

WEIN JOURNAL

MOLITOR



Editorial



Designerwein – durchgestylt durchs ganze Jahr

Was haben sie gemeinsam, Wein und Vla? Vla, der holländische Pudding im Tetrapack ist Kult – wie Wein. Wie Wein dient er als beliebtes Mitbringsel aus dem Urlaubsort, wie Wein ist er mühelos zu besorgen im ortsnahen Supermarkt. Verschiedene Monatsangebote beleben zusätzlich die Vla- und Weinkonjunktur: so ein Herbst-Vla im September und Frühlingswein im April. Nun erschließt sich die mit Birne-Zimt-Abbildungen verzierte Puddingpackung auch der Fantasie eines ungeschulten Kundengaumens, doch wie erklärt sich ein Frühlingswein? Weist ein Spargeletikett auf einen aromatisierten Saisonwein hin?

Dieser Frage pirschen wir etymologisch an späterer Stelle dieses Journals nach, hier treibt uns eine andere Sorge um: Wird heute Wein wirklich gemacht wie Pudding?

Tatsächlich scheint ein neues Handelsabkommen für Wein zwischen Europa und den USA eine Zukunft derartiger Kunst-Weine heraufzubeschwören. In Kenntnis dessen boykottierte ein Kunde jüngst unsere kalifornischen Weine. Derlei degradiere, rief er, das ehrwürdig europäische Kulturgut Wein zur schlichten, alkoholhaltigen Cola.

Wirklich dürfen mit neuen, teilweise nur in den USA zugelassenen Techniken den Mosten und Weinen natürliche Bestandteile entzogen oder andere hinzugefügt werden. Nur: Ähnliche Verfahren sind nicht nur jenseits, sondern längst auch diesseits des Ozeans etabliert. Eine moderne Weinwirtschaft ist ohne sie nicht denkbar: zielgruppenspezifisch, gleichbleibend, global und ökonomisch muss sie sein. Muss sie wirklich?

Nein, denn Technik „schützt“ nicht unbedingt vor Individualität! Engagierte Weinleute erzeugen in modernen Kellern durchaus sehr persönliche, traditionsgeprägte Tropfen, coole Weine für verrückte Freaks, oder auch ausgefeilte Tropfen - von sorgsamer Hand erzeugt, mit feinem Geist. Ein paar Beispiele stellen wir hier vor.

Viel Vergnügen wünschen Ihnen dabei

Ingeborg Molitor

Rainer Haag

**Der richtige Wein zum Spargel:
Blindtest in Herten-Scherlebeck**

**Gestylter Designerwein
Das neue Handelsabkommen
mit den USA**

**Wein entsteht im Kopf
Zwei unterschiedliche Ansätze**

**Mord in der Engelsburg
Autorenlesung mit Paul Grote –
eine Nachlese**

**Frühlingswein
Sommerwein
Weine à la saison als PR-Gag?**



Riesling ist immer ein guter Begleiter

Test im Spargeldorf: Der richtige Wein zum königlichen Gemüse



Auf die „Suche“ nach dem richtigen Spargelwein begaben sich am 24. März 17 Tester, die von den Weinhandlungen **MOLITOR** und **invito** eingeladen wurden. Zwölf Weine standen auf dem Prüfstand, die sowohl solo als auch in Kombination mit zwei unterschiedlichen Spargelgerichten getestet wurden.

Sie passen alle zu den ranken, schlanken Spargelstangen, jene dezent fruchtigen, fein strukturierten Weißweine. Schön und gut, aber welcher ist der Galanteste im Land?

In der Scherlebecker Ried, im Herzen des hiesigen Spargelanbaus, forschten die Juroren aus Gastronomie, Weinhandel und Journalismus dieser Frage nach. Die Weinhandlungen **MOLITOR** und **invito** luden ein, die freundlichen Gastgeber waren die Brüder Große-Streuer auf dem Brunnenhof. Markus Kaufmann, Chefkoch im Recklinghäuser Ratskeller, sorgte für das Essen und Sommelier Wilhelm Thöni brachte sein Wissen bei der Organisation der Weinprobe mit ein.

Zwölf Weine aus einer Vorauswahl durchliefen hier dreifache Prüfungen: zuerst Einzeltest nach Punkten, dann doppelte Tests mit Spargelgerichten mit Hilfe einer Genuss-Skala. Hier ging es um die Geschmacksbalance zu Spargel - einmal nach deutscher und einmal nach mediterraner Art zubereitet. Alle Tests fanden natürlich als Blindverkostungen statt.

Die Ergebnisse förderten interessante Nuancen zutage. Viele Weine erhielten bei der Einzelbewertung sehr ähnliche, beim Essen aber stark unterschiedliche Urteile. So war die Überraschung perfekt, als der 2005er Bacchus vom fränkischen Weingut „Schwane“ in der Genuss-Skala für deutschen Spargel siegte, nachdem er zuvor in der Einzelbewertung lediglich das Mittelfeld belegte.

