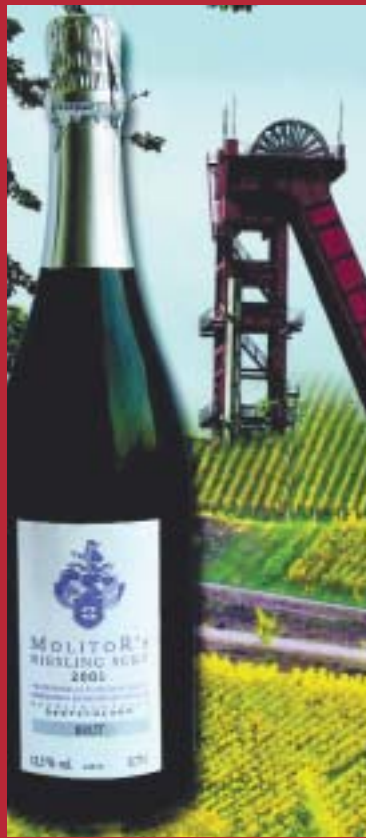




MOLITORs

WeinJournal

Kundenzeitschrift Herbst 2004



Sekt aus dem Revier

„Unser Weinberg im Piemont“

Weinkonzentrat:
Verkaufshit
„made in Canada“

Tipps & Termine

Editorial:



Eine neue Zeitung

Im schönen Sommer 2004 warfen zwei vinophile Journalisten und zwei Weinhändler ihre Talente zusammen und mischten sie gründlich: Molitors WeinJournal war geboren.

Die zwei Weinhändler sind wir: Rainer Haag und Ingeborg Molitor. Neben unseren Geschäften in Recklinghausen und Herten sind wir Weinagenten, Önologen und Sektmacher im Revier. Jeder von uns hat einen eigenen Laden. Das ist gut so, denn wir sind nebenbei auch noch verheiratet.

Unser WeinJournal betreuen freundschaftlich Andrea Hamm und Hans-Jürgen Avenath, beide freie Journalisten aus Recklinghausen, und natürlich Balu, der familieneigene „Bello“, der keinen Wein mag, aber sonst äußerst nett ist.

Es erwarten Sie hier: aktuelle Geschichten über uns und unsere Weine und Weingüter sowie Kurioses vom äußersten Rand der realen Weinwelt. Sie finden Rezepte, Weintermine, und Einkaufstipps - und dazu dürfen Sie ein bisschen weinräteln.

Genießen Sie den neuen Weinlesestoff in vollen Zügen! Er rutscht – ganz klar - am besten mit den hier besprochenen Weinen. Unsere Weine machen Spaß und mit uns noch viel mehr: Wir freuen uns, wenn wir Sie zu schönen vinophilen Erlebnissen animieren können.

Viel Spaß mit dieser neuen vinosophischen Lektüre

wünschen Ihnen

Ingeborg Molitor

Rainer Haag

Unser Weinberg im Piemont

Kreativer Ruhestand: „Wein ist eben mehr als nur ein Getränk“

Es war ein sonnendurchfluteter Apriltag, als wir unser vollbeladenes Auto den schmalen Schotterweg zu unserem im Januar 2001 erworbenen Weingut lenkten. Höchste Anspannung: Wie stehen die Reben, ist der Weinberg so bestellt worden wie wir es mit dem Vorbesitzer besprochen hatten? Es hat mächtig gepoltert, so groß war der Stein, der uns vom Herzen fiel. Seit diesem Apriltag 2001 lassen wir unsere Ärmel aufgekrepelt – auch, weil es eine große Befriedigung für uns ist, den Weinbetrieb selber zu bewirtschaften.

Wie kommen zwei frischgebackene Pensionäre aber auf die Idee, ein Weingut zu kaufen mit der selbsternannten Auflage, Wein zu produzieren und zu verkaufen anstatt den wohlverdienten Ruhestand zu genießen? Und warum im Piemont?

Versuchen wir doch eine Antwort zu geben, indem wir unseren Betrieb vorstellen und unsere Philosophie darlegen.

Der Betrieb umfasst insgesamt 3,6 Hektar, davon sind circa 1,7 Hektar Weinberge (mit den Rebsorten Barbera, Brachetto und Muskateller), 0,6 Hektar Haselnüsse, fast ein Hektar Pappeln, der Rest sind Gebäudegrundstücke, Wege usw. Eine Betriebsstruktur, wie sie hier im Piemont häufig zu finden ist: Wein und Nüsse passen immer gut zusammen.

