



Wein journal

MOLITOR WEIN KULTUR

Mit dem Alter kommt die Reife
– aber nicht immer
Nicht jeder Wein ist dazu geeignet, über Jahre
eingelagert zu werden



Blanc de noir =
weiß aus schwarz
eine oenologische Hommage
an das Ruhrgebiet



Etikette mit Etiketten
Molitors „Roter Salon“ lädt ein



Gestatten, Bocksbeutel!
Ein vinologischer Steckbrief



Gestatten, Bocksbeutel!

Ein vinologischer Steckbrief

Vorname: Frank; Geburtsjahr: 1726; Geburtsort: Würzburg;
Geburtsort: die Keller des Weinguts Bürgerspital, das seit fast 700 Jahren dem Weinbau verpflichtet ist; besondere Kennzeichen: stattlicher Bauch und eine Vorliebe für Leichtigkeit, Frische und spritzige Fruchtnoten

Der Steckbrief für einen „Alten“, der erfreulich jung geblieben ist. Seine Lebendigkeit zeichnet ihn ebenso aus wie die historische Verpflichtung zur Qualität. 1726 wurde erstmals ein Wein der Lage „Würzburger Stein“ in den seitdem für Franken typischen Bocksbeutel abgefüllt. Die seltene Konstellation von Hangneigung (30 – 80 Prozent), Hangrichtung (nach Süden), Geländeform (Muschelbogen) und Flussnähe (Mainblick) lassen filigrane Weine entstehen – leicht, frisch, fruchtig und nicht zu alkoholreich. Weine, die nicht zuletzt von Johann Wolfgang von Goethe und von Kurt Tucholsky gerühmt und ausgiebig genossen wurden.



Der Rat der Stadt Würzburg wollte zu Beginn des 18. Jahrhunderts mit seiner Entscheidung, nur die besten und angesehensten Weine so abzufüllen, ein eindeutiges Zeichen gegen die weit verbreitete Weinpanscherei setzen. Betont wird das Besondere im Outfit, die „bauchige Bouteille“ steht für Qualität. Ihr Name? Da streiten die Gelehrten. „Bugsbeutel“ lautet eine Variante – sie bezeichnet eine Feldflasche, die am Leib oder Buggert getragen wurde und sich besser anpasste als andere Flaschenformen.

Der „Booksbudel“ oder Bücherbeutel war ein im Mittelalter allgemein gebrauchter beutelartiger Überzug von Büchern – der je nach Material auch für andere Inhalte genutzt wurde. 1862 benannte Meister Johann Baptist Sartorius die dritte Möglichkeit: es handele sich um „eine gedrückte, runde, nach Art des Beutels oder Hodensacks der Böcke geformte Flasche“.

So oder so – der Franke namens Bocksbeutel ist und bleibt ein geschätztes Original. Gepflegt werden seine inneren Werte auf unterschiedliche Art und Weise: ganz traditionell und klassisch gut seit dem frühen 18. Jahrhundert beim Würzburger Weingut Bürgerspital und als gelungene Kombination von Tradition und moderner Oenologie zum Beispiel beim Weingut Zur Schwane in Volkach am Main.

Sehr grobe Anhaltspunkte für die Lagerfähigkeit von Weinen

Weißwein	Jahre
Riesling	2 - 10
Chardonnay	2 - 6
Rotwein	
Cabernet Sauvignon	4 - 20
Merlot	2 - 10
Pinot Noir	2 - 8
Syrah / Shiraz	4 - 8
Nebbiolo	4 - 20
Sangiovese / Barbera	2 - 8

Editorial

Keine Angst vor altem Wein!



Ein Schrei aus tiefen Kellern klingt zum Beispiel so: „Hiehhhh, Weinflaschen, hier unterm Aussortierten und Eingemachten!“ Ob Glücks- oder Entsetzensschrei, bleibt dabei ungeklärt: ist es Freude über hoffnungsfrohe Werte oder Angst vor bösen Flaschengeistern?

