



Roland Andreas Schiechel
Danckelmannstr. 29 • D-14059 Berlin
Telefon 030/322 66 19 • Fax 030/322 66 22
USt.-Id. DE 135602997 • VerbrSt. DE 2150030873

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

Max Frisch

aus **Bin oder die Reise nach Peking**

O Wein, man trinkt dich wie Sonne und prickelnden
Schaum, Funken von Laune, nichts weiter, und nachher,
unversehens, sind wir trunken, heiter vom Tiefsinn deiner
lächelnden Schwermut; wir wanken, wir singen durch
Gassen, laut, dass es hallt, oder wir zanken. Immerzu, leise
wie eine Glocke aus Glas, weint es in uns. Lange noch,
lange noch! Man trinkt dich, o Wein, nichts leichter als das...
Mit anderen Worten:
Ein wenig soff er wohl auch.

Berlin, Januar 2009

Liebe Vinum Kundin, lieber Vinum Kunde,

verbunden mit großem Dank für Ihre Treue und allen Guten Wünschen für das Neue Jahr sowie der Hoffnung, Ihnen auch nach 30 Jahren weiterhin eine breit gestreute und deshalb umso moderater zu genießende Weinvielfalt bieten zu können, erhalten Sie hier unser

Januar- und Februarangebot des Jahres 2009

mit den Einladungen zu neuen interessanten Weinproben mit begleitendem Menü, mit Weinempfehlungen und Weinangeboten sowie einem besonderen, von Daniela Gogel bereiteten fünfgängigen Menü, das sechs ausgewählte Vinum-Weine begleiten werden.

Glück und Gesundheit in einem guten Jahr 2009
wünschen Ihnen Ihr

Andreas Schiechel,
sowie Catharina d'Aprile-von der Goltz
und die anderen Vinum Mitarbeiter

Wir beginnen mit einem **ANGEBOT**, dessen Hauptperson vielen
von Ihnen schon bestens bekannt sein dürfte, dem

2007 Hambacher Schlossberg Riesling trocken, Weingut Naegele, 1 Liter

Die Literflasche ist Maßstab für die Ernsthaftigkeit, mit der ein Winzer seine Kellerarbeit betreibt. Denn der „einfache“ Schoppenwein ist nicht das schlechteste Maß dafür, ob ein Erzeuger mit dem ganzen Sortiment oder nur mit ein paar Topweinen glänzen kann. Das wahre Können von Weinmachern zeigt sich in der Fähigkeit, auch größere Mengen in tadelloser Qualität zu erzeugen. Dieser Pfälzer Riesling des Weinguts Naegele in der Literflasche ist dafür das beste Beispiel. Nach 2005 und 2006 ist er kürzlich, bereits zum dritten Mal, in einer Blindprobe als Wein des „Hambacher Herrenweinabends“ (der für die Hambacher das ist, was für die Bremer die berühmte Schaffermahlzeit ist) gekürt worden:

Klare, saftig-erfrischende Art, feine harmonische Säure; schöne geprägte Rieslingfrucht
mit feiner Mineralität unterlegt, leicht und angenehm; 12 Vol/% Alkohol.

Angebot im Januar und Februar: 5,55 €/Liter

Ab März 2009: 6,25 €

Wein – ein Fest fürs Leben!

DIE WEINPROBEN MIT MENÜ 2009 / I

In den kommenden Monaten setzen wir unsere Weinprobenreihe mit weiteren 6 Proben fort. Es handelt sich um **kommentierte Verkostungen** mit Informationen zu den Weinbaugebieten, den Weinen, ihrem Anbau und Ausbau. Sie haben Gelegenheit, hochwertige Weine kennenzulernen, zu beurteilen und zu genießen. Es werden mindestens **acht Weine** gereicht, die jeweils von einem **viergängigen, Menü** begleitet werden. Falls Sie die Probenfolge der Weine im Einzelnen wissen möchten, rufen Sie bitte einige Tage vorher bei uns an, Sie werden dann umgehend informiert. Wenn Sie teilnehmen, sich aber überraschen lassen wollen, genügt ihr Anruf **bis jeweils am Mittwoch vorher** - wenn dann noch Plätze frei sind. Für den Fall, dass Sie **reserviert** haben, dann aber doch **verhindert** sind, können Sie ebenfalls bis zum **Mittwoch davor, 16 Uhr, absagen. Danach** wird der umfangreichen Vorbereitungen wegen der **Kostenbeitrag fällig**. Mit der Anmeldung zu den Weinproben erklären sich die Teilnehmer mit diesen Modalitäten einverstanden.



