

# VINUM

## SPEZIALITÄTENKONTOR

seit 1978

### DIE VINUM-POST IM FRÜHJAHR 2015

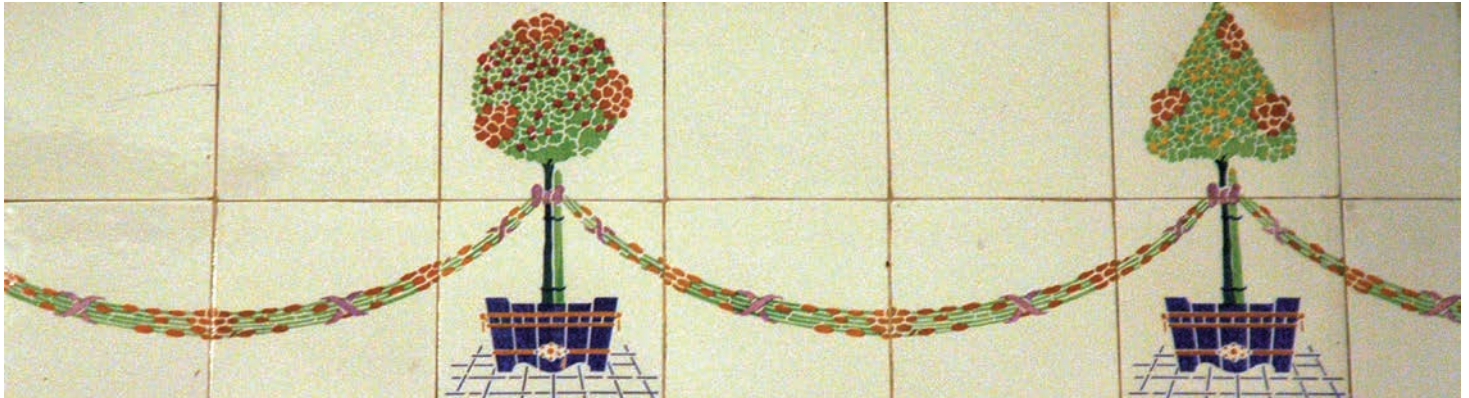


Foto: Till Ehrlich



#### Liebe Kundinnen, liebe Kunden, liebe Freunde von Vinum,

das Leben dieser Tage ist schön – der Frühling zeigt sich hier und da und lässt uns die kommenden lauen Abende schon fast physisch spüren. Man wacht auf aus der winterlichen Lethargie, bekommt Lust auf (R)Ausgehen, ohne sich erst stundenlang in oder aus Wintermantel, Schal und Mütze zu schälen und freut sich auf das vor einem liegende Jahr mit all seinen Verheißungen.

Für uns Weinhändler ist das Frühjahr aber auch aus anderen Gründen fast die aufregendste Zeit des Jahres: Es stellt sich nämlich im Prinzip in den ersten drei Monaten eines jeden Jahres aufs Neue die Frage nach Änderungen in unserem Sortiment. Welche Weine können bleiben, welche Weine müssen bleiben, sind sie nachzukaufen, ist der Nachfolgejahrgang ein adäquater Ersatz, trennt man sich von einem Wein oder wechselt gar gleich den Produzenten? Welche betriebswirtschaftlich begründeten Entscheidungen müssen getroffen werden, welchen Verlockungen, die die Welt des Weines mit ihren mehreren hunderttausend Varianten auch dem Profi bieten, darf er erliegen? Und damit verbunden die spannende Frage: Welche neuen Weine können, welche müssen ins Angebot?

Dies alles – immer auch mit Blick auf die Erwartungen der Kunden – entscheidet der Weinhändler nach eigener Maßgabe und Verantwortung, um ein Jahr darauf, das Ergebnis seiner vorigen Entscheidung vor Augen, sich diese Fragen aufs Neue zu stellen.

Auf den folgenden Seiten also kommt der erste Teil des Ergebnis des Studiums von Angeboten und Preislisten, des aufmerksamen Probierens und Beurteilens von unaufgefordert zugeschickten oder angeforderten Probeflaschen. Freuen Sie sich auf weitere neue Weine und alte Bekannte mit neuem Jahrgang im Laufe unseres Weinhändler-Jahres!

