



## Editorial

**SOFA, KAMIN, RELAXEN.** Oh, Sie schnupfern gerade an einem australischen Shiraz aus dem Hause d' Arenberg? Spüren Sie auch diesen Sog? Ein Zeitsog! Richtig, Ihr Wein ist eine flüssige Zeitmaschine, die Sie bis in vorsintflutliche Epochen zurückbeamern kann.

Schmecken Sie tief in Ihren Wein herein. Australien!? Was hat Wein denn dort zu suchen? Die Ureinwohner, die Aborigines, hatten damit nichts am Hut. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts setzten ein paar trinkfeste Germanen und traditionsbewusste Franzosen ihre Rebstecklinge in den südaustralischen Boden. Und woher hatten die Auswanderer die Rebstöcke? Aus ihrer Heimat natürlich, wo Weinbau üblich war. Dort wurde er kundig gepflegt in Klöstern, den Fluchtburgen antiken Wissens. Die „Universitäten des Mittelalters“ unterhielten auch Weinabteilungen, berühmt waren die der Zisterzienserklöster in Burgund und im Rheinland.

Doch erfunden hatten die Mönche den Wein nicht. Knapp tausend Jahre vorher brachten ihn schon die Römer mit, hoch bis an die Lippe. Nicht ganz uneigennützig, wie die Ausstellung „Luxus und Dekadenz im alten Rom“ in Haltern offenbart. Doch war es den römischen Technokraten auch zuzutrauen, den Urwein selbst entdeckt zu haben? Eher wohl nicht.

Vielleicht spürten ihn die Griechen auf? Sie verbreiteten die feine Trinkkultur im mediterranen Raum weit vor Beginn christlicher Zeitrechnung. Aber auch sie übernahmen nur, was bereits hoch entwickelt war. Schon die Ägypter und Mesopotamier tranken Wein. Sie importierten ihn via Euphrat und Tigris bis nach Babylon und Ur.

Von wo kam dieser Wein nun her? Nördlich der Quellen von Euphrat und Tigris nennt die Bibel einen Ursprung. Der erste Weinberg lag demnach am Berg Ararat, südlich des Kaukasus-Gebirges – und der Urwinzer hieß Noah. Er pflanzte einen Weinberg, kaum dass er der Sintflut heil entronnen war. Und was war vor der Sintflut?

Unsere Zeitmaschine führt uns 10.000 Jahre zurück. In dieser Epoche beginnt der Mensch, sesshaft zu werden. Er „erfindet“ die Kulturrebe, d.h. er zieht sie aus wilden Kaukasus-Reben zur „Vitis Vinifera“ heran. Wein soll sie spenden, das ist ihre erste schöne Pflicht, denn die mystischen Kräfte des Weines haben Menschen immer fasziniert. Oder war es nur schlicht der schöne Rausch? Wie es auch gewesen sei, Wein ist ein gutes Stück Kulturgeschichte. Sinnieren Sie darüber, am besten mit einem weiteren Glas Wein vom südlichen Zipfel Australiens.

*Ingeborg Molitor*  
(Ingeborg Molitor)



**Luxus und Dekadenz  
zu Gast im Vest**

„Dolce Vita“ im Römermuseum

**Die Edelsteine im Wein**  
Weinstein als Qualitätsmerkmal?

**Der Mythos in Flaschen**  
Champagner: mehr als „nur“ Sekt

**Barbera und Barolo**  
Zwei starke Typen aus Italiens Norden



# Gegensätze ziehen sich an: Barbera und Barolo

## Starke Typen aus Italiens Norden finden immer mehr Anhänger



Wirkt mit Begeisterung für das Haus „Cascina Barisel“: Franco Penna.



Daniele Chiappone vom Weingut „Erede di Chiappone Armando“



Ilona und Rolf Busch kreieren die Weine der „Azienda Agricola Busch“.



Dino (l.) und Gianni Bertolino stehen für das Weingut „Olim Bauda“.

