



## SPEZIALITÄTENKONTOR

seit 1978

### DIE VINUM-POST IM HERBST 2015



Foto: Peter Holzhauser, via Wikimedia Commons



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

vor Ihnen liegt die neueste Vinumpost, prall gefüllt mit vielen Entdeckungen aus der Weinwelt: vom Weingut Tesch an der Nahe, der Domaine d'Ardhuy aus Burgund und fünf lebendigen, frischen und süffigen Beaujolais: Weine, die hervorragend dazu geeignet sind, die vor uns liegenden Herbstabende aufs Beste zu begleiten!

Außerdem finden Sie ein spannendes Programm an Veranstaltungen von September bis Dezember, inklusive unserer Hausmesse „Mit dem Glas in der Hand an den Flaschen vorbei“ am 24. und 25. September (siehe Seite 7).

**Eine wichtige Neuerung: ab Anfang September erweitert Vinum die Öffnungszeiten! Wir werden ab sofort ab zwölf Uhr mittags für Sie da sein!**

**Am Samstag, den 10. Oktober eröffnen wir die diesjährige Austern-Saison! Wir freuen uns auf Sie!**

Mit herzlichem Dank für Ihr Vertrauen,

*Catharina d'Aprile*

**Ihre Catharina d'Aprile und das Vinum-Team**

#### IN DIESER AUSGABE

<b>Weinbereitung Unplugged –</b> Weingut Tesch, Nahe	Seite 2
<b>Très Beau:</b> Beaujolais- Offensive bei Vinum	Seite 3
<b>Domaine d'Ardhuy:</b> Stern am Himmel Burgunds	Seite 4
<b>Weinwissen:</b> Reinzuchthefer	Seite 6
<b>Veranstaltungen</b>	Seite 7
<b>Herbst, herzhaft:</b> Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti	
<b>Start der Austernsaison</b>	Seite 8

## WEINBEREITUNG UNPLUGGED WEINGUT TESCH AUS LANGENLOHNSHEIM, NAHE

Martin Tesch vom gleichnamigen Weingut aus Langenlohnshheim an der Nahe könnte man als Puristen bezeichnen, sobald es um Riesling geht. Ihm missfallen die Tendenzen vieler Kellermeister, den Weinen immer höhere Restzuckerwerte mitzugeben, um die Rieslinge cremiger, schmeichelnder und opulenter ausfallen zu lassen. Die TESCH Rieslinge sind folglich auch das absolute Gegenteil: Geradlinig, schlank, frisch und mineralisch fallen sie aus. Die Säure – einst das typische Kriterium der nördlichsten Traube Europas – ist dabei merklich vorhanden und gleichzeitig erstaunlich angenehm und gut eingebunden. Als Schlüssel für Martin Tesch, der einen Doktor in Biologie hat, dient die Beschränkung auf das Wesentliche: Weinbereitung Unplugged!

So haben wir es mit einem der modernsten Weingüter Deutschlands zu tun, das seinen guten Ruf vor allem dem Pioniergeist und Forscherdrang des Winzers Martin Tesch zu verdanken hat. Nach der Übernahme des elterlichen Weinguts im Jahr 1997, begann ein langwieriger und besonders tief greifender Veränderungsprozess: Die Rebflächen wurden drastisch dezimiert, so dass sich der Fokus ganz auf die herausragenden Einzellagen des Weinguts richten konnte. An Stelle des bis dahin sehr bunten Rebsorten-Potpourris wurde der Riesling als einzige Rebsorte für seine Lagenweine platziert. Fast selbstverständlich mutet es da schon an, dass die Erträge auf ein konstant niedriges Niveau reduziert wurden, so dass die Weine noch komplexer und strukturierter werden konnten. Gelesen wird bei TESCH nur von Hand. Gedüngt wird mit dem Trester der Vorjahreseernte, auf dass ein Nährstoffkreislauf im Weinberg entsteht. So finden auch keinerlei chemische Düngemittel und Herbizide in den Weinbergen Verwendung, weswegen man – trotz Ermangelung eines entsprechenden Siegels – von naturnahem Weinbau sprechen kann.

Über 90 % der Flächen sind mit Riesling bestockt, überwiegend mit mehr als 40 Jahre alten Reben. Etwas Spät- und Weißburgunder finden zusätzlich für die Basisqualitäten Verwendung. Alle Weine werden ausschließlich in Stahltanks ausgebaut, um die eher leisen Töne der Rieslinge aus Einzellagen nicht zu übertünchen. Die für die Gärung verantwortlichen Hefen züchtet Martin Tesch als studierter Biologe selbst. Jedes Jahr werden die Hefekulturen aus dem besten Fass entnommen und eingefroren. Sie bilden die Grundlage für die Gärung des nächsten Jahrgangs. So sind über viele Jahre nahezu perfekt an das Weingut angepasste Hefekulturen entstanden, die

Jahr für Jahr wieder einen idealen Gärverlauf weitgehend ohne Kapriolen ermöglichen.