Spannendes ergab sich auch bei den Begleitern des mediterranen Spargels: ragte in der Einzelbewertung der hocharomatische 2004er Sauvignon blanc aus Neuseeland vom Weingut Giesen wie ein Leuchtturm aus dem Punktemeer heraus, so trumpfte der unauffällige, französische Chardonnay „Aigle“ mit einer ganz dezenten Barriquenote bei dem mediterranen Spargelgericht voll auf.

Und schließlich gab es einen



Sommelier Wilhelm Thöni bei der Arbeit

unerwarteten Gesamtpunktesieger: ein reifer, restsüßer 2003er Moselriesling von Albert Molitor machte hier das Rennen. Sowohl in der Einzelbewertung als auch beim Essen konnte er die Tester voll überzeugen.

Fazit: Es ist ein Spiel mit feinen Nuancen, aus der Fülle sogenannter „Spargelweine“ den perfekten Begleiter zum Königsgemüse zu finden. Balance mit immer einem gewissen „Extra“ vereint die Testsieger. Der Mosel-Riesling als Sieger war hier wohl die größte Entdeckung. Der galante Wein „aus deutschen Landen“ passt eben fast immer.

(Das genaue Ergebnis siehe Weinempfehlung auf der nächsten Seite.)



Einkauf mit Erholung: Spargeldorf Scherlebeck

Die Ried im Hertener Norden hat sich in den letzten Jahren zu einem attraktiven Naherholungsgebiet entwickelt. An der Grenze zwischen Ruhrgebiet und Münsterland bietet es vielfältige Erholungsmöglichkeiten, Radtouren und Wanderungen lassen sich bestens mit dem Einkauf auf dem Bauernhof verbinden.

1999 haben sich die Ried-Höfe zusammengetan und das „Spargeldorf Scherlebeck“ ins Leben gerufen. Idee war ein gemeinsames Marketing-Konzept für den Verkauf von Spargel und anderen Lebensmitteln direkt ab Hof. Dazu gehören auch die Brüder Große-Streuer, in deren Hofcafé der Spargelwein-Test stattfand und Heiner Schulte-Scherlebeck, dessen Hof schon im 13. Jahrhundert erstmalig urkundlich erwähnt wurde.

Heute zählt die Ried mit mehr als 30 Hektar Anbaufläche für Spargel zu den größten Erzeugergebieten in Deutschland. Der überwiegende Teil wird über die Hofläden verkauft.

Wein entsteht im Kopf

Entscheidend ist die Qualität

Die Diskussion über die „richtige“ Methode Wein zu machen ist so alt wie der Wein selber. War die Qualität der Rebsäfte in der Antike eher dem Zufall anheim gestellt, so explodierte das Wissen um den Wein geradezu in den letzten vier Jahrzehnten. Heute stehen dem Winzer reiche Möglichkeiten zur Verfügung, den Wein nach seinem Kopf zu gestalten. Das führt zu unterschiedlichsten Ansätzen und Ansichten. Dass „Tradition“ und „Moderne“ die Weinwelt hervorragend bereichern können, sollen zwei Beispiele verdeutlichen. Wichtig ist nur der Anspruch des Erzeugers, einen „guten Wein“ zu machen.

Randall Grahm – Ein Rebell in Weinberg und Keller

Erlaubt ist, was gefällt, so ließe sich kurz und prägnant die Philosophie des „Winzer-Rebellen“ Randall Grahm beschreiben. Auf seinem Weingut Bonny Doon südlich von San Francisco sorgt der „Alt-68er“ heute wie gestern für mächtig viel Wirbel. Traditionen kümmern den vinologischen Querdenker wenig - wichtig ist, was am Ende dabei herauskommt. Für Randall Grahm bedeutet Wein machen, alle Möglichkeiten zu nutzen - auch die, bei denen europäische Winzer gemeinhin die Nase rümpfen.



Wider jeder Konvention zeigen sich dann auch die Etiketten von Bonny Doon: stets gespickt von Witz und kleinen Bosheiten, die unterm Strich dann doch von einer großen Liebe zum Wein künden.

Rolf und Ilona Busch – Die Weinphilosophen

Es gilt, die Natur mit ihren waltenden Kräften zu respektieren und einen vom Jahresverlauf geprägten Wein zu erzeugen. Dieser Ansatz von Rolf und Ilona Busch, die seit 2001 ein kleines Weingut im Piemont bewirtschaften, zeugt von anderem Denken. „Unser Ziel ist es, den Charakter der Rebe und des Weinbergs so getreu wie möglich abzubilden“, sagt Rolf Busch. Dabei bedient sich das Ehepaar, das erst im „Unruhestand“ zu Winzern wurde, durchaus moderner Technik. Doch die wird ausschließlich dafür genutzt, das Optimum aus Rebe und Weinberg herauszuholen, nicht um mit önologischen Kunstgriffen den Wein in eine bestimmte Richtung zu trimmen.

