



Der Knecht im Keller  
Hefe, ein ganz besonderer Pilz

Vom Zuckerhut zum Weinberg  
Brasilien's Weine: exotischer Genuss

Weine aus dem Burgund  
Das Erbe der Cîteaux-Mönche

Molitor online  
Neues aus dem „Wein-Netz“



## Editorial

### HALLO? STOPP!

Noch nicht essen, ich soll Ihnen doch etwas über mich erzählen. Oh' Entschuldigung, Sie können mich ja gar nicht sehen, aber ich sitze genau auf der Traubenbeere, die Sie gerade pflücken wollten. Nun möchte ich mich erst einmal vorstellen: Gestatten, ich bin die Weinhefe.



Übrigens kennen wir uns! Wir treffen uns täglich: morgens beim Frühstücksbrötchen und abends bei Wein oder Bier.

Wir Weinhefen sind nämlich echte Allrounder: flexibel, robust und ziemlich pflegeleicht. Wir lassen uns in den schönsten Variationen züchten und vermehren: Wir gären viel oder wenig oder produzieren besondere Stoffe. Am saubersten arbeiten wir „reinsortig“ - allerdings werden wir heutzutage gemischt, wie Bonbons, um hier und da der drohenden „Uniformität“ moderner Weine entgegenzuwirken.

Es ist verrückt: Je mehr wir können, desto mehr Neues wird probiert. Jetzt werden geradezu wahre Wunder von uns erwartet! Wir dürfen farbenfrohe, aromatische, frische, doch nicht saure, vollmundige und trockene, doch nicht alkoholreiche, tanninreiche, doch nicht herbe, haltbare, aber sofort trinkbare, bekömmliche und von allergenen Stoffen freie und nicht zuletzt eben einfach toll schmeckende und dabei preisgünstige Weine erschaffen. Uff... etwas viel verlangt, oder?!

Na ja, einige Spezialisten helfen uns hier auf die Sprünge. Sie bauen uns einen dritten Arm ein und verleihen uns Flügel. Gentechnik nennt man das.

### WIE, DAS WOLLEN SIE NICHT?

Wenn es Sie beruhigt: Wir könnten, aber wir trauen uns und wir dürfen auch nicht, obwohl es die transgenen Hefen schon seit 20 Jahren gibt. Denn der Wein, den wir schaffen, ist Ihnen heilig, bedeutet Ihnen Kultur und beschaulichen Lebenswandel. Und daher gehen hierzulande Gentechniker wie Gesetzgeber vorsichtig mit unserem guten Ruf und damit dem des Weines um. Zur Zeit jedenfalls noch.

Wir Weinhefen finden, diese Behutsamkeit ist ein sehr begrüßenswerter Aspekt der Weinwelt. So gibt es uns auch noch, uns Adams und Evas, die in den Weinbeeren hocken und die für einen freakigen Winzer den Wein noch selber vergären dürfen.

Zum Wohle  
Ihre Weinhefe

# Der Knecht im Keller

## Hefe, ein ganz besonderer Pilz

**A** rbeit bis zum letzten Atemzug, so könnte man plastisch das Leben der Hefe im Wein bezeichnen – wenn in dieser Aussage nicht ein grundlegender Fehler liegen würde, aber dazu später.

Ohne Hefe-Pilze wäre die kulinarische Welt deutlich ärmer. Nicht nur die Zunft der Bäcker und Konditoren fristete ein eher bescheidenes Dasein, auch dem passionierten Weintrinker wäre der Genuss seines geliebten Getränks wohl für immer verwehrt geblieben. Ganz einfach, weil es die edlen Tropfen gar nicht geben würde. Der Bordeaux aus feinem Hause, ein Brunello von den anmutigen Hügeln der Toskana oder ein Riesling aus den Steillagen der Mosel hätten es ohne „sie“ nie zu Weltruhm gebracht. Denn aus den Flaschen – in die sie wahrscheinlich auch nie hineingekommen wären – liefe lediglich süßer Traubensaft. Grundsätzlich ist die Hefe nämlich dafür verantwortlich, dass der Zucker im Most, also im Traubensaft, zu Alkohol und Kohlensäure verarbeitet wird.

## Ein unermüdlicher Dauerläufer

Die Weinhefe ist ein unscheinbares, kleines Lebewesen von 0,01 Millimeter Größe, das eine einzigartige Eigenschaft besitzt: Sie beherrscht zwei Stoffwechselkreisläufe, die sie je nach Lebensbedingungen ein- und ausschalten kann.