Martin Tesch hat es darüber hinaus verstanden, seine Produkte zu einer starken Marke zu entwickeln. Die Etiketten seiner Weine haben mit ihren knalligen Farben einen hohen Wiedererkennungswert und grenzen die verschiedenen Einzellagen, optisch gut nachvollziehbar, voneinander ab. Tesch war einer der ersten Winzer, dessen Lagenweine mit Schraubverschlüssen statt Korken versehen wurden, um bestmögliche Qualität zu garantieren. Im Jahre 2005 gab es allerdings noch keinerlei Referenz für ein derartiges System. Spitzenweine wurden überall mit Naturkork verschlossen. Darum musste ein Prototyp einer Verschlussmaschine eigens für das Weingut konzipiert und im Keller installiert werden. Auch die Flaschen mussten technisch von Grund auf überarbeitet werden. Für diese unkonventionellen Wege der Weinvermarktung ist Martin Tesch früher belächelt worden. Doch heute, nach fast 20 Jahren im Weingut, lässt sich eindeutig sagen, dass sich sein innovatives Denken bezahlt gemacht hat. Denn seine Rieslinge reifen auch mit Drehverschluss hervorragend, was wir selbst anhand der vergangenen zehn Jahrgänge in einer großartigen Jahrgangsvertikale im August diesen Jahres testen durften.

Die Bodenzusammensetzung unterscheidet sich je nach Lage: Im **Riesling „Krone“ 2013**, mit leuchtend gelbem Etikett, finden sich Lehm und Sandsteinverwitterungsböden. Dies ist die nährstoffärmste Lage des Weinguts, so dass der Wein, von einer wunderbaren Mineralik getragen, eher straight und frisch ausfällt. Im Ergebnis steht ein Riesling äußerst klassischer Prägung: Fast durchgoren, elegant und mit markanten Zitrusnoten eindeutig ein Wein für Rieslingpuristen! Das in tiefem Rot gehaltene Etikett des **Riesling „Karthäuser“ 2013** symbolisiert die Farbe von roten Sandsteinböden und ist die wärmste und geschützte Lage des Weinguts. Den Reifevorsprung, den die Trauben so gewinnen, findet man im Wein in einer ausgeprägten Fruchtaromatik und Würze wieder. Dieser Riesling zeigt viel Kraft und Würde, ist dabei gleichzeitig auch gefälliger und leichter verständlich als die „Krone“. Der **„St. Remigiusberg“ 2013** kommt aus der kleinsten Lage des Weinguts und befindet sich direkt neben dem „Karthäuser“. Hier entstehen regelmäßig die komplexesten und elegantesten Rieslinge von TESCH, was auch an den Vulkangesteinsböden und an den deutlich niedrigeren Erträgen liegt. Die Farbe des Etiketts (leuchtendes orange) leitet sich von den klar vernehmbaren Orangen- und

Mandarinennoten ab, die im Wein mit zunehmender Reife immer stärker zutage treten. Wer hier etwas Geduld mitbringt, wird also belohnt! Auch den TESCH-Klassiker, „**Riesling Unplugged**“ 2013 haben wir ins Sortiment aufgenommen. Der Name des Weins gibt einen Hinweis auf den Geschmack: klar, unverfälscht, ohne überzogene Exotik und schön trocken. Das Geschmacksbild wird von attraktiven und rieslingtypischen Zitrusnoten bestimmt, die dem Wein eine angenehme Frische und schönen Trinkfluss beschieren.

**Übrigens:** In den kommenden Wochen dreht sich in Berlin allerhand um das Weingut Tesch. Über die ganze Stadt verteilt, gibt es kleine und große Hinweise auf die Rieslinge mit den markanten Farben.

Einen kleinen Vorgeschmack zeigt das Bild rechts.

Falls Sie eines der kleinen Kunstwerke im Stadtbild entdecken, machen Sie doch einfach ein Foto und schicken es auf Teschs Facebook Seite, auf Instagram oder per Email direkt ans Weingut!

www.facebook.com/Weingut.Tesch  
Instagram: #teschdrehberlin  
E-Mail an: info@weingut-tesch.de



Jedes eingesendete Bild gewinnt eine Einladung für 2 Personen zu einer ganz besonderen TESCH Veranstaltung im November in Berlin. Weitere Informationen folgen dann!