23. Januar 2009, 20 Uhr

49,00 €

Italien:

vom Fuß der Berge (Piemont)
bis zur Magna Graecia (Sizilien) –
Klassiker und Entdeckungen (8 Weine)

- Rucola-Risotto mit Flusskrebse
- Zander mit Schmorgrurken und Noilly-Prat
- Arrosto di Maiale (ital. Schweinsbraten) mit Basilikum-Honig-Senf-Kruste, Ofenkartoffeln
- Panettone Classico

13. Februar 2009, 20 Uhr

49,00 €

Terroir in Weiß und Rot:

beispielhafte Terroir-Weine aus Deutschland,
Frankreich und Spanien: u. a. Mosel, Marcillac,
Jura, Pouilly-Fumé und Mentrida. (8 Weine)

- Geschmolzener Ziegenfrischkäse auf Blattsalaten
- Garnelen in weißer Schokoladensauce, Reis mit Minze
- Wildschweinragout mit Pflaumen und Pinienkernen
- Conté

20. Februar 2009, 20 Uhr

49,00 €

Cairanne, Vacqueras, Gigondas und Château-neuf-du Pape:

die stolzen Rotweine des südlichen Rhône-tals.
(8 Weine)

- Paté Batistou (Ententerrine mit Foie Gras de Canard)
- Gebratene Blutwurst mit Pilzen und Äpfeln
- Eingemachte, gebackene Entenkeule mit Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Kartoffelpüree
- Mimolette

27. Februar 2009, 20 Uhr

49,00 €

Der Wein und das Meer:

Austern-Wein-Probe mit Austern verschiedener Sorten
und Herkünfte und 8 passenden Weinen.

- Austern
- Austern
- Austern
- Austern

06. März 2009, 20 Uhr

55,00 €

Edle Süße:

Ein Feuerwerk an Aroma und Geschmack.
Mit Weinen, die ewig jung bleiben. 8 Weine aus
Österreich, Frankreich Deutschland, Spanien

- Cocos-Bohnen mit Crevetten, Mango und Koriander
- Poulardenbrust mit Pilzrisotto
- Munster, Roquefort, Vacherin
- Karamelparfait mit Marc de Gewürztraminer

13. März 2009, 20 Uhr

49,00 €

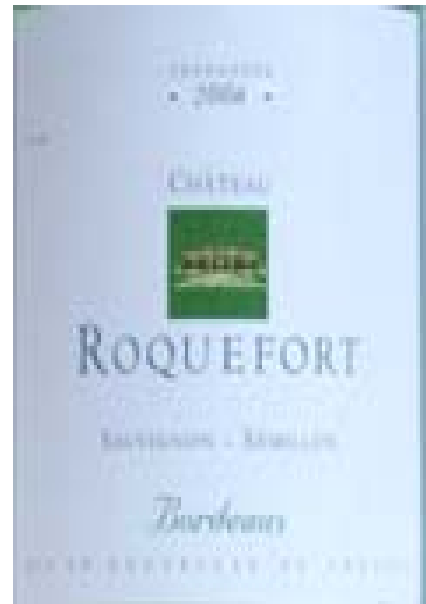
Mourvèdre / Monastrell:

Spanisch – französische Variationen einer
kapriziösen roten Rebsorte. (8 Weine)

- Kalbfleisch-Leberterrine mit Pflaumenchutney
- Entenwurstsalat mit Fenchelsamen und Avocado
- Lamm in Mourvèdre, Majorankarotten und Kartoffel-Sellerie-Püree
- Manchego

