

4. Januar 2001

Eigentlich ist es nun schon der 5. Januar. Denn es ist spät geworden. Mitternacht ist vorbei.

Der 5. war immer Konrad Adenauers Geburtstag, dem ersten Kanzler der Bundesrepublik nach dem 2. Weltkrieg...

Aber gemerkt habe ich mir das Datum, weil es der Geburtstag meiner Mutter ist. Einige unserer Kunden kennen Sie sicherlich, weil Sie immer noch der gute Geist im Weingut ist.

Seit 2 Tagen bin ich aus dem kurzen Ausflug in die französischen Alpen zurück. Es war ja bisher nicht so dicke mit dem Schnee. Aber in meinem geliebten Val d'Isère haben wir genug gefunden, um jeden Tag auf der Piste sein zu können. Das neue Jahr, der 1. Januar, bescherte uns etwas frischen Schnee und einen ganzen Tag voller Sonne bei erfrischend kalter Luft. Wir fuhren bis hinunter zum Stausee – für die, die das Gebiet kennen. Am Vortag gönnten wir uns ein feines Mittagessen in der besten Hütte des Gebietes. La Folie Douce, an der Mittelstation des Gebietes von La Daille. Hier gibt es einen Self Service für die Menge (aber auch dort ist die schöne Dekoration zu bewundern) und dann ein Innen- und Aussenrestaurant. Eine gelungene, geschmackvolle Ausstattung, ein prima Service und hervorragendes Essen mit guter Weinkarte.

Meine Lammkeule auf Lauch war ganz hervorragend und wir leisteten uns einen 1994 Sociando-Mallet zu absolut fairem Preis. Ich kann dies nur empfehlen.

Dort traf ich meinen Freund Daniel Cathiard, Besitzer von Château Smith-Haut-Lafite, nicht ganz zufällig, denn er kommt oft nach Val d'Isère. Er ist ein hervorragender Skifahrer und fuhr in der gleichen Nationalequipe wie Jean Claude Killy in den 60er Jahren.

Nun heisst es ein bisschen Aufarbeiten und das neue Jahr mit gutem Schwung und Freude zu beginnen.

10. Januar 2001

Ein paar Tage Zeit, um das Eine oder Andere wegzuschmeissen.

Auch dafür sind die ersten Tage des Jahres gut.

Am Montag hat mich Finn Lysner besucht. Ein dänischer Journalist, so sagt er. Aber in Wirklichkeit ist er Literaturprofessor in Kopenhagen und hat eine Leidenschaft für Wein. Er hat mich sehr beeindruckt. Er sucht mehr hinter dem Wein als das oft Übliche. Wie schmeckt er, ist er besser als Andere? Die Kultur, die Machart, welchen Gedanken hat der Winzer damit verbunden. Das bewegt ihn. Er will ein Buch über deutschen Wein schreiben. Das erste in Dänemark in dänischer Sprache. Er hat ganz klar den Unterschied zwischen den traditionellen Winzern und ihrer Philosophie und

den "neuen Technologen unter den Winzern", deren Weine glatt, poliert sind herausgefunden, und teilt sie so in Rheinhessen und dem Rheingau ein.

Wir haben über die Langlebigkeit als qualitativen Wert der Weine diskutiert. Ein interessanter Aspekt.

Gestern und heute haben wir mit unseren Kollegen in der Gruppe Die Güter (<http://www.diegueter.com>) über die Planungen für das neue Jahr diskutiert. Wir werden wieder gemeinsam an der ProWein in Düsseldorf im März und der Vinexpo im Juni in Bordeaux teilnehmen.

Zum Entspannen sind wir gestern abend in die temporäre Straußwirtschaft von Helmut Solter und Hermann Schmoranz, unserem Kellermeister gegangen. Dort tanzt der Bär, könnte man sagen.

Viele gute Bekannte. Eine top Atmosphäre. Das Essen ist einfach aber sehr gut, genauso wie die Weine.

Für die nächsten 3 Wochen der absolute Tip im Rheingau. An der Länge unseres Aufenthaltes konnte man unseren Spaß messen.

Nach 3 Uhr bin ich zu Fuss noch den Weg zu meiner Wohnung auf dem Berg, nahe beim Hildegardiskloster heraufgegangen. Es war mühsam. Aber die Luft tat gut. Genauso wie heute morgen beim Herunterlaufen ins Büro.

15. Januar 2001

Wenn es interessiert: Klickt mal auf die Seite Quinta da Carvalhosa. Ich habe ein paar Fotos der letzten Weinernte dort angebracht. Es vermittelt einen recht schönen Eindruck von der Arbeit, die wir dort machen.

Vielleicht haben Sie bemerkt, dass ich auf der Startseite ein großes "SOS" angebracht habe. Es ist etwas für mich selbst sehr bedrückendes geschehen, durch einen technischen Fehler ist das gesamte deutsche Tagebuch 2000 abhandengekommen und in unserem Rechner nicht mehr rekonstruierbar. Ein großer Verlust, der mir sehr weh tut. Aber vielleicht gelingt es ja mit Ihrer Hilfe, wieder an den Text dranzukommen. Auf der Startseite stehen auch die entsprechenden Hinweise, wie man ggf. im Browser-Cache den Text wieder finden könnte. Vielleicht können Sie auch, wenn Ihnen das selbst ein "böhmisches Dorf" ist, mal einen Freund fragen, der viel vom Thema versteht und er kann mal suchen gehen. Es müsste doch mit dem Teufel zugehen, wenn bei den vielen Zugriffen pro Tag nicht einer dabei wäre, dem es gelänge den Text wieder zu finden. Die größten Chancen sind vielleicht bei denen, die gerade aus dem Urlaub kommen und deshalb in letzter Zeit nicht viel im Internet gearbeitet haben. Mir würden auch Bruchstück aus dem Jahr 2000 reichen. Vielleicht hat es jemand ja auch mal teilweise ausgedruckt. Dann schickt mir bitte davon eine Kopie, – auch per Post – ich werde irgendwelche Kosten vergüten. Und dann soll es ja noch die großen Spezialisten geben, die mit einer Spezialsoftware schön gelöschte Teile in den

Tiefen der Festplatte wieder finden können. Vielleicht ist ja ein solcher Spezialist bei den Lesern. Ich hoffe auf Nachricht.

Komme gerade aus Kanzem zurück. Wir haben eine erste Probe aller Fässer des Jahrgang 2000 auf dem Tisch gehabt. Das trinkt sich auf das erste Mal schon ganz hervorragend. Die Weine haben eine Menge Extrakt und dadurch viel Substanz. Die enorme Auslesearbeit, die aber auch logischerweise einen kleinen Ertrag pro Hektar geliefert hat, hat sich absolut gelohnt. Die Weine haben Frucht, sind sehr sauber und haben auch Länge. Erstmals haben wir auch wieder 3 Holzfässer für den Ausbau eingesetzt. So wie es früher mal war. Ihr seht, wir arbeiten ständig dran, die Qualität zu optimieren.

Am Freitag nachmittag bin ich nach Berlin. Weinmesse im Logenhaus zur Unterstützung unseres Händlers Weincompany. Die junge Mannschaft ist sehr engagiert. Am Abend noch eine Essen mit Stuart Pigott und Freunden und ein paar österreichischen Kollegen im "neuen" Weinstein in der Charlottenstrasse, unweit von Unter den Linden. Roy Metzendorf, der engagierte Eigner mit seiner grossen Liebe zum Wein war auch dabei. Geht mal dorthin. Es lohnt (genauso wie das alte Weinstein, das weiterhin ein ganz beliebter "Weinfex"-Ort ist). Stuarts neues Buch, so sagte er mir, wird in den nächsten Wochen fertig und geht dann zum Verlag. Wir dürfen sicherlich alle gespannt sein im Herbst.

Am Samstag abend habe ich dann auf der Logenhausmesse einen Abend "Krustentiere mit Breuer Weinen" gegeben. Alle Tiere des Meeres frisch zubereitet mit einer Auswahl von 6 Weinen, die ich nach recht weitreichender Unterschiedlichkeit ausgesucht habe, damit man hin und her trinken kann. Auf dem Plateau (mal der Grösse nach): die gemeine Strandschnecke – wer kennt sie nicht die Bigorneaux, die Wallhornschnecke (Bulot – in Frankreich oftmals mit der dafür angemachten Bulotmayonnaise zum Aperitif), Nordseekrabben, Pfahlmuscheln – alles im Sud gekocht. Dann die Garnelen (Gambas sagt der Spanier, Prawn der Amerikaner, Crevette Rose der Franzose und Gambero der Italiener (der Gambero Rosso ist aber ein Restaurant und Weinführer, na so was), Kaisergranat-Cigalas, Lobsterette, Langoustine und Scampi. Und nun die großen Geschosse: Taschenkrebs: Tourteau auf französisch und Crab in english. Nehmt wenn's geht die Damen, da ist mehr dran und ein Hummer aus Canada. Aragosta, Lobster, Homnard. Dazu eine edelsüsse Auslese aus dem Jahr 1983, der 85 Berg Schlossberg, 1999 Montosa und 1997 Nonnenberg, der 99 Rüdesheim Estate, der vielleicht der flexibelste Wein war – er passte auch perfekt zu den noch davor servierten Fin Clair Austern und der 99 Grauer Burgunder. Ging toll mit dem Hummer.

Nun müsste das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Morgen verkoste ich alle Rieslingfässer vom 2000 aus unserem Keller und am Dienstag geht es

für eine Woche nach Südafrika mit Bernd Philippi um die Cuvé des 99 Mont du Toit zusammenzustellen, der im Februar vor den neuen Ernte gefüllt werden wird.

22. Januar 2001

Zurück aus dem Süden der Erdkugel. Wir haben gut gearbeitet. Der 99 Mont du Toit ist zur Füllung bereit. Eine erste Assemblage des 2000 ist gemacht und Fässer für eine eventuelle Reserve dieses Jahrgangs ausgesucht. Der Zweitwein Hawequas wird nach der Ernte gefüllt.

Wir vermuten, dass die Ernte in der ersten Märzwoche anfangen wird. Es war bisher noch kein heisser Sommer. Die Trauben sind allerdings gesund und durch das recht kühle Wetter während der Blüte teilweise etwas durchgerieselt und dadurch recht lockerbeerig. Wie "gross" der Jahrgang werden wird, ist noch nicht zu sagen. Dass es der 2000er ist, das wissen wir nun.

Es war angenehmes Wetter in diesen Tagen. Warm am Tage, aber keine unerträgliche Hitze. Immer ein Lüftchen, am Abend sogar manchmal mit Pullover am angenehmsten. Es hat schon was, auf der Farm zu sitzen, über sich der klare Sternenhimmel – so klar ist der Himmel in unseren Breiten nicht – mit dem gut erkennbaren Kreuz des Südens am Firmament und aus den Lautsprechern Mozart mit der "Bartoli". Was für eine Stimme. Ich habe sie in ganzer Länge jetzt das erste Mal gehört (Cecilia Bartoli wird in diesem Sommer auch beim Rheingau Musik Festival zu hören sein). Eine weitere CD fand ich vor, die des weltbekannten lyrischen Tenors Deon van der Walt. Er gastiert auf den grossen Bühnen der Welt. Aber er ist auch der Nachbar von Mont du Toit. Ihm gehört das Weingut Wejnwouden, das sein Bruder für ihn leitet.

