



Roland Andreas Schiechel
Dankelmannstr. 29 • D-14059 Berlin
Telefon 030/322 66 19 • Fax 030/322 66 22
www.VinumBerlin.de / VinumBerlin@gmx.de

SPEZIALITÄTENKONTOR

Montag - Freitag 14 bis 19 Uhr
Donnerstag bis 20 Uhr, Samstag 10 bis 14 Uhr
Verlängerte Öffnungszeiten von Anfang Oktober bis
Ende April: Samstag von 10 Uhr bis 16 Uhr

DIE VINUM-POST IM JULI UND AUGUST 2011



B O R D E A U X

Im Rahmen des Festivals der besten Jugendorchester der Welt (YOUNG EURO CLASSICS vom 05. bis 21 August) werden auch Bordeauxweine ein „Konzert“ in Berlin geben. (Schauen Sie auf die Internetseite des: www.Weinbund-Berlin.de, dort: Veranstaltungen, August)

**VINUM führt im das die YOUNG EURO CLASSICS begleitenden
„BORDEAUXKONZERT“ folgende „MUSIK“ auf:**

1. BORDEAUX-VERKOSTUNG

Am Mittwoch, dem 17. August von 14 bis 19 Uhr, öffnen wir für Sie bei uns im Ladengeschäft 22 Bordeauxweine in weiß, rosé und rot zur zwanglosen Weinprobe in bewährter Art „mit dem Glas in der Hand an den Flaschen vorbei“.

Kein Kostenbeitrag - 22 Weine - Imbiß - 6 plus 1-Angebot auf alle ausgestellten Weine.
(Formlose Anmeldung erbeten (s. o.), Gäste sind willkommen.)

2. Das YOUNG EURO CLASSICS TAPASMENÜ des RESTAURANT GLÜCK mit Bordeauxweinen von Vinum – in der Woche vom 16. bis 21. August

Von **TISCH zu TISCH**, Der Tagesspiegel, Oktober 2010: „Experimente mit der noch immer neuen Gattung der deutschen Tapas sind häufiger zu beobachten, aber selten werden sie so gekonnt umgesetzt wie hier.“ Barbara Kremer und Bruno Goepl, die diesen Glücksfall von Mini-Restaurant führen, bereiten für Sie in dieser Woche:

*Zucchiniblüte mit Ricotta-Kressefüllung
auf Urtomaten aus der Uckermark*

2010 Châteaux Roquefort blanc

*Krabbensülze auf Frankfurter Grüner Sauce
Sardinenfilet auf Brennesselspinat*

2010 Châteaux Roquefort rosé

*Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel
auf Wildkräutersalat*

*2010 Châteaux Les Bertrands
Bordeaux Clairets*

Kalbskopf in Trüffelvinaigrette

2008 Châteaux Doisy-Daëne sec

*Provenzalisches Kaninchenragout
mit Rosmarin und Oliven*

2009 Clos Floridene blanc

**Das komplette Menü inklusive der 5 Weine à 0,1 Liter kostet 39,- €
Anmeldung direkt im Restaurant unter 030/302 079 18 oder über www.gluegk.de**

AUS DEM LAND DER CATHARER UND ALBIGENSER

Das im Südwesten Frankreichs gelegene **Gaillac**, ehemals Teil der römischen Provinz Gallia Transalpana, später Catharerland mit Albi als Hauptstadt, kann auf eine mehr als zweitausendzweihundertjährige Weingeschichte zurückblicken. Seine Weine, die fast ausschließlich aus kaum mehr bekannten autochthonen Sorten gemacht werden, haben heute ihren Ort nur noch am Rande eines globalisierten Weinmarktes mit weitgehend banalisiertem Geschmack aus weitgehend standardisierter Herstellung mit weitgehend standardisierten Rebsorten. (Ein Schelm, der uns weismachen wollte, Globalisierung führe zur allseitigen Verfügbarkeit an Vielfalt und Differenz - beim Wein jedenfalls nicht.) Für Weinhändler, die ihren Beruf einigermaßen ernst nehmen ist es jedoch gar nicht schwierig, hoch interessante Weine außerhalb solchen mainstream's zu finden. Wie klein und markt-unbedeutend diese Nischen objektiv auch immer sein mögen, allein die europäische Weinwelt ist immer noch voll von wenig bekannten Herkünften und Sorten, die mit unseren Geschmacksvorstellungen gut kompatibel sind und sie dennoch nicht nur auf welche Weise bestätigen. Man muss sie bloß auftischen! Hier haben wir so etwas aus Gaillac.