Im Weinberg, auf den Beerenoberflächen, atmet die Weinhefe Luft. Sie befindet sich in bester Gesellschaft, mit hundert anderen Hefearten, die von Luft und ein bisschen Fruchtzucker leben. Doch jetzt kommt der Mensch, liest und keltert die Trauben. Im frischen Most schnappt die illustre Hefe-Gesellschaft plötzlich nach Luft. Die meisten Hefen überstehen den Schock nicht. Nur der kleinen Weinhefe scheint der Umzug nicht viel auszumachen. Im Gegenteil: Sie läuft jetzt zur Höchstform auf. Sie sprintet an die letzten kleinen Luftbläschen, die im frisch gekelterten Most herumschwimmen, und legt ihren Stoffwechselschalter auf „Notstrom“ um: Sie beginnt zu gären. Solange noch ein bisschen Luft im Most gelöst ist, vermehrt sie sich in einem außerordentlichen Kraftakt auf das 400-fache.

Ist die Luft dann irgendwann endgültig „weg“, hat die Weinhefe genug Schwung gewonnen, um mit viel Energie das begonnene Werk zu vollenden: Sie wandelt den Zucker des Traubenmostes in Alkohol, Kohlensäure und allerlei andere Stoffe um. Dabei zeigt sie sich als beeindruckende Marathonläuferin: Es schrecken sie weder die herben Fruchtsäuren, noch der für sie giftige Alkohol.

Zum Zielende verlangsamt auch die sportliche Weinhefe ihr Tempo, sie schnauft nur noch und legt sich am Ziel zur Ruhe. Ein normaler Hefemarathon formuliert sich dann so: Ein Liter Most mit 180 Gramm Zucker ergibt einen Wein mit 11,5 Prozent Alkohol. Dabei bläst die



In der südmährischen Weinstadt Hustopece hat der Künstler Jiri Teplý ein Denkmal für die Hefe geschaffen.

Weinhefe das 45-fache Volumen des Mostes als Kohlensäure in die Luft. Und jetzt erklärt sich auch die fehlerhafte Aussage vom Anfang. Die Weinhefe läuft diesen Marathon im nahezu luftleeren Raum – und da ist die Rede vom letzten Atemzug eigentlich fehl am Platze.

Bis vor 150 Jahren war das Wirken der Weinhefen ein mehr oder weniger unerforschtes Mysterium. Die Winzer nutzten ausschließlich die im Weinberg vorkommenden Wildhefen, mit allen damit verbundenen Risiken. Natürliche Hefen sind immer ein Gemisch aus verschiedenen Sorten - welche Hefe sich beim Gärprozess letztlich durchsetzt, ist nicht kontrollierbar. Die Folge: Geschmack und Qualität der Weine können stark variieren.

Heutige Winzer verlassen sich nur noch selten auf die „reine Kraft“ der Natur und setzen auf die sogenannten Reinzuchthefen. Das sind speziell gezüchtete Kulturen, die ganz auf den Bedarf des jeweiligen Weines oder Sektes abgestimmt sind. Sie stammen ausschließlich aus einem Hefestamm und sind zudem frei von Verunreinigungen und Bakterien. So sind beispielsweise bei der Fermentation alkoholreicher schwerer Rotweine andere Hefen im Einsatz als bei einem leichten Weißwein.

## Das Denkmal für die Wein-Hefe

In der südmährischen Weinstadt Hustopece in Tschechien hat man den fleißigen Helfern im Weinkeller ein Denkmal gesetzt. Die Steinskulptur des Künstlers Jiri Teplý, die vor dem Renaissancehaus „U Synku“ auf dem Marktplatz steht, ist wahrscheinlich zweifach rekordverdächtig: Es ist das wohl weltweit einzige Denkmal für die Weinhefe und mit einem Maßstab von 1 : 70.000 wohl auch die riesigste Vergrößerung, die je zu Ehren eines Lebewesens errichtet wurde.



## Molitor online

### Neues aus dem „Wein-Netz“

Unter der Internetadresse [www.wein-molitor.de](http://www.wein-molitor.de) finden Sie uns im „Netz“, wir freuen uns über Ihre zahlreichen Besuche dort. Gästen bietet man neben Bewährtem auch gern Neues an, da macht das „Wein-Netz“ keine Ausnahme. In diesem Herbst haben wir einige Neuerungen „in petto“ – schauen Sie nach, viel Spaß und „Herzlich willkommen“ online!

Prickelndes ist unsere Leidenschaft: Die Qualität des Schaumweins „made im Ruhrgebiet“ hat sich auch in Fachkreisen längst herumgesprochen. Nach verschiedenen TV-Präsentationen, wie zum Beispiel in Bernd Müllers „Wunderschönes NRW“, ist die Sektproduktion im Hause Molitor ganz aktuell in einem Beitrag von TV Emscher-Lippe zu sehen. Der Kurzfilm steht zum Download und Anschauen unter dem Stichwort „Sektellerei“.