*Catharina d'Aprile*

Ihre Catharina d'Aprile und das Vinum-Team

#### IN DIESER AUSGABE

- Tradition in jungen Händen:**  
Das Weingut Borgogno  
Seite 2
- Neu entdeckt:** Château des Eyssards aus dem Bergerac  
Seite 3
- Bodegas Ponce – Natur kann mehr als Technik**  
Seite 4
- Château Escot:** Crus Bourgeois im Gleichgewicht
- Gamay sans Tralala**  
Seite 5
- Inventur Restposten**  
Seite 6
- Weinseminare für Einsteiger Termine**  
Seite 7
- Amnon Loewe empfiehlt:**  
Der gebrannte Klassiker ... und dazu ein Glas 2005 Cérons von Chateau Haura  
Seite 8

## TRADITION IN JUNGEN HÄNDEN – DAS WEINGUT BORGOGNO

Seit über beeindruckenden 250 Jahren existiert das Weingut BORGOGNO in den Herzen des Barolo. Es ist damit eines der ältesten und traditionsreichsten Betriebe aus dem Piemont und bringt die aus dieser Historie erwachsene Erfahrung auch heute noch in die Weinbereitung mit ein.

Die acht Jahre, seit denen die Familie Farinetti die Geschicke des 16 Hektar umfassenden Weinguts im Jahr 2008 in die Hände genommen hat, wirken dagegen fast wie ein Wimpernschlag der Geschichte. Und dennoch ist es dem mit 23 Jahren ebenfalls äußerst jungen Winzer Andrea Farinetti gelungen, das große Erbe des Weinguts zu bewahren und gleichwohl behutsam weiter zu entwickeln. Seit jeher gelten die Weine von BORGOGNO als vornehmlich klassische und traditionelle Vertreter des Barolo, was sich auch in Weinberg und Kellerarbeit widerspiegelt. Auf chemische Düngung wird gänzlich verzichtet und vergoren wird ausschließlich mit natürlichen Hefen. Dabei entstehen Weine, die von Frische, Kühle und einer zarten Feinheit geprägt sind, wie sie immer seltener zu finden ist. Dass sich Andrea Farinetti diesem Stil ebenso zugetan fühlt – davon können Sie sich dreifach überzeugen...

### 2012 BORGOGNO Barbera d'Alba

Ein eher leichter und klar strukturierter Rotwein, dessen Fruchtigkeit sehr animierend wirkt, dabei doch stets eine lebendige Frische aufweist, die diesen reinsortigen Barbra fein ausgewogen wirken lässt. Im Glas lässt sich viel reifes Steinobst – vor allem Pflaume und Kirsche – riechen und auch erschmecken. Ein schöner Nachklang von getrockneten Aprikosen vollendet das harmonische Geschmacksbild. Der Holzeinsatz ist äußerst dezent (nur ein Drittel des Jahrgangs reifen in großen Holzfässern), was dem Wein sehr zuträglich ist und seine frische und leichte Art voll zur Geltung kommen lässt.

0,75 l 17,90 € (1 L = 23,87)

### 2012 BORGOGNO Langhe Nebbiolo

Dieser Nebbiolo spricht alle Sinne an. Schon die Farbe ist funkelnd und strahlend und gleichzeitig von tiefem Granatrof. Der für Baroloweine häufig zitierte „Veilchenduft“ lässt sich nicht nur finden, er vereinnahmt die Nase auf faszinierende Weise. Eine kühle und feine Stahligkeit prägen das Geschmacksbild ebenso, wie die äußerst feinkörnigen Tannine und eine dezent verwobene Frucht. Steinig, erdig und sehr mineralisch sind die Eindrücke, die von diesem facettenreichen



Nebbiolo zurückbleiben. Ein komplexer Wein, der zum Verweilen und Sinnieren über dem Glas einlädt und dem mit Sicherheit ein großes Alterungspotential beschieden ist. Wer ihn lieber heute trinken möchte, sollte ihn vorher dekantieren.

0,75 l 21,00 € (1 L = 28,00)

### 2011 BORGOGNO No Name

Weil mit der Herstellung eines Barolo mittlerweile große bürokratische Hürden genommen werden müssen, hat sich das Weingut BORGOGNO entschlossen, diesen aus besten Barololagen gewonnenen Wein nicht als solchen zu vermarkten. Als Zeichen des stillen Protests gegen eine Überregulierung des Winzerhandwerks wird auf das prestigeträchtige Barolosiegel verzichtet – No Name! Das schlichte Etikett lässt nicht wirklich vermuten, was einen im Glas erwartet: Eine grazile Anmut, ein würdevoller und dennoch sehr lebendiger Wein. Die Farbe dunkler, dichter strukturiert. Im Geruch zeigt sich eine kühle Festigkeit; Frucht- und Röstnoten entsteigen dem Glas im Wechselspiel. Dieser noch jugendliche Nebbiolo fasziniert auch am Gaumen mit seiner Kraft und Struktur. Zuerst lebendige Säure, im nächsten Augenblick zarte, feine Frucht, dann wieder weiche, schmelzige Holznoten gebettet auf feinsten – dennoch kräftigen – Tanninen. Sicher vermag dieser Wein die Trinkfreude in den nächsten Jahren noch zu steigern, doch seine jugendliche Dynamik hat uns bereits heute sehr zu überzeugen vermocht.