Am Nachmittag vor dem Rückflug lud uns Harald Bresselschmidt von der Aubergine in Kapstadt mit anderen Freunden zum späten Lunch ein. Seine Frau, Sue, eine Zahnmedizinerin aus Indien war die Köchin an diesem Tag. Es hat wunderbar geschmeckt und dazu Riesling.

Aufwühlend, von Sue über das Aidsproblem bei Jugendlichen in Südafrika zuhören. Sie ist an der Universität als Dozentin tätig und leitet aber auch ein Projekt, die sich mit diesem dramatischen Problem befasst und kommt so im ganzen Land herum. 25-35% aller südafrikanischen Einwohner ist HIV-positiv. Das ist für uns unvorstellbar und wird noch unvorhersehbare Folgen haben.

Welch ein krasser Temperaturunterschied. Der Rückflug über London war verspätet wegen Schneechaos auf dem Frankfurter Flughafen. Aber nur in den frühen Morgenstunden.

Um 11.30 Uhr sind wir gelandet.

Schauen Sie mal auf unsere Qunita da Carvalhosa Seite auf der Homepage. Ich habe ein paar Ertebilder eingefügt.

Leider, leider, immer noch kein Zeichen davon, dass das Tagebuch 2000 gefunden worden ist, bzw. wenigstens ein paar Bruchstücke davon. Nochmal mein Appel an alle, doch mal nachzuschauen, ob vom Runterladen vor dem 5. Januar noch was im Computer "hängt". Es würde mich riesig freuen.

28. Januar 2001

Sonntag abend. Vor einer Woche flogen wir um diese Zeit von Südafrika wieder nach Hause. Zwei Tage später habe ich mich gefreut, im privaten Kreis mal wieder mit Norbert Holderrieth zusammenzutreffen. Egbert Engelhard war auch dabei mit seiner Frau und ich konnte ihnen aus Kapstadt Grüsse von einem Gast, den wir bei Bresselschmidt's getroffen haben überbringen. Horst von Lieser war früher ein ein häufiger Gast im Grauen Haus und hat sich beim Stichwort Rheingau sofort daran erinnert. Die Welt ist klein.

Es gab gute Weine zu trinken. Der 1995 Winkeler Jesuitengarten jetzt genau auf dem Punkt. Wir sprachen auch über die geplante Skiwoche, die wir drei ab dem nächsten Wochenende antreten werden. Egbert Engelhardt, Norbert Holderreith und ich fahren seit den Olympischen Spielen in Albertville jedes Jahr nach Val d'Isère. Ich freue mich schon wieder drauf und sicherlich auch Hubert, unser dortiger Wirt in der Elsässer Weinstube.

Am Freitag war ich im Elsass auf der Jahrestagung der Schlumberger Agenturen. Am Abend gab es ein Essen im "Aux Armes de France" in Ammerschwier, einer der grossen alten Adressen vom guten Essen im Elsass. Es war mein zweiter Besuch dort. Mein erster war vielleicht vor 30 Jahren. Ich erinnere mich, unsere Schwiegermutter lud uns damals zu Ihrem Geburtstag, es muss wohl ihr 50. gewesen sein, ein. Es gab grossartige Weine dort, 93er Cristall von Roederer, Hacienda de Monasterio aus dem Rijoja, Pichon Longueville de Lalande und ein hervorragenden Pinot Blanc von Schlumberger.

Gestern abend in der Krone zu Assmannshausen lud man zum Menu mit Pinot Noirs aus dem Burgund ein. Ein interessante Kollektion zurück bis 1969. Die Qualitäten waren wohl etwas gemischt, aber gerade die älteren Premier Crus konnten überzeugen. Ein Highlight: 1969 Corton Bressandes von Bize Leroy, 1989 Musigny von Comte de Vogüé oder der 1986 Gevrey Chambertin von Armand Rousseau.

Heute mittag haben wir in der Domäne Mechthildshausen mit Heidi Euler und Jörg Bourgett den kulinarischen Abend am 17. Februar vorprobiert. Es wird Weine der Domäne Dupont-Tisserandot und unsere Weine geben. Sicherlich ein spannender Abend, der uns erwartet.

Die Weine des burgundischen Gutes die wir heute probiert haben und mit unseren den jeweiligen Gängen zugeordnet haben sind vielversprechend. Sehr klar, kräftig und differenziert, je nach Ihrer Herkunft. Ein bisschen Vorgeschmack:

Zur gebratenen Seezunge auf Milchsauerkraut: 1999 Savigny Les Beaunes und 1998 Rüdesheim Estate.  
Oder Pot au Feu von Domänenkänninchen mit Artischocken: 1999 Gevrey Chambertin Village und 1999 Montosa; Coq au vin blanc mit kleinen Serviettenknödel: 1998 Gevrey Chambertin Premier Cru und 1997 Rauenthal Nonnenberg,

Filet vom Charolaisrind: 1999 Corton oder spannend: Vacherin affinée : 1998 Mazis Chambertin, 1998 und 1998 Rüdesheim Bischofsberg Riesling Auslese Coldkapsel.

Stephen Metzler, unser Importeur in den Vereinigten Staaten, hat mir gestern eine "maschinelle Übersetzung" des englischen Tagebuches 2000 zugeschickt. Ich schreibe ja das Tagebuch auch in englisch. Allerdings ist es nicht deckungsgleich, sondern eigenständig. Das wollte er mir als Ersatz, um ein bisschen Abhilfe zu schaffen, übergeben. Vielen Dank für diese gute Idee. Ich werde die Übersetzung in unkorrigierter Fassung aufnehmen und in den nächsten Tagen, wenn ich die Zeit finde eine korrigierte Ausgabe noch dazustellen. Ich glaube über die maschinelle Übersetzung kann man sich trefflich amüsieren.

Immer aber noch gilt meine Bitte nach dem alten Dokument des Tagebuch 2000 zu suchen, in den Computern der Freunde, die meine Homepage lesen. Ich habe die Hoffnung noch nicht ganz aufgegeben, dass sie doch noch auftauchen wird.

Lieber Leser. Eine kleine wichtige Information. Seit heute ist die Homepage des RHEINGAU GOURMET FESTIVAL geschaltet. Es lohnt sich Sie anzuschauen. Das Interesse für das Festival im März ist schon sehr gross ([www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)).

Wenn Sie Übernachtungsmöglichkeiten brauchen, fragen Sie ruhig mal in unserem Hotel nach ([ruedesheimer-schloss@t-online.de](mailto:ruedesheimer-schloss@t-online.de)).

31. Januar 2001

Vor zwei Tagen habe ich den Präsidenten Rüssel der Jeunes Restaurateurs d'Europe im Landhaus St. Urban bei Trier besucht. Er baut gerade sein bekanntes Restaurant um. Es wird in einigen Wochen wieder offen sein. Solange serviert er seine Spitzenküche im Frühstücksraum.

Gerade hat er für den Feinschmecker gekocht. Wir können uns darauf freuen in einer der nächsten Ausgaben.

Gestern war Quinta da Carvalhosa-Tag. Es gilt die Planungen für den Neubau des Kellers voranzutreiben. Die geht heute über e-mail über tausende von Kilometer vom Büro der hiesigen Architekten Sandra Schlotter zum Büro nach Portugal. Was für eine Entwicklung. Wer hätte sich das träumen lassen. Am späten nachmittag kam noch Bernd Philippi und wir haben letzte Hand ans Konzept gelegt. Zum Abschluss ging es noch in die Straußwirtschaft von Schmoranz und Solter. Es herrscht dort immer reger Betrieb und man trifft immer viele Bekannte. Walter Leitz, der Hosenleitz, Johannes und Sabine Eser und Freunde, um nur ein paar zu nennen. Man kommt auch schlecht wieder weg. So wurde es sehr spät.

Klaus Ohlig, Jürgen Aplitz und ich haben heute für unsere private Kulturvereinsreise im Mai den Agriturismo "La Fianza" vom Weingut Montenidoli in San Gimignano als Aufenthaltsort gebucht und die Pläne für das Programm gemacht. Die Vorfreude ist die schönste Freude.

12. Februar 2001

Ich war ein paar Tage in den Bergen mit meinem alten Freund Norbert Holderrieth. (Egbert Engelhardt musste leider in letzter Minute aus privaten Gründen passen. Schade). Es hat gut getan, mal nicht im Tagesgeschäft zu sein. Ich hatte auch Zeit etwas "zur Lage" des deutschen Weines zu Papier zu bringen, was in dieser Zeit mir bedenkenswert erscheint, wenn vielleicht für die Leser dieses Tagebuches auch nicht neu.

(Aber es war auch noch genug Zeit ein paar interessante Weine zu trinken – 1996 Geisberg von Kientzler aus dem Elsass, 1996 Grange des Pères – weiss – aus dem Languedoc und 1998 Domäne de Trevaillon aus der Provence und von Norbert einen hochinteressanten mitgebrachten 1972 Nederburg Cabernet Sauvignon – noch super intakt).

"Mit Interesse verfolge ich die Debatte über Classic und Selection im Internet ([best-of-wine.de](http://best-of-wine.de) und [wein-plus.de](http://wein-plus.de)). Ob mit oder ohne Schauspieler Testimonial diese neuen Weinbegriffe eine Erfolgchance haben, kann ich nicht beurteilen. Allerdings stelle ich fest, dass hier eine Scheindebatte über die Gründe von Sieg und Niederlage des deutschen Weines geführt wird. Es wird lediglich über Symptome und deren Heilung nachgedacht, über die Ursachen aber geschwiegen.

Es ist auch nicht hilfreich, einen Gegensatz zwischen einigen Spitzenweingütern und ihrer Abstinenz der Verwendung dieser Begriffe herzustellen. Weiter führt das alles nicht.

Muss es nicht verwundern, dass von allen traditionellen europäischen Weinerzeugerländern, Deutschland den weitaus höchsten Durchschnittsertrag hat (ganz abgesehen davon, dass von

der gesamten deutschen Weinproduktion jedes Jahr mehr als 90% als Qualitätswein deklariert wird, wenn es bei unseren europäischen Kollegen nicht mal die Hälfte ist).

Und dieser hat sich in den letzten 4 Dekanten rasant nach oben entwickelt.

Der Durchschnittsertrag der 90er Jahre ist doppelt so hoch wie der der 50er Jahre.

Nun wird man ins Felde führen, die moderne Wissenschaft habe diese Steigerung ermöglicht.

Wenn man den Stellenwert des deutschen Weines und sein Preisniveau im Vergleich zu dem der französischen, italienischen und mittlerweile auch der spanischen Weine von heute vergleicht, dann kann man schlecht von Fortschritt reden, den die Wissenschaft erbracht hätte.

Wir sind bei den Qualitätsweinen erbarmungslos zurückgefallen.

Es müssen die Erträge in Deutschland massiv nach unten korrigiert werden, um Besserung zu erreichen.

Keine Wissenschaft vermag unter Einhaltung der gleichen Qualität, und dazu gehört Typizität, Wiedererkennbarkeit und Langlebigkeit des Weines genauso wie hohe Reife, aus der Rebe immer höhere Erträge herauskitzeln. Die Traube ist letztendlich das Ergebnis aus dem Potential des Bodens in einem bestimmten Kleinklima und der der Pflanze innewohnende Kraft.