Wagen Sie es, Ihren lang gehegten Schätzen einmal ernsthaft auf den Zahn zu fühlen? Haben Sie keine Angst davor, alter Wein ist nicht giftig. Sein Wert ist hoch: vielleicht nicht immer der materielle, doch stets der ideelle gemäß dem Motto: „Weißt Du noch wie.....“. Ob er Ihnen schmeckt oder nicht, das müssen Sie für sich selbst beurteilen - ein ungemein spannendes Unterfangen. Also fürchten Sie den Teufel nicht, und öffnen Sie Ihren Weinschatz. Setzen Sie sich hierzu gerade hin, holen Sie tief Luft und stellen Sie wohlwollend, aber ernsthaft die kapitale Gretchenfrage: „Isser gekippt oder isser (noch) gut“?

Offiziell existiert in der Weinsprache das Wort „kippen“ nicht, formulieren Sie daher die Frage behutsamer: „Wie präsentiert sich mein Wein jetzt?“

Zwischen Essigmuff und geschmacklichen Offenbarungen liegt ein weites Feld. Dieses etwas zu erhellen, ist unser Bemühen in der aktuellen Ausgabe des „**MOLITOR** WeinJournals“.

Noch ein Wort zum „Face-Lifting“ unseres Hauses: Nachdem die Arbeiten an der Außenfassade abgeschlossen sind, geht es nun ans Interieur. Den Anfang haben wir mit dem „Roten Salon“ gemacht, auch dazu können Sie in dieser Ausgabe etwas erfahren.

Mit herzlichen Grüßen

Ingeborg Molitor

Rainer Haag



Mit dem Alter kommt die

Nicht jeder Wein ist dazu geeignet, ü

Nichts gewinnt so sehr durch das Alter wie Brennholz, Wein, Freundschaft und Bücher.“ So wird der englische Philosoph, Staatsmann und Naturwissenschaftler Francis Bacon (1561 -1626) zitiert. Mag die Aussage für gut abgelagertes Brennholz noch zutreffen, steht man alten Weinen eher ambivalent gegenüber.



Eine leicht süffisante These stellte der Weinbauexperte André Tchelischeff auf, als er bei einer Weinverkostung 1971 in San Francisco den Satz prägte: „Einen alten Wein zu genießen, das ist wie körperliche Liebe zu einem alten Menschen. Es ist möglich; es kann sogar Vergnügen bereiten, aber es erfordert ein kleines bisschen Vorstellungskraft.“ Auch wenn dem eine chauvinistische Tendenz zugrunde liegt, spiegelt diese Äußerung doch die Problematik um den Genuss von altem Wein sehr bildlich wieder.

95 Prozent aller Weine werden gleich getrunken

Alter Wein kann ein Genuss sein, muss es aber nicht. Unzählige Faktoren spielen eine Rolle, ob nach Jahren nur noch ein übelriechendes Essiggebräu aus der Flasche läuft, oder ob ein Rebsaft sich zu einem charaktervollen, harmonischen, vollmundigen und reifen Getränk entwickelt hat, das Aromen an den Gaumen bringt, die man einem jung getrunkenen Wein niemals entlocken könnte.

Nicht jeder Wein ist geeignet, über Dekaden ein „Leben“ in dunklen Kellergewölben oder modernen Klimaschränken zu fristen. Im Gegenteil: 95 Prozent aller Weine sind dazu geschaffen, in den ersten zwei Jahren



Reife – aber nicht immer er Jahre eingelagert zu werden

nach der Abfüllung getrunken zu werden - egal, ob Rot oder Weiß.

Das müssen deshalb keine „schlechten“ Weine sein. Beispielsweise die roten Primeurs und Novelli aus dem Jahr 2006 oder die weißen Frühlings- und roséfarbenen Sommerweine - sie bieten mit ihren fruchtigen Aromen viel Weinspaß. Fruchtige (primäre) Traubensorten und ein mäßiger Säure- und Extraktgehalt prägen diese Weine. Dadurch sind sie schon wenige Monate nach der Ernte trinkfreundlich: Die Traubenaromen sind von Beginn des „Weinlebens“ an vorhanden, Säuren und Extrakte müssen nicht erst reifen, um den Wein genießbar zu machen. Große Teile der frischen Aromen „verduften“ allerdings bereits im ersten Jahr. Besitzt der Wein dann weiter keine ausgeprägten Säuren und Extrakte, verliert er seinen Charme und schmeckt matt und fade.

Und was ist mit den restlichen fünf Prozent?

