



Hauspost n° 7

November 2008



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

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



FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

MO - FR 9-18.30h

SA 9-13h

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

Etikettenschwindel



Normalerweise beschäftigen wir uns nicht mit Weinen aus dem Supermarkt.

Sie bilden eine Gattung für sich und lassen daher den Weinhandhändler in Ruhe. Meistens.

Ab und zu starten Discounter jedoch einen Überraschungsangriff mit Markenweinen, die sie zu unschlagbaren Preisen auf den Markt werfen. Nicht weiter bemerkenswert, wenn sie nicht zuweilen weit über die Grenzen des guten Geschmacks hinaus schossen. Dann wird es Zeit, den Anbietern genauer auf die Finger zu schauen. Denn manchmal bleibt am Ende leider der Verbraucher auf der Strecke.

Eine dieser kuriosen Geschichten, die uns übrigens sehr bekannt vorkommt, deckte jüngst die *F.A.Z.* auf. Wir zitieren zunächst aus ihrer *Sonntagszeitung* vom 14. September 2008 mit der Überschrift: „Wunder gibt es immer wieder“:

Es ist kein guter Tag für den Weinhändler Stefan S. (...) als er über die ganzseitige Anzeige „ALDI informiert“ stolpert. Zwischen

Rotationsrasierern und Jeanshosen lacht ihn da sein „Naumachos“ an, ein 2004-er Rosso Piceno Superiore D.O.C. Vom bedeutenden Weinguide Gambero Rosso hat dieser Wein die Auszeichnung „Zwei Gläser“ erhalten und war sogar in der Finaldegustation bei der Kür zur Höchstnote „Drei Gläser“. Dort fallen die einflussreichsten Weinkritiker Italiens, Gigi Piumatti von der Slow-Food-Bewegung und Daniele Cernelli vom Verlag Gambero Rosso ihre Urteile höchstpersönlich.

Mit diesem Gütesiegel wirbt nun also ALDI für sein Aktionsangebot am 4. September. Unser Weinhandhändler traut seinen Augen nicht: „Spitzenweine in bester Fachhandelsqualität“ muss er dort lesen. ALDI bietet den „Naumachos“ für 6,99 Euro je Flasche an. Bei ihm im Laden kostet er 9,80 Euro. Bei 3 Euro Unterschied geht aber auch der treueste Stammkunde fremd. Stefan S. holte tief Luft und greift zum Telefon.



Aus 4000 werden 50000 Flaschen. Von Giovanni Carminucci, dem Erzeuger des Weins, erfährt er, dass der Winzer selbst nicht weiß, dass sein Wein bei ALDI verkauft wird. Allerdings sei Carminucci Anfang 2008 von einem italienischen Gastronomen aus Essen wegen des „Naumachos“ angesprochen worden. Doch die 4000 Flaschen, die er vom ausgezeichneten Jahrgang 2004 noch verfügbar hatte, reichten nicht - der Gastronom wollte nämlich 50000 Flaschen. Und so scheint Carminucci in seiner großen Kellerei in Grottamare irgend einen wundersamen Weg der Weinvermehrung gefunden zu haben. Die 50000 Flaschen wurden mit dem gleichen Etikett wie der Fachhandelswein ausgestattet und schließlich für 3,50 Euro über den

Essener an ALDI geliefert.

Ähnliche „Wunder“ erlebten wir auch vor 6 Jahren, als wir die Fährt von gefälschten Discountweinen aus Italien aufgenommen hatten. Eine Spur führte uns ebenfalls zu ALDI, der einen Prosecco D.O.C. damals für 1,99 Euro anbot. Das war weniger als der Durchschnittspreis für die Fassware (!) im Prosecco-D.O.C.- Gebiet, der bei über 2,50 Euro lag. Wie sich aber herausstellte, hatte der Abfüller in einer ehemaligen Hühnerfarm nahe Valdobbadiene nur dürrtige Weine zusammengepanscht. So gut immerhin, dass sie Mastersommelier Frank Kämmer in seinem Buch: „Aldidente vino“ blumig anpries: „Frischer Duft nach Kamillenblüte und reifen Äpfeln (...). Sauber gemacht.“ Kann man nur hoffen, dass die Auflage nicht so groß war.