Text: Jonas Parr

**2013 Riesling Unplugged trocken** 0,75 l | **9,50 €** (1 Liter = 12,66)

**2013 Riesling Krone trocken** 0,75 l | **13,80 €** (1 Liter = 18,40)

**2013 Riesling Karthäuser trocken** 0,75 l | **13,80 €** (1 Liter = 18,40)

**2013 Riesling St.Remigiusberg trocken** 0,75 l | **15,90 €** (1 Liter = 21,20)

## TRÈS BEAU – KLEINE BEAUJOLAISOFFENSIVE BEI VINUM

**Das Beaujolais** ist eine der unterbewertetsten Weinbauregionen überhaupt, allenfalls bekannt für einen leichten, oft fruchtbetonten eigenwilligen Weinstil. Verwaltungstechnisch zum Burgund gehörend, unterscheidet sich das Beaujolais durch Klima, Topographie, Bodentypen und Rebsorten jedoch stark von Burgund. Im Beaujolais regiert die vermeintlich einfache – zum Massenträger tendierende – Rebsorte Gamay. In ihrer besten Form jedoch lässt die Traube Weine entstehen, die gepaart mit der ihr eigenen Leichtigkeit Struktur, Reifepotenzial und Tiefgang zeigen! Wir stellen Ihnen hier fünf besondere Exemplare vor:

### Domaine du Vissoux

Auf 15 ha bewirtschaften Martine und Pierre-Marie Chermette fast ausschließlich mit Gamay bestockte Rebflächen. Als sie 1982 das Familienweingut übernahmen, wurde der Betrieb vollends umstrukturiert, denn vorher war das Motto Masse statt Klasse. Bis dahin wurden die Weine lediglich als Fassware an große Négociants verkauft, die die durstigen Kehlen mit bananen-himbeerduftigen Beaujolaisweinen der 70er und 80er Jahre bedienten. Dass diese große Veränderung – hin zur Produktion

qualitativ hochwertiger Weine – vollends abgeschlossen ist, zeigen beide Weine, die ab sofort in unserem Sortiment zu finden sind:

**2014 „Les Griottes“** 0,75 l | **9,90 €** (1 Liter = 13,20)

Der perfekte Einstieg in die Welt der Beaujolais Weine! Ein süffiger Tropfen voller Leichtigkeit, Frische und feinsten Säure ist hier das Ergebnis einer traditionellen Kohlen säuremischung, minimalem Schwefeleinsatz und 6 monatiger Reife im Edelstahltank... Auch in der Einfachheit ist Reichtum möglich!

**2014 „Cuvée Traditionelle“** 0,75 l | **11,50 €**

(1 Liter = 15,33)

Etwas ernsthafter als sein kleiner Bruder zeigt sich die Cuvée Traditionelle. Ältere Rebstöcke (85 Jahre) von granithaltigem Boden, ein dementsprechend geringer Ertrag, sowie die Vinifikation (50% Kohlen säuremischung und 50% klassische Gärung im offenem Bottich), lassen den Wein etwas kraftvoller und straffer wirken. Aromen von Blüten, weißem Pfeffer und roten Früchten werden durch feine Tannine, die ein schönes Entwicklungspotenzial aufzeigen, gestützt!

**Mit den drei folgenden Weingütern**, die es mit jeweils einem Wein in unser Sortiment geschafft haben, erweitern wir das Beaujolais Sortiment auch in den Cru-Appellationen. Sie bilden den nördlichsten Teil des Beaujolais und sind allesamt typische Vertreter ihrer Herkunft! Mit größtem Vergnügen geht es nun also weiter mit folgenden Charakterweinen:

**Domaine Chignard: 2013 Juliéna „Beauverney“**

0,75 l 15,75 € (1 Liter = 21,00)

Aus dem Juliéna, der nördlichsten aller Cru-Appellationen, erreicht uns der 2013er Juliéna „Beauverney“ von der Domaine Chignard. Das Weingut wird in der fünften Generation vom jungen Winzer Michel Chignard geführt, der seit 2006 die komplette Verantwortung für das 8 ha umfassende Weingut trägt.

Nach 7 Tagen auf der Maische im offenen Zementbottich reift der Wein 13 Monate in gebrauchten Fudern. Die Abfüllung erfolgt unfiltriert und ungeschönt. Das Ergebnis ist ein kraftvoller, eher erdiger als fruchtbetonter, mit noblen Tanninen ausgestatteter Beaujolais, der stilistisch schon an einen „echten“ Burgunder erinnert. Wer etwas warten kann, wird die nächsten 6 Jahre gesteigerte Freude mit diesem Vorzeige-Beaujolais haben! Très Beau!