0,75 l 27,00 € (1 L = 36,00)

Text: Jonas Parr

## NEU ENTDECKT: CHÂTEAU DES EYSSARDS AUS DEM BERGERAC



Foto: [www.chateaudeseyssards.com](http://www.chateaudeseyssards.com)

Das Bergerac ist Teil jener Appellationen, die auch als „Bordeaux-Satelliten“ bezeichnet werden, weil sie sich landeinwärts unmittelbar an das Bordeauxgebiet anschließen und eine ähnliche Rebsortenstruktur aufweisen. Doch können jene Weine des Bergerac mehr sein als bloß die „kleinen erschwinglichen Bordeaux“, als die sie bisweilen beschrieben werden. Der Einfluss des kühleren Atlantischen Klimas des Bordelais ist zwar merklich präsent. Jedoch tritt zusätzlich eine geschmackliche Stilistik zutage, die mindestens ebenso stark auf eine Verwandtschaft mit den wärmeren und voluminöseren Weinen des Südwestens hindeutet: Kraft und Fülle, gepaart mit Feinheit und Struktur. So könnte demnach das Rezept lauten, nach dem Pascal Cuisset auf Château des Eyssards seine Weine auf die Flaschen bringt.

Das Weingut liegt am linken Ufer der Dordogne, an den Hügeln des Ortes Saussignac. 40 Hektar Weinberge gehören zu dem kleinen, familiengeführten Weingut, die allesamt mit Bordelaiser Rebsorten bestockt sind. Pascal Cuisset ist dabei nicht bloß ein leidenschaftlich arbeitender Winzer, der in Weinberg und Keller viel Sorgfalt walten lässt, er spielt auch begnadet die Tuba in der örtlichen Blaskapelle und ist ein großer Fan des Rugby. Vielleicht mag sich darin ein Hinweis darauf finden, woher die Weine von Château des Eyssards ihre Spannung und Energie beziehen – Pascal Cuisset hat in jedem Falle seinen gehörigen Anteil daran...

### 2013 Château des Eyssards Blanc

Diese Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sémillon springt einen in der Nase förmlich an, so aromatisch strömt einem ein Duft von Zitrustönen und grasig grünen

Noten entgegen. Kühl, frisch und doch mit charmanter Fülle, präsentiert sich der Wein dann auch im Mund und gleitet gleichwohl schmelzig den Gaumen hinunter. Durch die schöne Balance aus saftiger Frucht neben angenehmer Säure, wirkt diese Cuvée elegant und erfrischend zugleich und lässt einen rasch den nächsten Schluck herbeiführen. Ein Wein mit hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis, der sowohl mit Meeresfrüchten und jungem Rohmlkäse harmoniert, einen aber auch in lockerer Gesellschaft wunderbar „trinkig“ durch den Abend geleiten kann – in diesem Falle folgt dem nächsten Schluck wohl bald die nächste Flasche...

0,75 l | **6,90 €** (1 L = 9,20)

### 2010 Château des Eyssards Rouge

Auch in diesem Wein finden die bekannten Bordelaiser Rebsorten Verwendung. So besteht die Cuvée Prestige hauptsächlich aus Merlot, neben Cabernet Sauvignon und etwas Cabernet Franc. Die Nase ist einladend mit einer wunderschön verschwenderischen Frucht, zu der sich kühle mineralische Noten gesellen. Eine Spur Kräuter runden das Aromenbild ab. Nach dem ersten Schluck zeigt sich – der Wein packt zu. Er ist vollmundig, mit präserter Frucht und schön eingebundenen Gerbstoffen, die dem Wein eine harmonische Struktur verleihen. Zweifellos ein moderner und einladender Wein! Der feine Holzeinsatz und die lange Reifung auf der Flasche tun ihr Übriges zum samtig weichen Mundgefühl mit mineralischem Abklang. Passt gut zu: Tafelspitz, Winterkaminlektüre und Schmorbraten.

