



ALDI informiert



„Normalerweise beschäftigen wir uns nicht mit Weinen aus dem Supermarkt. Sie bilden eine Gattung für sich und lassen daher den Weinfachhändler in Ruhe. Meistens.“

So begann der Leitartikel unserer *Hauspost* vom November 2008.

Damals flog Giovanni Carmucci auf, der ALDI mit dem Markenwein „Naumachos“ versorgte - in riesigen Mengen und zu einem unverschämte günstigen Preis. Die F.A.Z. berichtete seinerzeit groß über den dahinter steckenden Etikettenschwindel.

Solche Wunder vollbringt seit Langem Cesare Crossi, von dem wir ebenfalls berichteten, auf dem Gebiet der Spumante in weit größerem Ausmaß. Doch dem vermutlich maßlosesten Weinpanscher aller Zeiten hat man nun endgültig das „Handwerk“ gelegt.

Überspitzt gesagt, verkaufte er mehr Prosecco, als es gibt, zu einem Preis, der unter den Herstellungskosten liegt. ALDI kauft ein.

Unter den Firmennamen *Collina Srl* und *Conti Bernardi* hatte Crossi in Schuppen und Hallen einer ehemaligen Hühnerfarm (!) Anfang der 90-er Jahre eine Abfüllkapazität von jährlich 20 Mio. Flaschen aufgebaut. Produziert wurden zu 90 % Proseccos der Qualitäten I.G.T. und D.O.C.

Auch der Leitartikel der Branchenzeitung *Weinwirtschaft* beschäftigt sich in ihrer Ausgabe 4 / 2010 mit diesem Fall:

„Bei deutschen Discontnern und Lebensmittelhändlern tauchten damals unerklärliche Billigangebote von Proseccos auf. Meist waren es I.G.T.s, deren Herkunft und gesetzliche Konformität in höchstem Maße zweifelhaft waren. Auf die Spitze trieben es jedoch die beiden ALDI-Schwestern: ALDI Süd wie ALDI Nord führten als Lockvogel einen Prosecco der Kategorie D.O.C. Valdobbiadene zu einem Preis, der im angestammten Beschaffungspreis nicht möglich war.“

Das italienische Prosecco-Konsortium hatte daraufhin Ermittlungen anstellen lassen. Die Justizbehörden konnten die Fälschung von mehreren Millionen Litern zweifellos nachweisen. Einfache Tafelweine aus Süditalien, die für 30 Cent zu haben waren, bildeten den Ursprung der wundersamen Vermehrung der Proseccos.

„In der Verurteilung ging man mit Grossi sanftmütig um. Wegen Handelsbetrugs wurde er zu acht Monaten auf Bewährung und einer lächerlichen Geldsumme von 2300 Euro verurteilt. Für Grossi geradezu eine Aufforderung, munter weiterzumachen.“

2009 konnte ein Kommando der Lebensmittelpolizei bei Grossi wiederum 130 000 Flaschen Schaumweine beschlagnahmen. Die Abfüllbetriebe wurden nun endgültig ge-

schlossen und Grossi musste Konkurs anmelden, nachdem internationale Regressforderungen von derzeit 100 Mio. Euro an ihn gestellt wurden.

Nachtrag: Am 17. Juli 2009 wurde durch Verordnung des Landwirtschaftsministeriums in Rom der Begriff „Prosecco“ geschützt. Prosecco ist laut Dekret ab diesem Datum nicht mehr der Name einer Traubensorte, sondern der eines Produktionsgebiets. Den Prosecco I.G.T., auch als „Prosecco Tedesco - Deutscher Prosecco“ verspottet, gibt es nun nicht mehr (s. *Hauspost* Nr.6 / 2009). Nicht mal bei ALDI.

Frühlingsweine: Angebot 1

Mit dem Jahrgang 2009 jetzt wieder lieferbar: *Der Trollinger* - weiß gekeltert!

Blanc de Noir QbA., Schlosskellerei Affaltrach.

Charmant, süffig, leicht und erfrischend.

0,75 l

€ 5,70





Weinmarkt aktuell



Der Absatzmarkt der heimischen Erzeuger ist seit einiger Zeit zweigleisig.

Zum einen gibt es die Großherzeuger und Genossenschaften mit hohem Altbestand an Weinen, die nur zögerlich Absatz finden. Hier ist ein Preisverfall vorprogrammiert, der an manchen Existenzen rütteln wird.