Domaine des Terrisses, Brigitte & Alain Cazottes, Gaillac

2010 Gaillac blanc sec

Es beginnt gleich mit zwei regionalen Sortennamen, die kaum jemand je gehört hat: **Loin de l'œil** und **Mauzac** machen allein 80% des Weines aus. Der Rest besteht aus Sauvignon, der von Bordeaux aus bis ins Gaillac ebenfalls keine Weltreise machen musste. Der ockitanische Name Loin de l'œil bedeutet "weit vom Auge" und weist darauf hin, dass die Trauben aufgrund ihres langen Stengels (!) weit vom Auge (d. h. der Knospe) entfernt sitzen. Loin de l'œil gibt Feinheit, Eleganz und die Duftigkeit weißer Blüten. Mauzac fügt Körper hinzu, aber auch die aromatische Fülle reifer Früchte, während Sauvignon für Pep und Frische sorgt. Das alles ist in einem geschmacklich interessanten, trinkfreudigen Wein gut zusammengefügt.

0,75 L **7,80 €** (1 L=10,40)

2009 L'Orée du Domaine des Terrisses, Gaillac rouge

Duras, einerseits Städtchen und Weinanbaugebiet im Südwesten Frankreichs, andererseits Rebsorte, ist quasi der Dinosaurier unter den roten Gaillac-Trauben. Die wegen ihres frühen Austriebs frostanfällige Varietät wird seit den 80er Jahren wieder verstärkt angebaut. Sie gibt dem Wein Farbe, Frucht und ein würziges Aroma. Die restlichen 20% in dieser Cuvée bestehen aus Syrah, die Samtigkeit und Fülle bringt. Charmante Fruchtigkeit, Schmelz und eine gewisse Leichtigkeit, die besonders beim leicht gekühlten Wein hervortritt, sowie die der Duras eigene Würze bestimmen diesen gut in die Sommerzeit passenden Rotwein.

0,75 L **7,80 €** (1 L=10,40)

2005 Terre Original Domaine des Terrisses blanc doux

Aus Gaillac kommen einige der besten und zugleich unbekanntesten Süßweine Frankreichs. Sie werden aus der weißen **Mauzac** gemacht, deren Trauben weit über die Vollreife hinaus bis in den tiefen November hinein wie Rosinen an den Stöcken hängen und in mehreren Durchgängen geerntet werden. Der Ertrag pro Hektar liegt bei nur 8 bis 10 Hektolitern. Der 2005er ist durch die klare Fruchtigkeit getrockneter Feigen und Aprikosen gekennzeichnet. Statt imposanter Fülle entwickelt sich im Mund eine knusprige Frische und der Geschmack kandierter Früchte, der schließlich einem Eindruck von feiner Süße, Gewürzen und einem Hauch einnehmender Bitterkeit Platz macht.

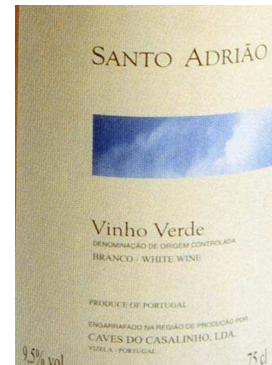
0,5 L **12,45 €** (1 L=24,50)

PORTUGALS SOMMERFRISCHE

2010 Santo Adriaio, Vinho Verde DOC Caves do Casalinho

Saftige Erfrischung bietet dieser sehr leichte, sehr spritzige und angenehm trockene Vinho Verde, der mit nur 10 % vol. Alkohol und einer erfrischenden ausgewogenen Säure sehr gute durstlöschende Eigenschaften ins Feld führen kann. Wie es sich gehört, ist er keine vordergründig-plakative Frucht-bombe, sondern zeigt feine Blütentöne sowie animierende Zitrus- und Apfelaromen. Im Mund schlank, mit Klarheit und Rasse. Ein schöner, leichter Wein für heiße Tage.