0,75 l | **9,90 €** (1 L = 13,20)

Text: Jonas Parr

## BODEGAS PONCE – NATUR KANN MEHR ALS TECHNIK!

Die Manchuela ist ein riesiges, im Osten der kastilischen Hochebene gelegenes Weingebiet. Ganz im Osten dieses Gebiets, nahe der Stadt Iriate, liegt die für dortige Verhältnisse kleine Bodega der Familie Ponce. Die treibende Kraft ist hier der knapp 40 jährige Juan Antonio Ponce, der vor ca. 10 Jahren das Familienweingut mit insgesamt 30ha übernahm.



Foto: By F.J.García Mariana [Public domain], via Wikimedia Commons

Seine Weinberge werden nach strengen biologischen Richtlinien bearbeitet: Nur Schafsdung, Kupfersulfat und schweißtreibende Handarbeit helfen dabei, dass das Lesegut gesund gedeiht. Auch wird auf eine künstliche Bewässerung – und das in Zentralspanien – verzichtet. Damit einher geht die Notwendigkeit einer geringen Pflanzdichte der Rebstöcke, um ihnen in den heißen Sommermonaten das Überleben zu garantieren. Entsprechend gering ist der Ertrag. Das naturverbundene Arbeiten spiegelt sich im Keller wieder, denn er ist völlig frei von modernen, hochtechnischen Geräten. Lediglich klassische offene Holzbottiche, große Holzfässer, ein Immervolltank, eine traditionelle Korbpresse und ca. 30 gebrauchte Barricas mit 300 und 228 Litern Fassungsvermögen sind hier zu finden. Vergoren wird ausschließlich mit den traubeneigenen Hefen, zugesetzt wird nichts. Der Wein wird weder geklärt, noch geschönt, noch filtriert. Die Sulphit-Dosis wird extrem niedrig gehalten – 15 mg/l werden nicht überschritten. Auch der Mondkalender wird eingehalten, insofern, als dass die Fässer bei Neumond gefüllt werden und der Wein nach dem Ende der Reifezeit aus diesen bei Vollmond abgezogen wird.

### **2013 Clos Lojen, Bodegas y Vinedos Ponce, v.c.p.r.d. Manchuela**

100% Bobal, im Holzfass vergoren, zeigen hier eine fleischige, angenehm animalische Nase, mit Aromen von Zimt und Fenchelsamen. Am Gaumen samtig rauher Gerbstoff, der bei der geringen Säure erfrischend wirkt; saftig und würzig im Mund; schöner, interessanter Wein.

0,75 l | **7,95 €** (1 L = 10,60)

### **2013 La Cassilla, Bodegas y Vinedos Ponce, v.c.p.r.d. Manchuela**

100% Bobal, 10 Monate Barrique; animierender, geschmacklich eigenständiger Rotwein, mit Aromen roter Früchte, changierend zwischen satten, dunklen Noten und denen von Preiselbeeren; saftiger Gerbstoff, Fülle, Schmelz und wohl strukturiert.

0,75 l | **13,70 €** (1 L = 18,27)

### **2010 P. F., Bodegas y Vinedos Ponce, v.c.p.r.d. Manchuela**

100% Bobal, Gärung im Holzfass und Ausbau im Barrique für 10 Monate; satte Frucht, Dichte und Konzentration ohne dabei mollig zu wirken.

0,75 l | **15,95 €** (1 L = 21,27)

### **2013 Depaula, Bodegas y Vinedos Ponce, v.c.p.r.d. Manchuela**

100% Monastrell, vergoren und ausgebaut im Holzbottich, bringen einen Wein voller Kraft und dunkler Beerigkeit mit kräuterigen Anklängen hervor, ohne dass dieser dabei schwer wirken würde. Mit feinsten Gerbstoffen ausgestattet!

0,75 l | **8,50 €** (1 L = 11,34)

Text: Amnon Loewe

## CHÂTEAU ESCOT: CRU BOURGEOIS IM GLEICHGEWICHT

**Es war eine Zeit lang ruhig im Regal, was Neuentdeckungen aus dem Bordelais anbelangt. Diesen Winter jedoch begegneten uns zwei Weine – überraschten und überzeugten uns gleichermaßen – und haben nun auch den Weg ins VINUM Sortiment gefunden. Dürfen wir vorstellen? Château Escot!**



