



MOLITORS

WeinJournal

Kundenzeitschrift Winter 2004



Roussillon:
Die neue Welt der alten Welt

Phönix aus der Asche:
Portugals Weine im Aufbruch

Australien
Wein „made down under“

Tipps & Rezepte

Editorial:



Verschluss-Sache

„Viel Wein ist allein durch mangelhaften Korken verdorben, deshalb sind Glasstöpsel zu bevorzugen.“ Dieses Argument dient nicht einem Glasproduzenten des 21. Jahrhunderts, um den innovativsten aller Weinverschlüsse anzupreisen, sondern stammt aus dem Jahr 1676! Das Problem mit dem Korkgeschmack im Wein ist so alt wie der Weinkorken selbst. Von wegen „die guten alten Zeiten“ ...

Heute wimmelt es von alternativen Weinverschlüssen, die so verschieden sind wie heiß diskutiert.

Der Naturkork gilt als der kultivierteste Weinverschluss. Er ist stilvoll aus dem Flaschenhals zu entfernen. Ein großer Bordeaux ohne feinen Naturkork löst Entsetzen aus. Ein korkmuffiger Bordeaux allerdings auch.

Der Presskork, aus Korkenkrümeln hergestellt, ist meist die preiswerte Alternative zum Naturkork. Die Qualitäten schwanken von edel bis erbärmlich.

Der Kunststoffkork schützt den Wein garantiert vor geschmacklichen Misstönen. Oft signalisiert er auch mit farbigem Pepp das, was er ist: ein moderner Blickfänger eines frisch zu trinkenden Weines.

Der Schraubverschluss ist praktisch: schnell offen, bequem wieder zu. Schicke Edelschrauber mit Künstlerdesign treten heute dem Billigwein-Image entgegen. Auch wir werfen nun unser Credo über Bord „Schraubverschluss nur für Literflaschen“ und freuen uns auf die großen Weine Kaliforniens und Australiens aus den Häusern Bonny Doon und d' Arneberg mit Schraubdeckel auf dem Flaschenhals.

Beim Kronkork fühlt sich der eingefleischte Ruhrgebietler ganz zu Hause. Vielleicht mag der wichtige Bierflaschenverschluss auf der Weinflasche gewöhnungsbedürftig sein, er hält einen Rekord: Er ist der dichteste aller Weinverschlüsse. Unser freches Beispiel: Secco „43 Recklinghausen“; der frische Perlwein besitzt ein Autobahnetikett und einen Kronkork.

Seit neuestem werden Glasstopfen angeboten, wie damals im Jahre 1676. Mit dem rheinhessischen „First“ Dornfelder Rotwein lernen Sie auch diese alte, neue Variante kennen.

Offensichtlich gibt es „gut“ und „böse“ auch in der Frage nach dem besten Weinverschluss nicht. Ihren persönlichen Favoriten entdecken Sie am besten selbst. Natürlich, indem Sie die Weinqualität gründlich erforschen, die sich hinter dem Verschluss verbirgt.

Viel Vergnügen bei der Lektüre von Molitors zweitem WeinJournal wünschen Ihnen

Ingeborg Molitor

Rainer Haag

Roussillon: Die neue Welt der alten Welt

Winzer setzen auf alte Rebsorten und moderne Kellertechnik

Wenn Cathérine Lemesle Besucher durch die Weinberge rund um Banyuls sur Mer führt, dann merkt man ihr die Begeisterung für diese Region kurz vor der spanischen Grenze, eingeschlossen von Pyrenäen und Mittelmeer, an. Sie erzählt von über 40 Jahre alten Weinstöcken, von der Grenache-Traube, die hier vorwiegend angebaut wird, von jahrhundertealten Bewässerungssystemen, die immer noch funktionieren, von insgesamt rund 6.000 Kilometern an kleinen Felsmauerchen zur Begrenzung der Weinterrassen, natürlich von dem Süßwein, der so nur in der Umgebung von Banyuls angebaut wird und daher auch den Namen des Ortes trägt, und sie erzählt von den Menschen, den Catalanen, die sich bis heute ihre Eigenständigkeit bewahrt haben. Diese, so glaubt nicht nur Cathérine Lemesle, spiegelt sich vielfach auch in den Weinen wider.