**Domaine Gaget: 2013 Morgon Côte du Py**

0,75 l 13,90 € (1 Liter = 18,53)

Die Beaujolais-Appellation Morgon steht nicht nur geographisch im Zentrum der Crus-Regionen. Man sagt dem Gebiet, das von eisenhaltigem verwittertem Vulkangestein geprägt ist nach, dass hier die kraftvollsten und zugleich feinsten Beaujolais entstehen. Nicht zuletzt daher

rührt der Begriff „morgonnieren“. Dieser bedeutet, dass Beaujolaisweine nach einiger Reifezeit in der Flasche, den von der eleganten Rebsorte Pinot Noir dominierten Burgundern immer ähnlicher werden. Der relativ körperreiche, stoffige Morgon von der Domaine Gaget mit Aromen von vollreifen Kirschen und Pflaumen wird getragen von einem griffigen Tanningerüst, das ihm ein Potenzial von mindestens 8 Jahren gibt... und ihn definitiv morgonnieren lässt...

**Chateau Thivin: 2013 Brouilly „Reverdon“**

0,75 l 14,90 € (1 Liter = 19,86)

Auch von der flächenmäßig größten Beaujolais-Cru-Appellation Brouilly hat unser Regal nun etwas zu bieten. Der 2013er Brouilly „Reverdon“, vom nach biologisch dynamischen Richtlinien arbeitenden Chateau Thivin, ist geprägt von den granit- und schieferhaltigen Böden an den Hängen des Mont Brouilly. Das Ergebnis im Glas ist ein schlanker, kühl wirkender leichter Wein mit fruchtigen aber nicht süß wirkenden Aromen, die mit dem leicht pfeffrigen Abgang das perfekte Gegenstück finden. Wer erfahren möchte wie Wein und Speise perfekt harmonieren können, bereitet eine Bresse-Poularde mit einem Pilz-Sauté dazu!

**Kommen Sie zu unserer Weinprobe am 20. November und probieren Sie die Beaujolais zusammen mit Françoise Wainer von Character Vin begleitet von einem mehrgängigen Menü (siehe Seite 7)!**

Text: Amnon Loewe

## DOMAINE D'ARDHUY: BIODYNAMISCHER STERN AM HIMMEL BURGUNDS

Das efeuberankte Gutshaus der **Domaine d'Ardhuy** liegt mitten in einem Weinberg mit Namen „Clos des Langres“ zwischen Dijon im Norden und Beaune im Süden. Die Mönche der Abbaye de Cîteaux pflanzten im 10. Jahrhundert hier die ersten Reben. Kurz nach dem Krieg, im Jahr 1947, gründete **Gabriel d'Ardhuy** das Weingut, zusammen mit seiner Frau Eliane, der Tochter eines lokalen Winzers. Die Domaine d'Ardhuy nennt inzwischen 42 Hektar Weinberge an der Côte de Beaune und an der Côte de Nuits ihr Eigen, darunter Villages-, Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Sie produzieren vierzig verschiedene Weine.

Lange Zeit gab es einen Traubenlieferungs-Kontrakt mit einem Négociant aus Burgund, der aber seit dem Jahr 2003 beendet ist. Seitdem ist viel passiert. Es wird konzentriert an der Qualität und an einem klaren Ausdruck

gearbeitet – mit viel Erfolg, wie wir festgestellt haben! Die Weine sind feingliedrig, rassig, voll von delikater Aromatik und Spannung. Heute führt **Mireille d'Ardhuy-Santiard**, eine der sieben Töchter von Gabriel und Eliane d'Ardhuy, die Geschicke des Weinguts gemeinsam mit ihrem Mann, Denis Santiard, und dem holländischen Önologen Carel Voorhuis mit viel Leidenschaft.

Die Domaine d'Ardhuy treibt die Umstellung auf biodynamischen Anbau konsequent voran. Da sich aber die Weinberge auf knapp 200 Parzellen aufteilen, ist die Umstellung noch nicht komplett abgeschlossen. Das Erzielen geringer Erträge, rigorose Selektion bei manueller Ernte, Ganztraubenpressung, Spontanvergärung, keine Nutzung von Enzymen und keine Schönung sowie gewissenhafte Fassauswahl (1/6 neues Holz, 5/6 Zweit- und Mehrfach-Belegung) sind Programm.

**2014 Bourgogne Blanc, Gabriel d'Ardhuy**0,75 l **11,90 €** (1 Liter = 15,86)

Der lehm- und kalksteinhaltige Boden, sogenannter „rendzine“, auf dem dieser wunderbar anregende und lebendige Chardonnay wächst, besitzt eine gute Wasserdurchlässigkeit und Wärmespeicher-Kapazität; Die Weinberge sind südlich ausgerichtet und liegen oberhalb von Savigny-les-Beaune; Gärung im Holzfass, danach 12 Monate Reifeperiode im Stahltank auf den Feinhefen. Florale Noten, leicht rauchige Frische, rund am Gaumen – erfrischend einfacher und charmanter weißer Burgunder!