Ein Beispiel dafür ist der Weißwein aus der Moscatotraube, der in Italien fast nur noch süß und sprudelnd als Frizzante ausgebaut wird. Die Buschs lassen ihn in alter Tradition durchgären. Damit lebt die würzige Struktur des Moscatoweines wieder auf, der hinter der vordergründigen Muskatellernote verborgen blieb. „Wir wollen zeigen, dass dieser hocharomatische Wein auch heute noch individuelle Noten aufweist“, so Ilona Busch.



Unser Tipp:

Kein Spargelwein, dafür hervorragender Begleiter zu vielen anderen würzig-herben Salaten und Gemüsegerichten.

Die Sieger aus der Ried

1. Platz Gesamtbewertung

2003 Mosel, Riesling Spätlese feinherb

Weingut Albert Molitor

Überraschungssieger: dezenter Aprikosenduft, perfekt eingebundene Säure und Süße, schöne Balance aller Komponenten, die auch den Spargelcharakter gut aufnehmen

1. Platz Einzelbewertung

2004 Neuseeland, Sauvignon blanc

Weingut Giesen

Bestechender Duft: Melone, Zitrone, Sommer, Beeren, dann sehr leicht im Gaumen, perfekter Terrassenwein, weniger brillant zum Spargel

1. Platz zum deutschen Spargel

2005 Franken, Bacchus „fünf Freunde“

Weingut zur Schwane

Duft und Geschmack weich und ausgewogen, leicht nach Muskat, Kümmel, Beeren, die sanften Gewürzaromen und die milde Süße harmonisieren zur dezent süßlich-bitteren Spargelnote.

1. Platz zum mediterranen Spargel

2004 Frankreich, Chardonnay „Aigle“

Languedoc-Roussillon

Vanille, Wiese, Papaya, Mango, trocken, vollmundig: Die sanfte Kraft und Fülle harmonisieren gut zu den Kräuter- und Nussaromen des mediterranen Spargelgerichtes.

Wie hätten Sie es gern, deutsch oder mediterran? Die Spargelrezepte aus dem Weintest

Vorbereitung für beide Rezepte:

Für vier Personen 25 bis 30 Stangen Spargel schälen und die Enden kappen, derweil Spargelwasser mit Salz und Zucker abschmecken, 50 g Butter hinzufügen, zum Kochen bringen. Spargel darin bissfest garen.

Beilage auf deutsche Art:

200 g gekochter Schinken guter Qualität, ein kleiner Bund Petersilie und zwei wachweich gekochte Eier fein würfeln bzw. hacken. Den Spargel auf einer Platte anrichten und die Mischung darüber geben. 80 g zerlassene Butter separat dazu reichen.

Beilage auf mediterrane Art:

Für ein Pesto 150 ml Olivenöl, 1 Bund Basilikum, 50 g Parmesan, 50 g geröstete Pinienkerne, eine Prise Salz in einem Mixer zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Für die Garnitur: 2 Tomaten vom Kerngehäuse befreien und würfeln, das Fruchtfleisch würfeln, 50 g Parmesan raspeln, 100 g Pinienkerne rösten. Den Spargel auf eine Platte geben, Tomatenwürfel und Pesto über den Spargel geben, Parmesanraspel darüberstreuen, im Ofen bei 200 Grad Celsius fünf Minuten gratinieren, zum Schluss die Pinienkerne darüber geben. Tipp: Dieses mediterrane Spargelgericht schmeckt besonders gut mit grünem Spargel.

Guten Appetit!

Rezept von Markus Kaufmann, Chefkoch der Ratskellerküche Recklinghausen





Auf kulinarisch kriminalistischer Spurensuche in der Engelsburg (v.l.): Buchautor Paul Grote, Restaurantchef Christian Lensmann, Buchhändlerin Ulrike Musial als Organisatorin des Abends sowie Ingeborg Molitor und Rainer Haag

Mord in der Engelsburg Autor Paul Grote im Parkhotel

Ein unblutiges Verbrechen, zumindest optisch. Akustisch sorgt Paul Grote für Hochspannung, er liest aus seinem Krimi „Tod in Bordeaux“. Die kriminellen Machenschaften sind exquisit verpackt – zwischen Vorspeise, Hauptgang und Dessert aus der Küche von Christian Lensmann in seinem Restaurant C.L., begleitet von hochwertigen Weinen aus dem Hause Molitor. Eine Kombination, die Grote schätzt: Schon seit Studienzeiten kocht er gern und mag Wein. Nach ersten Berufserfahrungen im Marketingbereich studierte er Soziologie, arbeitete für den „Stern“ und versorgte 17 Jahre lang GEO, FAZ, ZEIT u.a. mit Reportagen aus Südamerika. Seit 2003 lebt er wieder in seiner Geburtsstadt Berlin, schreibt Artikel und Krimis über Wein, veranstaltet Seminare und Lesungen. Wer der Mörder ist, verrät er dabei natürlich nicht – „selber lesen“, schmunzelt er und hat noch Zeit für ein paar Fragen.