Cathérine Lemesle ist Export-Managerin bei La Cave de l' Abbé Rous in Banyuls. Hier setzt man auf die fast in Vergessenheit geratene Rebsorte Grenache, die auf den kargen Schieferböden ihre besondere Klasse entfaltet. Die Grenache wird vorwiegend auf zwei Arten angebaut. Einmal als Tischwein (AOC Collioure) und natürlich als Banyuls, der ähnlich wie Portwein hergestellt wird. Der Süßwein hat hier eine lange Tradition: Der Weinanbau geht auf die Tempelritter im 12. Jahrhundert zurück. Banyuls nennen darf sich der Wein mit vorgeschriebenen 52 Gramm Zucker pro Liter laut Dekret seit 1936.



„Wir sind die neue Welt der alten Welt“, beschreibt Cathérine Lemesle das Erfolgsrezept, bewährte Rebsorten in moderner Kellertechnik auszubauen.

Dass Qualität und Mengenreduzierung ein erfolgversprechender Weg sein können, glauben immer mehr, vor allem junge, Winzer im Roussillon.

Die Domaine Lafage in der Nähe von Perpignan beispielsweise setzt schon seit Jahren auf diese Philosophie und hat den Betrieb dahingehend umstrukturiert. Inhaber Jean-Marc Lafage sieht darin die einzige Überlebensstrategie für viele Betriebe. Lagen in den Ausläufern der Pyrenäen, die selbst mit geländegängigen Fahrzeugen nur mühsam zu erreichen sind, lassen eine maschinelle und billige Bearbeitung des Weinbergs einfach nicht zu. Hier ist Handarbeit gefragt und die lohnt nur, wenn am Ende ein Produkt von hoher Qualität steht.

Dass modernes „Weinbergs- und Kellermanagement“ keinen Bruch mit der Tradition bedeuten muss, zeigt Jean-Marc Lafage: „Bewährte Rebsorten, Wiederentdeckung der kostbaren Terroirs in den Pyrenäen und moderne Kellertechnik.“ Lafage weiß, wovon er spricht. Als erfahrener Önologe ist er



„Guter Wein muss Wasser sehen“ heißt es. Die Appellation Collioure, seit 1971 gibt das pittoreske Städtchen mit dem mittelalterlichen Kern dem Rebsaft offiziell seinen Namen, genießt den Blick aufs Mittelmeer.

auch heute noch als „flying wine-maker“ unterwegs. So ist er maßgeblich an dem Erfolg der Bodegas Borsao im spanisch-catalanischen Campo de Borja beteiligt.

Lafage beherrscht die Grenache in allen Farbvarianten, von weiß bis dunkelrot, im Barrique, im Cuvée mit anderen Sorten wie Carignan, Mourvèdre und Syrah und in seiner Version eines Banyuls. Daneben ist er Muscat-Spezialist: Sowohl sein trockener Muscat sec als auch der berühmte Süßwein Muscat de Rivesaltes sind eine Entdeckung wert.

Das nunmehr vergangene Weinjahr 2004 hielt für den südfranzösischen Winzer neue Herausforderungen parat: Während 2003 trocken und heiß war, verlief 2004 eher nass und kalt - Marc Lafage erwartet sehr gute Weißweine und hat mehr „Keller-Arbeit“ mit den Roten.

Dass die moderne Technik als sinnvolle Ergänzung angesehen wird, zeigt auch der Keller der Kooperative „Groupement Interproducteurs Collioure & Banyuls“, die 1950 gegründet wurde und der La Cave de l' Abbé Rous angeschlossen ist. Schon die Solarzellen auf dem Dach der Betriebsgebäude weisen darauf hin, das hier Tradition und High-Tech eine Symbiose eingegangen sind. 1960 galten die zur Kühlung des Lagers genutzten Solarzellen noch als Sensation, erst in den letzten Jahren setzt sich die umweltfreundliche Technologie im sonnenverwöhnten Süden durch staatliche Förderung und günstigere Preise mehr durch.

Die Arbeit mit dem Wein erfordert im Roussillon-Gebiet traditionell vollen Einatz: So werden zum Beispiel im Banyuls jeden Winter die Steine, die heftige Regengüsse von den kleinen Mauern gespült haben, von Hand wieder an ihren Platz gebracht. Ohne Begeisterung für diese Landschaft und eines ihrer schönsten Produkte, den Wein, geht das nicht.