Als wir auf der Suche nach einem für uns geeigneten Betrieb waren, waren wir uns einig: Barbera sollte es sein, die eher bescheidene, dennoch noble Schwester des Nebbiolo, aus dem die gewichtigen und wuchtigen Barolo- und Barbaresco-Weine produziert werden. Uns hatte es das unverkennbare Amarena-Kirscharoma der Barberatraube angetan, verbunden mit einer frischen Säure – wenn dies nicht durch unsachgemäßen Gebrauch von Barrique zerstört wird. Wir möchten also die charakteristische Weinnote des Barbera zur Vollendung bringen. Die Methode Botte grande (große Holzfässer), wie der Italiener sagt, könnte später einmal einen Versuch wert sein.

Während der Barbera hauptsächlich von alten Weinstöcken geerntet wird, ist der Weinberg des zweiten Roten im Bunde, des Brachetto, noch relativ jung an Jahren. Brachetto als d'Acqui DOCG, ein leicht moussierender süßer Dessertwein mit nur 5,5 Prozent Alkohol, wird in Italien gern zum Dessert getrunken. So hat er einen festen Platz auf dem Speiseplan. In unserem ersten Weinjahr haben wir ihn jedoch trocken vinifiziert. Das unverkennbare Rosenaroma konnte besonders gut im Jahrgang 2003 eingefangen werden. Uns begeistert dieser „Tafelwein“ – das Piemonteser Weingesetz erlaubt

nicht, ihn als DOCG-Wein unter dem Namen Brachetto auf den Markt zu bringen. Übrigens: Brachetto ist eine autochthone Rebe, die in Italien nur hier im Piemont zu finden ist.

Zunächst skeptisch traten wir der Muskateller-Traube gegenüber. Nachdem wir eigentlich nur Rotweine produzieren wollten – deshalb sind wir in ein Land gegangen, in dem hervorragende Rote gedeihen –, freundeten wir uns mit dem Gedanken an, auch einen interessanten und nicht alltäglichen Weißwein in unser Sortiment aufzunehmen. So verabschiedeten wir uns von dem traditionell leicht perlenden und süßen Moscato d'Asti und gingen das Wagnis ein, einen durchgegangenen Muskateller zu erzeugen. Nicht nur wir, auch die zunächst abwartenden italienischen Winzerkollegen sind von dem trockenen Muskateller-Wein begeistert. Leider verbietet auch hier das Piemonteser Weingesetz, den Namen Moscato oder Muskateller auf das Etikett zu setzen, wenn er nicht als süßer Dessertwein hergestellt wird.

In der Weinbergsarbeit sind wir der eco-compatiblen Bewirtschaftung verpflichtet. Der Weinkeller wurde vollständig umgebaut und ist mit der neuesten Technik eingerichtet. Der Betrieb wird derzeit zertifiziert (HCCP). Damit haben wir uns die Möglichkeit geschaffen, das saubere und gesunde Traubengut bei niedrigem Hektarertrag ohne Kunstgriffe, aber mit Unterstützung eines erfahrenen Önologen zu einem „naturnahen“ Wein langsam im Keller reifen zu lassen. Unsere Philosophie ist, den Jahrgang eines Weinbergs mit seiner Qualität in die Flasche zu bannen, und ein frischer oder ein heißer Sommer sollen sich jeweils im Wein widerspiegeln. Wein ist eben mehr als nur ein Getränk.

Das Thema Wein hat uns, seitdem wir mit Genuss trinken, immer viel Freude und Befriedigung bereitet. So ist ein eigener Weinbetrieb im „dritten Lebensabschnitt“ für uns die logische Folge und eine wunderschöne Herausforderung.

Wir würden uns freuen, wenn viele Weinliebhaber sich mit unserer Philosophie anfreunden und das Gespräch mit einem Weinfachhändler vor Ort oder mit uns im Piemont suchen: Sie sind herzlich eingeladen zu schauen, wie wir unseren Weinberg bestellen und die Trauben im Keller zu Wein werden lassen!



Genießen ihren vinologischen Un-Ruhestand: Ilona und Rolf Busch.