**2014 Bourgogne Rouge**0,75 l **14,90 €** (1 Liter = 19,86) BIO

Ein kirschiger Pinot Noir, dessen Trauben von zwei verschiedenen Weinbergen stammen, die einmal mit 20 Jahre alten Reben und mit 50 Jahre alten Reben bestockt sind. Kieselige alluviale Böden mit hohem Kalkanteil sowie der behutsame 10–12 monatige Ausbau in Barriques und großen Fuderfässern sorgen für ein erfreulich frisches Mundgefühl. Geht mit rotem aber auch weißem Fleisch!

**2013 Ladoix Blanc** 0,75 l **21,90 €** (1 Liter = 29,20) BIO

Dieser fabelhafte Ladoix kommt aus einer 30 Jahre alten Parzelle, in der Chardonnay (3/4) und Pinot Blanc (1/4) im gemischten Satz stehen. Lehmige, kalksteinhaltige Böden wie beim Bourgogne Blanc. Ganztraubenpressung, Vergärung in Barriques, davon 15 Prozent neues Holz, Ausbau für 10–12 Monate auf den Feinhefen. Ladoix ist eine zu unrecht unbekannt Appellation an der Côte de Nuits, denn Ladoix beheimatet Parzellen für einen der bekanntesten Weißweine Burgunds – den Corton Charlemagne. So zeigt der Ardhuy-Ladoix Blanc ebenfalls wunderbar mineralische Noten, man könnte ihn blind verkostet glatt für den großen Bruder halten – allerdings für einen viel kleineren Preis!

**2011 Meursault „Les Pellans“**0,75 l **35,90 €** (1 Liter = 47,86) BIO

Auf der nur einen Hektar großen Parzelle „Les Pellans“ stehen 50 Jahre alte Chardonnay-Stöcke auf Böden aus Kalkstein, Sand, Schluff und Lehm. Die Weinberge befinden sich im Süden von Meursault, nahe Puligny-Montrachet mit einer süd-östlichen Ausrichtung. Die Gärung findet auch hier in Barriques statt, davon sind 25 Prozent neues Holz, der Ausbau wie beim Ladoix für 10–12 Monate auf den Feinhefen. Die d'Ardhuy-Santiard-Familie bringt bewusst einen traditionellen Meursault auf die Flasche. Der 2011er ist jetzt schon eine Freude – wenn Sie es aber schaffen, geduldig zu sein und sich ein paar Flaschen in den Keller zu legen, werden Sie belohnt!

**2012 Puligny Montrachet „Le Trézin“**0,75 l **39,90 €** (1 Liter = 53,20) BIO

Die Parzelle „Le Trézin“ ist sogar nur einen halben Hektar groß und liegt ganz oben auf dem Plateau über Puligny. Die Chardonnaystöcke stehen hier auf Marlböden (Ton, Kalkstein und Schluff), die es den Reben wegen ihrer Festigkeit nicht einfach machen, tief zu wurzeln. Auch die Bearbeitung dieser Böden ist meist nicht einfach, aber es lohnt sich! Die Weinberge haben eine östliche Ausrichtung – es kommt zu teilweise langen Reifezeiten am Stock, die den aus ihnen entstehenden Weinen eine besondere Aromatik gibt – Mandeln und Haselnüsse, aber auch zitronige Aromen. Bei der Auswahl der Barriques für diesen Wein wird streng darauf geachtet, nicht zu stark getoastetes Holz zu verwenden, um die charakteristischen Noten des hier gewachsenen Chardonnays zu bewahren! Zart und doch würzig-ätherisch, ein Wein mit Ausstrahlung, präzise und spannungsvoll.

**2012 Clos de Langres Monopole**0,75 l **29,90 €** (1 Liter = 39,86) BIO

Clos de Langres gehörte der Kirche von Langres seit dem 11. Jahrhundert – und die Mönche produzierten in diesem Klosterweinberg bereits damals qualitativ hochwertige Weine, die über die Jahre immer wieder Erwähnung in Schriften über den Weinbau in Burgund fanden (z.B. The Great Wines of Burgundy (1892) von Danguy und Aubertin). Clos des Langres liegt zwischen Ladoix und Corgoloin, in dem besonderen Mikroklima zwischen Côte de Beaune and the Côte de Nuits, quasi im Herzen des Burgund. Die Wasserversorgung im Weinberg ist exzellent, die süd-östliche Ausrichtung luftig und sonnig, so dass die Trauben einen hervorragenden Reifegrad erreichen, was wiederum zu konzentrierten und reichhaltigen Weinen führt. Der Ausbau des Weines findet für über ein Jahr im Barrique statt, 30 Prozent des Holzes sind neu. Heraus kommt ein tieferer Wein mit intensiven fruchtigen Aromen von Kirsche und Johannisbeere, angenehm über die Zunge rollenden Tanninen und einer für einen Wein dieser Statur angenehm leichtfüßigen Säure. Ein Wein voller Generosität, der Ihnen über die nächsten 10–15 Jahre große Freude machen wird, wenn Sie solange die Finger davon lassen können!