Weinfachleute vor Ort: Jean-Marc Lafage (r.) im Gespräch mit Rainer Haag

Wein „made down under“

Gutes vom anderen Ende der Welt

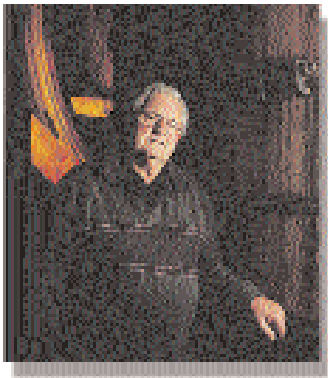
Wenn in „good old Europe“ selbst die Trauben für Eiswein geerntet sind und kein Laub mehr an Bäumen und Rebstöcken hängt, dann bereitet man sich am „anderen Ende der Welt“ auf die Weinlese vor. Im Februar werden die ersten Trauben „down under“ gepflückt.

Die saloppe Bezeichnung „down under“ für den fünften Kontinent hat ihren Ursprung in Großbritannien: „Die oder das da unten“ wurde vor über 200 Jahren als Lösung heimischer Probleme betrachtet. Insassen der überfüllten britischen Gefängnisse wurden in die Sträflingskolonie Australien verfrachtet, 1788 landeten so die ersten 757 „Einwanderer“ in der Nähe des heutigen Sydney. Um 1840 wurden die ersten Kellereien gegründet - auf Initiative von Ärzten, die sich in zunehmendem Maße mit drastischen Gesundheitsgefahren selbstgebrannter Schnäpse konfrontiert sahen. Rebstöcke wurden aus Frankreich importiert, vorwiegend aus der Rhönregion - Rebsorten wie Mourvèdre & Co. gelten als „Arbeitspferde der australischen Rotweinproduktion“. Die als typisch bekannten Cabernet und Shiraz wurden erst Mitte des 20. Jahrhunderts eingeführt.

Der Weinanbau etablierte sich vorwiegend im klimatisch eher milden Südosten Australiens. Bei den „Aussies“, wie sich die Einwohner „down under“ gern selbst nennen, stand Wein lange Zeit nicht so hoch im Kurs. Es galt das Motto „echte Kerle trinken Bier und Schnaps“. Freiwillige Auswanderer aus den Weinbauregionen des alten Europa brachten Know-how und Begeisterung für Wein „made in Australia“ mit. Rund vier Millionen waren es nach dem Zweiten Weltkrieg, die einen ebenso großen Anteil an der Veränderung australischer Lebensgewohnheiten hatten wie die Tatsache, dass mit billigeren Flügen das Reisen zwischen Europa und Australien einfacher wurde und den Aussies Appetit auf Neues machte.

Gut 1.500 Kellereien, zu 90 Prozent organisiert in fünf großen Erzeugergruppen, machen derzeit australischen Wein: Von der Massenware, die teils „lose“ nach Europa verschifft und erst hier für Discounter abgefüllt wird, über solide Durchschnittsweine bis zu edlen Tropfen wie denen aus dem Hause d'Arenberg. Der 1912 gegründete Familienbetrieb produziert jährlich rund 2,5 Millionen Flaschen und gilt damit als klein bis mittelgroß - „down under“ gelten andere Dimensionen. Firmengründer Osborne heiratete eine Frau aus der belgischen Auswandererfamilie d'Arenberg - als sie bei der Geburt des dritten Kindes starb, erhielt dieser Sohn den Vornamen d'Arenberg, der zu d'Arry wurde. Der mittlerweile 76-Jährige (Foto) gab den Namen weiter - an das Shiraz-Cabernet-Cuvée „d'Arrys Original“. Weinpapst Robert Parker schätzt die Weine: 2004 haben 13 Weine aus dem Hause d'Arenberg 90 Punkte und mehr bekommen, kein anderes Weingut erhält in der Breite so gute Bewertungen.