Und wenn man daran von aussen flicht, dann geht die innere Balance verloren, die Traube verliert an Qualität und der Weinstock wird anfälliger. Grund für die Wissenschaft über neue Krankheitsmaßnahmen im Weinberg nachzudenken und über genetische Veränderungen der Rebe. Und genau dann sind wir wieder bei dem Kurieren der Symptome und übersehen die Ursachen.

Wir müssen zur natürlichen Balance zurück (sonst bieten sich hier gedankliche Parallelen zur deutschen Viehwirtschaft geradezu an, die wegen des Verletzens der Balance mit BSE wird).

Es gibt keinen Grund, wenn über Qualität geredet wird (und nicht über Oechsle), dass unsere Durchschnittserträge bei Spitzengewächsen 50hl/ha und bei einfacheren Qualitätsweinen 75hl/ha übersteigen sollten. (Vielleicht kann man bei Weissweinen in Sonderjahren über einen jahrgangsabhängigen Bonus nachdenken. Das wars dann aber.)

Alles darüber verdient nicht den Namen Qualitätswein. Werden darüberliegende Mengen erzielt gehört die gesamte Ernte dieser Parzelle deklassiert und nicht nur der überschüssige Rest.

Zum Weinherbst 2000 gibt das Weinbauamt in Eltville/Rheingau folgende Richtlinie heraus



(und damit liegt der Rheingau gerade mal am untersten Rand der erlaubten Hektarerträge in Deutschland): "...aufgrund des §10 des neues Weingesetzes darf die Menge, welche den Gesamthektarertrag (100hl/ha) um nicht mehr als 20% überschreitet (Übermenge) wie folgt bewertet werden:

Übermenge < 20% des Gesamthektarertrages: Verwendung als Traubensaft, Essig, Weinbrand, Herstellung von Sekt b.A. im eigenen Betrieb, Herstellung von Wein im eigenen Betrieb

Übermenge > 20% des Gesamthektarertrages: lediglich Verwendung zur Herstellung von Wein im eigenen Betrieb und Destillation zu Industriealkohol.

Werden die Erträge drastisch reduziert, was durch strengen Anschnitt, entsprechende Bearbeitung des Weinbergs und grüne Ernte der Winzer sehr wohl in der Hand hat, dann werden die Trauben von selbst reifer, sie bleiben gesünder, der Weinstock wird resistenter und der daraus gewonnene Wein hat ein wesentlich besseres Alterungspotential (das ist ein grosser Wert an sich. Kurzlebige Dinge haben einen geringeren Wert. Das ist wie im wirklichen Leben), mehr Substanz und Charakter.

Würden 25%-30% weniger Wein in Deutschland erzeugt, bekämen diese Weine wieder den Status einer raren Spezie nach der sich der Konsument bemühen muss, um sie zu erhalten und nicht den Status eines landwirtschaftlichen Produktes, dass der Stützung des Staates bedarf nur um zu überleben und in vielen Jahren noch auf Kosten des Verbrauchers teilweise durch Zwangsdestillation entsorgt werden muss.

Authentizität ist bei Weinen aus einem Hochlohnland angesagt.

Authentizität heisst Widerspiegelung der Herkunft und der Rebsorten. Es ist unsinnig, beim Massengeschäft mitmischen zu wollen, den Stil der Weine im schlechten Sinne zu internationalisieren, was soviel heisst wie anonymisieren. Womöglich auch noch unter Zuhilfenahmen genmanipulierter Aromahefen, die dem gewachsenen Wein die Seele rauben und darüber hinaus keineswegs kontrollierbar sind und genauso gefährlich werden können wie der genmanipulierte Mais in den Vereinigten Staaten, dessen Eigenschaften schon von Unkräutern übernommen worden sind und grosse Gefahr für das Gleichgewicht der Umwelt bedeuten.

Sicherlich wird eine 5 Million DM schwere Werbekampagne Umsatz für Classic erzeugen.

Eine langfristige Wende im Markt, die Deutschlands Weine zum Objekt der Begierde werden liesse, sehe ich dadurch nicht.

Ist sie je zu erreichen, wenn selbst bei den Verbandsoberen der Spitzenweinverbände ein

Ansinnen wenigstens für ihre Mitglieder eine Hektarhöchstleistungsgrenze von 75hl/ha zu verlangen auf völliges Unverständnis fällt und mit dem Argument beschieden wird im 10jährigen Durchschnitt läge ja die Produktion aller Mitglieder unter diesem Level. Das ist Hohn für die Natur, die kein Ausdruck von Durchschnitt sondern von Differenziertheit ist."

14. Februar 2001

Gute Nachrichten. Die Hälfte des Tagebuches 2000 ist gefunden. Frau Datt aus Hallgarten hatte sich die Seiten bis zum 26. Juli ausgedruckt. Ich muss Sie nur noch einlesen und werde Sie in den nächsten Tagen wieder einstellen. Das freut mich riesig.

Dies gibt mir Hoffnung, dass auch der restliche Teil noch von irgendjemand, vielleicht auf die gleiche Art, gefunden wird und mir zugeschickt wird.

Heute war ich bei bestem Wetter, blauem Himmel und spätwinterliche Temperaturen mit unserer Agentur Bertram in Dortmund und Umgebung bei Kunden. Die Stimmung für unsere Weine ist gut.

18. Februar 2001

Am letzten Donnerstag trafen wir "Güter" uns in der Pfalz bei Bürklin um gemeinsam über die Zukunft nachzudenken. Mal ohne Zeitdruck. Am Abend gemeinsamer Restaurantbesuch im neuen Restaurant an der Pforte zu Schloss Wachenheim. Ein wunderschön restauriertes altes Haus wurde zum Gourmet Restaurant. Es wurde eine lange Nacht.

Gestern ein gutes Gespräch mit Herrn Schmerfeld von Savoir Vivre zu einem kleinen Menu in der Assmannshäuser Krone. Er hat Interesse, das in einem Monat beginnende Gourmet-Festival zu begleiten. Es war ein gutes Gespräch.

Am Abend ein kulinarisches Dinner in der Domäne Mechthildshausen, dass ich gemeinsam mit dem Winzerkollegen aus Burgund von Gevrey Chambertin Chevillon, der Schwiegersohn, der im Hause Dupont Tisserandot für die Weine verantwortlich ist. Die Küche hat grandios gekocht. An der Sossenposition steht ein Meister. Die Seelenverwandschaft von Riesling und Spätburgunder wurde deutlich.

Heute abend fahre ich nach Portugal. Erst ein kurzer Besuch in Madeira und danach ins Douro.

Es geht jetzt um die Pläne und Genehmigung für den Kellerbau. Es wird nun Zeit, denn der nächste Herbst wird schon in 7 Monaten vor der Türe stehen.

23. Februar 2001

Zurück aus Portugal. Die Gespräche mit den Behörden in Portugal nicht viel weniger zäh als hier. Das ist nun mal so. Habe ein paar Flaschen Riesling beim zuständigen Bauamt in Armamar gelassen. Vielleicht hilft das.

Heute haben wir einen großen Teil der GB Sauvage und Charm Weine aus dem Jahrgang 2000 abgefüllt. Es ist gut gelaufen.

Stephen Brook hat mich besucht. Er wird im Decanter Einiges über den Rheingau schreiben. Er ist ein guter alter, sehr sympathischer Freund, der weit über den Tellerrand hinausschauen kann. Wir haben den Jahrgang 1999 probiert. Ich habe selbst bemerkt, wie verschlossen derzeit die Klassifizierten Gewächse aus dem Jahrgang noch sind. Es deutet auf grosses Potential hin. Wir waren im Grauen Haus Abendessen, das vor ein paar Tagen wieder aufgemacht hat. Sehr schöne übersichtliche deutsche Weinliste. Große Anstrengungen im Service. Aber die Küche hängt noch ein bisschen nach. Da fehlt noch der große Wurf, die Souveränität. Ich wünsche viel Glück.

Morgen geht es nach Hamburg (eigentlich schon heute, denn es ist spät geworden) zum Weinsalon. Ich bleibe dort bis Montag. Und am Tag darauf dann nach England.

28. Februar 2001

Zurück aus Hamburg. Ein erfolgreiches Wochenende. Während im Rheinland der Karneval und im Süddeutschen die Fasnet tobt, blieb Hamburg eine "Weinoase" für diese Tage bei kühlen Wetter mit teilweise klarem Himmel und etwas Schneefall.

Am Freitag Abend bestritt ich mit meinen Freunden der Güter ein kulinarisches Menu im Restaurant Allegria, von der engagierten Familie Tschebull – beim Winterhuder Fährhaus – aus 5 Gängen kombiniert mit 10 Weinen aus 10 Jahrgängen der 90er Jahre. Eine Zeitreise mit tollen Weinen. Hundert Liebhaber fanden sich ein und die Stimmung war wunderbar.

Samstag und Sonntag fand der Weinsalon statt, der mit einem Wettbewerb verbunden ist. Für die 5 angestellten Weine erhielten wir 4x den Grand Prix d'honneur und 1x den Prix d'honneur.

Damit qualifizierten wir uns für die Nominierung zum Weingut des Jahres, über das am Ende des Jahres entschieden wird.

Hervorragendes Publikum kam zu dieser Veranstaltung. Nicht zu vergessen die Prominenz, die sich an unserem Stand einfand. Helmuth Karasek (der aus dem Literarischen Quartett) und Björn Engholm (ehemaliger SPD Kanzlerkandidat), um nur ein paar Namen zu nennen.

Am Samstag abend ging ich mit Herrn und Frau Dr. Kegel vom Weingut Von Othegraven zum Dinner ins Vier Jahreszeiten zum Restaurant Haerlin. Das Essen war vorzüglich und die Weinkarte mit 1300 excellenten Positionen imponierend. Am darauffolgenden Abend ging ich mit meiner Tochter, die jetzt in Hamburg wohnt, ins Kultrestaurant NIL. Dort gibt es jeden Sonntag das "Abendbrot". Man sitzt an langen Tischen nebeneinander, isst das Gleiche und kann von einer famosen Weinkarte wählen. Es hat excellent geschmeckt und ich kann das nur empfehlen. (Location: Neuer Pferdemarkt in Altona). Heute nachmittag ging es mit der Bahn wieder zurück und für viel mehr als den Koffer wechseln und diese Zeilen zu tippen bleibt keine Zeit.

1. März 2001

Zurück aus England und Jersey. Am Dienstag ging es früh morgens schon wieder weiter mit dem Flugzeug nach London. Wir haben jetzt einen neuen Agenten für England. Noel Young. Ein junger enthusiastischer Mann, der von unseren Weinen begeistert ist. Wir werden versuchen, langfristig strategisch diesen sicherlich nicht leichten Markt (versaut durch das billige Erscheinungsbild deutscher Weine über Jahre) für uns aufzubauen. Wir haben zwei gute Besuche im Markt gemacht, die mir zeigen, dass es möglich ist. Ein Top Einzelhändler "unkorked" in der City und den Gastronom Christopher Gilmour, der in seinen beiden "in"-Restaurants unsere Weine schon führt.

Am Mittwoch morgens Weiterflug nach Jersey wo ich eine lange schon versprochene Weinprobe für den Victor Hugo Weinclub halte. Der Saal war überfüllt, zu meiner schönen Überraschung und das Interesse gross. Das hatte ich so nicht erwartet und so wird sich vielleicht hier auch ein Geschäft aufbauen lassen. Peu à peu.