**Am 24. und 25. September, jeweils von 17.00 bis 21.00 Uhr wird Roland Theissen von der Agentur SiC die wunderbaren Burgunder der Domaine d'Ardhuy persönlich vorstellen (siehe Seite 7)!**

## Weinwissen: Reinzuchthefen

Hefe ist ein wesentlicher Bestandteil bei der Entstehung von Wein, denn Hefe ist in der Lage dazu, viele Arten von Zucker in Alkohol umzuwandeln. Hefen setzen beim Wein die Gärung in Gang. Dies kann entweder durch traubeneigene Hefen geschehen, d.h. Hefen, die natürlich auf der Beerenhaut „sitzen“, das wäre dann eine Spontanvergärung. Oder aber der Winzer initiiert die Gärung ganz bewusst durch die Zugabe von Reinzuchthefen, die im Labor aus natürlichem Most selektiert, abgeimpft und vermehrt werden und dann entweder gefriergetrocknet oder als Flüssigkeitskultur verwendet werden können.



Foto: unknown master (book scan),  
via Wikimedia Commons

In Europa gibt es mehrere hundert zugelassene Reinzuchthefen, die sich jeweils durch Reinheit im Geschmack sowie durch ganz bestimmte Eigenschaften auszeichnen. Einige erhöhen die Alkoholausbeute, andere produzieren besonders viel Glycerin, das dem Wein eine höhere Viskosität und dadurch ein geschmeidigeres Mundgefühl verleiht. Manche Zuchthefen bringen die typischen Aromen einzelner Rebsorten besonders zur Geltung (Rieslinghefen, Chardonnayhefen, etc.). Es gibt Kaltgärhefen, Sektheften und regelrechte Aromahefen, die sogar Traubensorten mit wenig Eigengeschmack zu überschwänglichem Ausdruck verhelfen (wobei dieser meist nicht von langer Dauer ist). Sie sind deshalb viel besser „planbar“ als Naturhefen. Diese sind beispielsweise gegenüber niedrigen oder hohen Temperaturen, Alkohol und Kohlendioxid empfindlich, stellen bei Erreichen von bestimmten Werten ihre Tätigkeit ein oder sterben sogar ab. Schafft man den wilden Hefen allerdings die richtigen Bedingungen (Mosttemperatur, Schwefelgrad, etc) kann ein Winzer auch mit ihnen einwandfrei arbeiten. Der natürliche Gärungsverlauf ist zwar schwieriger zu kontrollieren, da es nicht immer vorhersehbar ist, welche der Hefe-Stämme sich durchsetzen (es gibt rund 15 verschiedene Hefestämme, davon können aber nur fünf Arten den Most vollständig vergären). Auf einer einzigen Beere befinden sich rund acht Millionen Hefe-Zellen, bei aufgesprungenen bis zu vierzigmal so viel. Sie überwintern in Sporenform im Weinbergsboden und sind während der Weinlese auch in der Luft enthalten. Doch die Arbeit mit Spontanhefen lohnt sich: die Weine, die daraus entstehen, sind individuell, facettenreich und spannungsreich.

Allerdings: Welcher Hefe auch immer der Winzer sich bedient – er muss sich mit „seiner“ Hefe auskennen!

## VERANSTALTUNGEN SEPTEMBER BIS DEZEMBER 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: VINUM Catharina d'Aprile, IBAN: DE31 1004 0000 0220 5177 00, BIC: COBADEFFXXX*

Sonntag, 06. September | 11.00–19.00 Uhr | Eintritt frei

**Frauensache: Was Frauen mit nach Preußen brachten!**

Schlossgarten Charlottenburg, Spandauer Damm 10–22,  
14059 Berlin

**Treffpunkt:** zwischen Theaterbau und Orangerie

Das Gartenfest im Rahmen der Ausstellung der Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg „FRAUENSACHE“ spürt die kulturellen und kulinarischen Einflüsse der Hohenzollerinnen in Berlin und besonders in Charlottenburg auf und präsentiert sie neu und in schönem Rahmen des Charlottenburger Schlossgartens. Die weibli-

chen Mitglieder der Dynastie förderten den Handel, bewirkten Unternehmensgründungen und haben neue Moden eingeführt. Auch durch ihre persönlichen Vorlieben wirkten die Kurfürstinnen, Königinnen und Kaiserinnen stilprägend – sei es modisch durch Schmuck, Blumensträuße oder Hüte oder kulinarisch durch Wein, Kaffee, Eis oder Konfekt. Ein unterhaltsames Kinderprogramm zeigt, dass Prinzessin sein nicht immer nur ein Zuckerschlecken war und welche Benimmregeln und Kinderspiele am Hof üblich waren. Sonderführungen durch Garten und Ausstellung und kleine Gartenkonzerte runden das Angebot ab.