Es ist ein so simples Gesetz, nach dem Qualität und Großmenge im Weinbau unvereinbar sind. Wo so eine Menge Qualität gebraucht wird, sind Manipulationen oft nicht weit. Wenn ALDI dann mit Fachhandelsqualitäten wirbt, stört uns das doch irgendwie ...

Unser Angebot: Frankreich - 1



Cairanne AC., Côtes du Rhône Village. Domaine Jérôme Quiot, Châteauneuf du Pape.

Was herausragende Qualität bedeutet, zeigt Ihnen dieser Wein. Und auch, dass sie nicht teuer ist! Die Domaine Quiot wird seit 1795 im Familienbesitz bewirtschaftet. Von den 200 ha Weinbergen liegen 120 ha in Châteauneuf du Pape.

Die Cuvée dieses exzellenten Jahrgangs 2005 besteht aus den klassischen Rebsorten Grenache (zu 60 %), Syrah (15 %), Mourvèdre (15 %) und Carignan (10 %).

Geprägt wird dieser Rotwein von den kargen Kalk- und Tonböden, die einen Ertrag von durchschnittlich 45 hl/ha abgeben. Seine Farbe ist rubinrot, im Geschmack hat er konzentrierte Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren und wirkt am Gaumen sehr weich und harmonisch, dezent in den Tanninen. Passt bestens zu Gans- oder Wildgerichten.

0,75 l

€ 7,20

Portwein-Zeit



Herbst und Winter - das ist Portwein-Zeit. Aber nur in Deutschland. Denn Port, hält man sich an die englische Tradition, trinkt man immer, wann und wo man möchte. Und hält man sich an die Franzosen, die Pächter guten Geschmacks, muss man ihnen glauben. In keinem Land der Welt wird mehr Portwein genossen, als in Frankreich.

In der Januar-Ausgabe 1/2008 unserer *Hauspost* haben wir Ihnen die verschiedenen Portweine, ihre Geschichte und Herstellung beschrieben (nachzulesen übrigens im Internet: www.wein-bauer.de).

Und auch jetzt möchten wir Sie unbedingt wieder an diese edlen Weine erinnern, die viel mehr draufhaben, als man hierzulande meint! Alors! Let's celebrate: Zum Genuss eines guten Portweins benötigt man erstmal das richtige Glas. Kenner bevorzugen dünnwandige, nicht geschliffene Stielgläser, die die klare, funkelnde Bernsteinfarbe des Weins voll aufnehmen. Außerdem sollte ihre Form tulpenförmig sein, denn Ports sind reich an Duftstoffen und nur Gläser, die sich nach oben verjüngen, sorgen dafür, dass sich diese wertvollen Aromen nicht verflüchtigen.

Die ideale Trinktemperatur eines guten Portweins liegt bei 18°C. **White-Port** in der trocken Version ist übrigens ein Allroundgetränk, das als Aperó zu jeder Tageszeit passt - ganz toll etwa zu einem ausgedehnten Brunch. Doch Vor-

sicht: Portweine sind natürlich erheblich stärker als andere Weine und sollten sparsamer konsumiert werden. Bei diesem Wein liegt die ideale Trinktemperatur, je nach Jahreszeit, bei 8 - 10°C.

Und einen guten **Tawny** oder **Jahrgangsport** sollte man auch nicht nur als Dessertwein betrachten. Seine Spannbreite ist enorm. Klar, er passt super zu cremigen Süßspeisen. Solo sowieso immer. Probieren Sie so einen gut gereiften Portwein aber mal zu Roquefort- oder reifem Ziegenkäse - ein perfektes Gespann. Und mit einer guten Zigarre sorgt er immer für ein großartiges Finale!