Heute Rückreise. Nicht ganz unkompliziert von der Insel. Jersey Gatwick Airport. Dann von dort per Bahn nach Victoria Station. U-Bahn nach Liverpool Station. Fasttrain nach Stansted Airport und dann Flug nach Frankfurt und Auto nach Rüdesheim. Auch das gehört zum Leben eines Winzers.

2. März 2001

Gute Neuigkeiten. Heute habe ich das deutsche Tagebuch von einem "Leser" zugesandt bekommen. Ein rechter Freudentag. Ich muss es noch konvertieren und kann es dann in den nächsten Tagen einstellen.

Wir haben die Parade der Edelsüssen 2000 heute probiert und Überlegungen für die Füllung dieser Weine gemacht. So bis in den Bereich der Goldkapsel werden wir kommen und natürlich auch den Eiswein anbieten können, der letzte im letzten Jahrtausend, den wir am 23.12. eingebracht hatten.

Morgen früh geht es zur Barrique Präsentation nach Köln zu Fischers am nachmittag und abends zur Barriqueparty im gleichen Haus. Am frühen Sonntag dann weiter zur Pro Wein nach Düsseldorf. Also wieder "on the road" die nächsten Tage.

13. März 2001

Nur ein Lebenszeichen. Ich bin schwer im Verzug. Ich war viel unterwegs. Und dazwischen die ProWein. Es ist schon zwei Uhr am morgen und ich bin zu müde weiter zu schreiben.

Morgen abend ist eine letzte Gelegenheit, über meine Reise nach Österreich zu erzählen von der ich am Sonntag zurückgekommen bin. Denn ab Donnerstag fängt das Rheingau Gourmet Festival an, dass morgen schon seine Schatten wirft. Cal Stamenov, der Koch von Bernadus Lodge, ist schon angekommen und ich werde morgen früh zum Frühstück mit ihm zusammen ein Interview für den SWF geben.

Gute Nacht. – Leider, das fällt mir noch ein, war meine überschwengliche Freude über das zurückgekommene Tagebuch 2000 zu früh. Ich habe nach wie vor nur die erste Jahreshälfte wieder bekommen, der Rest ist lediglich die maschinelle Übersetzung aus dem englischen. Ich werde versuchen, in stiller Stunde diese Mal in ordentliches Deutsch zu bekommen, denn ich habe nun keine Hoffnung mehr, an das richtige Stück, in deutsch geschrieben, dranzukommen.

14. März 2001

Heiss und kalt. Gestern war es noch weg und heute mittag beim Aufschlagen meiner e-mails ist nun wirklich doch noch der Rest des Tagesbuches 2000 angekommen. Ich kann es noch gar nicht glauben. Aber ihr könnt Euch überzeugen. Ich jubiliere.

Zurück zu den ausgelassenen Tagen. Am 3. März bei Fischer in Köln die Präsentation der Weine des deutschen Barriqueforums. Eine imposante Reihe von Erzeugern und viele interessierte Gäste. Am Abend dann in allen Räumen die Party. Die Stimmung ganz hervorragend und wer waren mal wieder die letzten? Ich war dabei und eine (ein paar) Flaschen Nonnenberg.

Hans Lang hat mich am nächsten Morgen mit nach Düsseldorf auf die Messe genommen. Dort ging es gleich zu unserem Standplatz – bei unserem Logistikpartner Schlumberger – der einen Superstand aufgebaut hat und der von Beginn der Messe bis zum Ende hervorragend besucht war. An den 3 Tagen kochten zu Mittag für die Kunden 5 Michelin Sterne, Harald Rüssel, Herr Potthast und Stefan Steinheuer. Illustrier Besuch am letzten Tag. Michael Broadbent hatte gehört, dass ich dort war und besuchte mich. Das war eine schöne Geste. Auch ein besonderer Wein war zur Stelle, denn Ramos Pintos gab just eine Probe alter Ports und der Vintage, just zu dem Zeitpunkt des Besuchs von Michael eingeschickt, war ein Genuss.

Am ersten Abend gemeinsam mit Bernd Besuch der Mondavi Party, aber es war nicht so der Treff und so gingen wir noch zur Schlumberger Crew ins Caruso. Südlicher vom Düsseldorfer Hafen, ein uriger Tipp, einfach, herzlich aber mit Top Fisch. Leider, wie eben oft in der Gastronomie nicht die richtigen Weine. Gut, dass wenigstens ein gewisses Deputat Schlumberger Weine zur Verfügung stand.

Am Montag abend mit unseren Agenturen ins Schumacher, ein typisches Düsseldorfer traditionelles Bierrestaurant, mit immerhin ein paar passablen Weinen und gutem Essen. Stimmung gut. Noch kurzer Besuch auf der Sommelierparty in der Nachtresidenz. Die guten Weine waren schon aus. Es tobte der Bär, discomässig. Nicht mein Ding, an diesem Abend.

Am letzten Tag dann nach Messeschluss mit dem Zug nach Hause. Vorher noch eine interessante Probe von Elsässer Pinot Gris Beerenauslese zurück bis 1945. Phantastisch war der 76er. Unglaublich frisch.

Ein Tag im Weingut. Nicht viel um zu versuchen wieder à jour zu kommen. Am Abend des Mittwoch führte ich Herrn Warnecke, den Geschäftsführer Asbach Rüdesheim, nach Kiedrich aus, denn ich wollte gern Herrn und Frau Elbert in Groenesteyns Weinstuben besuchen. Es lohnt. Es wird mit Können und Liebe gekocht. Der Service ist excellent von einer Freundlichkeit, die fast überwältigend ist. Man merkt die Freude der Mitarbeiter und eine hervorragende Weinkarte. Bis im letzten Jahr waren die Elberts noch in der Schlupp in Walluf.

Am nächsten Tag Abflug am Nachmittag nach Wien. Gemeinsam mit Bernd Philippi pilgerten wir zur grossen Pigott Probe, die wir in einem Freundeskreis von Zeit zu Zeit durchführen.

Sie fand dieses Mal im Burgenland statt. Alois Kracher und Roland Velich waren die Gastgeber und Organisatoren. Jeder von uns hat sich um die Weine der Degustationsthemen gekümmert. Es waren Chardonnay and friends und grosse Rotweincuvées, jeweils weltweit, an der Reihe.

Am Vorabend dann die Weine, die wir alle als Herzblut selbst mitgebracht hatten. Im Presshaus zu Illmitz (eine gute Adresse für Eure zukünftige Reise ins Burgenland) stachen besonders hervor: 1961 Bolla Amarone, 1985 Bussaco (südlich von Porto in Portugal, vielleicht die grösste Überraschung) eine Appellation, klitzeklein – nur ein einziger Weinberg – aber aussergewöhnliche Weine. Alles gehört einem Hotel und die Weinkarte geht zurück bis in die 30er Jahre. Bernd und ich waren vor Jahren schon einmal dort und haben am Vormittag zu dritt 3 Flaschen aufgezo-gen. 1972 Vega Sizzia ebenfalls grandios und der 1982 Monfortino von Giacomo Conterno, ein Denkmal.

Kein schlechtes Degustationsteam für die beiden Blindproben des nächsten Tages: Dr. Ottmar Kiem aus dem Tessin, Daniel Gantenbein und seine liebe Frau Martha, wohl der bekannteste Schweizer Winzer, Roland Velich, wer kennt nicht seinen Tiglat, Alois Kracher, der Süssweinpapst, Stuart und seine Frau Ursula, Jan Paulson, Raritätenhändler – ein Schwede der in Bayern wohnt, Dirk Nieport, world famous und Dorli Muhr – ebenfalls, schlechthin die Wein PR Lady, Guido Janseger, der erfolgreiche Belgier, der im Cahors den famosen Mansonoble keltert. Bernd und ich.

Ich werde keine Ergebnisse veröffentlichen, denn wir haben das für Stuart gemacht. Aber doch ein bisschen Tendenz. Die grosse Überraschung bei den Chardonnay. Die Südafrikaner Hamilton Russel mit Ashbourne und Mulderbosch an der Spitze. Enttäuschend Burgund. Österreich gut gehalten.

Bei den Roten. Portugal gut dabei, aber auch Klassiker wie Ornellaia und Sena. Unser Mont du Toit – Le Sommet, die Reserve 98 – auf dem 3. Platz. Der beste Franzose Cos 95 auf dem 3. Platz und was hat enttäuscht: sicherlich die Spanier. Rioja und Priorat.

Zum Abendessen, wieder im Presshaus. Wer waren meine Stars – 97 Tiglat Reserve O.T. Chardonnay, 93 Achleiten Smaragd von Prager, Sine Qua Non von Manfred Krankl, Jahrgang 98, zum ersten Mal probiert, monumental – wird er es halten? 89 Cheval Blanc, vielleicht der grösste Wein des Abends.

Am Samstag besuchte ich mit Bernd die Kollegen Ach und Heinrich in Gols und dann noch Pöckl. Es wird wahnsinnig viel investiert. Die Winzer haben Auftrieb, die ganze Welt will ihre Weine. Es ist gut zu sehen, wie die Arbeit von Erfolg gekrönt wird. Die Investitionen haben teilweise kalifornische Dimensionen.

Am Abend mit Guido und Bernd in den Taubenkogel in Schützen bei Eisenstadt. Eine grandiose

Kulisse in seinem bescheidenen Haus. Architektonisch ein Schmuckstück mit einer tollen Küche. Steht unter den 3 besten Restaurants in Österreich. Die roh-marinierte Gänseleber auf Kohl, ein wahnsinniges Gericht, zerfließt im Mund – rustikales Gemüse und hautart die Leber.

Zum Abschluss nochmal ein Weltklassegericht, der flüssige Schokoladenkuchen. Ein 91er Weisser Burgunder von Prieler von Eselböck uns empfohlen war eine grosse Überraschung. Das hätte man nicht erwartet.

Am Sonntag Heimflug. Auf dem Weg vom Flugplatz noch ein Interview im Hitradio des hessischen Rundfunks wegen des am Freitag anfangenden Rheingau Gourmet Festival.

Auch hier eine www Adresse: <http://www.rheingau-gourmet-festival.de>

Am Montag Arbeitstag in Kanzem. Termin beim Anwalt. Das Kulturamt will eine Strasse in den Kanzemer Altenberg legen. Wir kämpfen seit langem dagegen. Nun will man mit Gewalt, ohne unsere Zustimmung, mit der Baumassnahme loslegen. Es ist mehr als unverständlich. Es treibt die Tränen ins Gesicht. Wir versuchen dagegen zu halten und haben Unterstützung gefunden. Schauen Sie nach was passiert, auf den Weinforen von <http://www.wein-plus.de> und <http://www.best-of-wine.de>. Unterstützen Sie uns auch in unserem Kampf gegen diese unsinnige Massnahme.

Heute ein Tag ohne Regen. Das ist fast ungewohnt geworden. Der Rhein ist hoch. Bei Karlsruhe wurde der Verkehr auf dem Wasser eingestellt.

27. März 2001

Es tut mir leid, dass ich die Leser so lange im Stich gelassen habe. Das Rheingau Gourmet Festival hat mich total in Beschlag genommen. Und ich kann auch leider nicht ausführlich darüber berichten, denn es ist schon wieder nach Mitternacht und morgen schon um 6 Uhr geht mein Zug nach München, wo ich 2 Tage im Bayrischen Kunden besuchen werde.

Heute mittag kam ich von einer kurzen Reise von Kunden in Aachen zurück und mit der Farewell Küchenparty in den Morgenstunden des Montag hörte unser erfolgreichstes Festival bisher auf.