Mehrere Faktoren beeinflussen die Haltbarkeit dieser lagerfähigen Weine. Jahrgang, Herkunft sowie die Bereitungsart, beispielsweise Fassausbau, spielen eine große Rolle. Entscheidend sind aber ausreichender Säure- und Extraktgehalt sowie der Alkohol. Beim Rotwein tragen maßgeblich die Tannine, beim Weißwein Fruchtsäure, Bukettstoffe und Fruchtzucker zum hohen Extraktgehalt bei. Doch auch bei hochwertigen Weinen bestehen oft erhebliche Unterschiede im zeitlichen Verlauf der Reife. Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Nebbiolo oder Syrah eignen sich in der Regel eher zur langen Lagerung als Merlot oder Pinor Noir - und in jedem Fall mehr als Gamay oder Grenache. Bei den Weißweinen entfalten feine Rieslinge sowie die besseren Chenin Blancs von der Loire oft ihr ganzes Potenzial erst nach einigen Jahren.

Sicher ist aber auch, dass der größte Teil der Weine aus den Weinhandlungen oder direkt vom Winzer weder Keller noch Klimaschrank lange genießen können und meistens schnell im Glas des Weintrinkers landen. Ganz nach dem Motto von André Brie: „Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz suchen, da sie doch so angenehm im Wein untergebracht ist.“



Blanc de noir = weiß aus schwarz

eine oenologische Hommage an das Ruhrgebiet

Der Trend geht zu weiß. Nach vielen Jahren Rotweinboom wird der Weiße wieder „in“. Als absoluter Winzer-Clou und Umkehrung alles bisher Angesagten gelten nun die „Blanc de Noirs“, das sind weiße Weine aus roten Trauben. Was, bitte, ist denn das?

Den Kindern des Reviers kommt dies bekannt vor. Wandelt sich nicht längst auch diese Region endgültig von der schweren, Kohle- und erzgrauen Industrie zur leichten, weiß bemäntelten Dienstleistungsregion? Möglich, dass diese Zeichen Winzer zur Nachahmung animierten. Was wiederum die Sektkellerei Molitor in Recklinghausen anregte, diesen Trend noch weiter in Recklinghausen zu veredeln.

Das Geheimnis bei der Herstellung eines Blanc de Noirs liegt im Kelterverfahren. Rote Trauben bester Qualität, meist Spätburgunder, werden so vorsichtig gekeltert, dass die rote Farbe vollständig in der Traubenschale zurückbleibt. Ein mit so viel Zartgefühl erzeugter Saft ergibt einen wunderbar feinen Weißwein.

Fein war für die Sektmacher in Recklinghausen aber noch nicht fein genug. So folgten sie der alten Tradition der Champagne, wo aus Blanc de Noirs die königlichsten aller Schaumweine erzeugt werden.

Mehr als ein Jahr lagerte der Sekt auf der Hefe, dann rüttelten und schüttelten die „Sektmacher im Revier“ die Flaschen nach altväterlicher Sitte. Damit war die Geburt des jüngsten Sprosses der flüssigen Revierperlen vollendet: eine perlende Hommage an das wandelvolle Ruhrgebiet.

Ihre Feuerprobe hat die prickelnde Neuheit aus dem Hause Molitor bestanden: Im März 2007 wurde der Sekt im Kölner Weinrestaurant „Vintage“ von der prominenten Sommelière Claudia Stern (VOX, Kochduell) ausgeschrieben. Anlass war das Treffen der professionellen Weinfrauen Deutschlands: Petra Benninger-Scholl, Geschäftsführerin des Verbandes „Vinissima Frauen und Wein“: „Der Pinot-Sekt von Frau Molitor war köstlich.“





Etikette mit Etiketten

Molitors „Roter Salon“ lädt ein

Hauptstadtflair: Berlin hat ihn, Wien hat ihn – und nun auch Recklinghausen als Teil der designierten „Kulturhauptstadt Europa Ruhr.2010“.

Der „Rote Salon“ im Berliner Theater Volksbühne ist ein beliebter Kultur-Treffpunkt, Veranstaltungen von Musik bis Lesung finden hier den passenden Rahmen. Klein, aber prächtig ausgestattet präsentiert sich der, nach der im Raum dominierenden Farbe benannte, Rote Salon im Wiener Rathaus. Er schließt direkt an das Südbuffet, das Arbeitszimmer des Bürgermeisters, an. Kleine Empfänge, Ehrungen oder Begrüßungen durch den Rathauschef finden in festlichem Rahmen statt. Die getäfelte Holzdecke, rote Seidendamastapeten, drei Prunklüster in venezianischem Stil sowie fünf Bürgermeisterportraits schmücken den Raum. Eine kleine, unscheinbare Tafel erinnert an die historische Bedeutung dieses Raums. Dort traf sich am 27. April 1945 die provisorische Bundesregierung der jungen Republik Österreich unter Karl Renner zu ihrer konstituierenden Sitzung.