Gute Portweine lassen sich übrigens im Anbruch noch wochenlang, ohne Qualitätsverlust, im Kühlschrank aufbewahren. Ein gar nicht hoch genug zu schätzender Vorteil: Wahrer Luxus heißt, öfter mal genießen!

Dazu beraten wir Sie gerne ...

Im Angebot: Südtirol



St. Magdalener D.O.C. 2006, „Oberingram“. Weingut Alois Lageder, Margreid / Südtirol.

Liebhaber eleganter, weicher Rotweine kommen an diesem erstklassig vinifizierten Magdalener nicht vorbei!

Aus den Traubensorten Lagrein und Vernatsch von Topp-Winzer Lageder gekeltert, belegt dieser schöne Wein den Gaumen mit einer so samtig feinen und reifen Frucht, dass es richtig Spaß macht, ihn zu trinken. Noch dazu zeichnet sich Lageders Oberingram durch allerbeste Bekömmlichkeit aus.

0,75 l

nur € 8,25

Jahreszeitenküche: Herbst



Bevor wir mit unserem *Rezept des Monats* auf der letzten Seite dieser *Hauspost* groß in die Herbstküche einsteigen, gibt es hier noch



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

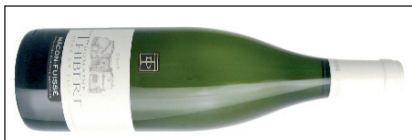
einige Tipps zu den schnellen, schmackhaften Herbstgenüssen. Nummer eins sind traditionell neben den Fisch- jetzt die **Muschelgerichte**. Um mal wieder Freunde einzuladen, sind sie ideal: Einfach im leckeren Sud gemacht - gesellig, ungezwungen am Tisch gepult: Fein geschnittene **Zwiebel**, in **Salz** zerdrückte **Knoblauchzehe**, sowie klein gewürfelte **Karotte** und **Sellerieknolle** in **Olivenöl** andünsten, etwas **Butter** zugeben. Mit zwei Teilen **Muscadet Sèvre et Maine** und einem Teil **Rinderbrühe** auffüllen und sieden lassen. Die geputzten **Muscheln** in den Topf geben, Deckel schließen und etwa 15 min. dünsten lassen.

Jetzt brauchen Sie nur noch ein Baguette, mit dem man herrlich den Sud löffeln kann. Als Wein nehmen Sie den gleichen Muscadet, den Sie auch zum Kochen verwendet haben: **Muscadet Sèvre et Maine sur Lie** von der Domaine de Manoir (0,75 l nur € 5,50). Preiswerter geht echte Herbstküche, die begeistert, kaum!

Eine Traumkombination mit allen Meeresfrüchten ist ein heller, lebendiger **Sherry!** probieren Sie mal die beliebten gegarten Garnelen, kleinen Tintenfische oder gebackenen Calamaresringe mit einem richtig guten Sherry Fino oder einem Manzanilla: Der **Fino** ist der leichte, trockene Sherry. Bei guter Qualität treten seine zarten Hefenoten aus der Florschicht ganz fein heraus. In den kühleren Küstenregionen Spaniens, wie Sanlúcar de Barrameda, wo dieser Fino etwas anders gemacht wird, nennt er sich **Manzanilla**. Hier wächst der Hefeflor das ganze Jahr über im Fass, prägt den Geschmack des Sherry intensiver und gibt ihm seine typische blasse, strohgelbe Farbe.

Fragen Sie uns nach gutem Sherry und weiteren Tipps, wie Sie ihn besonders jetzt, in der Saisonküche, am besten einsetzen.

Unser Angebot: Frankreich - 2



Mâcon-Fuissé A.C., Domaine Thibert, Père et Fils. Fuissé / Burgund. Gekeltert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté. Ein geradliniger, fruchtiger und feiner Weißwein. Die Kalkböden der Anbauregion geben ihm alle fruchtununterstützenden Extrakte, die ein so großer Wein braucht.

Diesen Mâcon können Sie ebenfalls vorzüglich zu allen Fluss- und Meeresfrüchten, zu Geflügel- und Pilzgerichten servieren.