Es waren fast 4000 Gäste bei den 22 Veranstaltungen und die Qualität der Speisen, der Weine, der Weinproben haben unser Erwartungen total erfüllt. Es gab so viele Highlights. Aber vielleicht kann ich in Stichworten doch etwas Atmosphäre rüberbringen.



Welcome Party: erstmals in Breuer's Kellerwelt mit über 220 Gästen ein grosser Erfolg. Der Keller wurde bewundert. Die Blindprobe Grüner Veltliner am ersten Tag gegen Chardonnay weltweit. Die Gäste punkteten die Grünen Veltliner nach vorn. Sie hatten es ein bisschen leichter, da sie alle aus dem Jahrgang 99 waren und die Chardonnays alle 98 und älter. Vorne lag Emmerich Knoll. Bester Chardonnay Matanzas Creek aus dem Sonoma Valley und Hans Langs Chardonnay aus dem Rheingau schlug sich wacker. Passend zur aktuellen "Fleisch-Situation", Karl Heinz Wolfs Landart Projekt seiner Produkte aus dem Bio-Anbau. Und sie schmeckten köstlich.

Mondavi Probe. Wahnsinnig gut besucht. Über 120 Teilnehmer. Für mich waren die grossen Cabernet Sauvignon und ein hervorragender Opus One 96 die Highlights.

Über 500 Interessierte besuchten die Charta/Deutsches Barrique Forum Degustation auf Schloss Vollrads. Rieseninteresse. Der Besucherstrom riess nicht ab.

Chateau Margaux Probe. Ein wunderschöner 96. Die totale Überraschung: der 84er und eine hervorragende Flasche Jahrgang 1967.

Ungeheuer Spass macht das Restaurant Roulette. Je 2 Gänge beim Adlerwirt, Franz Keller, in Hattenheim, im Kronenschlösschen und im Tigerpalast – toll gekocht – und danach Besuch der Varieté Show. Bequem mit dem Bus unterwegs. Ein Event für alle Sinne.

Zwei Weinproben der unbekannteren aber umso überraschenderen Art: Domaine de la Rectorier aus dem Banyuls mit einer grossen Persönlichkeit, dem Inhaber Marc Parce und 10 Jahrgänge des Château de Pibarnon. Ein fast sortenreiner Mouvèdre. Eine Entdeckung. Toll der 85er.

Weine, die nicht so laut daherkommen aber nachhaltig und elegant sind.

Ein grosses Finale der Kochoffenbarungen. Was die Köche Rolf Laudenschlager, Kazuza Fukuhira, Jürg Bischofsberger, Stefan Stiller, Patrik Kimpel und Willi Middler geleistet haben war schlicht und einfach gesagt Weltklasse. Genauso wie die Serviceleistung während der gesamten 10 Tage.

Nicht zu vergessen, die Gala mit Remi Krug und seinen Champagner. Sein letzter Auftritt in Deutschland, denn er geht jetzt in Pension. Eine charmante Persönlichkeit und auch nicht zu vergessen der Big Smoke in Breuer's Restaurant. Selbst ich habe an den 4 "mords" Zigarren gezogen.

Puh, das war's. Aber natürlich auch noch die langen Gesprächen nach den Veranstaltungen an der Krone Bar. Treffpunkt der Köche und der Unentwegten.

Vormerken: Termin im nächsten Jahr 8.-17.März. Unser Gastland wird dann Spanien sein.

3. April 2001

In einer Stunde ist Abflug zur Vinitaly in Verona. Nach einer Präsentation heute in der Nähe mit unserem italienischen Importeur Innerhofer in Affi in der Nähe von Verona, fängt morgen die Messe an.

Mit Kollegen werden wir an dem Stand des FEINSCHMECKER unsere Weine präsentieren. Er ist in Halle 2. Einige unserer Importeure haben sich schon angemeldet und sicherlich gibt es jede Menge Kontakte und Wiedersehen mit guten Kunden und Bekannten.

In der letzten Woche besuchte ich Kunden in Aachen, bereitete mit Freund Werner Näkel unsere nächste Agenturtagung im Juni vor und war schliesslich zwei Tage in München und Bayern unterwegs. Bei schönem Wetter. Der Frühling ist nun wirklich eingetroffen. Auch bei uns im Rheingau. Am Montag abend werde ich wieder zurückkommen.

A propos, schauen Sie sich mal die web Seite der sueddeutschen Zeitung an. <http://www.sueddeutsche.de/wein>. Diese ist toll gemacht.

Es ist auch ein Kommentar von mir zum Thema Classic und Selection abgedruckt (falsch, es muss ja heissen "online gestellt"). Vielleicht interessiert es sie.

11. April 2001

Hatte auf der Vinitaly mit einem geborgten Presseausweis im Pressezentrum folgenden Text abgesetzt, mir nach Rüdesheim übermittelt und jetzt stelle ich ihn auf die Tagebuchseite:

"Bin mitten in der Vinitaly und habe im Pressezentrum einen Computer gefunden. Ich will mal von hier aus ein paar Zeilen für das Tagebuch unserer Homepage schreiben.

Schon seit Mittwoch sind wir hier.

Am ersten Tag haben wir mit unserem Italien-Importeur Johann Innerhofer (Winecellar) eine Praesentation in Affi am Garda See durchgeführt, abgeschlossen mit einem gemütlichen Abendessen in einem Restaurant in Laszise. Eine Stadt mit wunderschöner Altstadt direkt am See. Um diese Zeit ohne Touristen und so konnte man das oftmals unvergleichliche Ambiente der Italienischen Plätze mit Händen greifen.

Ab Donnerstag dann Beginn der Messe. Wir sind ein bisschen die Exoten als deutsche Produzenten. Aber sicherlich ist es gut, hier Flagge zu zeigen. Eine ganze Reihe deutscher Händler tauchen hier auf. Die Journalisten sind da und einige meiner Importeure kommen ebenfalls. In einer Stunde werde ich unsere schwedischen Freunde sehen.

Gerade mal eine Ruhepause eingeschoben bei Vasco Sasetti, ein begnadeter Brunello Produzent. Aber nicht nur das, er ist auch ein ganz excellenter Metzger und sein Schinken schmeckt gigantisch gut.

Und dann das Schweinefett mit Pfeffer und Pecorino in 3 verschiedenen Reifestufen mit seinem eigenen Olivenöl. Da könnte man sitzenbleiben, den ganzen Tag.

Gestern war tolles Wetter, das leider nicht gehalten hat.

Es regnet. Wir haben abends mit den Kollegen viel Spass beim Essen und teilweise noch danach an der Hotelbar. Ein paar gute Bekannte von Bernd Philippi, die Utschs und Blanks (sein Fanclub, wie er sagt) sind ebenfalls hier. Sie sind toll drauf.

Heute ist Samstag und am Montag geht es am frühen nachmittag wieder zurück. Vielleicht bis dann, es sein denn ich komme nochmals dazu, ein paar Zeilen zu schreiben."

Vorgestern nach der Rückkehr kam unser holländischer Importeur mit einem sehr netten Weinkunden, Herr und Frau Toolenaars vom Restaurant Salenteins – dort werde ich im Mai eine Presseveranstaltung durchführen.

Gestern, Grosskampftag in Kanzem. Erneute Verhandlung mit dem Kulturstadtamt, um die Strasse mitten durch den den Altenberg zu verhindern.

Am Montag (9.4.) ist ja in der FAZ ein grosser Artikel zu diesem Thema erschienen und auch dort lehnt man diesen Eingriff massiv ab. Ich hoffe es kehrt Vernunft in die Köpfe ein.

Am Abend zurück in den Rheingau, ins Hotel Krone. Erste Planung gemeinsam mit HB Ullrich für das Rheingau Gourmet Festival 2002. Wir beschliessen den Tag mit einem schönen Abendessen und einer Flasche 1998 Geheimrat J.

21.April 2001

Es müsste vieles geschrieben werden, aber ich muss ehrlich gestehen, ich hatte die letzten 10 Tage keine Minute Muse es zu tun. Ostern lag dazwischen. Ich nutzte die Feiertage um etwas aufzuholen und wieder mit den vielen angesammelten Papieren auf meinem Schreibtisch zurechtzukommen. An Ostern lag morgens ein bisschen Schnee. Oben im Wald beim Joggen wurde es noch mehr. Das gab es lange nicht mehr. Das Wetter ist richtiger April: Kalt, leichte Frosträchte bei mir oben am Haus. Unten im Tal nicht. Dann wieder Regen, Graupelschauer und Sonne zwischen Wolkenfetzen und das an vielen Tagen.

Ostersonntag mit Freunden Mittagessen in der Krone. Es war ein besonderer Tag und so waren die Weine. Der Hausherr stieg tief in den Keller. 1964 Moët & Chandon Black Label, 1964 Nenin

und 1978 Palmer (davon habe ich für meine Tochter auch einiges eingekellert – gut jetzt zu wissen, dass der Wein, es war eine Magnum, bei sehr guter Verfassung ist).

Ostermontag Abflug nach Porto. Wieder nach dem Rechten sehen. Die Baugenehmigung für den Keller vorantreiben. Die Weine verkosten und schauen, dass wir endlich einen guten Stromanschluss bekommen. Auch galt es noch Firmenformalitäten zu erledigen. Da ist der Süden Europas auch nicht grosszügiger. Zumindest auf dem Papier muss alles stimmen.

Beim Besuch des stellvertretenden Bürgermeister unserer zuständigen Stadt, Armamar, dann der Durchbruch. Ihr könnt anfangen mit dem Ausschachten für den Keller. Ein guter Tag.

Vorgestern am frühen Nachmittag wieder zurückgekommen. Es galt vieles vorzubereiten, da ich heute am Samstag morgen nach Kalifornien abfliege. Zwischendurch gestern nachmittag noch unsere Kunden aus Berlin. Die Verkaufstruppe. Jung und dynamisch. Viele Fragen, sehr interessiert.

Ich werde bis zum 1. Mai in den USA bleiben und am 2. wieder hier sein. Bis dann.

2. Mai 2001

Es ist der 26. April. Donnerstag. Man verliert total das Gefühl für die Wochentage, wenn man ohne Unterbrechung "on the road" ist, mit einem ständigen Programm seit dem Wegflug von Frankfurt am letzten Samstag. Ich sitze im Zug von Portland/Oregon nach Seattle/Washington. Cascades heisst der Zug und wird uns teilweise an den Cascade Mountains entlang fuhren. Es ist sehr bequem. Das Tempo und die Bewegung der Leute hier haben nichts von der Hektik unserer ICE und Bahnhöfe an sich. Hier geht die Zeit noch ein bisschen langsamer, aber vielleicht scheint das auch nur so. Denn trotz der Idylle sind wir im Land wo die Wirtschaft oftmals der Motor für die ganze Welt ist.

Microsoft in Seattle, Amazon, Intel, die neue Economy und wenn man aus dem Fenster schaut oder in San Francisco die Hügel auf und ab fährt dann Strommasten aus Holz wie in den Filmen vom Wilden Westen.

Zurück zum Anfang. Abflug in Frankfurt, zusammen mit Heide Kegel und ihrem Sohn Philipp. Lufthansa, direkt nach San Francisco. Es sind über 10 Stunden, aber sie vergehen schnell. Ein bisschen Ruhe im Flugzeug, denn wir wissen, nach der Ankunft geht das Programm weiter.