**2007 Château Roquefort
Bordeaux blanc sec**

Fast 20 Jahre arbeiten wir mit Roquefort, einem Privatweingut aus dem nördlichen Entre-deux-Mers, wo sich die Kalksteinschicht aus dem Saint Emilion, unterbrochen durch das Dordognetal, fortsetzt und oben zu liegen kommt. Die Sauvignons erhalten so ihre Saftigkeit und eine schöne knackige Frische. Der damalige Kellermeister und Leiter des Weinguts Hans Hylkema war als Dubourdiou-Schüler einer der ersten, die hier die revolutionären önologischen Erkenntnisse der neuen bordelaiser Schule zur Verbesserung der Weißweinqualität praktizierten. So wurde Roquefort – über die Zeit gesehen – zu Recht zu einem der meistverkauften Weißweine im Vinumsortiment. Markanter Sauvignonduft ohne Vordergründigkeit; saftig und kristallklar im Eindruck, ausgewogen in Frucht und Säure; ein Klassiker.



7,95 € (1L=10,60)
Angebot im Februar: 6 plus 1 *

**Höchstbewertung „coup de coeur“ = Lieblingswein der großen Jury
in Frankreichs wichtigstem Weinführer Guide Hachette:**

**CH. ROQUEFORT 2005
Bordeaux rouge**

Frédéric Bellanger, Chef von Château Roquefort seit 1995, organisiert alljährlich kulturelle und gastronomische Ereignisse. Das ist ein guter Grund, auf dem Entre-deux-Mers-Radweg einen kleinen Umweg zu machen, um dieses Château aus dem 18. Jhdt., den Taubenturm aus dem 17. Jhdt. und die Dolmenallee zu entdecken. Dieser 2005er, aus Merlot (90%) und Cabernet-Sauvignon zusammengesetzt, entbietet aus einem Kleid von tiefem Purpur heraus, intensive Düfte von reifen, roten Früchten, Unterholz, Röst- und Dörrnoten. Die ausgereiften Trauben haben ihm einen reifen, runden und komplexen Stoff mitgegeben, geprägt von delikaten Aromen roter Früchte. Freundliche Tannine bilden ein feingliedriges Gerüst, während sich die Holznoten angenehm mit dem Wein verschmelzen. Ein bemerkenswertes Potential (vier oder fünf Jahre).

8,55 € (1 Liter=11,40)
Angebot im Januar und Februar: 6 plus 1 *

* Solange Vorrat reicht

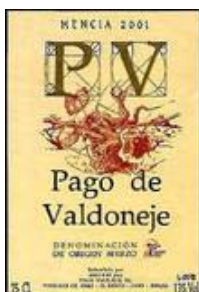
CH. ROQUEFORT 2005 **

40 ha 200 000

Frédéric Bellanger, aux commandes du château Roquefort depuis 1995, organise chaque année des événements culturels et gastronomiques. Une bonne raison de faire un petit détour sur la piste cyclable de l'Entre-deux-Mers pour découvrir le château du XVIII^e., le colombier du XVII^es. et l'allée couverte. Ce 2005, composé de merlot à 90 % et de cabernet-sauvignon, offre sous



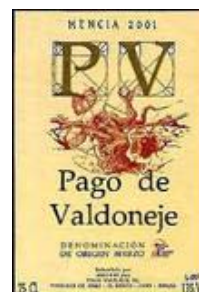
une robe pourpre foncé des senteurs intenses de fruits rouges mûrs, de sous-bois, de grillé et de torréfaction. Les raisins mûrs lui ont légué une matière ample, ronde et complexe, empreinte d'arômes délicats de fruits rouges. Des tanins aimables forment une trame élégante, tandis que le boisé se fond agréablement. Un remarquable potentiel (quatre ou cinq ans).