Das mit 14 Hektar Rebfläche noch recht kleine Weingut kommt aus dem überschaubaren Örtchen Lesparre und liegt damit im nördlichsten Bereich des Médoc Gebiets, nur einige Kilometer von der Atlantikküste entfernt. Hier sind die Böden weniger von Kiesterassen geprägt als vielmehr von tieferem sandig-lehmigem Oberboden auf Kalk-Ausgangsgestein. Dies bedingt eine spätere Ausreifung des Traubenguts, was in Zeiten immer wärmeren werdenden Klimas ausschlaggebend für die Erzeugung von frischen, leichten und von Feinheit geprägten Weinen sein kann. Diesem Stil scheint sich der Winzer Bruno Rouy ohnehin verpflichtet zu fühlen, denn auch wenn seine Weine keineswegs mit Frucht geizen, so zeigen sie dabei als unerlässlichen Gegenpol stets auch eine gewisse Kühle und Zartheit, wie sie vornehmlich in den klassischen Bordeauxweinen zutage tritt und – so scheint es zumindest – die wir immer seltener im Glas zu schmecken bekommen.

Der **2010er Château Le Privera** aus Cabernet Sauvignon und Merlot hat es uns aus oben genannten Gründen auch besonders angetan. Trotz der langen Reifezeit von 18 Monaten und der damit einhergehenden Kraft und Holzwürze, bleibt dieser Wein dabei frisch und elegant. Alles an dieser Cuvée wirkt wohl dosiert, rund und ausbalanciert, weder die reife Frucht, noch die feine Säure drängen sich in den Vordergrund. Beides wird zugleich von noblen Tanninen

getragen, die dem Wein Spannung und Struktur verleihen und doch sehr dezent bleiben. Hier bekommt man zu einem moderaten Preis wirklich sehr viel Wein geboten, dessen Entwicklungspotential noch einige Jahre Freude bereiten wird – womöglich die Entdeckung des Winters!  
0,75 l **16,50 €** (1 L = 22,00)

Deutlich wärmer und dichter strukturiert zeigt sich da schon der **2010er Château Escot**: Diese als Cru Bourgeois klassifizierte Cuvée aus Cabernet, Merlot und etwas Petit Verdot hat Kraft und eine erdige Würze, die sich schon in der Nase zu zeigen beginnt und auch das Geschmacksbild prägt. Der Gaumen wird ausgefüllt von reifen, prallen Beeren, feinsten Tanninen und angenehmen Röstnoten, die dem langen Fassausbau zu verdanken sein werden. Obgleich der Wein mit lautem Tusch beginnt und fast mit seiner Kraft und Frucht zu prahlen scheint, so leicht und feingliedrig endet er dann doch und lässt eine zarte steinige Mineralik im Mund zurück. Somit beweist der Château Escot 2010 dann auch, warum er das Aushängeschild des Weinguts ist: Er vereint Kraft und Struktur, ohne dabei aufzutragen. Er zeigt Fülle und Wärme und wirkt dabei dennoch leicht und elegant. Jenes Gleichgewicht zu finden ist diesem Wein auf wunderschöne Weise gelungen.

0,75 l **10,90 €** (1 L = 14,54)

Text: Jonas Parr

## GAMAY SANS TRALALA – DOMAINE DE LA GARRELIÈRE

Eine echte Rarität sind die Weine aus dem südlichsten Zipfel der Touraine, von den an der Schwelle zum Poitou gelegenen „alten Weinbergen des Herzogs von Richelieu“. Hier, einige Kilometer südlich der sehenswerten Altstadt von Richelieu, liegen auf einer kleinen Anhöhe die Parzellen der Domaine de la Garrelière von Pascale und François Plouzeau. Die Weinberge werden seit 1993 biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Dies bedeutet vor allem eine sorgfältige und intensive Bodenbearbeitung, durch die die Mikroorganismen im Boden vermehrt und die Resistenz der

Pflanze gestärkt wird. Durch regelmäßiges Pflügen zwischen den Rebzeilen werden die seitlich wachsenden Wurzeltriebe durchschnitten. Gleichzeitig wird der Rebstock genötigt, tief zu wurzeln und Mineralien und Nährstoffe verschiedener Bodenschichten aufzunehmen und in die Beeren zu transportieren. Dadurch erhöht sich die geschmackliche Komplexität der Weine. Die Böden bestehen aus äolischen Sandböden und Silex auf einer Kalk-Ton-Schicht und ergänzen die Aromatik der hier wachsenden roten Gamay durch anziehende mineralische Noten.

Rigoroser Rückschnitt der Reben hält den Ertrag unter Kontrolle. Die Dynamisierung des Bodens durch Ausbringen von aus den getrockneten Reisern gewonnener Asche soll die Vitalität des Weinbergs stärken. Blattwerksarbeit und „grüne Ernte“ ergänzen die Qualitätssicherung.