Steve Ventrello, unser kalifornischer Importeur holt uns am Flughafen ab. Carolina du Toit aus Südafrika kommt fast um die gleiche Zeit an und wir fahren im grossen Van über San Francisco, ein bisschen site seeing auf die Schnelle, die Golden Gate Bridge ins Napa Tal. Einchecken, umziehen – ich versuche mich in Steve's Garten im Boccia, er hat dort eine Bahn, und dann einkaufen für das Abendessen. Es wird Fisch gegrillt. Toll. Dazu Weine, Rieslinge, Paradorden Wein, den Steve selbst macht: eine Cuvee von Cabernet Sauvignon, Temperanillo und Sangiovese – man hat hier immer Ideen).

Am nächsten Morgen geht es zur Einladung ins Weingut Mondavi. Wir sehen die neue To Kalun Winery – Gravity flow ist hier das grosse Wort – ein Mittagessen im Gutsrestaurant mit wunderschönem Blick auf die Weinberge, drei leichte Gänge – und danach noch die Besichtigung von Opus One mit einer Probe des 97er. Die Dimensionen sind schon gross.

Ein schöner Ausklang am Abend im Bistro um die Ecke. Am Montag morgen geht es dann wieder nach San Francisco. Unsere Präsentation beginnt am Nachmittag, es kommen einige Einzelhandels- und Gastronomiekunden (auch Bob von der French Laundry – man hat dort unseren Wein auf der Karte – und es geht ohne Unterbrechung zum frühen Abendessen ins Farallon. Bekannt für Fisch mit einem der typisch amerikanisch dramatischen Interieurs.

Unser Hotel, Bijou, ein bisschen in der Kampfzone gelegen, die bezeichnenderweise Tenderloin heisst, ist ein guter Tip. Es liegt unweit der Mason Street.

Früh geht es am Dienstag morgen weiter mit dem Flugzeug nach Los Angeles. Es wiederholt sich das Gleiche. Präsentation im Chaya, Abendessen mit ein paar Kunden im Watergrill im Stadtzentrum. Mehr Fisch. OK for me. Es ist meine Lieblingsspeise.

Die Zeitungen melden am nächsten Tag, es war der bisher heisseste Tag in diesem Jahr.

Mittwoch. Früh zum Flugplatz, Flug nach Portland. Es ist eine Stadt im Grünen. Schon beim Anflug zu sehen. Das Wetter ist perfekt. Ich konnte es heute morgen beim Laufen nochmals spüren. Die Stadt hat was. Ich lief bis zur Spitze des Hügels – Buena und Alto Vista – die Villen liegen hier in Parks und schauen unten auf die Stadt. Nach der Ankunft wieder das Gleiche.

Präsentation für die Kunden des dortigen Importeur. Sehr aktive Leute.

Danach noch eine deutsch/südafrikanische Weinpräsentation für Kunden von 750ml, ein Weinladen/Weinbar, gemanaged von einer mehr als engagierten Kanadierin. Sie nehmen wir auch zum Essen mit. Ins Heyman, Hotel mit TopKüche. Es hat grossartig geschmeckt.

Einen Pinot Noir aus Oregon, Serene 1998, auch dazu getrunken. Viel Kirsche in der Nase. Duft und Fülle, aber im Abgang doch kürzer als viele gute Burgunder Pinot Noirs.

Wie gesagt, jetzt auf dem Weg nach Seattle. Am Nachmittag wieder Präsentation, dann Abendessen und morgen im Büro von unserem nationalen Importeur, Classical Wines, Paella. Unsere Präsentationstour machen wir mit einigen spanischen Erzeugern zusammen. Das belebt das Interesse. Auch wenn sich abends die Wege immer etwas trennen. Denn sie gehen zu Kunden, die spanische Weine führen. Getrennt marschieren, vereint schlagen, so die Strategie unseres Importeurs.

Am Samstag geht es dann zur letzten Station weiter. Chicago.

Mittlerweile von dort heute morgen wieder zurückgekehrt. Aber leider keine Zeit mehr heute darüber zu berichten. Denn morgen früh geht es erst mal mit Freunden in die Toskana und heute den ganzen Tag lief nichts ausser im Büro zu versuchen ein bisschen "aufzuholen".

Ich werde schon um 5 Uhr zum Flughafen fahren müssen. Die Nacht wird kurz.

13. Mai 2001

Die Zeit vergeht wie im Fluge. Die Tage sind derzeit fast zu kurz. Der Schlaf leidet ein bisschen. Ich sollte versuchen wieder einen normaleren Rhythmus zu bekommen. In den letzten zwei Tagen habe ich mich darum bemüht und ich habe mich dran gehalten.

Noch ein paar Kommentare zu Chicago:

Ich war sicherlich schon fast 10 Jahre nicht mehr dort. Aber ich liebe die Stadt. Sie ist ein architektonisches Museum. Sicherlich seit der Jahrhundertwende. Seit Frank Lloyd Wright. Das Wrigley Building, das Prudential-Gebäude, der Sears Tower (mal das höchste Gebäude der Welt), das konische Hancock Building, die Marina Towers (die habe ich schon gesehen als ich 1965 das erste Mal in dieser Stadt war). Sie waren damals mit ihren runden Türmen und runden Wohnungen ein Weltwunder. Diesmal war unser Hotel, das House of Blues Hotel, genau ein Nachbar dieser Wohntürme. Vieles ist dazu gekommen. Man sieht, wie man sich bemüht hat, die Gebäude einschliesslich der Hochhäuser in das Bestehende einzupassen um eine Gesamtarchitektur zu erreichen. Die Stadt liegt wunderschön am Michigan Lake. Ich habe den Strand zum morgendlichen Joggen genutzt.

Am Abend der Ankunft eine Einladung in ein neues Restaurant MOD. Das war richtig einfallreich – ich hoffe ich finde die Karte noch und werde die Adresse nachreichen.

Am freien Samstag habe ich mir erstmals in meinem Leben ein Baseball Spiel angeschaut. Das ist gar nicht so einfach zu verstehen. Wahrscheinlich tue ich das immer noch nicht, aber der Sinn ist mir aufgegangen. Es ist eigentlich ein strategisches Spiel. Eine Mischung aus Sport und Schach. Es geht um Nuancen und Details und die Amerikaner sind davon fasziniert. Die Führer der Liga, die Seattle Mariners verloren an diesem Tag gegen die Chicago White Socks, natürlich ganz zur Freude des Publikums.

Montag wieder zur Arbeit. Ein sehr gut besuchte Präsentation. Wir haben ein sehr enthusiastischen Importeur: VindiVino. Man spürt das. So sind wir in guten Händen. Man merkt aber natürlich auch, was an Aufbauleistung noch getan werden muss.

Am Abend, der Abschluss unseres US Besuches, noch ein schönes Abendessen mit "Bring your own wine" im Penang in Chicagos China Town.

Am nächsten Morgen ein bisschen Shopping, dann zum Flughafen und ein Nachtflug zurück in die Heimat.

Ankunft am frühen Morgen. Das Wetter ist besser geworden. Jetzt hat man den Eindruck, dass der Frühling wirklich im Kommen ist. Und seit der Rückkunft steigen die Temperaturen und die Reben zeigen Tag für Tag ein Blatt mehr.

Den ganzen Tag im Büro. Bis tief in die Nacht. 3 Stunden Schlaf und dann wieder zum Flugplatz zu einem frühen Flug nach Florenz in die Toskana, dem Ziel unseres gemeinsamen Ausfluges.

Vom Flugplatz in unseren gemieteten Bussen auf nach Castello die Nippozano, unserer ersten Station. Wir werden sehr nett empfangen und nach einer Tour der Keller und der mittelalterlichen Gebäude bleiben wir zum Mittagessen unter einem alten Dach im besonderen Ambiente alter gepflegter Gebäude. Wir lassen es uns gut gehen. Wir lernen Laudemio kennen, das würzige Olivenöl der Frescobaldis. Es hat genug Würze, um ohne Essig auszukommen. Der Montesodi schmeckt mir an diesem Tag am besten. Danach Aufbruch zu unserem Domizil, den Agro Turismo Häusern der Domäne Montenidoli bei San Gimignano. Nicht einfach zu finden. So kommen wir zuerst an das Weingut, das von Maria Elisabetta Faggioli und ihrer Tochter Angelica engagiert geführt wird. Das ist nicht die Pracht der aristokratischen Toskana sondern die Ehrlichkeit der mit der Landschaft verwobenen Menschen, den Erdmensen, so möchte ich sie nennen. Wir bekommen ein weissen Vernaccia die San Gimignano zum Aperitif. Er ist gut. Er ist ehrlich und auch nach vielen Weinen der nächsten Tage, konnten wir am letzten Tag beim Mittagessen im Fischrestaurant El Faro in Cecina Mare wieder feststellen, das dies der beste Weisse war, den wir getrunken haben während unseres Aufenthaltes. Ob der Fiore, für mehr Frucht, oder der Carato

für mehr Körper. Beide sind hervorragend. Wir sehen die hervorragend gepflegten Keller und bleiben zum Abendessen, das die Chefin uns bereitet hat. Es gibt Gericht auf Gericht. Alles wie von Müttern.

Nach dem Sono Montenidoli, dem reinen Sangiovese, fahren wir in die fast 8 Km entfernten Häuser zum Übernachten. Nachdem man uns versichert hat, dass zu dieser Zeit auch die Polizei nicht mehr interessiert ist zu kontrollieren, setze ich mich selbst ans Steuer und wir kommen an.

Frühstück auf der Terasse, wenn auch das Wetter umgeschlagen ist, und es kühl und feucht wird, mit direktem Blick auf die hohen Türme von San Gimignano. Abfahrt ins Montalcino, nach Castelgiocondo. Eine sehr nette Gastgeberin, Noris Vesnaver, führt uns durch die Keller. Hier entsteht der Lucente und Luce, die joint venture Weine, die zusammen mit Mondavi gemacht werden, und auch der excellenten Lamaione, ein reiner Merlot, den wir auch zum Mittagessen bekommen. Dieses findet bei Blitz und Donner in einem sehr schön hergerichteten Nebengebäude des Castello statt. Wir bleiben lang. So, dass wir gleich wieder nach San Gimignano fahren, uns die Stadt im Regen "anschauen" und zum Abendessen in die Enoteca da Nisio fahren. Etwas ausserhalb der Stadt gelegen, eine gute Empfehlung mit einer sensationellen Weinauswahl ([www.sienaol.it/enoteca](http://www.sienaol.it/enoteca)) in der Loc. Sovestro, 32, Tel. 0577-941029.

Am nächsten Morgen Aufbruch ins Chianti Classico zu Castello di Ama. Dies ist wie eine Fahrt ins Gebirge. Wolkenfetzen, Nebel, Regen. Steile Weinberge mit knorrigen alten Reben. Das hat was. Mein guter Bekannter, der Geschäftsführer, der dieses Gut seit Jahren an die Weltspitze geführt hat, empfängt uns. Wie schauen uns die neuen Chais an und die wunderbar hergerichteten Reifelager im alten Keller unter dem Gutshaus der Eignerfamilie. Eine ausführliche Probe der kuranten Jahrgänge, einschliesslich des sehr eleganten Aparita, einem der Kultweine Italiens, führt uns ein in die Welt der eleganten, rassigen toskanesischen Rotweine. Übrigens, aus der Saignee wird hier ein ganz hervorragender Rosé aus Sangiovese hergestellt. Zum Brot mit reichlich Olivenöl ein Genuss.