BIERZO

SPANIEN

ABSEITS DER TRAMPELPADE



Bierzo fällt neben Herkünften wie Bullas, Mentrída, Ribeiro oder Manchuela geografisch wie qualitativ die Rolle eines Außenseiters in der spanischen Weinszene zu. Die kleine, weit vom Schuss liegende Rotweinsappellation im äußersten Nordwesten von Kastilien-Leon, ist das angestammte Terrain der wenig bekannten **Mencia-Traube**, einer regionalen Rebsorte, die wahrscheinlich mit Cabernet Franc verwandt ist. Dort oben in Bierzo, im Mencia-Land, 500 bis 700 m über dem Meer gelegen, hat sich in den letzten Jahren einiges getan. In kurzer Zeit hat man gelernt, die Mencia neu zu bewerten und einen neuen Weinstil zu schaffen. Die Weine sind eleganter geworden und die geschmeidigen Gerbstoffe in eine prägnante, konzentrierte Fruchtigkeit eingebunden. Dazu kommt der feine Charakter der Rebsorte, die in ihrem Stil tatsächlich an die kühle Saftigkeit eines Cabernet Franc erinnert.

Marcos Garcia Alba ist Besitzer des Weingutes **Vinos Valtuille** mit 15 Hektar Rebfläche. Die in guten Lagen stehenden, von ihm bestens gepflegten Mencia-Stöcke erreichen hier das hohe Alter von **60 bis 90 Jahren**. Marcos Garcia Alba ist der Herr über Weinberge und Trauben und schafft die unabdingbare Basis für eine gute Weinqualität. Im Keller gibt die Önologin Elena Otero den Ton an und dem würzig-fruchtigen, gut balancierten und ausdrucksvollen Rotwein den letzten Schliff.

Marcos Garcia Alba, der "großen Schweiger mit dem kleinen Mündchen", wie er bei uns heißt, schafft es, die Qualität seiner Weine von Jahr zu Jahr zu verbessern. Sie hatten zwar nie jene tintig-magere Art, wie sie bei Weinen aus Mencia auch heute noch häufig anzutreffen ist, dennoch ist seit 2004/5 in diesem Weingut eine Menge an Rebsortenbeherrschung hinzugekommen, die **den Pago de Valdoneje** seiner abseits des Wein-Trampelpfades liegenden Herkunft und seiner ähnlich unmodischen Rebsorte wegen zu einem spannenden Einzelgänger, der das Potential zu einem großen Freundeskreis hat, machen wird.

Der Wein präsentiert sich jetzt wunderbar entwickelt. Im Duft rote Beeren und Kirschen, auch dezente pflanzliche Noten; 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. Animierender Charakter, mittelkräftig, spannungsvoll, mit mineralischen Noten. Ein eigenständiger individueller Wein, der jedoch nicht so kapriziös und so fremd schmeckt, dass man erst ein halbes Jahr braucht, um sich einzutrinken. Eben ein Einzelgänger mit der Veranlagung, eine Menge Freunde zu finden. Wir wünschen spannenden Genuss.

2006 Pago de Valdoneje, Bierzo DO, Vinos Valtuille
7,95 €

Angebot im Januar und Februar 2009
6,95 € (= 9,27/Liter)

EINE VERFÜHRERISCHE ROTWEINSPEZIALITÄT AUS DEM ROUSSILLON FÜR WINTERLICHE TAGE

Mas Amiel Vintage 2004, Maury AOC



Maury, eine Appellation für süße Rotweine, liegt in Catharerland am Fuß der Pyrenäen. Wie in Banyuls oder am portugiesischen Douro (Portwein) werden hier Rotweine mit natürlicher Süße hergestellt, bei der durch Zugabe von ein wenig Alkohol die Gärung des Mostes gestoppt und ihm somit ein Teil seiner Süße belassen wird. Sie findet sich im Wein wieder. Schieferböden und das heiße windige Wetter



prägen Geschmack und Charakter der Weine. Die Noten von Himbeere, Kirsche und schwarzer Johannisbeere sind sehr ausdrucksvoll. In samtweichen Tanninen zeigt sich der ganze Charme der Grenache-Noir-Traube. Schöne Geschmackskombinationen ergeben sich mit Schokolade, Himbeer- und Heidelbeerkuken. Exotischer wird es mit einer Tajine oder süß-salzigen Gerichten. Und schließlich begleitet der feine Süßwein in kleinen genussvollen Schlucken eine abendliche Lektüre, ein Schachspiel oder die neue CD.