Und auf der anderen Seite gibt es selbstständige Weingüter und Top-Erzeuger, deren Bestände nicht einmal ausreichen, um Anschluss an die neuen Jahrgänge zu gewährleisten. So mussten auch wir in den letzten Wochen einige Weine dieser Spitzenweingüter leider als ausverkauft melden.

Diese Absatzverschiebungen hin zu hoher Qualität sind seit einiger Zeit zu beobachten, was den Schluss zulässt, dass der Weinkonsument heute informierter und qualitätsbewusster geworden ist. Erfreulich ist die Tendenz zur Preisstabilität im europäischen Weinmarkt. Grund dafür ist sicherlich der verhaltene Umsatz im letzten Jahr.

Frankreich: Einen deutlichen Preisschub haben allerdings die Winzer aus dem Chablis und in Teilen des Loire-Gebiets angekündigt. Argumentiert wird mit geringeren Erntemengen und dem minimalen Reservoir an Altbeständen. Wie weit sich Preiserhöhungen am Markt schließlich durchsetzen lassen, bleibt allerdings abzuwarten.

Gespannt sind wir auf die Preisentwicklung bei den Subskriptionen in Bordeaux, die im Frühjahr anstehen. Die Jahrgangsqualität 2009 wird in jedem Fall weit höher taxiert als in den beiden vorangegangenen Jahren. Doch in Anbetracht des verhaltenen Verkaufs im letzten Jahr rechnen wir mit Preisstabilität, wenn nicht sogar mit Abschlagen. Nicht zuletzt, nachdem der lukrative amerikanische Markt für Bordeaux-Weine eingebrochen

ist. Lassen wir uns überraschen. Subskriptionskäufe haben ihre eigenen Regeln - man begegnet ihnen am besten vorsichtig abwägend.

Auch **Italien** meldet bis dato stabile Preise. Es scheint, sie haben ihr Preispoker endlich begriffen: Nicht überreizen ...!

Frühlingsweine: Angebot 2

Der Bestseller im letzten Frühling. Einfach wieder drauf freuen:

Muskattrollinger Rosé QbA., Schlosskellerei Affaltrach. Himmlisch floral sein Duft, süffig und herrlich unkompliziert. 0,75 l **nur 6,95 €**



Feinkost: Bestell-Service



Einen einzigartigen Bestell-Service bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit der Firma **Frischkost-Delikatessen GmbH** in Willstätt ab sofort an:

Jeden **Dienstag** finden Sie unser **Inserat mit einem „Angebot der Woche“ im Schwäbischen Tagblatt** (auch unter **wein-bauer.de**, Rubrik „Feinkost“). Da finden Sie frischen Fisch, wie Heil- oder Steinbutt, Schalen- und Krustentiere.

Oder Terrinen, Geflügel, wie zum Beispiel Wachteln oder Bresshühner, sowie Kaninchen oder Zicklein, Hirsch, Gams oder Rentierfleisch. Wenn Ihre Bestellung am folgenden Donnerstag bis 10 Uhr bei uns eingeht, können Sie die bestellte Ware schon am Freitag bei uns abholen!

Und frangrische Forellen vom **Fo-rellenhof Rössle** in Lichtenstein-Honau erhalten Sie immer donnerstags, solange Ihre Bestellung bis mittwochs, 15 Uhr, bei uns eingeht.

Auch wenn Sie nur kleine Mengen wünschen, mal was probieren wollen, zögern Sie nicht - hier haben Sie *die* Gelegenheit, Spitzenqualität günstig einzukaufen.

Und wir finden, so wird Ihr Weingenuss vollkommen! Wir beraten Sie gern dazu!

Empfehlung 1 zum Osterfest

Der klassische Barbera mit seinen betörend anregenden Würznoten.

Barbera d'Alba D.O.C. 2007. Azienda Daniele Pelassa, Montalera / Piemonte.

Frucht von Cassis und Kirschen. Präsente, doch gut eingebundene Tannine.

Passt vorzüglich zu Schmorgerichten oder weichen Käsesorten.

0,75 l **nur € 7,55**





Die VINISUD



Montpellier und die Folgen. Der Süden Frankreichs - nach wie vor sind hier viele Entdeckungen für uns

Weinhändler zu machen. Deshalb sind wir Ende Februar zur Weinmesse VINISUD nach Montpellier gereist.