Apropos Sektproduktion: Wie war das noch gleich mit Rütteln, Degorgieren & Co.? Unter dem Punkt „Sektellerei“ finden Sie die einzelnen Schritte in Wort und Bild neu beschrieben.

Wie wird der Wein dieses Jahr? Wann startet die Lese? Was bringt das neue Gesetz? Da war doch neulich ein Beitrag im Radio oder war es eine Notiz in der Tageszeitung? Aktuelles rund um das schöne Thema Wein möchten wir Ihnen künftig als „News“, als „Nachricht“ aus der Wein-Welt, vorstellen. In der rechten Spalte der Internetseite von Wein Molitor finden Sie die neue Rubrik „Wein-News“. Ein Klick genügt – und ihr „Wein-Wissen“ ist auf neuestem Stand.

Das „WeinJournal“ steht Ihnen neben der Print-Version auch online als PDF zum Download zur Verfügung. Wenn Sie nochmal einen Blick in ein älteres Journal werfen möchten – kein Problem, die Ausgaben stehen unter dem aktuellen Heft zum Anklicken als Archiv parat.

Online buchen: Über die Weintermine können Sie sich im „Netz“ informieren – und gleich auch anmelden. Spezielle Angebote können Sie per Mail bestellen, das gesamte Sortiment gibt es nicht virtuell als Online-Shop – wir freuen uns über Ihren ganz realen Besuch in der Weinhandlung Molitor!

Stichwort Sortiment: Dort finden Sie künftig detaillierte Informationen zu unseren Lieblingsregionen und Sortimentsschwerpunkten wie Riesling von der Mosel, Südafrika und Piemont.

Das Piemont und seine hervorragenden Weine möchten wir Ihnen darüber hinaus noch etwas mehr näher bringen, ans Herz und in den Gaumen legen. Weingüter aus der Region und ihre Spezialitäten finden Sie künftig als eigene Seite unter dem Punkt Piemont.

## Weine aus dem Burgund

### Das Erbe der Cîteaux-Mönche

Genauso bekannt wie die Region Bordeaux, aber nur ein Bruchteil so groß: Das Burgund kredenzt Weine, die so vielfältig sind wie die Gegend, in der sie reifen. Von Lyon bis nördlich von Dijon ziehen sich die Weingärten, die um Beaune oder Nuits St. Georges einige der kostbarsten Weine der Welt hervorbringen und – nicht zu Unrecht – bei jedem Weinfreund das Wasser, oder besser den Wein im Mund zusammenlaufen lassen.

Burgund umfasst fünf Weinregionen: Beaujolais, bekannt durch den fruchtigen roten Beaujolais Primeur, die Maconnaise, die Côte Chalonnaise, die Côte d'Or und weit im Norden das Chablis. Der Löwenanteil des Weinbaus auf einer Fläche von etwa 50.000 Hektar liegt im Beaujolais, während die Hänge der Côte d'Or kaum 5.000 Hektar umfassen.

Die Römer waren es wohl, die den Wein an die Ufer der Saône und der Yonne brachten. Richtig kultiviert wurde er aber erst ab dem 12. Jahrhundert durch die Mönche von Cîteaux und er erreichte letztlich Weltruhm. Südlich von Dijon bekam der Orden Land geschenkt, die Mönche gründeten ein Kloster, rodeten die Berge und bauten Wein an, der bei den Gelagen der Herzöge von Burgund gut ankam und später sogar seinen Weg zum Hof Ludwig XIV. fand.

Der feine Geschmack des Burgunders erfreute die „oberen Zehntausend“ des damaligen Frankreich derart, dass sie in Beaune den Mönchen, diesen hochgeschätzten Kellermeistern, eine Stiftung zum Geschenk machten. Das Hospital „Hotel de Dieu“ wurde 1443 gegründet und kümmerte sich um Arme und Bedürftige. Es steht bis heute als weltberühmtes Zeugnis dafür, wie sich der gute Wein der Mönche, der noble Geschmack der Wohlhabenden und in Folge deren Spendenbereitschaft klug kombinieren ließ.

Südlich von Beaune im Weinörtchen Rochepot bewirtschaftet Jérôme Billard sein 16 Hektar großes Familienweingut. Sein Credo als „Weinmacher“ steht im Erbe der Klösterbrüder: „Der Wein ist Spiegelbild der Lage, auf der er wächst. 80 Prozent der Weinqualität eines Burgunders stammen aus der Lage, dem Terroir, nicht aus dem Keller“, erklärt er. Der engagierte Winzer erzeugt Pinot Noir (Spätburgunder), Chardonnay und Aligot.