18,50 € (1L=24,67)

DANIELA GOGEL KOCHT BEI VINUM DAS WINTERMENÜ

am Mittwoch, dem 18. Februar 2009 um 20 Uhr

Sie verbringen einen Abend bei einem ausgezeichnetem 5-gängigen Menü,
begleitet von 6 ausgesuchten Weinen
in der Intimität eines quasi privaten Restaurants

Vouvray Méthode Traditionelle Brut, Dom. Vigneau-Chevreau, biol. Anbau

Amuse gueule: Mousse von Tomaten und Paprika

Terrine von Jakobsmuscheln mit Lauchvinaigrette	2005 Château de Fesles, Chenin Sec Bernard Germain, Anjou
Rosa gegartes Lamm mit Thunfischsauce	2007 Le Roc rosé "La Saignée" Domaine Le Roc, Fronton
Wildschweinerücken in der Weißbrotkruste mit Bratapfelmus	2005 Lavia, Monastrell / Syrah Molino y Lagares de Bullas, Bullas
Brie de Meaux mit Pfefferflorentiner	2006 Domaine Ledogar "La Compagnon" Corbières, biologischer Anbau
Schokoladentarte mit kandiertem Zwergorangeragout	Port Lodge Reserve Smith Woodhouse

Mineralwasser, Kaffee

Kostenbeitrag 65,00 €

**Wir bitten um verbindliche Anmeldung unter Tel. 3226619, Fax: 3226622 oder e-Mail:
VinumBerlin@gmx.de und um Banküberweisung bis zum 16. Februar (Zahlungseingang)
auf das Konto: R. A. Schiechel, Deutsche Bank Berlin, BLZ 10070024, Konto: 101739100**

WURTSPEZIALITÄTEN AUS KONTROLLIERTER BIOLOGISCHER PRODUKTION VON GUT TEMMEN IN DER UCKERMARK

Auf Gut Temmen in der Uckermark werden klassische Hausmacherwurstspezialitäten von Schweinen aus eigener biologischer Aufzucht hergestellt. Eine Familienmetzgerei verarbeitet die Temmener Schlachttiere nach der traditionellen Eichsfelder Herstellungsweise zu einer "Temmener Stracke", sowie zu Leberwurst, Sülzwurst und Mettwurst, die in Gläser abgefüllt werden. Es werden nur frisch gemahlene Gewürze und Kräuter aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet. Die gereifte Mettwurst ("Stracke") aus Warmschlachtung (bei der kaum Bindemittel zugegeben werden müssen, um Wurst zusammenzuhalten) wird nicht geräuchert, sondern reift zuerst in Lehm gemauerten Räumen an der Luft und anschließend im alten Jagdkeller auf Gut Temmen kühl und gut belüftet bis zu 9 Monaten weiter. So erhält sie ihr unvergleichliches Aroma und ihre natürliche Haltbarkeit von bis zu einem Jahr. Dabei verliert die Stracke schon nach sechs Wochen durch eine spezielle mikrobielle Reifeflora die meisten Salpeterbestandteile und die von Lagerort und der Luft abhängige spezifische Aromaentwicklung nimmt ihren Gang. Zwar mit geringen Zusatz von Nitrat (Salpeter) hergestellt, ist die Mettwurst durch die besondere Art der traditionellen Reifung schließlich fast nitratfrei.

Gut Temmen Bio-Leberwurst 180 g Glas	3,20 €
Gut Temmen Bio-Sülzwurst 180 g Glas	3,20 €
Gut Temmen Bio-Mettwurst 180 g Glas	3,20 €
Temmener Stracke, luftgetrocknete Bio-Mettwurst, 260 g	6,80 €



LAGERRÄUMUNG - SCHÄPPCHENPREIS

Cusumano ist einer der herausragenden Weinproduzenten Süditaliens. Die Grundidee des Betriebes ist am französischen Prinzip des Cru-Gedankens orientiert: für jede Rebsorte gibt es einen besonders günstigen Standort. Ausgehend von der Verschiedenartigkeit Siziliens, wurden bei der Suche nach geeigneten Weinbergen während der vergangenen 40 Jahre Standorte ausgewählt, die für die einzelnen Rebsorten jeweils optimale Voraussetzungen bieten. Entsprechend über ganz Sizilien verteilt ist der heutige Weinbergsbesitz.