Im Zentrum unseres Interesses stand dabei die Rhône. Denn nur hier haben wir mit den Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre drei rote Rebsorten, die im südlichen Rhônetal wunderbar charmante und gehaltvolle Rotweine hervorbringen.

Ebenso charmant erwies sich die Präsentation der Weine, als wir nach einigen (Fehl-)Versuchen schließlich zu den „Femmes Vignes Rhône“ fanden: Frauenpower pur! Was die uns dort vorstellten, konnte sich wirklich sehen, riechen und schmecken lassen. Die Qualität der Weine dieser Winzerinnen aus den Regionen Côtes du Ventoux, Gigondas und Châteauneuf-du-Pape sowie deren Basisweine aus den Côtes-du-Rhône fanden wir umwerfend gut.

Weiterer Focus war das Roussillon. Auch hier fanden wir erfreuliche Qualitäten, diesmal von ihren männlichen Kollegen ...

Da viele dieser kleineren und individuellen Winzerinnen und Winzer nicht auf Messen nach Deutschland fahren, ist es für uns umso wichtiger, einen Termin wie diesen vor Ort wahrzunehmen. Nur so ist es möglich, an Sie so tolle Weine weiterzugeben, die abseits der üblichen Listungen ein neues und ganz anderes Preis-Leistungs-Niveau präsentieren.

Im Moment folgt noch der zweite Eindruck bei der Weinprobe zu Hause.

Und dann freuen wir uns auf die Weine von Chateau Unang, Vignobles Mayard, Domaine du Gour de Chaulé ...!

Neuzugänge



Mit dem Weingut Martin Waßmer aus Bad Krotzingen-Schlatt haben wir einen Top-Winzer aus dem

Markgräflerland als Partner eingelistet, der von allen bedeutenden Weinführern wie Gault Millau, Eichelmann, Feinschmecker und Decanter mit höchsten Auszeichnungen für seine Gesamt-Kollektion bereits geehrt wurde.

Denkt man jedoch an die südlichste Weinbauecke Deutschlands, fällt einem traditionell die weiße Rebsorte Gutedel ein. Und die wird oftmals abwertend als leichter Kurwein bezeichnet.

Doch beweist Waßmer, was man aus dieser Sorte wirklich herausholen kann. Nämlich wunderschön feinwürzige Weine mit einer Frucht, die sehr zart mit Zitrusnoten, Aprikose und Kiwi spielt. Die Säure ist dabei verhalten und gibt dem Wein eine genaue Balance und vornehme Nachhaltigkeit.

Dieser Wein ist ein vorzüglicher, unkomplizierter Begleiter zu leichten Gerichten. Oder Sie trinken ihn solo: immer ein Genuss ohne Reue!



Aber auch die Weiß- und Grauburgunder zeigen bei Waßmer ihre sortentypische Klasse. Dahinter steckt der konsequente Qualitätsanspruch Waßmers, seine Mengenreduzierung und die alleinige Verwendung von gesundem Lesegut.

Die Spätburgunder werden ausschließlich im Holzfass ausgebaut und nicht mehr filtriert. Der Decanter International hatte 2008 den Spätburgunder Barrique als einzigen deutschen Rotwein mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Martin Waßmers Weine können Sie übrigens alle während unserer Hausmesse verkosten (s. a. Artikel S. 4: Hausmesse).

Gutedel, aus der Lage Schlatter Maltersergarten.

0,75 l **5,50 €**

Weißburgunder, QbA. trocken
0,75 l **7,50 €**

Grauburgunder, QbA. trocken
0,75 l **7,95 €**

Spätburgunder, QbA. trocken, Schlatter Maltersergarten 2007.

12 Monate Holzfassausbau, unfiltriert.
0,75 l **15,50 €**



Sauvignon auf Höhenflug



Die Weißweine dieser geschmackvoll blumigen, äußerst facettenreichen Edelrebsorte verdanken

ihren Bekanntheitsgrad den großen Namen aus Frankreich, wie Sancerre und Pouilly-Fumé aus dem Anbaugebiet Loire.

Aber auch Sauvignons aus Neuseeland oder der Südsteiermark konnten sich durch Top-Qualitäten mittlerweile einen Namen machen.



Und zunehmend wagen sich in den letzten Jahren auch deutsche Winzer an den Anbau.