Ilona Busch



Notizen aus dem Piemont

Kleines Weinlexikon:

1. **Barbera**, die, ist weiblich. Im italienischen Sprachgebrauch heißt es die Barberatraube, aber der Barberawein.
2. **DOCG**: Die Abkürzung steht für Denominazione di Origine Controllata e Garantita, es handelt sich um die oberste Qualitäts- und Garantiebezeichnung für italienische Qualitätsweine.
3. **IGT**: Die Bezeichnung Indicazione Geografica Tipica, die erste Qualitätsstufe für italienischen Wein, würde die Begriffe Brachetto und Muskateller erlauben, ist aber im Piemont nicht zugelassen. Also „bleibt“ es beim **Vino da Tavola**.
4. **Vino da Tavola**: Die Bezeichnung bedeutet entweder einfacher Tafelwein oder dient als Auffangbegriff für Spitzenweine, die nicht von einer DOCG-Regelung erfasst werden.

Rezept-Tipp:

Haselnusstorte mit Moscato-Zabaione

Haselnusstorte

Zutaten:

- 1 EL Hefe (Pulver)
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 200 g Weizenmehl
- 150 g Haselnüsse; sehr, sehr fein gehackt und geröstet
- 200 g Zucker
- 1 EL Öl
- 1 Tasse Milch

In der Reihenfolge der Zutaten alles miteinander in einer Schüssel gut vermengen und cremig schlagen, die Masse dann in eine Tortenform gießen und im Ofen bei 170 Grad mindestens 40 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit der Moscato-Zabaione bestreichen.

Zabaione

Zutaten:

- 5 Eidotter
- 5 EL Zucker
- 5 EL Moscato d'Asti

Die Zutaten in ein feuerfestes, nach unten etwas konisch auslaufendes, Gefäß geben und im Wasserbad (Bain-Marie) mit einem Schneebesen oder einem Rührstab solange schaumig schlagen, bis die Masse von sehr hellgelber und cremiger Konsistenz ist (bei der Probe auf einem kleinen Teller darf die Zabaione wie eine Mayonnaise nicht mehr auseinanderlaufen).

Wein-Tipp:

Ilonas Moscato-Paket

Unentbehrlich für die piemonteser Küche und auch sonst sind diese Weine eine Entdeckung wert! Drei Moscato-Typen der Azienda agricola Busch: der trockene „Ilona“ 2002, der elegante „Ilona“ 2003 und der perlende Moscato d'Asti 2001, der die ideale Ergänzung zu dem Haselnusskuchen mit Zabaione darstellt. Das 3er Probierpaket gibt es ab Oktober 2004 zum Preis von 25 Euro.

Sekt braucht Reife Prickelndes aus dem Revier

Spritzig und prickelnd soll ein guter Sekt sein, und spritzig ist auch seine Herstellung. Speziell beim Degorgieren - wenn nach der Gärung die Flasche geöffnet wird, damit die Resthefe aus dem Flaschenhals ausschließen kann, ist eine kleine Sektdusche nicht ausgeschlossen. Bis zu 1.300 Mal müssen Ingeborg Molitor und ihre Mitarbeiter diesen Vorgang durchführen, denn so groß ist die durchschnittliche Jahresproduktion des hauseigenen Sektes der Weinhandlung Molitor.

Dass der Schaumwein aus dem Revier mehr ist als ein gelungener Werbegag, hat sich in Fachkreisen mittlerweile herumgesprochen. So lobte Susanne Spies, Sommelière

des Jahres 2003 und Weinexpertin im Dortmunder Spitzenrestaurant „La Table“, am Molitorsekt die Ausgewogenheit von Frucht und Säure und das dezente Pfirsicharoma. Kredenzte wurde ihr die Flasche von WDR-Moderator Bernd Müller, der in seiner Reihe „Wunderschönes NRW“ über die Sektproduktion in Recklinghausen berichtete. Übrigens nur einer von mittlerweile drei Fernsehbeiträgen, die das prickelnde Getränk aus dem Revier zum Thema hatten.

Sekt faszinierte Ingeborg Molitor schon immer. Bereits an der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, an der sie Önologie (Weinbaukunde) studierte, experimentierte sie mit Kommilitonen an der Herstellung - meistens in fröhlicher Runde. „Denn Sekt hat viel mit guter Laune zu tun“, weiß die Weinfachfrau, „unsere Runden waren aber nicht nur fröhlich, sondern höchst produktiv: Wir haben in kleinen Mengen genau das Verhältnis von Wein, Hefe und Zucker getestet“.

Das Produkt, das heute aus ihrem Keller in den Verkauf kommt, ist 18 bis 24 Monate auf der Flasche gereift und wurde auf klassische Champagnerart im Rüttelpult gedreht, jeden Tag um 45 Grad.