Mittagessen in einem Gasthaus an den Weinbergen in Radda ( La Vignée Tel. 0577 738640) und Rückfahrt über Siena, die sehenswerte Stadt. Wir bleiben nach dem Stadtbummel am Abend in einer Vinoteca. Wieder mit einer sensationellen Weinauswahl (ich hoffe, ich finde noch die Adresse in meinen bisher unsortierten Papieren – dann werde ich sie nachliefern).

Jetzt habe ich die Adresse gefunden: Enoteca I Terzi, via dei Termini 7, Tel. 0577 44329.

Wir trinken die Regionen der Toskana an diesem Abend, die wir nicht haben besuchen können.

Sonntag morgen. Abfahrt, Rückfahrt. Wir haben uns die Strecke über Volterra zum Meer ausgesucht. Ein Tisch im Ristorante El Faro in Cecina Mare wartet auf uns. Direkt am Strand (wenn auch heute



das Wetter nicht dazu verführt) liegt dieses Fischrestaurant. Die Inhaber sind mit grossem Engagement dabei. Es scheinen lauter Brüder zu sein, die aber – man sieht es an den Trophäen – sicherlich genauso gut segeln können, wie sie Gastronomen sind. Ein fulminantes Fischmenu. Die Auswahl der Weine ist sehr gut. Und wir finden noch zwei Flaschen vom 1996 Sassicaia, kein schlechter Abschluss für diesen Ausflug.

Back to base. Der Himmel strahlt zu Hause. Es gibt viel zu tun. Zwei Tage im Büro und im Weingut. Wir pflanzen im Berg Rottland Spätburgunder. Dies wird der vorläufige Schlusspunkt unserer Rotweinanpflanzungen sein. Aber jetzt haben wir Spätburgunder im Berg Schlossberg, Berg Rottland und Nonnenberg stehen und ich kann mir vorstellen, dass dies in einigen Jahren zu einem interessanten Wein heranwachsen kann.

Am Dienstag Abend Treffen mit der spanischen Handelsdelegation Wein um über das Rheingau Gourmet Festival 2002 zu sprechen, wo Spanien das Gastland sein wird. Danach ein tolles Menu in der Assmannshäuser Krone mit grossen spanischen Weinen, zurück bis zum Jahrgang 1964.

Am Tag darauf Kundenbesuch mit unserem Vertreter im Rhein-Main Gebiet.  
Donnerstag und Freitag das Gleiche in Hamburg. Wir werden gut empfangen.

Gestern ein ganzer Bürotag, aber nicht bevor ich wieder in meinen geliebten heimischen Wäldern mit unserem Hund meine Joggingübung leisten konnte. So auch heute morgen wieder. Das Wetter ist perfekt. Fast schon Sommer. Fast zu schade, um am Computer diesen Bericht zu schreiben. Aber das muss sein.

Heute nachmittag kommt erstmals ein Weinjournalist aus Estland zu Besuch. Schön das sich diese Länder nun auch öffnen.

Morgen früh geht es zu Gerhard Gartner nach Oberemmel. Mit Freunden werden wir einen Halbmarathon laufen und danach wird uns Gerhard ein "Goulasch" bereiten. Aber was immer er bereitet, es ist von köstlicher Güte.

17. Mai 2001

Aus aktuellem Anlass stelle ich heute schnell ins Tagebuch – für die aktiven Lesefreunde dieser Zeilen eine Meldung über kommende Veranstaltungen ins Netz. Ein paar Plätze sind bei schneller Buchung noch frei.

## AKTUELLE VERANSTALTUNGEN

Wir dürfen 4 tolle Veranstaltungen mit unseren Weinen ankündigen, die in den nächsten Tagen stattfinden werden:

Comte de Vogüe trifft Bernhard Breuer

18. Mai 2001, 20 Uhr

Hotel Louis C. Jacob, Elbhausse 401, Hamburg Tel. 040 82255 526

Galadinner mit Weinen von Georg Breuer, Domäne de la Vogüe. Moderiert von Stuart Pigott. Bernhard Breuer und Jean Luc Pepin von der Domaine in Burgund werden persönlich daran teilnehmen und die Weine vorstellen.

Anmeldung bei Hendrik Thoma oder Dagmar Willich

19. Mai 2001, 20 Uhr

Palace Hotel Berlin, First Floor, Budapester Strasse 45, Berlin Tel. 030 25020

Galadinner mit Weinen von Georg Breuer, Domäne de la Vogüe. Bernhard Breuer und Jean Luc Pepin von der Domaine in Burgund werden persönlich daran teilnehmen und die Weine vorstellen.

Anmeldung bei Direktor Stiehle.

20. Mai 2001, 20 Uhr

In Zusammenarbeit mit Fischers Weingenuss & Tafelfreuden im besonderen Ambiente, Köln, Hohenstaufenring 53, Tel. 0221 310847

Galadinner mit Weinen von Georg Breuer, Domäne de la Vogüe. Bernhard Breuer und Jean Luc Pepin von der Domaine in Burgund werden persönlich daran teilnehmen und die Weine vorstellen

Anmeldung bei Frau Fischer

Alle 3 obigen Veranstaltungen inklusive 5 Gang Menu und jeweils 11 Weinen der beiden Weingüter aus Rheingau und Burgund kosten jeweils DM 295.- Es werden große Grand Crus aus Burgund und große Jahrgänge Berg Schlossberg und Nonnenberg zu den Menus der meisterköche ausgeschenkt.

Kulinarische Streifzüge im Medici, Leipzig

27. Mai, 2001, 18.30

Menü und Wein mit der Küche von Olaf Herzig. Bernhard Breuer präsentiert seine Weine und die seiner 8 deutschen Spitzenwinzerkollegen Bürklin Wolf, Reichsgraf von Kesselstatt, Heyl zu Herrnsheim, Fürst Castell, Fischer aus Baden, Graf Neipperg, Werner Näkel und Prinz Salm.

Telefon. 0341-2113878, Menupreis DM 150.-

Vielleicht sehen wir uns. Das wäre schön.

18. Mai 2001

Wenig Zeit. Aber wenigstens eine kurze Nachricht. Der Marathon hat stattgefunden. von Oberemmel, über Wiltingen nach Ockfen, dann vorbei an Egon Müllers Scharzhofberger wieder zurück nach Oberemmel.

21. Mai 2001

Zurück von der Marathon "Dinner-Tour". Das war ein ganzer und kein halber.

Es waren reizvolle Abende in Hamburg bei Hendrik Thoma mit einem guten Absacker im "Eiskeller" des Hotel C. Jacob, im First Floor des Palace Hotel mit einem grandiosen Menu von Herrn Buchholz. So gut habe ich lange nicht mehr gegessen. Er hat phantastisch auf die Weine zugekocht. Sein Dessert von der Mispelfrucht war eine Granate.

Und in Köln haben wir in einem Ambiente an einer riesigen Tafel gespeist, das einzigartig war. Mitten in der Sammlung eines Grosswildjägers. Das Shangri-La. Kein öffentliches Restaurant, aber ein tolles Erlebnis.

Von Köln ging es dann heute morgen nach Holland. Im Restaurant De Salentein, das wunderschön in Nijkerk (nicht weit von Amersfort) liegt habe ich für Presse und Gastronomie eine Probe von Berg Schlossberg und Nonnenberg gegeben mit einem anschliessenden feinen Mittagessen.

Vor der Rückfahrt noch ein kurzes Treffen mit dem bekannten holländischen Maler Jan Cremer. Wir wollen uns bald in Rüdesheim treffen, um über ein Bild für den Berg Schlossberg 2000 zu sprechen.

30. Mai 2001

Am nächsten Tag der späten Rückkehr aus Holland ein ganztägiges Seminar mit dem Verkaufsinendienst der Firma Schlumberger. Nonnenberg, Rüdesheimer Berg, Keller und viele Weinproben. Ein erfüllter Tag mit höchstinteressierten jungen Leuten. Und das bei gutem Wetter, das übrigens seitdem anhält. Es fühlt sich alles sehr sommerlich schon an, obwohl doch erst Frühling ist.

Die Weinberge holen ganz schön auf.

Am Himmelfahrtstag unser traditioneller Vatertagsausflug mit Freunden, den wir schon seit über 20 Jahren hoch halten. Von Rüdesheim mit der Seilbahn zur Germania, dann zu Fuss nach Assmannshausen und erste Einkehr in der Bauernschänke auf ein Bier. Ein Aperitif auf dem Festplatz des Rotweinfestes und langes, gutes Mittagessen in der Krone. Gegen 18 Uhr fährt das Boot nach Rüdesheim, wunderschön auf dem Deck bei warmen Temperaturen. Dann Ausklang, feucht, fröhlich in der Drosselgasse.

Am nächsten Tag Kunden am morgen (es geht schon wieder) und Mittagessen schon wieder im Rüdesheimer Schloss. Die Luft tut gut. Wir sitzen im Garten.

Am Abend Abflug nach Porto. Ich treffe auf dem Flugplatz Dirk Niepoort und seine Freundin Dorli Muhr. Sie fliegen ebenfalls mit dem gleichen Flug. Kein ganz gewöhnlicher Flug, denn kurz vor der Landung, schon mit ausgefahrenem Fahrwerk in Porto, startet das Flugzeug wieder durch. Eine Nebelwand habe sich plötzlich aufgestellt. Wir versuchen den Anflug etwas später nochmals aus der anderen Himmelsrichtung. Diesmal geht es. Aufatmen. Sonst hätten wir es in Lissabon versuchen müssen. Ich muss am nächsten Tag den Vertrag mit dem Bauunternehmer zum Bau des Kellers aushandeln. Man kommt zwar zwei Stunden später als vereinbart, aber das sind die portugiesischen Verhältnisse. Man gewöhnt sich daran. Am Sonntag morgen dann schon wieder zu früher Stunde zurück nach Frankfurt. So als hätte ich es verdient, lässt mich die Lufthansa in der Business Class zurückfliegen. In Frankfurt umsteigen auf den Zug nach Leipzig. Am Abend ein Weindinner im Medici, direkt neben der Nikolaikirche. Von dort ging 1989 die friedliche Revolution aus, die zum Mauerfall und schliesslich zur Wiedervereinigung führte. Ein historischer Ort.

Am Montag geht es weiter nach Dresden. Kundenbesuche. Viele der gastronomischen Einrichtungen sind dort historische Baudenkmäler. Das Pillnitzer Schloss, der Luisenhof neben der bekannten Standseilbahn am Weissen Hirsch und das Burgrestaurant auf der Burg in Meissen mit einem wunderschönen Blick auf die Altstadt.

Später Ankunft zu Hause. Gestern haben wir die weissen Barriqueweine Jahrgang 2000 verkostet und die Cuvées gemacht. Die Weine sind kräftig und nachhaltig. Nichts für Kinder.

Am Abend fühlte ich mich nach einem langen Lauf durch den nahen Wald. Das hat gut getan.

Heute morgen dann nach Kanzem. Wieder eine Verhandlung wegen des geplanten Weges durch den Altenberg. Es scheint Bewegung zu geben – in unserer Richtung. Sicherlich auch Dank der vielen Proteste unserer Freunde bei den richtigen Stellen.