Vor einigen Tagen bekamen wir vom Weingut Dr. Baumann, Schloss Affaltrach, einen Sauvignon Blanc des Jahrgangs 2009, dessen Qualität uns völlig überraschte: Seine typisch florale Sauvignon-Nase, die Frucht von Stachelbeere und Kiwi, die mit einer schönen Paprikaschotenwürze unterlegt ist; zudem ist er dezent in der Säure. Echt der richtige Wein für einen Frühlingsanfang!

0,75 l nur 6,60 €



gut Klumpp in Bruchsal, **Graf Adelmann** vom gleichnamigen Weingut, der Repräsentant von **Schloss Vollrads** im Rheingau und die Weine der **Azienda Provenza** in Desenzano del Garda.

Eintritt frei!

Empfehlung 2 zum Osterfest

Ausgezeichnet mit „3 Gläsern“ im *Gambero Rosso* - ein großer Jahrgang!

Brunello di Montalcino D.O.C.G., 2004. Tenuta Friggiali, Montalcino / Toskana.

Kraftvolle Struktur, reich an Körper. Komplexe Frucht von Waldbeeren. Am Gaumen etwas Kakao.

Fassreife über vier Jahre. Hammer! Passt hervorragend zu Lamm, Steaks, Wild und Schmorbraten.

0,75 l € 24,90



Unser Osterrezept



Nur wer nicht ganz bibelfest oder ein ausgemachter Einfaltspinsel ist, fragt, was es denn Ostern zu essen gibt. Selbstverständlich Lamm! **Lammkeule à la Provence**

Zutaten: (4 Personen):

4 Lammfleischscheiben, fingerdick aus der Keule über den Knochen geschnitten, **Rosmarinnadeln**, Salz, **frisch gemahlener Pfeffer**, 4 EL Olivenöl, **300 g Karotten**, 1 Lauchstange, **300 g Staudensellerie**, 10 kleine Schalotten, **100 g kleine Speckwürfel (geraucht)**, 5 große geschälte Tomaten, **3 gelbe Paprikaschoten**, 1 EL Zucker, **4 Knoblauchzehen in kleine Stifte geschnitten**, 1 Kräutersträußchen aus Rosmarin, Basilikum und Petersilie, **0,3 L Rosé aus der Provence.**

Zubereitung:

Die **Fleischscheiben** mit den **Knoblauch-** und **Rosmarinstiften** spicken, leicht **salzen** und mit schwarzem **Pfeffer** würzen. Beidseitig im **Olivenöl** scharf anbraten, damit sie Farbe annehmen, danach beiseite stellen. Das geputzte **Gemüse** in kleine Würfel schneiden, **Schalotten** schälen und längs halbieren, alles im **Öl** anbraten. **Speckwürfel** zugeben und kurz mitdünsten. **Tomaten** entkernen, ebenfalls in Würfel schneiden, als letztes zufügen und unter Rühren 3 min. dünsten. Mit **Salz, Pfeffer, Zucker** und 2 durchgepressten **Knoblauchzehen** abschmecken.

Einen ofenfeste Form mit Deckel (Gusseisen oder Ton) mit **Olivenöl** bestreichen. Etwas Gemüse auf dem Boden verteilen, lagenweise Fleisch und Gemüse einfüllen, **Kräutersträußchen** dazulegen und mit dem **Wein** auffüllen. Im Backofen bei 180 °C ca. 1 h schmoren lassen.

Als **Beilage** empfehlen wir Rosmarin-Schwenkkartoffeln oder Steinpilzpolenta.

Der Wein:

Mas Negrel Cadenet, Côtes de Provence AC. Ein kräftiger Rotwein, aus Grenache Noir und Syrah gekeltert. Traditionell vinifiziert und über 14 Monate im Barrique ausgebaut.
0,75 l 16,30 €

Hausmesse



Wie in der letzten *Hauspost* bereits angekündigt, geben wir Ihnen auf unserer **Hausmesse am 26. und 27. März** einen Überblick über neue Jahrgänge und unsere Neuzugänge. Aber auch die Klassiker unseres Programms können Sie in ungezwungenen, offenen Weinproben probieren.

Auch dieses Jahr haben wir wieder eine ganze Reihe namhafter Winzer für Sie eingeladen.

Anwesend sind, verteilt über beide Tage: **Martin Waßmer**, **Markus Kehrer** vom Weingut Dr. Baumann, **Alexander Laible** aus Durbach, **Markus Klumpp** vom Öko-Wein-