Nicht ganz so geschichtsträchtig, aber eben auch stilvoll: Der Recklinghäuser Rote Salon soll als Einladung zu einem Treffpunkt der Kultur verstanden werden, der Wein-Kultur natürlich. Das passende Ambiente dazu schuf der Leipziger Künstler Roland Borchers, der auch die Etiketten für Molitors hauseigene Sekte kreiert. Einen rundum laufenden Fries gestaltete er mit Etiketten. Sehr individuell ausgewählt dominieren edle Tropfen aus dem Sortiment Molitor, aber auch weltbekannte Häuser wie Champagner Lanson und Château Latour sind auf der umlaufenden Länge von mehr als zehn Metern über Kopfhöhe verewigt. Der Rote Salon soll künftig für kleine Veranstaltungen zur Verfügung stehen – Wein-Kultur als ein spannendes Element der Kulturhauptstadt.

Handfeste Überlebensstipps für gelagerte Weinschätze

- Ein gutes Zeichen: Die Flasche ist bis zum Hals gefüllt, der Wein ist klar, der Korken dicht.
- Umkorken alter Flaschen ist möglich, nützt aber nur im Ausnahmefall mehr als dass es schadet.
- Trub auf dem Flaschengrund nennt man Depot. Stellen Sie die Flasche einen Tag vor dem Öffnen hin, bewegen Sie sie nicht viel.
- Alte, bröselige Korken können Sie leichter mit Federkorkenzieher und „Korkenangel“ entfernen.
- Dekantieren, d.h. in eine Karaffe umschütten, schadet dem zerbrechlichen alten Wein oft mehr als es nützt.

Unsere Weintipps

Zum Jubiläum 1957 Gran Paulet

Dieser Rotwein erhält seine Haltbarkeit durch den hohen Alkoholgehalt von 17 % Vol. Er stammt aus dem Gebiet Cariñena, das nahe bei der Region Rioja liegt. Durch den traditionell oxidativen Ausbau in großen Eichenholzfässern ähnelt der Wein etwas einem Oloroso-Sherry. Zu den Jubiläumsjahrgängen werden wenige Flaschen unter strenger Kontrolle abgefüllt und angeboten. Der Wein aus 100 Prozent Granacha Tinta liegt in einer Holzkiste und schmeckt am besten ganz leicht gekühlt als Aperitif.



Zum Einlagern 2005 Markus Molitor, Riesling Auslese



Riesling-Auslesen von den Steillagen der Mosel stellen mit die feinsten Spezialitäten dar, die Wein überhaupt bieten kann. Die Spitzenqualitäten von Markus Molitor enthalten so ausbalancierte Säuren und Mineralstoffe, dass er auf seine Sterne-Auslesen 20 bis 30 Jahre Lagergarantie gibt. Ideal für Jubiläen und Geburtstage in spe: 2023, 2025, 2030...

Reif, nicht alt 1992 Markus Molitor, Riesling Auslese trocken

Ein zarter Jahrgang mit hochreifen, perfekten Auslesen. Diese trockene Auslese besitzt eine harmonische Säure, ist mineralisch mit zurückhaltender Frucht. Damit ist er ein ausgezeichnete Essensbegleiter. Der Sommelier von Markus Molitor, Holger Kranz, empfiehlt hierzu gebeizten Lachs.

Frisch - für jetzt 2006 Franken, Sommerschwane, Kerner trocken

Der frech-fruchtige Begleiter für die Spargelzeit, laue Sommerabende und das ausgedehnte Frühstück auf der Terrasse. Frisch, elegant und mit einem milden feinperligen Kohlen-säuregehalt ist der Wein, jung getrunken, ein belebender Genuss.



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, Waldemar Bassalig, Cornelius Dally, Ingeborg Molitor - **Druck:** Schütz-Druck Recklinghausen, Oerweg 20

Weinhandlung Molitor:

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

E-Mail: info@wein-molitor.de
www.wein-molitor.de