„Es macht Spaß, mit d'Arenberg-Weinen zu handeln“, bekennt Ron Bell. Der gebürtige Schotte und Bergbauingenieur mit Wohnsitz Deutschland handelt seit 1987 mit edlen Tropfen vom fünften Kontinent. Ein deutscher Freund hatte ihn in Melbourne, wo Bell die Organisationsstrukturen für Reisebüros koordinierte, mit der Frage „Warum kann ich so einen guten Wein nicht auch zu Hause kaufen?“ auf die Idee gebracht. Am 27. Februar stellt er einige Weine in Recklinghausen vor. Vielleicht mit d'Arrys neuesten Clou: Ab 2005 präsentiert er Weine auch mit Schraubverschluss.



Hier sind Weinliebhaber gefragt:



Uns interessiert Ihre Meinung.
Kreuzen Sie an, was Sie denken.
Bitte maximal drei Kreuze.

Auf Weinflaschen ist der Schraubverschluss

- ein ungeeigneter Verschluss, Korken ist besser
- nur für Wein in Literflaschen geeignet
- nur für Weißweine geeignet
- für jede Art von Wein geeignet
- dichter als Korken
- zu dicht, Wein kann nicht reifen
- praktisch, die Flasche kann leicht geöffnet und wiederverschlossen werden
- unromantisch. Müssen Korkenzieher jetzt in Rente?
- Kennzeichen, dass es sich um billigen Wein handelt
- unnatürlich
- nicht ökologisch

Jeder Teilnehmer, der mindestens einen und nicht mehr als drei Punkte ankreuzt, nimmt an der Verlosung teil. Zu gewinnen gibt es zwei Sechser-Pakete Wein, mit und ohne Schraubverschluss aus allen fünf Kontinenten. Einsendungen bis zum 31. 1. 2005 an die

**Weinhandlung Molitor,
Hertener Straße 59,
45657 Recklinghausen**

Name:
Straße:
Ort:
Telefon:

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Auflösung des letzten Rätsels

Warum braucht Brian Eichenspäne für seinen Wein?
Vielen Dank für die lebhafteste Teilnahme an diesem kniffligen Rätsel.

Tatsächlich „verfeinert“ Brian seinen Wein damit. Die Eichenspäne geben dem Wein eine Würze, die dem einer Lagerung im jungen Eichenfaß (Barrique) ähnelt. Diese Eichenspan-Würze ist viel einfacher, aber auch wesentlich weniger edel als die teure und zeitraubende Lagerung im Barriquefass. Mit Pro und Contra Argumenten wie „Wider die Natur des Weines“ oder „Warum nicht, wenn es schmeckt“ erhitzten sich die weinliebenden Gemüter in dieser Frage.

Das Weinpaket kanadischer Weine, vom Weingut Mission Hills im Okanagan-Valley, hat Jörg Reiners aus Hertener gewonnen. Herzlichen Glückwunsch!

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, d'Arenberg-Weine - **Druck:** Regensberg Druck und Verlags GmbH, Recklinghausen

Phönix aus der Asche

Portugals Weine im Aufbruch

think we'll have port with the fruit, James!" Dass Miss Sophie an ihrem 90. Geburtstag alljährlich beim Silvester-TV-Kult-„Dinner for one“ Portwein zum Dessert servieren lässt, entspricht dem Image, das der Rebensaft aus Portugal lange Zeit hatte: Er galt als Getränk alter Damen und über Weine aus Europas südöstlichem Fest-Land war allgemein kaum etwas anderes bekannt.



Dorina Lindemann, deutsche Önologin im Alentejo

Ein längst fälliger Wechsel ist im Gange: Während auf der einen Seite qualitativ hochwertig produzierte Süßweine wie Port, Tawny und der südfranzösische „Verwandte“ Banyuls zum Dessert oder auch als Aperitif vermehrt geschätzt werden, gibt es auf der anderen Seite ein anspruchsvolles Weinangebot zu entdecken. Kein leichter Weg für portugiesische Weine, weiß Dorina Lindemann: Portugal verfüge nicht über große Werbebetats, die Bekanntheit versuche man eher über den Fachhandel oder „Mundpropaganda“ zu erhöhen. „Ich wollte schon immer Wein machen“, bekennt die Winzerin, deren Vater vor 35 Jahren aus der Pfalz nach Portugal ging. Während er sich darauf spezialisierte, aus der Überfülle des Angebots – „teils gab es 100 verschiedene Rebstöcke auf einem Weinberg“ – Reben zu züchten, die zum Klima passen, fing die Tochter nach dem Önologiestudium in Geisenheim und einem Abstecher in die Rebenzüchtung 1993 die „eigentliche“ Arbeit mit den Trauben an: Gemeinsam mit dem „flying wine-maker“ (als flying wine-maker bezeichnet man Önologen, die sozusagen im fliegenden Wechsel Weingüter beraten) Paulo Laureano arbeitet sie auf dem Weingut Quinta da Sao Jorge. Eine Arbeit, die in Portugal für die wenigen Frauen in der Branche übrigens nicht schwieriger ist als in Deutschland: „Es gibt in Deutschland nicht weniger Machos als in Spanien und Portugal. Hier begegnet man mir teils sogar mit mehr Respekt.“