Donnerstag, 24. September und Freitag, 25. September jeweils 17–21 Uhr | 20 €

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

**Wir freuen uns, dass wir Ihnen folgende Highlights anbieten können: an beiden Tagen wird Roland Theissen von der Agentur SiC die wunderbaren Burgunder der Domaine d'Ardhuy persönlich vorstellen! Außerdem wird am Freitag, den 25.09. Frank Brohl vom gleichnamigen Weingut aus Pünderich an der Mosel seine trockenen, feinherben und restsüßen Rieslinge präsentieren.**

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, den 28. September 2015.

*Wir bitten um formlose Anmeldung!*

*(siehe auch [www.vinumberlin.de](http://www.vinumberlin.de))*

Freitag, 16. Oktober | 20 Uhr | 59,00 €

**Weinprobe mit Menü. Der Herbst ist rund und gelb: Kürbis und Wein – eine kulinarische Vermählung!**

Am 16. Oktober geht es rund um den Kürbis und um die Möglichkeiten, Kürbis mit Wein zu kombinieren. Als Vorgeschmack deshalb hier bereits schon einmal das Menü:

**1. Gang:** Gebratene Kürbisspalten, Burrata, Rote Bete-Crème, **2. Gang:** Velouté vom Kürbis mit gerösteter Gamba, Aceto Balsamico, **3. Gang:** Gebratenes Mittelstück vom Lachs, Kürbis-Risotto, **4. Gang:** Rohmilchkäse, Kürbis-Chutney

*Die dazugehörigen Weine können eine Woche vor dem Weinprobentermin bei Vinum erfragt werden.*

Sonntag, 1. November | 12.00 – 19.00 Uhr

**WEINBUND Berlin Jahrmarkt 2015**

Probieren Sie insgesamt 250 Weine und allerhand feine Kost! Wir bei Vinum freuen uns sehr, dass Frederik Janus vom Weingut Janus aus der Pfalz mit seinen spritzigen und lebendigen Weinen bei uns mit am Stand sein wird!

HEERESBÄCKEREI, Köpenicker Straße 16/17, 10997 Berlin-Kreuzberg. Karten kosten 7,50 € im Vorverkauf bei Vinum und anderen Weinbund-Händlern, 10,00 € an der Tageskasse. **Eintrittskarte berechtigt auch zum Eintritt zur CHEESE Berlin** (11.00–19.00 Uhr), Berlins größter Käsemesse, am gleichen Tag in der Markthalle Neun, fußläufig erreichbar: Eisenbahnstr. 42/43, 10997 Berlin-Kreuzberg

Freitag, 06. November | 20 Uhr | 89,00 €

**Exklusiv-Weinprobe: Ralf Weißmann vom Gasthof zur Linde in Wildenbruch bei Michendorf kocht ein Rübchen-Menü bei Vinum.**

Die korrespondierenden Vinum-Weine kommen aus Deutschland. Das Teltower Rübchen ist eine brandenburgische Spezialität! Ihr Geschmack lässt sich klar von anderen Rüben wegen der einzigartigen Mischung aus Süße und Schärfe trennen. Der Gasthof zur Linde in Wildenbruch serviert traditionell ab Ende September Teltower Rübchen in den schönsten Formen: im Brot, als Crèmeeis oder im

pikanten Kuchen, glasiert, karamellisiert oder als Rohkostsalat. Sie dürfen mit uns gespannt sein, wie Ralf Weißmann das Teltower Rübchen bei Vinum präsentieren wird! Übrigens: auch Johann Wolfgang von Goethe ließ sich Jahr für Jahr mehrere Körbe der eigentümlichen Gewächse von seinem Berliner Freund Zelter nach Weimar schicken. Seine Briefe zeugen von seiner überschwänglichen Begeisterung: „...zu unserer Dankbarkeit sind die köstlichen Rübchen angelangt; sie behaupten auch diesmal ihre alten Tugenden!“ *Das Menü und die Weine können eine Woche vor dem Weinprobentermin bei Vinum erfragt werden.*

Freitag, 20. November | 20 Uhr | 59,00 €

**Weinprobe mit Menü. Françoise Wainer von Character Vin stellt Ihnen unsere neuen Beaujolais vor.**

Weine folgender Weingüter werden verkostet: Domaine du Vissoux, Domaine Chignard, Domaine Gaget und Chateau Thivin (siehe auch Seite 3). Dazu gibt es allerhand interessante Hintergrundinformationen!

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

Freitag, 27. November | 20 Uhr | 59,00 €

**Weinprobe mit Menü. Mark Berger vom Weingut Castelfeder aus Südtirol zu Besuch bei Vinum!**

Südtirol ist die nördlichste Weinbauregion Italiens und Heimat frischer und fruchtbetonter Weißweine sowie fruchtiger und eleganter Rotweine. Außerdem werden an diesem Abend die Weine von zwei befreundeten Weingütern, Il Chicco di Andreucci aus dem Chianti und von Feudo Banera aus Sizilien vorgestellt!