2006 Benuara, Sicilia IGT

Diese Cuvée aus 70% Nero d'Avola und 30% Syrah stammt aus dem Ort Pachino nahe Siracusa im Südwesten der Insel. Hier wächst auch die Blume, die dem kräftigen Rotwein ihren Namen geliehen hat. Die Handlese der Trauben findet zwischen Ende August und Anfang September statt. Die entrappten Beeren werden eingemaischt und während zweier Tage bei sieben Grad kalt mazeriert, um mehr Aromen zu extrahieren und den Säuregehalt zu vermindern. Dann erfolgt eine die Frucht betonende Vergärung bei 26-28°C mit häufigem Umpumpen. Der Ausbau findet in Stahltanks (80%) und großen Holzfässern von 20hl statt. Der Wein leuchtet in intensivem, dichtem Rot mit violetten Nuancen und bietet der Nase eine ausgeprägte Aromatik nach Brombeer- und Himbeerkonfitüre. Im Mund vollfruchtig aber doch elegant bleibend, endet er, nicht ohne Frische, in einem geschmeidigen Abgang. ("Mehr Klasse gibt es für diesen Preis in Italien nicht." Jens Priewe, Weinautor)

**Der Folgejahrgang ist eingetroffen, deshalb Lagerräumung:
statt 13,65 € nur 9,95 € (1L=13,27)**

Bodegas Conde / Ribera del Duero

Die junge Ribera del Duero-Bodega produziert vollfruchtige, in der Säure ausgewogene Weine mit gutem Tiefgang, die im Vergleich außerordentlich preiswert sind. Noch trägt die Bodega den Namen **CONDE**, wahrscheinlich wird sie aber bald nach ihren Topweinen "Neo Punta" "Esencia" und "Neo" in Bodegas Neo umbenannt werden.

1999 wurde die Kellerei gegründet, die neuen Gebäude wurde erst im vorletzten Jahr fertiggestellt. Das Weingut verfügt über 8 Hektar eigene Rebfläche und kontrolliert weitere knapp 20 Hektar durch langfristige Verträge mit den jeweiligen Weinbauern. Zu den Weinbergen gehören beste Parzellen in der Gegend um Aranda del Duero. Alle sind mit Tinta del Pais (Tempranillo) bestockt und über 50, teilweise an die 100 Jahre alt. Alle Parzellen sind im Kopfschnitt bepflanzt und werden manuell geerntet.

Die beiden Weine "Vivir" und "El Arte de Vivir" profitieren vom hohen Qualitätsanspruch des Önologen und Mitbesitzers Isaac Fernández. Das heißt: Handlese, Trauben von ziemlich alten Rebstöcken, vorsichtige pneumatische Pressung, schonende Filterung.

Frische, kräftige Primäraromen und jugendliche Eleganz prägen die Vivir-Weine, deren Etiketten schon ausdrücken, dass hier einiges anders gemacht wird als in konservativen spanischen Bodegas. Beispiel gefällig? Wenn sie Gelegenheit haben, das völlig neu errichtete Weingut zu besuchen, sehen sie die wahrscheinlich einzige Bodega Spaniens mit Tonstudio: Isaac Fernández und seine beiden Mitstreiter sind begeisterte Musiker!

2006 Vivir Vivir Ribera del Duero DO

Klarer, frischer, ja, fröhlicher Rotwein, der ausschließlich im Stahltank gereift ist. Ausgeprägte, saftige Primärfucht, elegant, einladend. Wenig Säure, charmanter Gerbstoff. 100% Tempranillo von zwischen 20 und 60 Jahre alten Rebanlagen.

6,95 € (1 Liter=9,27)

2005 El Arte de Vivir Ribera del Duero DO

Beim vier Monate im Barrique gelagerten Arte de Vivir ergänzt sich eine prächtige Frucht mit den dezenten Sekundärraromen des Holzausbaus wie Kaffee und Schokolade zu einem komplexen, balsamisch-fruchtigen Geschmacksbild. Der Wein ist reich, dicht und entgegenkommend mit einem Hauch von Fruchtsüße und großer Ausgewogenheit.

9,70 € (1 Liter=12,53)