0,75L **5,75 €** (1 L=7,67)



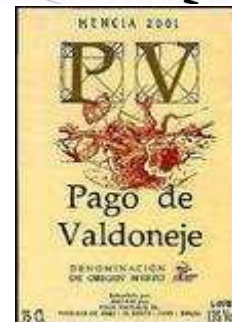
BIERZO – AUF DEM JAKOBSWEG

2010 Pago de Valdoneje tinto, Vinos Valtuille, Bierzo

Dieser gerade mit neuem Jahrgang wieder eingetroffene Wein aus Bierzo, dem nordwestlichsten Zipfel Kastiliens, wird aus der roten Sorte Mencia gemacht, die wahrscheinlich mit Cabernet Franc verwandt ist. Schon jetzt präsentiert er sich wunderbar aufgeblüht. Im Duft rote Beeren und Kirschen, fruchtig und würzig mit sanfter Herbe im Mund; feines Tannin; gut eingebundener Alkohol, der Fülle und Geschmeidigkeit hinzufügt; ein wenig Bitterschokolade und Zedernholz im Hintergrund. Nicht schwer, animierender Charakter, spannungsvoll, mit mineralischen Noten. Von der seltenen Sorte her ein Einzelgänger, aber vom Stil her veranlagt, eine Menge Freunde zu finden. Wir wünschen spannenden Genuss.

0,75 L **7,95 €** (1 L=10,60)

**PARKERBEWERTUNG
- soeben erschienen -
91 PUNKTE**



EIN SIZILIANISCHES MUSTERWEINGUT



CUSUMANO



CUSUMANO

2010 Nero d'Avola, Sicilia IGT

In der Nähe von Butera, im Südosten Siziliens, wachsen die Trauben für diesen 100%igen Nero d'Avola in 350 Metern ü. M. auf dem für diese Gegend typischen, weißen Sedimentgestein. Die Sorte fühlt sich hier sehr wohl und bringt gute Ergebnisse, weil die wärmereflektorischen Eigenschaften des weißen Bodens die Trauben zu voller Reife bringen. Schöner Duft nach Gewürzen und Schwarzkirsche, verführerisch. Im Mund weich und schmeichelnd mit südlicher Fülle; klingt saftig aus.

JULI und AUGUSTANGEBOT: statt 9,40 € (0,75 l) nur 8,20 € (1L=10,93)

2009 Insolia, Sicilia bianco, IGT

Ein brillanter Weißwein aus Insolia-Trauben, die im Nordwesten der Insel in den Bezirken Palermo und Trapani wachsen. Deutliche Aromen reifer Melonen, aber auch Honig und blumige Noten; im Mund ausführlich, mit Frische und fülligem Finale. Das 4-monatige Lager auf den feinen Hefen strukturiert diesen Weißwein, der bestens zu Fischgerichten oder hellem Fleisch wie Kaninchen oder Stubenküken passt.

JULI und AUGUSTANGEBOT: statt 7,95 € (0,75 l) nur 6,95 € (1L=9,27)

DER WEINBUNDWEIN

... ist ein Wein, den es nur eine begrenzte Zeit lang gibt und der gemeinsam von den Mitgliedern des WEINBUND BERLIN ausgesucht und in ihren [Weinhandlungen exklusiv](#) zum gleichen Preis angeboten wird. Er wird nach intensiven fachlichen Debatten in einem objektivierten Auswahlverfahren ermittelt. Bei der Auswahlprozedur lassen sich die Mitglieder von der Prämisse leiten, die Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und dem Berliner Publikum zu vermitteln. Daher ist dieser Wein auch eine Referenzgröße für die gemeinsame Qualitätsphilosophie der sehr verschiedenen Weinhändler.