**P**uristen mit Charakter - das sind Markenzeichen des Piemont und seiner Weine. Von der Küche, deren typische Spezialitäten von bodenständig bis exquisit changieren, bis zu den Weinen lässt sich das beobachten. Cornelius und Fabian Lange bringen das in ihrem „Crashkurs Wein“ auf den Punkt: „Im Piemont hat die Erkenntnis, dass nur ein definierter Weinstil in der Weinwelt des 21. Jahrhunderts erfolgreich sein kann, einen bewunderungswürdigen Niederschlag gefunden. Bislang sind die klassischen Erzeuger gegen Moderebsorten wie Cabernet und Merlot immun.“

### Barbera: Der Naturbursche im Piemont

Der Barbera hat als „ehrliche Haut“ aus und in der Region gestartet und sich in den letzten Jahren seine Fans zum Beispiel auch hierzulande gesucht. Für die etwas feinere Note ist der aus der Nebbiolo-Traube gekelterte Barolo zuständig.

Das war nicht immer so: Im 19. Jahrhundert war der Barbera in der „Wein-Achtung“ höher angesiedelt als der Barolo. Erst als der berühmte französische Weinbau-Wissenschaftler Louis Odart seine Ideen ins Piemont verpflanzte, änderte sich das „Ranking“ der einheimischen Rebsorten: Er gilt als Geburtshelfer der italienischen DOCG-Rotweine Barbaresco und Barolo. Odart wurde um das Jahr 1850 von Giulietta Falletti (der Marquesa von Barolo) zur professionellen Weinberatung gerufen. Der

Barolo gehört ebenso wie sein Blutsbruder Barbaresco zu den wenigen großen Weinen der Welt, die nur aus einer einzigen Rebsorte gewonnen werden - der Nebbiolo-Traube. Odart erkannte deren großes Potenzial, er experimentierte mit einem damals nicht praktizierten trockenen Ausbau.

**DER BAROLO IM STECKBRIEF:** Nicht sehr dunkle, eher kirsch- oder purpurrote Farbe, in den ersten Jahren präsentiert er sich herb-fruchtig, mit Alter und Reife wird ihm vielschichtiges Bouquet mit Nuancen von Tabak, Waldboden und Gewürznelken nachgesagt. Vier Jahre im Fass sind ein „Muss“, weitere Lagerung erwünscht. Lang stand er im Ruf, eine Tanninbombe zu sein. Heute wird filigraner ausgebaut. Ein Wein, der gepflegt werden will, damit seine Finesse und Eleganz ins Spiel kommen.

Pflegeleicht ist anders? Wer's unkompliziert mag, ist beim Barbera bestens aufgehoben – in Verkostungen schlägt er oft den zunächst sperrigen Barolo. Die Barbera-Traube ist die weitest verbreitete Sorte im Piemont, vor allem in der Provinz Asti und um Alba herum. Der Barbera ist eine Art Zweitwein vieler Barolo-Winzer, tanninarm von Natur aus und sehr fruchtig.

Den neuzeitlichen Siegeszug verdankt er dem italienischen Wein-Enthusiasten Giacomo Bologna, der sich erfolgreich für sorgfältigen Umgang mit dem kräftigen Naturburschen eingesetzt und um seinen Aufstieg in den 90ern verdient gemacht hat. Die besten Qualitäten soll der Barbera in der Hügellandschaft des Monferrato, südlich und nördlich von Alba, entfalten. Diese Lagen wurden seit dem Jahr 2000 als „grand cru“ klassifiziert. Ein solcher „Barbera d' Asti superiore Nizza DOCG“ ist damit einem Lagen-Barolo gleichgestellt.

Dort findet man die vollmundigen, üppigen und in ihrer Individualität faszinierenden Weine von Ilona und Rolf Busch und die etwas leichteren Barbera von Franco Penna. Sie machen auch als „Solisten“ viel Freude und lassen die Begeisterung ihres Produzenten schmeckbar werden. Für die besonders repräsentativen Genüsse ist das Weingut Olim Bauda die erste Adresse. Die Nizza-Barbera von Olim Bauda und Daniele Chiappone haben ebenso wie die Weine aus den Häusern Busch und Barisel erfolgreich ihren Weg zur Weinhandlung Molitor gefunden.