Anfang des 13. Jahrhunderts brachten Mönche die Rebsorte Gamay nach Burgund. Dort gedieh sie prächtig und lieferte zuverlässig hohe Erträge. So prächtig, dass sie den Pinot noir zu verdrängen drohte und es im Jahre 1395 zum berühmten Erlass des Herzogs Philipp der Kühne von Burgund kam. Er verbot schlichtweg den Anbau von Gamay und schalt die Traube als „unehrenhaft“ und schädlich für die menschliche Gesundheit („l'infâme et déloyal Gamay“).

Die kargeren Böden der Granithänge und die Verdrängung nach Norden führten sogar zu einer Qualitätsverbesserung. Im Beaujolais gibt es 10 Grand Crus, deren Grundlage die Gamay – Traube ist. Gamay wird außerdem in der Schweiz und in Frankreich im Mâconnais und eben an der Loire angebaut.

Der “Gamay sans Tralala“ von der Domaine de la Garrelrière ist so wie der Name sagt: ein Gamay ohne Tralala. Also z. B. ohne Maischeerhitzen auf 65° und sofortige Abkühlung auf unter 10° und ähnliche Spielchen, wie sie bei vielen großflächig angebotenen Gamays aus dem Beaujolais jedes Jahr im

November praktiziert werden. Unser Gamay ist einer, der mit dezenter Winzerunterstützung, also fast von selbst, so wird, wie er ist. Und er ist gut! Eingängig aber ohne falsche Süße, wunderbar fruchtig mit animierender Herbe bei großer Ausgewogenheit, ausreichender Fülle und angenehmem Trinkfluss. Ein voller Mund saftig-frischen Rotweins.

0,75 l **13,50 €** (1 L = 18,00)



## INVENTUR-RESTPOSTEN FEBRUAR 2015

Jhg	Wein	Anbaugebiet	Farbe	Normalpreis	Inventurpreis
2007	Weingut Schiefer Lemberger ** Holzfaßgereift	Württemberg	R	13,30 €	9,90 €
2008	Weingut Schiefer Lemberger *** Barrique gereift	Württemberg	R	17,90 €	13,40 €
2011	Weingut Schiefer Spätburgunder	Württemberg	R	8,90 €	6,50 €
2011	Weingut Schiefer Lemberger	Württemberg	R	8,90 €	6,50 €
2007	Schiefer Spätburgunder *** Barrique gereift	Württemberg	R	16,90 €	12,70 €
2008	Krug'scher Hof Merlot	Rheinhessen	R	14,28 €	10,70 €
2007	Graf Adelmann 'Herbst im Park' Cuvee	Württemberg	R	22,00 €	16,50 €
2012	Caves de Pomerols Merlot	Languedoc	R	7,60 €	5,70 €
2006	Bodegas Sameiras	Ribeiro	R	6,95 €	5,20 €
2006	Vivir, Vivir Tempranillo	Ribera del Duero	R	6,95 €	5,20 €
2004	Pago de Valdoneje	Bierzo	R	21,95 €	16,40 €
2012	René Muré Pinot Noir	Elsass	R	14,90 €	11,20 €
2010	René Muré Riesling Côtes de Rouffach	Elsass	W	16,80 €	12,60 €
2012	René Muré Gewürztraminer 'Signature'	Elsass	W	12,00 €	9,00 €
2009/10	René Muré Muscat 'Signature'	Elsass	W	12,80 €	9,60 €
2011	René Muré Gewürztraminer Côtes de Rouffach	Elsass	W	17,60 €	13,20 €
2006	Pagos Villavendimia 'Finca Varrastrujelos'	Rueda	W	14,90 €	10,00 €
2012	Vina Clavidor Verdejo	Rueda	W	7,95 €	5,90 €
2008	Pagos Villavendimia 'Finca Matea'	Rueda	W	14,90 €	11,00 €
2008	Rheingraf Bingen Riesling trocken	Mittelrhein	W	17,50 €	12,90 €
2009/10	J.L. Wolf Wachenheimer Belz Riesling Spätlese tr	Pfalz	W	13,50 €	10,00 €
2009	Johann Ruck Silvaner trocken	Franken	W	10,60 €	7,90 €
2009	Graf Adelmann Weißburgunder Kabinett trocken	Württemberg	W	12,00 €	9,00 €
2008	Louis Guntrum Niersteiner Spätlese Trocken	Rheinhessen	W	14,40 €	10,80 €
2010	Schenk Siebert Chardonnay Spätlese trocken	Pfalz	W	9,70 €	7,25 €
2011	Schenk Siebert Riesling Kabinett trocken	Pfalz	W	6,20 €	4,65 €

Dieses Angebot gilt ab sofort und bis zum 15. März 2015, aber nur, so lange die Vorräte reichen!