Es ist immer ein Gewächs, das sich durch Typizität und Qualität auszeichnet. Dabei müssen die Rebsorte und Herkunft erkennbar sein und geschmacklich überzeugen. Und selbstverständlich muss auch das Verhältnis von Preis und Genuss stimmen.

2010 Château Roquefort Bordeaux blanc sec

1988 war der damalige holländische Kellermeister und Leiter des Weingutes Hans Hylkema als Dubourdieu-Schüler einer der ersten, die hier die revolutionären önologischen Erkenntnisse der neuen „Bordelaiser Schule“ zur Optimierung der Weißweinqualitäten praktizierten. Inzwischen finden Maßnahmen wie Maischekontakt und Hefelager weltweit Anwendung.

Das Château liegt im nördlichen Entre-deux-mers, wo sich die Kalksteinschicht aus dem Saint Emilion, unterbrochen durch das Dordognetal, fortsetzt und immer wieder oben zu liegen kommt. Die Sauvignons erhalten so ihre Prägnanz und eine schöne knackige Frische.

Markanter Sauvignonduft ohne Vordergründigkeit; saftig und kristallklar im Eindruck, feine steinig-mineralische Noten; ausgewogen in Frucht und Säure; ein Klassiker.



0,75 L **8,90 €** (1 L=11,87)

Weinbund – Berlin Mitglieder:

DiVinum, Paasburg's WAL, Viniculture, Vinos y Tapas, Vinum, Weingalerie Kubin/Lindenblatt, Weinhandlung Cava, Wein & Glas Compagnie, Weinhandlung Hardy, Weinkeller Türk

CHÂTEAU DE NAGES / MICHEL GASSIER - COSTIERES DE NIMES



Ein Ergebnis unserer anhaltenden Neugier ist die gerade begonnene Zusammenarbeit mit Château de Nages und den Weinen von Michel Gassier. Auf den letzten „Decouvertes en Vallée du Rhône“, einer einwöchigen Weinmesse mit allen Rhône-Appellationen und mehr als 4000(!) Weinen, gehörte der Besuch am Stand von Château de Nages zur „Kür“ unseres Programms. Dass er sich gelohnt hat bewies der große Erfolg dieser Weine mit zahlreichen Bestellungen bei unserer Verkostung „Mit dem Glas in der Hand...“ im vergangenen Mai.

Die 70 Hektar Weinberge südöstlich von Nimes erstrecken sich wie in Châteauneuf-du-Pape auf einer mit rundgeschliffenen Steinen durchsetzten Kruppe aus Sand und Lehm, die einst vom Rhône-Gletscher abgelagert wurde. Es sind Böden, die hervorragend drainiert sind, aber gleichwohl durch wasserrückhaltende Schichten in heißen Sommern Trockenstress der Trauben (= überreife Aromen wie die von Pflaumenmuss bei gleichzeitig unreifen, grünen Tanninen) verhindern.

Viel Wert wird auf intensive Weinbergarbeit mit ihren Auswirkungen auf Traubengesundheit und Qualität gelegt – bei ambitionierten Winzern üblich, sonst vielfach vernachlässigt. Auf Château de Nages kommt z. B. ein Spezialpflug zum Einsatz, der nicht nur den Boden in den Rebzeilen wendet, sondern während der Vorwärtsbewegung des Traktors dank eines mechanischen Sensors vor der Schar auch zwischen den einzelnen Stöcken pflügt ohne sie zu beschädigen. Im kommenden Jahr werden alle Weine von de Nages das Biozertifikat haben. Die Bedingungen dafür sind optimal. Das zeigt nicht zuletzt die Anwesenheit einer Kolonie von sonst in Europa aufgrund intensiver Landwirtschaft mit unmaßbigem Einsatz von Pestiziden und Insektiziden fast ausgestorbenen Zwergtrappen, die sich ganz offensichtlich auf dem Gelände der weitläufigen, biologisch geführten Domaine sehr wohlfühlen.