Vollmundig und üppig: der Barbera von Ilona und Rolf Busch



Feingliedrig und duftig: der Barolo aus dem Hause „Burlotto“

## Der Mythos in Flaschen Champagner: mehr als „nur“ Sekt

Man trinkt keinen 53er Dom Pérignon, wenn er eine Temperatur von über acht Grad hat. Das wäre genau so, als höre man den Beatles ohne Ohrenschützer zu“, so Sean Connery alias James Bond 1964 im Film „Goldfinger“. Heute würde der Vergleich etwas hinken, da die Musik der Beatles „gesellschaftsfähig“ geworden ist, am Image des Champagners hat sich allerdings kaum etwas geändert. Der Schaumwein aus dem nördlichsten Weinanbaugebiet Frankreichs genießt seit Generationen den Ruf des Besonderen.

Dabei sind die ersten prickelnden Schaumweine einst gar nicht bewusst produziert worden. Genau genommen hat sich der Champagner selbst erfunden. Durch die kühle Witterung in der Region kam die Gärung der hier produzierten Weine im Herbst häufig zum Erliegen. Der Wein wurde aber dennoch in Flaschen abgefüllt. Aufgrund des Restzuckers konnte es dann mit den ersten warmen Sonnenstrahlen im folgenden Frühjahr zu einer zweiten Gärung in der Flasche kommen.

Ein Effekt, der den frühen Weinmachern der Champagne im Übrigen überhaupt nicht gefiel. Vor allem der Benediktiner-Mönch Dom Pierre Pérignon (1638 – 1715), dessen Name heute zum Inbegriff des edlen Getränks geworden ist, mochte diese Gärung gar nicht. Er unternahm sogar die verschiedensten Maßnahmen, sie zu verhindern. Seine Passion war die Assemblage, das kunstvolle Verschneiden unterschiedlicher Rebsorten und Lagen. Erst später beschäftigte er sich intensiver mit der Herstellung des Schaumweins.

Denn man erkannte in der Champagne nach und nach auch die „prickelnde Seite“ der zweiten Gärung. Im letzten Drittel des 17. Jahrhunderts begann man bei der Flaschenabfüllung bewusst Zucker und Melasse zuzugeben, um den spritzigen Effekt zu erhalten. Vor allem in den Kreisen der englischen Adligen kam das „neue“ Getränk gut an. Erst später erwärmte sich auch die feine Gesellschaft in Frankreich und Deutschland für diesen neuen Weintyp.

Auch wenn heute der Schampus nicht mehr nur den oberen 10.000 vorbehalten ist, etwas Besonderes ist er geblieben – der Champagner.



Viel Feingefühl bedarf es bei der Herstellung eines guten Rosésektes und –champagners. Die Farbe ist recht empfindlich und bringt das edle „Prickelwasser“ leicht zum „Überschäumen“.

## Luxus und Dekadenz zu Gast im Vest „Dolce Vita“ im Römermuseum

Griechische Weine waren im Trend: Selbst die Garnisonen im nördlichen Grenzgebiet des römischen Imperiums, dem heutigen Haltern, wurden von dort versorgt. Das Römermuseum hat Lieferungen von der vor Griechenland gelegenen Insel Knidos dokumentiert. Für die rund 5.000 im hiesigen Militärlager Stationierten geht man von einem Durchschnittsverbrauch von rund einem Liter Wein pro Kopf und Tag aus - eine nicht unbedeutende Menge wurde da in Holzfass (die billigen Sorten fürs „Fußvolk“) oder Amphore (die teureren für die oberen Heeresränge) geliefert und gelagert.



Ein überaus anschauliches Bild vom prallen Wohlleben der Superreichen im antiken Rom kann man sich noch bis zum 25. November bei der Ausstellung des Landschaftsverbands Westfalen-Lippe (LWL) in Haltern verschaffen. Rund ein Prozent der 50 bis 60 Millionen Einwohner des römischen Reiches zählte zur „High Society“, die nach der Eroberung des Mittelmeerraumes in unermesslichem Luxus schwelgte – „man war reich und zeigte das“, bilanziert man in Haltern.