Es handelt sich ausschließlich um Flaschen mit einer Füllmenge von 0,75 l.

## VERANSTALTUNGEN MÄRZ BIS MAI 2015

Wir bitten um verbindliche Anmeldung, die wir gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail entgegennehmen und um Bezahlung bis eine Woche vor Veranstaltungstermin. Sollten Sie an der Veranstaltung dann dennoch nicht teilnehmen können, so bekommen Sie Ihr Geld bei Stornierung bis zwei Tage vor dem gebuchten Abend zurück oder Sie können in der Höhe des geleisteten Betrages Wein bei uns einkaufen. Danach ist wegen der umfangreichen Vorbereitungen leider keine Erstattung mehr möglich.

Kontoverbindung: Catharina d'Aprile-Vinum \* IBAN: DE31 1004 0000 0220 5177 00 \* BIC: COBADEFFXXX \* Commerzbank Berlin

Freitag, 24. April 2015 | 20 Uhr | 59,00 €

### Weinprobe mit Menü.

Zu Gast bei Vinum: **Denis Deschamps** von den Vignerons d'Estezargues

- kleiner exklusiver Zirkel von lebensfreudigen Könnern
- konsequentes Konzept qualitätsorientierten Weinmachens
- ungewöhnlich für eine Genossenschaft: biologische Weinbergsarbeit, Ausschluss von Zuchthefen, Filtration und Schönung

Das Menü und die Weine können eine Woche vor dem Weinprobentermin bei Vinum erfragt werden.



Foto: Till Ehrlich

Donnerstag, 07. Mai und Freitag, 08. Mai 2015  
jeweils 17 – 21 Uhr | 20 €

**Gehen Sie ... mit dem Glas in der Hand  
an den Flaschen vorbei:  
Bis zu 100 geöffnete Weine bei Vinum!**

Der Kostenbeitrag – inklusive Imbiss – beträgt 20€ pro Person und gilt für beide Tage. 15€ davon werden beim Kauf ab 150€ erstattet. Frei Haus Lieferung innerhalb Berlins ab 150€.

Sonderrabatt 6 plus 1 auf alle präsentierten Weine bei Bestellungen bis Montag, 11. Mai 2015.

Wir bitten um formlose Anmeldung!  
(siehe auch [www.vinumberlin.de](http://www.vinumberlin.de))

### U40: WEINSEMINARE FÜR EINSTEIGER

Ab dem 05. März 2015 bis zum 23. April 2015 jeden Donnerstag in der Zeit von 18.00 – 19.30 Uhr bieten wir Ihnen die unkomplizierte Möglichkeit mit unseren jungen Mitarbeitern in die so wunderbar vielfältige Welt der Weine einzusteigen. Diese Einsteigerseminare lassen sich gut verschenken, um so auch Enkel, Neffen und Nichten an den Weingenuss heranzuführen (Mindestalter 18 Jahre).

**05.03.2015 Kurs 1:** Riesling, Chardonnay & Co. Lernen Sie alles über die Weißen und ihre Stilistiken. Wie verkostet man richtig? Was macht eigentlich ein Kellermeister? Wird Weißwein schneller alt?

**12.03.2015 Kurs 2:** Spätburgunder, Merlot & Co. Lernen Sie alles über die Roten und ihre Stilistiken. Wo liegen die Unterschiede in der Weinbereitung? Sind Rotweine gesünder? Wie hängen Tannine, Barrique und Frucht zusammen?

**19.03.2015 Kurs 3:** Fünf bekannte Anbaugebiete und ihre typischen Rebsorten stehen auf dem Programm. Was ist eigentlich Terroir? Wie verhält es sich mit Aroma und Geschmack? Welches Glas für welchen Wein? Und: Rotwein zu Fisch?

**26.03.2015 Kurs 4:** Wie kommen die Perlen in die Flasche? Schaumweinbereitung und ihre Unterschiede – Perlwein, Methode Traditionelle, Champagne. Und was ist eigentlich mit dem Champagner von Aldi?