Als Grundwein wird ein Riesling von der Mosel verwendet - nicht nur, weil es verwandtschaftliche Beziehungen in die legendäre deutsche Weinregion gibt. Ingeborg Molitor weiß, dass sich der Riesling besonders gut für die Sektproduktion eignet: „Hier stimmt das Verhältnis von Frucht und Säure“. Dennoch gibt es Überlegungen, auch einmal andere Grundweine auszuprobieren oder vielleicht guten roten Sekt zu produzieren - die Versuche laufen, denn experimentierfreudig war man bei Molitor schon immer.



Eine spritzige Idee wurde Realität: Ingeborg Molitor produziert Sekt im Ruhrgebiet.



Sekt machen ist Familiensache: Rainer Haag bei der Dosage.

Wine „made in Canada“

Verkaufshit: Wein aus Konzentrat

Back to the roots“ begab sich Brian Ross Anfang August: Der Weg „zurück zu den Wurzeln“ seiner beruflichen Tätigkeit führte den jungen Kanadier in die Weinhandlung Molitor. Eben dort begann die erfolgreiche Wein-Story rund um seinen Laden „Willow Point Wines“ auf Vancouver Island.

1991 lernte Brian seine deutsche Frau beim Studium in Kanada kennen. Er ging mit ihr nach „old Germany“, 1992 und '93 lebten sie im Norden Recklinghausens. Als im Sommer die Brombeeren reif wurden, wollte Brian seinen eigenen Wein machen. Die Idee kam nicht von ungefähr: „In Kanada machen die Leute gern Wein selbst. Wein aus Obst wie zum Beispiel Brombeeren hat eine lange Tradition.“ Auf der Suche nach Utensilien und Zutaten stieß er auf die Weinhandlung Molitor. Neben Tipps für seinen ersten Brombeerwein kam er dort so richtig auf den Geschmack: „Ich habe hier viel Zeit verbracht, Weinproben gemacht und gelernt.“

Nach seiner Rückkehr auf den nordamerikanischen Kontinent arbeitete Brian zunächst in der Tourismusbranche - geführte Touren à la „whale watching“ organisierte er ebenso wie Weinkurse. Denn vielen speziell europäischen Touristen ist unbekannt, dass in Kanada, z. B. im Okanagan Valley in Britisch Kolumbien, Wein angebaut wird.

Währenddessen reifte die Idee zum eigenen Weinladen. Zwei Jahre arbeitete er in einem „U brew“-Shop, der alles Nötige zum Selbstbrauen von Bier verkauft. Am 19. Mai 1998 war es dann so weit: „Willow Point Wines“ wurde als „U vin“-Shop eröffnet. Zubehör, Know-how und Hilfe bei der Weinherstellung sind ebenso wie die günstigen Preise die Säulen dieser Geschäftsidee.

Wie funktioniert das? Der Kunde kauft „wine kits“ - in diesen Paketen sind neben konzentriertem Traubensaft zum Beispiel Hefe für den Gärprozess, andere notwendige Ingredienzien sowie eine exakte Gebrauchsanweisung für die einzelnen Schritte der Weinherstellung enthalten. Je nach Qualität dieser kits werden aus 7,5 bzw. 16 Litern Konzentrat rund 23 Liter Wein. Der Prozess dauert sechs Wochen bis vier Monate und kann zudem mit echten Trauben und Eichenspänen veredelt werden. Das Ganze zu einem unschlagbar günstigen Preis, wie Brian erklärt: „Auf das Produkt wird keine Steuer erhoben, weil man etwas für sich macht und nicht für den Verkauf.“ So kostet eine Flasche „U vin“-Wein 1,50 bis drei Dollar. Dem stehen Preise von sieben Dollar aufwärts im „normalen“ Laden gegenüber.

Dass die „U vin“-Idee in den letzten 15 Jahren ständig neue Freunde gewinnt, hängt nicht nur mit dem Preis zusammen: Brian hat Kunden, die vormals locker 20 Dollar und mehr für eine Flasche Wein ausgaben und mittlerweile von der Qualität der selbst produzierten Tropfen überzeugt sind. Fachliche Anerkennung erhielt der Kanadier 2003. Die Zeitschrift „WineMaker“ hatte in einem Wettbewerb mehr als 800 Weine testen lassen - Brians chilenischer Syrah errang Gold und sein Rosso fortissimo Silber.

„Back to the roots“ wurzelt die Idee vom „Wein selber machen“ auch bei Wein Molitor: Starterkits gibt es ab 25 Euro zu kaufen.

Brian Ross erklärt das Erfolgsgeheimnis des „Winemaking à la Canada“.