Zwar wurden noch keine Parker-Punkte verteilt, aber man kaufte bei Händlern, die besonders teure Weine führten. Wein war Statussymbol, Währung, Medizin und mythisches Getränk zur Besiegelung von Verträgen. Weine aus bevorzugten Anbaugebieten in Italien und aus den Provinzen waren „angesagt“, wurden hoch bezahlt. Besonders Kampanien und die griechischen Inseln Chios, Rhodos, Lesbos und Kreta waren für erstklassige und teure Weine berühmt. Der weiße Falerner gilt als der berühmteste Wein der Antike. Seine Reben wuchsen nördlich von Neapel an Ulmen oder Maulbeerbäumen. Erste Versuche mit Rebsorten und planmäßigem Anbau endeten laut Dichter Virgil allerdings im Chaos einer Sorten-Vielzahl. Eine der wenigen Ausnahmen bildet der Gutedel, den die Römer aus Ägypten mitbrachten. Haltbar gemacht wurden die meist alkoholreichen Weine oft mit Zucker und Gewürzen.

Zur Dekoration bei den berühmten Gelagen waren Weinmotive mit Szenen rund um den Gott Bacchus beliebt – als Wandmalereien ebenso wie auf Kratern. Kein Krater à la Vesuv, der dem üppigen Wohlleben bekanntermaßen 79 nach Christus ein abruptes Ende bereitere, bei den Festen der römischen „upper class“ verstand man darunter Gefäße aus Ton oder Metall zum Mischen von Wein und Wasser. In besonders großer Ausführung aus Marmor (Foto oben) dienten Krater mit reicher Ornamentik verziert der puren „Deko“.



Gutedel ist der bekannteste Wein aus der original römischen Weinarchäologie. Die „Edition Isteiner Kirchberg“ verflüssigt äußerst elegant den Zeit-Trip von der Gegenwart in die Römerzeit.

# Die Edelsteine im Wein

## Weinstein als Qualitätsmerkmal?

Es ist Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat - wer es noch genauer wissen will:  $KC_4H_5O_6$  oder  $CaC_4H_4O_6$  oder einfach Weinstein. Egal, ob wissenschaftlich korrekt oder nur laienhaft ausgedrückt: Die Kristalle, die sicher jeder schon mal in seiner Weinflasche oder im Glas vorgefunden hat, sind in jedem Fall ungefährlich und beeinträchtigen die Qualität des Weines in keiner Weise. Zu finden sind sie in jungen ebenso wie alten Weinen, in alten ausgereiften Weinen kommen sie jedoch häufiger vor. Experten sprechen da vom Altersweinstein, den man an den größeren Kristallen erkennt, die sich nach und nach bilden.



Aber woher kommt der Stein im Wein? Je reifer die Trauben, desto größer ist auch der Anteil an Weinsäure. Und wenn sie lange am Weinstock verbleiben, können sie auch mehr Mineralien aus dem Boden anreichern. Bei dem Zusammentreffen von Weinsäure und Mineralien kann sich dann der Weinstein bilden, der schwer löslich ist und daher im Wein verbleibt. Zu sehen ist er dann auf dem Flaschenboden oder am Korken.



Mit vorsichtigem Einschenken kann man den größten Teil des Weinstein schon zurückhalten. Wer ganz sicher gehen will, kann zumindestens beim Roten den Wein in eine Karaffe umfüllen und dabei den Weinstein ausfiltern.

Weinstein in einer seltenen Spezialität vom Weingut Wirsching; 1998 Iphöfer Julius-Echter-Berg Rieslaner Spätlese



# Hier sind Weinkenner gefragt

## Was genau ist ein „Römer“?

Wurde das Trinkgefäß nach den lebensfrohen Genussmenschen der Antike benannt oder waren da andere Nationalitäten für die Namensgebung entscheidend?



Wer eine Begründung mit Beschreibung des Trinkgefäßes herausfindet und bis zum 31. Dezember an die Weinhandlung Molitor schickt, kann ein „dekadent luxuriöses“ Paket mit den hier vorgestellten Weinen gewinnen. Der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen, es entscheidet das Losverfahren.



## 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 - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath, Ingeborg Molitor, pixelio - **Druck:** Schütz-Druck Recklinghausen, Oerweg 20