Die Vins de Reserve – Metapher für mediterranen Wein

2010 Château de Nages blanc Reserve

Sehr ausdrucksvoll, Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten; mineralischer Hintergrund; lebendig, saftig, aromatisch mit aufmunterndem anhaltenden Ende. Herrliche, geschmackvolle Erfrischung; zu sommerlichen Gerichten. 60% Grenache blanc, 40% Roussanne. 0,75 L **7,85 €** (1 L=10,47)

2010 Château de Nages rosé Reserve

60% Grenache noir, 40% Syrah; schöne Noten von Granatapfel und Himbeeren, auch blumig und würzig; tonische Lebendigkeit, deutliche Frucht ohne jede Künstlichkeit, knackiger Nachhall. Passt zu: Pizzen, Pasta, Barbecue, Calamari, Gambas, Ziegenkäse. Und auch zum Aperitif wird sich ihm niemand verweigern. 0,75 L **7,85 €** (1 L=10,47)

2009 Château de Nages rouge Reserve

60% Syrah, 40% Grenache noir. Lebendige, vielfältige Nase: Cassis, Himbeeren, Süßkirsche; sanfte Würz- und Toastnoten; weich und samtig mit Saftigkeit, die auch Frische vermittelt; dabei freundlich und zugewandt. Geröstete Würste, Ente oder Sardinen, mediterran gewürzt, schmecken dazu. 0,75 L **7,85 €** (1 L=10,47)

Die Hommage an den Urgroßvater und Gründer des Weingutes: Joseph Torres

2009 „JT“ – Château de Nages blanc

95% Roussanne der besten Lagen und ältesten Stöcke, 5% Grenache blanc. Michel Gassiers Huldigung an Urgroßvater und Weingutsgründer Joseph Torres. Geprägt von der Roussanne, einer Sorte, die dem Wein eine seltene Länge vermittelt. Florale Vielfalt, zarter Honig- und Akazienduft gehen über in sanfte Würze und dezente Wachsnoten um mit feinem, mineralisch frischem Eindruck zu enden; komplex, anhaltend; meisterlicher Holzeinsatz. 0,75 L **12,60 €** (1 L=16,80)

Michel Gassier „Nostre País rouge. Eleganz, Klarheit, Terroir-Ausdruck

2008 Nostre País rouge, Michel Gassier

Die 5 Rebsorten von Costières de Nimes vereint in dieser besonderen Cuvée: Grenache noir, Carignan, Mourvèdre, Cinsault und Syrah von alten Stöcken und natürlich geringem Ertrag; handgelesen, streng sortiert, maßvoller Holzfassausbau, unfiltriert; Weinmachen nach dem Prinzip minimalster Eingriffe; Ergebnis: intensives, dunkles Rot; Klare, komplexe, vielfältige Nase; schwarze Beeren, Kirsche; dichter, samtiger Körper, mundfüllend; Kakao, getrocknete Kräuter, Garrigue; sehr feine Tannine, große Eleganz. 0,75 L **10,95 €** (1 L=14,60)

JURANCON – GERADE JETZT!!



**JURANCON
CLOS LAPEYRE
Bernard Larrieu
Biologischer Anbau**



Was für Deutschland der Riesling ist, ist für Frankreich der trockene Jurançon-Weißwein aus der Gegend um Pau, der Hauptstadt des alten Königreichs Navarra. In der relativen Kühle der nördlichen Pyrenäenflanke entstehen aus den fünf Rebsorten Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu, Camaralet und Lauzet in unterschiedlicher Zusammensetzung kristallklare Weißweine mit animierender Säure, Schliff und großer Prägnanz wie sie sonst kaum mehr in Frankreich zu finden sind. Daneben werden interessante, leichtere Süßweine überwiegend aus Gros Manseng gemacht sowie aus der kleinbeerigen Petit Manseng konzentrierte Süßweine mit filigraner Säure und verführerischen Aromen von Trockenfrüchten und Quitten. (Findet sich auf dem Etikett die Bezeichnung "Jurançon" hat der Wein Süße, steht auf dem Etikett "Jurançon sec", ist er trocken.)