Termine

Freitag, 17. September 2004

Fasskeller Molitor, 19.30 Uhr:

Wein & Bibel

von gottgefällig bis lüstern

mit Bernd Hante, Pfarrer der Liebfraueugemeinde RE

„In der Bibel finden wir, von bibelfesten Weinfreunden gesucht, 443 Textstellen zum Wein“, schreibt Karl-Dieter Gussck in seinem Buch „Lustvolle Reise eines Weinfreundes in die Welt der Bücher“.

Die Weinprobe dient einem guten Zweck. Die Überschüsse fließen in ein Straßenkinderprojekt der Liebfraueugemeinde, in Recife im Nordosten Brasiliens.

12 Euro pro Person

Sonntag, 26. September 2004

Ratskeller Recklinghausen, 19 Uhr:

„Schlemmerkeller“ Wein und Käse

Rotwein zum Käse – ein Muss?

Da lachen ja die Hühner, oder besser gesagt, die milchspendenden Vierbeiner.

Welcher Wein zu welchem Käse passt oder nicht passt, das finden Sie selbst an diesem Schlemmerabend heraus. Gemeinsam mit uns gehen Sie auf Spurensuche: Kostbarkeiten aus Frankreich, dem Wein- und Käseolymp, ungeahnte Schätze aus dem rheinisch-westfälischen Nirwana und einige Überraschungen mehr. Für die Käsesorten sind ein französischer Käseimporteur und ein westfälischer Schafzüchter verantwortlich, für die Weine die Weinhandlung Molitor - und für den Rest, wie immer, der Ratskeller.

30 Euro pro Person

Anmeldung: Ratskeller Recklinghausen, Rathausplatz 3, 45657 Recklinghausen (02361/5822022, e-mail: info@ratskeller-re.de) oder bei Wein Molitor und Invito

Freitag, 15. Oktober 2004

Fasskeller Molitor, 19.30 Uhr:

Balance

Im Sternzeichen der Waage: Weinprobe für Frauen

Die Veranstaltung steht ganz im Sternzeichen der Waage. Das Motto: „Balance“. Ist perfekte Balance vollkommen oder langweilig? Sie werden genussvoll hören, schmecken und fühlen, denn wir üben die Fragen am Wein – und ein wenig an uns selbst. Irmgard Koba, Pflegedirektorin i.R. an der Kinderklinik Gelsenkirchen, zeigt kleine Techniken für die innere Balance.

15 Euro pro Person

Weitere Termine:

10. September 2004, 19.30 Uhr

Lesezeit im Glashaus Herten: „Reimund Prosa“ – die Huster von Köln, 20 Uhr, gelesen von Michael van Ahlen, Vorverkauf 10 Euro, Abendkasse 12 Euro, Zwiebelkuchen auf Vorbestellung 3 Euro, Karten im Glashaus oder bei Molitor und Invito

Freitag, 17. September bis Sonntag, 19. September

Hertener Weinmarkt

Donnerstag, 23. September bis Sonntag, 26. September:

Altstadtfest in Recklinghausen

Molitor serviert Federweißen, Sekt und Wein – am Sonntag mit Günter Peter, Schafzüchter aus Lüdinghausen, und seinen frischen Lammkoteletts vom Grill.

Anmeldungen: Wein Molitor, Hertener Str. 59, 45657 Recklinghausen (02361/23487, e-mail: info@wein-molitor.de, Internet: www.wein-molitor.de), Invito, Am Technologiepark 3, 45699 Herten (Telefon 02366/31071, e-mail: r.haag@invito-weine.de)

Hier sind

Weinkenner gefragt:



Wozu braucht Brian Ross für seinen „Wine made in Canada“ Eichenspäne? Wer die Kniffelfrage richtig löst, hat die Chance, einen 6er Karton „echten“ kanadischen Wein zu gewinnen. Die Antwort bis spätestens 2.10.2004 an die Weinhandlung Molitor schicken.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Impressum:

Herausgeber: Weinhandlung Molitor, Hertener Str. 59, 45657 Recklinghausen - **Redaktion:** Pressebüro a.ha, Otto-Burrmeister-Allee 3, 45657 Recklinghausen - **Layout:** Pressebüro a.ha - **Texte:** Hans-Jürgen Abenath, Ilona Busch, Andrea Hamm, Ingeborg Molitor - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath, Fritz Pieper, Karine Schotkosky - Delarue - **Druck:** Regensberg Druck und Verlags GmbH, Recklinghausen