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

Freitag, 4. Dezember | 20 Uhr | 59,00 €

**Weinprobe mit Menü. Lesung: Frank Arnold liest einen Text seiner Wahl!**

Wir freuen uns, dass wir die schöne Tradition der letzten zehn Jahre zusammen fortsetzen! Dazu gibt es ein Dreigangmenü mit korrespondierenden Weinen!

*Der Text, das Menü und die Weine können zwei Wochen vor dem Weinprobentermin bei Vinum erfragt werden.*

Freitag, 11. Dezember | 20 Uhr | 89,00 €

**Exklusiv-Weinprobe mit Andreas Schiechel: Darf es noch was Süßes sein? Juraçon bis Sauternes.**

Die wunderbar verästelte Welt der französischen Süßweine, erklärt und geschmeckt von und mit Andreas Schiechel.

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

## Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Nach den heißen Sommertagen und dem damit einhergehenden Bedürfnis nach leichter schneller Kost, lässt der ein wenig luftigere und kühlere September bereits wieder die etwas kräftigere Küche zu. So sitzt man nun bei schon wieder etwas früher eintretender Dunkelheit gerne lang bei Speis und Trank zusammen und stellt sich auf die ruhigere Phase des Jahres ein.

Mit einem richtigen Klassiker – Geschnetzeltes vom Kalb – beginnen wir also das letzte Jahresdrittel.

Zur Bereitung für ca. 4 Personen gehe ich wie folgt vor: 2 Zwiebeln in grobe Brunoise (sehr kleine Würfel) schneiden. Ca. 300g braune Champignons säubern, nach Kürzen des Stiels feinblättrig schneiden. Etwas mehr als ein halbes Kilo Kalbsfleisch aus der Keule oder Nuss quer zur Faser in dünne Streifen zerteilen.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die leicht gesalzenen Fleischstreifen portionsweise – damit nicht zu viel Saft austritt - von allen Seiten scharf anbraten, so dass diese goldbraun werden. Wichtig ist hierbei, das Fleisch vor dem Braten leicht mit Mehl zu bestäuben. Nun die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebelwürfel und Champignons in derselben Pfanne anbraten und den Bratensatz mit einem guten Glas Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Mit ca. 200 ml Sahne gut verrühren, das Fleisch wieder dazugeben und wenige Minuten köcheln lassen. Mit Salz, frisch

gemahlenem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Mit ca. einem halben Bund frisch gehackter Petersilie vollenden.

Als klassische Beilage bereite ich Rösti:

Rohe Kartoffeln grob reiben oder mit einem Spiralschneider zu langen Fäden schneiden. Im Optimalfall in einem Sieb ausdrücken, so dass etwas Wasser austreten kann. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelfäden hineingeben, andrücken und auf der Unterseite goldbraun braten. Die Rösti wenden, Butterflocken dazugeben und bei nicht zu großer Hitze fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Die Domaine Labet aus dem französischen Jura hat mit ihrem 2013er Chardonnay „Fleurs“ den perfekten Begleiter zu dieser Speise erzeugt:**

Auf verwittertem Kalkgestein gewachsen, zeigt der Fleurs eine glasklare Frische, einen reintonigen Duft der an Zitronen, Reineclade und wilde Kräuter erinnert. Am Gaumen entwickelt er Intensität und Frische. Dabei lässt der feine Schmelz den durchaus geradlinigen Wein weich wirken.

0,75 l 17,50 € (1 Liter = 23,33)

Mit bestem Gruß  
**Amnon Loewe**

## AUSTERNSAISON 2015/2016

**Von Samstag, dem 10. Oktober 2015 bis voraussichtlich Ende April 2016 kann man bei VINUM jeweils donnerstags, freitags und samstags Austern und andere Kleinigkeiten essen.**

Seit 1981 bietet Vinum in der klassischen Austernsaison Austern aus Frankreich an. Im September oder Oktober, je nach Witterung, wenn in den flachen Austernbecken die ersten Herbstregen den durch die sommerliche Sonne erhöhten Salzgehalt des Meerwassers gesenkt haben und auch die Wassertemperatur soweit gesunken ist, dass die Reproduktionsperiode der Austern vorbei ist und sie knackig, fleischig und nicht mehr so salzig sind, beginnt bei Vinum die Austernsaison.

**Fine de Claires, David Herve, Petit Bateau Nr.3, Île d'Oléron**

Degustation (serviert mit Graubrot und Butter): 2,20 €/Stück

Außer Haus: 1,80 €/Stück



Foto: Till Ehrlich

### 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 12 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