Alterungspotenzial etwa fünf Jahre.
0,75 l € 10,70

„Noches!“, Spanien-Abend



Traumhaft kombinieren können Sie so einen lebendig-frischen **Manzanilla** oder einen charmanten

Amontillado auch mit **Tapas!**

Auf unserer großen **Abendveranstaltung: „Spanien stellt sich vor“**, präsentieren wir Ihnen übrigens einige dieser Leckerbissen in ganz besonderen Variationen!

Freuen Sie sich mit uns auf einen unterhaltsamen Abend mit **Tapas, Sherry** und den **großen Weinen** aus den bedeutendsten Weinbaugebieten Spaniens.

Am Freitag, den 7. November, um 19.30h.

Da wir die Teilnehmerzahl auf 40 Personen beschränken müssen, können wir Ihre **Reservierungen** nur in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigen (Preis: € 18,-).

Ich bin dann mal weg - 3



In den ersten beiden Teilen unseres Reiseberichts über den Jakobsweg haben wir versucht zu erklären, warum man ihn geht, wie man sich darauf vorbereitet. Jetzt wird's ernst, wir steigen ein: In 5 Wochen unendliche Strapazen, Hoffnungen, Freude, Glück. Kurz: Ins pralle Leben, komprimiert wie in

einem Traum, im Zeitlupentempo. Unerträglich wahr, manchmal.

Saint-Jean-Pied-de-Port, ein herrliches altes Festungsstädtchen am Fuß der französischen Pyrenäen war für Thomas Baumann (*El Comandante*) und mich Ausgangspunkt unserer Reise. Ein kleines, nettes Hotel, ein herzhaftes Abendessen und 2 Flaschen Wein sollten uns erstmal für alles im Voraus belohnen, was noch auf uns zukommen würde.

Am 1. Mai, pünktlich um 7 Uhr, gingen wir, als hätten wir die letzte *Hauspost* nicht aufmerksam gelesen, mit unseren schweren 12 Kilorucksäcken auf die Strecke. Über die **Pyrenäen** gibt es zwei Routen, um zum Etappenziel, Kloster Roncesvalles auf der spanischer Seite, zu gelangen. Wir wählten die *Route Napoleon* über Untto zum Ibanetapass. Bereits nach Überquerung der berühmten römischen Steinbrücke über den Fluß Neve in Saint Jean beginnt der Aufstieg. Kein Problem. In flottem Marsch überholten wir einige Pilger und glaubten uns im Nu am Kloster. Weit entfernt! Der Weg wurde jetzt erst steiler und wollte nicht enden. Hatte man einen Berghöhe genommen, tat sich nach der nächsten Biegung der nächste Gipfel auf. **Gesetz 1: Sag nie: „Wir sind gleich da!“**

Bei klarem Wetter wurden wir dafür mit einem herrlichen Ausblick über die Pyrenäen belohnt, der uns die Strapazen schnell wieder vergessen ließ. Und nach 6 Stunden hatten auch wir, von Schweiß getränkt und mit schmerzhaften Gurtspuren an den Schultern, die Passhöhe erreicht. Von hier oben sahen wir das Kloster unten im Tal liegen und glaubten uns schon wieder am Ziel. Der Abstieg dauerte weitere 2 1/2 Stunden. Und jetzt kommt **Fehler 1** zum tragen: Wir hatten zu wenig Wasser mitgenommen! **Tipp 1** für alle zukünftigen Pilger: Auf der gesamten Napoleon-Etappe braucht man bei warmer Witterung mindestens 4 Liter. Von Untto bis Roncesvalles gibt es keine Möglichkeit, Wasser aufzunehmen. Also Rucksack leichter machen, dafür mehr Wasser rein! Ausgetrocknet und zitternd vor Entkräftung erreichten wir endlich das ehrwürdige Kloster, das für die Kreuzzüge von Karl dem Großen bis Napoleon und jetzt