Den Trend der letzten Jahre, den Billigweinen qualitativ solide bis anspruchsvolle Erzeugnisse gegenüberzustellen, sieht Dorina Lindemann als zukunftsfähig an. Die zahlreichen alten Weingüter zwischen Algarve und Porto und in der Weinregion am Fluss Douro könnten mit moderner Kellertechnik da durchaus international konkurrenzfähige Resultate erzielen.

Ein deutliches Wachstumspotenzial für portugiesische Weine sieht auch Pedro Branco vom Weingut Quinta do Portal, das neben verschieden alten Portweinen exquisite Rote produziert: Wenn man weiterhin auf eine anspruchsvolle Mischung aus alter Tradition, bewährten Rebsorten und neuer Technik setze, könne sich der positive Trend der letzten zehn bis 15 Jahre fortschreiben lassen. Besonders nach Kanada, in die USA und nach Großbritannien werde bereits mehr exportiert.

Da könnte Miss Sophie glatt die Qual der Wahl haben: statt „Champagne with the bird“ zum Geflügel beispielsweise einen Frontarea in weiß, rosé oder rot, wie er von Quinta do Portal auf den alten Portweinelagen erzeugt wird.

Rezept-Tipp:

Dessert zur kalten Jahreszeit:
Gefrorenes mit gewürztem Banyuls

Zutaten für 6 Personen:

1/2 Flasche Banyuls
80 g Zucker
1 Orangenschale
1 Limonenschale
Saft einer halben Limone
1 Gewürznelke
3 Pfefferkörner
100 g Wasser
1 g Zimt (gute Prise)

Zubereitung am Vortag empfiehlt sich.

Den Banyuls aufkochen, flambieren, um den Alkohol zu verbrennen. Einen Sirup mit Wasser, Zucker, Limonensaft, Limonenschale, Orangenschale und Gewürzen zubereiten. Beim ersten Aufwallen vom Feuer nehmen, (durch ein Sieb) filtern und auf den Banyuls gießen. Im Tiefkühlschrank, in einer ein bis zwei Zentimeter hohen Form, hart werden lassen. Zum Servieren die Oberfläche mit einer Gabel abkratzen und in gekühlten Schalen servieren. (Cave de l' Abbé Rous)

Wein-Tipp:

43 Recklinghausen - Secco

Sie führt ein Schattendasein. Sie ist unser Aschenputtel: arbeitend, schmutzig, unromantisch und oft verflucht. Doch was wären wir ohne sie! Sie führt uns ziemlich direkt und sicher ans Ziel. Sie ist die pulsierende Lebensader im Ruhrgebiet, zwischen Industrie und Kultur. Sie ist immer da, macht Überstunden ohne Klagen und nie Urlaub.

Es ist Zeit, unserer A 43 ein prickelndes Denkmal zu setzen: „43 Recklinghausen“ spricht für sich. Drin steckt Gutes: von uns ausgesuchte Weine vom Weingut Albert Molitor, die er nach Prosecco-Art auf die Flasche gebracht hat. Zugemacht haben wir unser Denkmal mit einem knackig-technischen Kronkork – wer wird denn da gleich an Bier denken?!

Straßenverkehr und Alkohol passen nicht gut zusammen. Da wir wissen, dass Sie gute Autofahrer sind, bekommen Sie das auch noch schriftlich: Die „Süddeutsche Zeitung“ widmete diesem Thema ein ganzes Magazin. Das können Sie bei uns bekommen; die ersten 30 Interessenten erhalten beim Kauf des „43 Recklinghausen“ das Magazin gratis dazu.