WJ: Beruht die Geschichte um Weinfälschung und Etikettenschwindel auf Insider-Infos oder ist sie reine Fantasie?

G: Ich bekomme schon Informationen, Tipps von Winzern, ja. Das Buch kam bei den Winzern im Bordelais nicht gut an.

WJ: Was reizt sie an der Kombination „Wein & Crime“?

G: Wein ist mehr als nur ein Getränk – dahinter stecken Emotion, Ideologie, Kulturgut und manches mehr. Mit der Literaturform Krimi kann man viel über Wein und Menschen erzählen.

WJ: Lesen Sie selbst gern Krimis?

G: Ja, unbedingt.

WJ: Bei Ihren profunden Kenntnissen vom Wein machen: Haben Sie einen eigenen Weinberg?

G: Ich beneide Winzer um die Gegend, in der sie arbeiten, nicht um ihre harte Arbeit. Mein Bruder hat einen Weinberg, wo er ganz erfolgreich Merlot und Cabernet Sauvignon anbaut, das ist genug. Der Schluss-Satz in meinem Weinkrimi über „La Rioja“, der im Herbst 2006 erscheint, lautet: Über Wein schreiben ist eines, Wein machen das Andere.



Rund 90 Gäste genossen das an die Region angelehnte Menü und erstklassige Bordeaux-Weine mit Hochspannung.

Frühlingswein und Sommerwein: Weine à la saison als PR-Gag?



Was ist das bloß, ein Frühlingswein? Weisen die Spargel etiketten, die oft diverse Weißweine zieren, etwa auf einen aromatisierten Saisonwein hin? Keine Sorge, ein Frühlingswein ist nicht wirklich mit Spargel aromen abgeschmeckt. So weit ist es nun doch noch nicht. Während sich manche Weinfreunde über den Begriff „Sommerwein“ als Modewort ohne Aussagewert ereifern, lohnt ein Blick in

sprachliche Gewohnheiten. So steht der „Frühlingswein“ in Österreich und Süddeutschland für junge und leichte Weißweine, die früh abgefüllt wurden und zum raschen Genuss bestimmt waren. In Anlehnung an alte keltische Bräuche servierte man „Frühlingsweine“ mit den ersten gewachsenen Erdbeeren zum Fest der Walpurgisnacht vom 30. April auf den 1. Mai. In Frankreich kennt man Frühlingswein als „vin du printemps“, der sich als Rotwein-Bowle präsentiert.

Unsere Sieger im beschriebenen Weintest zeigen die beste Seite, die ein Frühlingswein aufweisen kann, er präsentiert sich nicht als Wein mit Spargel, aber gut passend zum Spargel: relativ frisch, von zarten Aromen, harmonischer Struktur, eventuell dezent süß, am besten weiß oder als leichter Rosé.

Schon Goethe trank den „Sommerwein“

Greifen wir ein paar Wochen vor. Den Begriff „Sommerwein“ soll schon der Geheimrat Goethe benutzt haben, wenn er von einem trefflichen „Plauderwein“ zu fabulieren pflegte. Heute spricht man auch von „Terrassenweinen“, die gut zu sommerlichen Temperaturen passen: Feine, leichte, frische und gefällige Weine, die auch von „Nicht-regelmäßig-Weintrinkern“ geschätzt werden. Unter diesem Label wird dann so mancher Tropfen verkauft. Ein „PR-Gag“? Eher eine Hilfestellung für den Kunden - der letztlich noch immer selbst entscheidet, welcher Wein ihm bzw. ihr zu welcher Jahres- und Tageszeit am Besten schmeckt.

Weinhandlung Molitor:

Hertener Straße 59, 45657 Recklinghausen

Tel: 02361 / 2 34 87

Fax: 02361 / 18 36 47

e-mail: info@wein-molitor.de

www.wein-molitor.de

Impressum:

Herausgeber: Weinhandlung Molitor, Hertener Str. 59, 45657 Recklinghausen - **Redaktion:** Pressebüro a.h.a. Otto-Burrmeister-Allee 3, 45657 Recklinghausen - **Layout:** Pressebüro a.h.a. - **Texte:** Hans-Jürgen Abenath, Andrea Hamm, Ingeborg Molitor - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath, Andrea Hamm - **Druck:** Schütz-Druck Recklinghausen, Oerweg 20