4 cl Gin**, 80 g Butter, **80 g möglichst schwarz geräucherter Speck**, Basilikum.

Vitello: 500 g Kalbfleisch von der Keule, **1/2 Kalbsfuß**, 200 g Thunfisch naturell aus der Dose, **1 Zwiebel**, 1 Eigelb, **6 Sardellenfilets**, 2 EL Kapern, **etwas Suppengemüse**, 1 Lorbeerblatt, **2 Nelken**, 1 Knoblauchzehe, **1 Tasse Olivenöl**, Balsamicoessig, **Saft einer halben Limone**, 1 TL Tomatenmark, **Salz**.

Zubereitung:

Suppe: Geschnittenen **Speck**, **Zwiebeln**, **Karotten**, **Lauch** und **Knoblauch** anbraten, **Tomatenmark** zugeben und angehen lassen. Mit dem **Mehl** bestäuben und mit **kalter Fleischbrühe** auffüllen. Unter Rühren aufkochen. Klein geschnittene **Tomaten** zugeben und 30 min. köcheln lassen. Mit Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. **Geschlagene Sahne** unterziehen und mit frischem **Basilikum** garnieren.

Vitello: **Kalbfleisch** in einer **Brühe aus Suppengemüse** zusammen mit gespickter **Zwiebel (Lorbeerblatt** und **Nelken)** und **gehacktem Kalbsfuß** 10 min. kochen lassen. Hitze auf 85 °C runterdrehen und 2 h im Sud ziehen, danach erkalten lassen. Brühe durch ein Haarsieb abgießen. Für die **Soße** den **Thunfisch** mit **Sardellen**, **Kapern** und **Eigelb** pürieren, 1 Tasse Kalbsbrühe dazugießen und **Olivenöl** unterschlagen. Mit **Limonensaft**, **Tomatenmark**, **Balsamicoessig** und einer Prise **Salz** abschmecken.

Dazu Salat: Ruccola, Lollo Rosso, Cocktailltomaten.

Der Wein:

Vernaccia di San Gimignano D.O.C., extraktreicher, ausgewogener Weißwein aus der Toskana.

0,75 l

8,40