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

für den unseren, Herberge war. An der Stirnseite des Klostergemäuers befindet sich ein kleines Hotel mit einer Bar, auf die wir uns sogleich stürzten: „Wasser!“ - dann sofort aufs Zimmer ... Allein dem Charme von El Comandante war es zu danken, dass uns die Chefin des Hauses ihr letztes Zimmer zuwies. Natürlich gab es im Kloster ein großes Refugio, das aber hoffnungslos überfüllt war. Viele Franzosen und Spanier nutzten die Brückentage zum 1. Mai für Kurzetappen. **Tipp 2:** Sie brauchen keinen Brückentag zur Anreise. Sie haben Urlaub!

Am Abend gab es im Speisesaal des Hotels ein Pilger-Menü für 10 Euro. Da auch die Refugienbewohner hier speisten, musste in zwei Schichten gegessen werden. Wir fanden noch Platz an einem großen runden Tisch zwischen Franzosen, Italienern und Engländern. Auch wenn man sich nicht immer verständlich machen konnte, gab es hier so viel Höflichkeit, Rücksichtnahme und Spaß, wie man das im gewohnten Alltag kaum noch kennt. In dieser Enge erlebten wir das erste Mal diese offene, zutrauliche und direkte Menschlichkeit, wie sie einem übrigens auf dem gesamten Pilgerweg immer wieder begegnet.

Am nächsten Tag erzählten uns einige Pilger von chaotischen Zuständen in den Refugien, weshalb wir uns entschlossen, künftig nur noch in Hostals zu übernachten. El Comandante sah es fortan als seine erste fremdsprachliche Pflicht, bei jeder Ankunft sogleich das Zimmer für den nächsten Tag zu buchen. Meine Rolle dagegen war, in den Zimmern Möglichkeiten zu finden, unsere Wäscheleine zu verspannen. Dafür mussten Spiegel, Zargen, Vorhangschienen und Lampen erhalten. Napoleonische La-

gerverhältnisse. Doch Wäschewaschen bestimmte auf der gesamten Tour, noch vor dem Duschen und der Fußpflege, jede unserer Ankünfte (**Tipp 3**).

Nach drei Tagesetappen durch herrliche Kulturlandschaften erreichten wir **Pamplona**, ehemalige Hauptstadt der Könige von Navarra und der heutigen autonomen Region. Hier sahen wir einen Aufenthalt von 2 Tagen vor. Nachdem wir die erste Nacht bei einem furchterregend unfreundlichen Wirt verbracht hatten, machte El Comandante für uns ein Zimmer mitten in der herrlichen Altstadt ausfindig. Und Pamplona muss man einfach gesehen haben ...

In der nächsten Folge berichten wir von unserer längsten Wanderstrecke: Vom Rioja über Burgos und Leon bis Astorga. Geben Sie's mal in Ihr Navi ein: „427 km - ca. 4 Stunden, 5 Minuten“. Mit dem Auto. Nicht in Zeitlupe.

Bis demnächst! Ihr Bernhard Bauer

Zum Ersten ...



Burgunder und Riesling zum 1. Advent. Wie bereits angekündigt, laden wir Sie zu unserer **Versteigerung von Magnumflaschen großer Burgunder und Rheingaurieslinge** ein!

Am **Freitag, den 28. November, um 20 h**, erwartet Sie hier Einiges: Zunächst probieren wir, wie sich das von uns in Beaune ersteigerte Fass des **1er Cru Rousseau Deslandes 2006** vom Hospices de Beaune präsentiert - praktischerweise in Magnumflaschen abgefüllt. Außerdem versteigern wir Magnums einiger älterer Jahrgänge großer Burgunder.

Auch zwei deutsche VdP-Spitzenweingüter haben für unsere Versteigerung in Magnumflaschen gefüllt: **Bernhard Huber** aus Malterdingen bringt uns seine sensationellen weißen und roten Burgunder, **Schloss Vollrads** aus dem Rheingau, berühmt für seine großen Rieslinge, seine Raritäten. Und ein weiterer Überraschungsgast hat seine Teilnahme bereits in Aussicht gestellt ...