**Nächste Termine** (startend wieder mit Seminar 1):  
02.04.2015, 09.04.2015, 16.04.2015, 23.04.2015.

Im Preis enthalten sind jeweils fünf Weine, Wasser und Brot. Die Tastings finden wöchentlich fortlaufend statt. Sie können einzeln oder als Paket gebucht werden. Ein Einstieg in jedes beliebige Seminar ist also möglich. Wir freuen uns über Anmeldungen bis jeweils einen Tag vorher: Tel: 030 322 66 19 - Fax: 030 322 66 22 - [info@vinumberlin.de](mailto:info@vinumberlin.de)

**Pro Seminar 20,00 €**,  
ermäßigt (Studentenausweis o.vglb.) 15,00 €  
**Alle vier Seminare 60,00 €**,  
ermäßigt (Studentenausweis o.vglb.) 40,00 €

## Der gebrannte Klassiker

Gekocht wird viel, meistens nach Rezepten... Diese lassen sich zu Hauf, oft als schlechte oder zu komplizierte, zu verkopfte, sich in Details verlierenden Varianten im Internet finden. Da beginnt beim Durchblättern bzw. Durchscrollen, der Magen zu knurren, aber es geht etwas von der Sinnlichkeit, Spontaneität und Kreativität, die ein gutes Essen ausmachen, verloren. So waren in früheren Rezeptbüchern, als noch ein Grundverständnis für Produkte und deren Zubereitungsarten vorhanden war, keine genauen Mengenangaben, geschweige denn Garzeiten zu finden. Nicht zuletzt aus dem Grunde, dass jeder Herd und jeder Topf anders ist und nicht alle Zutaten immer verfügbar waren.

Heute kommt es häufig vor, dass durch genaueste Anleitungen und Listen von zu beachtenden Kleinigkeiten, die der meist zu langen Zutatenliste in nichts nachstehen, die Angst vor Fehlern gegenüber dem Mut zum und der Lust am Kochen überwiegt! ... Kann ich statt Rosmarin auch Thymian nehmen? Schmeckt es auch mit Pfeffer, wenn er nicht aus Phantasia kommt?

Eine Ausnahme bilden die Desserts, denn damit diese gelingen, sind chemische bzw. daraus resultierende physikalische Eigenschaften der Produkte zu beachten, deswegen – und das war auch schon früher so – ist auf gute Rezepte zu achten.

Ein leicht zu bereiterender Klassiker ist die Crème Brûlée: sie besticht im fertigem Zustand durch den feinen Gegensatz von milder kühler Cremigkeit und knusprig gebranntem Karamel.

**Hierzu benötigen Sie folgendes:**

**250g Eigelb**  
**750ml Sahne**  
**250ml Milch,**  
**2 Vanilleschoten**  
**125g Zucker**

Eigelb, Sahne und Milch mit dem Mark der Vanilleschoten vermengen. Nun die Hälfte der Masse in einem Topf erwärmen und unter ständigem Rühren den Zucker darin auflösen. Sobald dies geschehen



Fotos: By BenFrantzDale [Public domain], via Wikimedia Commons

ist wieder mit dem anderen Teil der Masse vermengen. In tiefe Teller oder feuerfeste Förmchen abfüllen (nicht mehr als 3cm hoch), und diese auf mit Wasser angegossenen Blechen im Ofen bei 110°C pochieren bis die Masse fest wird. Dies dauert je nach Ofen und verwendetem Teller ca. 30–40 min. (Rüttelprobe). Die gestockte Crème im Kühlschrank auskühlen lassen. Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasflämmer oder Bunsenbrenner karamellisieren.

Mit folgender Weinbegleitung ist ein Sinnengenuss garantiert:

### 2005 Chateau Haura, Denis Dubourdieu, Cérons AC

Cuvée aus 80% Sémillon und 20% Sauvignon Blanc (aus vom Edelschimmelpilz Botrytis befallenen Trauben). Typisch im Vergleich zu seinen süßen Nachbarn aus Sauternes und Barsac, zeichnet sich dieses Vorzeigexemplar eines Cérons durch Milde, Weichheit, Eleganz, eine präsenste aber unaufdringliche Süße sowie seine seidig wirkende Textur aus.

0,5 l 17,50 € (1L = 35,00)

Mit bestem Gruß  
**Amnon Loewe**

### Vinum Spezialitätenkontor

Catharina d'Aprile · Danckelmannstr. 29 · 14059 Berlin · Telefon 030 / 322 66 19 · Fax 030 / 322 66 22  
 info@vinumberlin.de · www.vinumberlin.de

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

USt.Id DE 280739439 · St.Nr. 13/210/00194