Das Relief der Jurançon-Weinberge am Fuß der Pyrenäen sieht aus wie eine flachgelegte extreme Buckelpiste mit sehr kurzen, steilen Wellen. Die meisten Weinberge sind klein und verteilen sich auf terrassierte gut exponierte südliche Hangflächen, oft wie ein griechisches Theater angelegt. Die Bodenstruktur ist vielfältig und differenziert sich in mit Kieselsteinen gespickte Tonböden, Süßwasserkalkstein, Mergel und sandige Tonböden sowie eisenhaltige Deckböden, die den Weinen ein markantes mineralisches Aroma verleihen: beste Voraussetzungen für das, was man Terroir-geprägte Tropfen nennt. Die beiden hier vorgestellten Weine kommen aus biologischen Weinbau und erfüllen diese Erwartungen beispielhaft. **Bernard Larrieu** verhilft ihnen zu jenem besonderen geschmacklichen Ausdruck, den Jurançon-Weine in Spitzenqualität auszeichnen.

2008 Lapeyre, Jurançon sec (biolog. Anbau)

Wunderbar trockener, wunderbar saftiger, den Speichelfluss fördernder Weißwein mit Orangen-Zitrus-Noten, floralen Aromen und einer Menge Mineralität. Große Klarheit und Prägnanz. Hervorragend als aufmunternder Aperitif und bestens zu gegrilltem Fisch!

Das Extra-Angebot im Juli und August für die daheim gebliebenen:

Statt 10,95 € 0,75 L nur 8,95 € (1 L=10,60)

2005 Vitatge Vielh de Lapeyre, Jurançon sec (biolog. Anbau)

Cuvée von alten Reben, vergoren im kleinen Holzfass und 600 L Fässern. Meisterlicher Ausbau; im Ergebnis völlig ohne aufgesetzte Holznoten, große Komplexität, kristallklar, cremiges Mundgefühl. Ein großer, origineller Weißwein mit Ausstrahlung und Charakter., der hier ähnlich einem Riesling, sein großes Potential zur Lagerfähigkeit beweist; Sommerwein und Wein zu sommerlichen Gerichten – nicht ohne Anspruch!

Das Extra-Angebot im Juli und August für die daheim gebliebenen:

Statt 14,85 € 0,75 L nur 12,95 € (1 L=17,27)

2009 Domaine Fichet „La Montpellièrre, Macon Rouge

Ein Wein aus dem südlichen Burgund, überwiegend aus Gamay mit einem kleinen Anteil Pinot Noir gemacht, der vor Fruchtigkeit, Saft und Charme fast platzt. Die Aromen sind sauber, klar und lebhaft. Im Mund fächern sich Eindrücke von Kirsche, Himbeere, Pflaume und Marzipan im Mund auf; sie sind unterlegt mit einer angenehmen, feinen Säure, die die Fruchtigkeit gut ausbalanciert. Der hellfarbene, purpur-violette Wein ist äußerst trinkfreudig und läuft leichtfüßig wie ein Bergbach über die Zunge. Er bildet mit seinen nur 12,5% Alk. einen wohltuenden Gegensatz zu den alkoholbetonten, marmeladierten Weinen, wie sie heute selbst bei Herkünften anzutreffen sind, die von ihren genuinen Bedingungen her solche "dicken" Weine allenfalls durch das Ziehen aller Register postmoderner Kellertechnik in die Flasche bekommen. Trinken Sie ihn mit 12° - 14° und folgen so dem richtigen Ratschlag Rabelais':

„Und trinket kühl, so es sich machen lässt.“

0,75 L **7,95 €** (1 L=10,60)