Der Erlös der Versteigerung kommt

der „**Aktion Sahnehäubchen**“ zuzugute.

Bieten Sie mit - und genießen Sie einen unterhaltsamen Abend mit Köstlichkeiten und Spitzenweinen der europäischen Topp-Weingüter.

Wir bitten um Ihre **Anmeldungen bis zum 22. November** (Preis: € 18,-).

Unser Angebot: Frankreich - 3



Château Sainte Colombe 2005, Côtes de Castillon A.C.

Seit 1999 wird das Weingut von den beiden berühmten Bordeauxwinzern Gérard Perse und Alain Reynaud geführt und zählt mittlerweile zu den besten der Appellation. Der Wein duftet nach Toast und Waldbeere, am Gaumen ist er üppig fleischig. Durch seinen hohen Merlotanteil hat er eine deutliche Pflaumennote. Die Tannine sind noch präsent, aber gut in der Frucht eingebunden. Über 15 Monate im Barrique ausgebaut. Ein Jahrgang mit allerbestem Reifepotenzial.

Passt hervorragend zu Wildschwein, Lamm oder reifem Brieckäse. 88 Parker-Punkte!

0,75 l **nur € 10,90**

... und, und, und:



Bereits jetzt vormerken: **Jazz mit Dizzy Krusch, Carolin Hoefler und Dieter Schumacher.**

Am **Samstag, den 6. Dezember, von 11 - 13 h**. Nur hier!

Geschenke, Präsente! Für Ihre Kunden, Mitarbeiter, Freunde, Verwandte - oder für Ihre persönliche Wunschliste: Rund um das große Thema **Wein und Genuss** haben wir auch dieses Jahr wieder eine umfangreiche Kollektion an Geschenkideen zusammengestellt. Natürlich stellen wir auch Ihr individuelles Geschenk nach Ihren Anregungen zusammen. Wenn Sie wollen, bis zum Komplettversand ...!



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Unser Rezept des Monats



Wir haben's ja gesagt: Jetzt steigen wir in die größere Herbstküche ein.

Aber keine Angst, wer das Muschelrezept von Seite 2 kann, kann auch **Zopf vom Wildlachs und Seezunge in 2 Soßen**. Vor- ausgesetzt, Sie können flechten ...

Zutaten (für 4 Personen):

2 Seezungen von 500 - 600 g, **400 g Wildlachs**, 2 Schalotten, **20 g Butter**, 1/4 l Weißwein, 1/4 l **Fischfond**, 500 g süße Sahne, **150 g Butter**, 1 g Safran, 1/2 **Bund Dill**, Salz, **Pfeffer**.

Zubereitung:

Die **Seezungen** filetieren und, ebenso wie den **Lachs**, in 8 gleich große Streifen schneiden. Dann jedes der 8 Seezungenfilets längs aufschneiden und einen Lachsstreifen hineinflechten.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Schalottenwürfel hineingeben. Die Fischzöpfe daraufsetzen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit **Weißwein** und **Fischfond** auffüllen und etwa 10 min. bei 200 °C im Ofen garen.

Danach die Flüssigkeit auf 2 Schwenkpfannen abgießen und den Fisch mit gebuttertem Pergamentpapier warm halten. Den Fond jetzt auf die Hälfte einkochen, jeweils mit der Hälfte der **Sahne** auffüllen und nochmals um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss beide Soßen mit jeweils der Hälfte der **Butter** aufschlagen. Zu der einen Soße den **Safran**, zu der anderen den fein gehackten **Dill** geben. Beide mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

2 Zöpfe pro Person auf einem Teller anrichten und mit den Soßen überziehen.

Der Wein:

Weißer Burgunder QbA. trocken, 2007. Weingut Alexander Laible, Durbach. Klasse und mit großer Finesse vinifiziert.

0,75 l **€ 9,40**

Oder natürlich der **Mâcon-Fuissé** (s. S.3).