Der weiße Chardonnay und der rote Pinot Noir bringen in den kalksteinreichen und warmen Lagen aromatische, finessenreiche Weine hervor. In den kühlen Hanglagen steht der weiße, duftige Aligoté - eine süffige Spezialität. Dank der insgesamt eher kühleren Lagen überzeugen die Weine von Billard durch ihr Spiel und ihre Leichtigkeit - bekömmliches Tinkvergnügen garantiert.



# Vom Zuckerhut zum Weinberg

## Brasiliens Weine: exotischer Genuss

Geniale (Fußball-) Artisten, mitreißender Carnival, eine überdimensional große Christusfigur auf dem „Hausberg“ Rio de Janeiros und natürlich die „Copa“, der berühmte Strand Copacabana – all das ist weltbekannt, weckt bei vielen Reiselust und Fernweh. Aber wo wächst da der Wein? Am Südhang des Zuckerhuts gar? Mitnichten, die Reben sind im Süden des Landes heimisch geworden, dank der Lage auf der südlichen Erdhalbkugel herrscht dort eher mediterranes Klima vor. Brasilien ist „multikulti“, von den europäischen Einwanderern über die Nachfahren der Sklaven bis zu denen der indigenen Völker ist eine kulturelle Vielfalt entstanden, die sich nicht zuletzt kulinarisch bemerkbar macht.

Das Hauptanbaugebiet für Reben ist das „Vale dos Vinhedos“, das Weintal im Süden des Landes, um den 29. Breitengrad herum. Es wurde von italienischen Einwanderern aufgebaut.

Die Weinberge liegen auf Hügeln bis zu 600 Metern über dem Meeresspiegel, die Böden bestehen aus Basaltgestein und Muschelkalk. Angebaut und per Hand geerntet werden Gamay, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot – sogar der Riesling ist zu finden. International spielt Brasilien als Weinproduzent (noch) eine eher bescheidene Rolle. Die Winzer wollen das ändern, setzen bewusst auf Qualität. Zu ihnen gehört das Weingut Casa Valduga, von drei Brüdern aus dem italienischen Rovereto 1875 als „reine Familienangelegenheit“ gegründet. Eine Erfolgsgeschichte: Die Schaumweine beispielsweise werden nach Champagnermethode hergestellt und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit in Europa. Die Weine des Hauses Valduga insgesamt erringen weltweit Auszeichnungen, auch in der „alten Welt“. Rund 30 Prozent der brasilianischen Weine werden derzeit exportiert. Für das Jahr 2007 rechnet zum Beispiel der Importeur Wein-Brasilien aus München mit einer spürbaren Zunahme. Die auf der Südhalbkugel bereits im Frühjahr abgeschlossene Ernte habe da große Hoffnung geweckt, Ertrag und Wetterverhältnisse werden als besonders gut eingestuft. Ein Grund mehr, die Weine von „etwas südlich des Zuckerhuts“ einmal zu probieren.



# Hier ist der Weinkenner gefragt

Über die unermüdliche Arbeit der Weinhefen beim Gärprozess wussten die Pioniere des Weinbaus vor einigen hundert Jahren wenig. Was da in ihren Gärbottichen im Einzelnen vorging, war ihnen nicht bewusst. Ob der Most jemals zu einem trinkbaren Tropfen wurde, war oft einfach Glückssache.

Erst ein französischer Chemiker erkannte die wunderbare Tatkraft der Hefepilze. Er entdeckte, dass sie für die alkoholische Gärung verantwortlich sind, und zwar in Abwesenheit von Sauerstoff. Er nannte diesen Vorgang Fermentation.

## Wer war dieser Chemiker?

## Wo und wann hat er gelebt?

Wenn Sie uns diese drei Fragen richtig beantworten und das bis spätestens 15. Oktober an die Weinhandlung **MOLITOR**, Hertener Straße 59, 45657 Recklinghausen schicken, können sie mit etwas Glück ein Weinpaket mit Weinen aus dem Burgund gewinnen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



## Weinhandlung Molitor:

Hertener Straße 59, 45657 RE  
Tel: 02361 / 2 34 87  
Fax: 02361 / 18 36 47

E-Mail: [info@wein-molitor.de](mailto:info@wein-molitor.de)  
Internet: [www.wein-molitor.de](http://www.wein-molitor.de)  
Öffnungszeiten:  
Mo. - Fr.: 9.30 - 19 Uhr  
Sa.: 9 - 15 Uhr

## 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, Andrea Hamm, Ingeborg Molitor, Hanna Busch, Prof. Dr. Manfred Großmann, Dr. Ilona Schneider - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath, Fa. BEGEROW, Waldemar Bassalig, Petra Döhle, Fa. Wein-Brasilien, Martina Schneigergova - **Druck:** Schütz-Druck Recklinghausen, Oerweg 20