Heute abend habe ich die jungen Bohnen mir zubereitet, die ich auf unserem Weingut am letzten Samstag im Douro gepflückt habe. Lecker.

Morgen werden wir die Rieslinge alle auf den Tisch stellen und versuchen die Cuvées für die anstehenden Füllungen Ende Juni vorzubereiten.

Am Freitag geht es nach Münster zu einem Breuer-Wein-Work-Shop und am Samstag wieder zurück. Am Sonntag ist Pfingsten.

4. Juni 2001

Mit unserer Riesling Probe des Jahrgang 2000 bin ich sehr zufrieden gewesen. Es wird nachhaltige Weine geben. Die Spitzengewächse sind ausdrucksstark, soweit ich das jetzt beurteilen kann. Es ist wie immer mit die spannendste Arbeit im ganzen Jahr, außer der Weinlese selbst, diese Probe zu machen. Es erfordert viel Konzentration.

Gestern abend habe ich mal wieder privat Christa und Egbert Engelhard getroffen. Wir sind ein gefährliches Trio, wenn wir unterwegs sind. Im neu eröffneten Gelben Haus in Eltville haben wir uns getroffen. Leider war es zu kühl für die Terrasse, sonst ist dies ein einmaliges Plätzchen. Die Weinkarte ist sehr gut. Kompakte aber gute Qualitätsauswahl. Danach noch zu Spargel und zwei Weissweinen ins Piccolo Mondo und dann der Absacker im neu eröffneten Bistro im vormaligen Rheingauer Hof in Eltville. Na, das war ja wohl genug.

Heute morgen um 9 Uhr Termin mit einem ZDF Fernseheteam. Der romantische Rhein. Sendetermin ist der 20. Juli. Vielleicht schauen Sie mal rein. Wir haben in Weinberg und Keller Aufnahmen gemacht. Die Luft tat mir gut, das wird man verstehen. Da ich noch ein bisschen mehr vertragen konnte, bin ich heute nach meinen Büroarbeiten mit Hund abermals durch den nahen Wald gejoggt.

Morgen früh geht es für den Tag nach London. Wir haben ja bei der Marketinginitiative englischer Markt für unser Konzept einen Preis gewonnen. Darüber werden wir morgen reden. Ich werde berichten.

Am Mittwoch geht es mit Bernd Philippi und Paul Fürst zu Daniel Gantenbein, dem Schweizer Spitzenwinzer in die Bündner Herrschaft. Wir wollen über Spätburgunder sprechen und probieren. Darauf freue ich mich schon sehr.

6.Juni 2001

Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt. Also, aus der für heute geplanten Fahrt zu Daniel Gantenbein wurde nichts. Bernd rief mich an, um mir mitzuteilen, daß er krank daniederliege und bei aller Widerstandskraft, die ihm eigen ist, nicht mitfahren könne. Wir haben dann alles abgeblasen und werden es sobald als möglich nachholen.

Und noch was: ich kam auch gestern abend nicht mehr aus London zurück. Ich habe um eine viertel Stunde das Flugzeug in Standsted versäumt. Es war das letzte am Abend. Es war schon nach neun auf dem Flughafen und der nächste Flug ging am nächsten Morgen schon wieder um 6 Uhr zum einchecken. Also was macht man dann? Normalerweise sucht man sich ein Hotel. Ich hatte aber Lust, es gestern abend anders zu lösen. Nachdem ich die Zeit genutzt habe, die ganzen Notizen zu verarbeiten, die aus den Unterredungen des Tages entstanden sind, war es fast Mitternacht und ich habe mich auf eine der gepolsterten Bänke gelegt und geschlafen. Den Kopf auf dem Mantel als Kissen, den Mantel auf der Tasche mit meinen Wertsachen und mein Sakko zum Wärmen auf meinem Rücken. Sollten Sie also gestern diesen Clochard auf dem Standsted Flughafen in London gesehen haben, dann war ich es. Ich habe Sie nicht gesehen. Der Zweitagebart hat mir heute gut gestanden.

Ach, das hatte ich jetzt noch vergessen. Ramsome's Dock Restaurant & Bar , at 29 Ransomes Dock , London SW11 4ND, Tel. 0171 223 1611. Ein "casual" Restaurant an einem kleinen Seitenkanal der Themse in Battersea (nicht weit von der Battersea Bridge). Martin Lam ist der Eigentümer und Chef (e-mail: martinlam@compuserve.com) und er kocht mit guten Produktion, nicht überkandidelt, aber schmackhaft und er hat eine sensationelle Weinliste. Wir hatten uns das letzte Mal sicherlich im legendären Escargot in Soho gesehen aber wiedererkannt. Er ist ein so netter Mensch. Sie sollten mal vorbeigehen. Bei schönen Wetter empfehle ich den Freisitz nahe am Wasser.

13.Juni 2001

Letzten Donnerstag gegen späten Nachmittag Anreise zu unserer jährlichen Tagung mit unseren deutschen Agenturen an die Ahr. Diesmal bei Werner Näkel. Lockerer Abend in seiner neuen Kellerei. Ein absoluter Neubau nach seinen Vorstellungen. Er weist den Erfolg dieses Weingutes aus.

Am nächsten Tag ganztägige Tagung im Hotel Dresen in Bad Godesberg. Eines der legendären Hotels aus alten Zeiten am Rhein. Der alte Flair aber alles sehr gepflegt. Wirklich direkt am Rhein

gelegen. Wenn Sie mal dort sind, schauen Sie sich den Kastaniengarten an. Es ist ein Riesenglashaus mit großen Kastanienbäumen drin. Unglaublich. War früher ein beliebter Tanzplatz.

Abends bei Werner's Bruder in Dernau in seinem schönen Restaurant. Gute Stimmung, ja sogar Bombenstimmung. Mal ausschlafen am nächsten Morgen und dann bin ich vom Hotel Dresden mit der Fähre nach Königswinter, vorbei an Rhöndorf den Rhein entlang bis nach Rüdesheim. Das hatte ich eine Ewigkeit nicht mehr gemacht. Wunderschön und auch nicht länger als über die Autobahn und so viel entspannender.

Am Abend Besprechung mit Bernd wegen Portugal.

Am Sonntag Zeit zum Joggen und Catching Up und am nächsten Tag, nach dem Besuch des sehr engagierten australischen Journalisten Harry Heidelberg, Abreise zur Tagung der Jeunes Restaurateur ins Hotel Sackmann nach Baiersbronn. Dort wurde gigantisch gekocht. Das waren zwei echte Sterne. Und das für 96 Personen. Gratulation. Es gab einen ganzen Blumenstrauss von 9 deutschen gepaart mit 9 ausländischen Spitzenweinen und ich habe zur Einstimmung eine kleine Rede gehalten. Ein paar Leute haben mich gebeten sie in mein Tagebuch zu stellen. Hier ist sie:

„Liebe Jeunes Restaurateurs,

Lassen Sie mich vor dem Abendessen noch ein paar Gedanken zur Weinauswahl für das heutige Menu mit Ihnen teilen.

Es gibt kaum eine ältere Kultur auf dieser Welt als die des Essens und Trinkens. Das Wort „Kultur“ stammt aus dem Lateinischen und hat in der lateinischen Form „cultura“ die Bedeutungen : Bearbeitung, Anbau, Ackerbau, Ausbildung und Verehrung.

Kaum ein Wort könnte näher an dem liegen was die Beschäftigung des Winzers angeht (Bearbeitung, Anbau, Ackerbau) und ist auch gar nicht so weit weg von dem Tun des verantwortlichen Kochs, der sich intensiv um die Produkte kümmert, die er verwendet. Wenn man dann noch die Begriffe Ausbildung und Verehrung mit heranzieht, so wird einem bewusst, wie hoch geachtet schon in der Antike diese Tätigkeiten waren.

Aus den ursprünglichen Bedeutungen entwickelte sich über die Jahrhunderte schliesslich auch die Tisch und Tafelkultur, die sich nicht selten der Kunst, Poesie und Musik öffnete. Aus solcher Vergangenheit und Tradition entsteht aber auch eine erhebliche Verantwortung für die Zukunft. Wenn ein Winzer auf einem Weinberg Reben anbaut, auf dem schon seit 1000 Jahren solche ohne wesentliche Unterbrechung gestanden haben, und das ist nicht selten der Fall, dann erwächst daraus auch die Verpflichtung, mit dem Boden so pfleglich um zugehen, dass für die nächsten Generationen, ja, 1000 Jahre, dies ebenso weiter betrieben werden kann.

Der natürlich Besatz an Bodenleben muss erhalten werden. Die Erträge pro Rebstock müssen so kontrolliert klein gehalten werden, dass die natürliche Balance zwischen Bodenpotential und

Nahrungsbedarf der Pflanze gewahrt bleibt. Handwerkliche Arbeit, nicht industrieller Maschineneinsatz, sind dafür Garanten. Grosse Erträge sind vergleichbar mit industrieller Massenproduktion von Lebensmitteln mit all den bekannten Folgen, von denen einige ja geradezu mahnend in letzter Zeit aufgetreten sind. In handwerklichem Geiste erschaffen Sie ihre Gerichte und wir unsere Weine. Jörg Sackmann und ich haben uns einen langen Abend Zeit genommen, von meinen deutschen und internationalen Kollegen Weine für heute auszuwählen, die zu diesem Menu in Harmonie oder Spannung stehen können. Weine, bei denen der Fingerabdruck ihres Ursprungs im Vordergrund steht, gerade weil dies der bestechendste und vornehmste Ausdruck ihrer Kultur ist.

So wie man sich erfreulicherweise auch in der grossen Küche nicht mehr scheut, auch saisonale Gerichte aus heimischer Produktion auf den Teller zu bringen, so hat auch das Interesse spürbar zugenommen, dazu heimische Rebensäfte zu empfehlen. Man wird auch oftmals feststellen, dass die Kombinationen zwischen Weinen und Gerichten, die einen gleichen oder nahen regionalen Ursprung haben, sauber erzeugt und zubereitet, fast Selbstläufer in ihrer Harmonie sind. Sie haben ja auch ein sehr ähnliches Klima, das gleiche Licht und viele der gleichen Mineralien zu ihrem Wachstum zur Verfügung. Alles Ingredienzien die zur Geschmacks-, Reife- und Aromenbildung eine ganz grosse Rolle spielen.

Viele Köche haben oftmals nach Wanderjahren im In- und Ausland Erfahrungen und Einsichten gewonnen, um sich dann zu Hause zu perfektionieren. So haben inzwischen auch viele Weine deutscher Winzer im Miteinander oder der Auseinandersetzung mit der Qualität internationaler Weine ein so hohes Niveau erreicht, dass es schlichtweg ein Verzicht auf Kultur bedeuten würde, diese unter den Scheffel zu stellen.

So ist aus der langen angenehmen abendlichen Sitzung mit Jörg Sackmann ein spannendes Angebot an Weinen und Speisen geworden, das uns anspornen kann, die Balance im Angebot zwischen den Weinen unserer ausländischen Kollegen und den unseren im Gleichgewicht zu halten.

„Open your mind“ – öffnen wir unsere Augen. Das alles fördert zu dem noch unsere Gesundheit und wie schon Aristoteles gesagt hat, wer keinen Wein trinkt, dem bleibt das Tor zu den Musen verschlossen.

Prosit – das Tor ist auf und ich freue mich mit Ihnen auf einen wunderschönen gemeinsamen Abend.“

Es wurde mal wieder ein langer Abend, aber einer voller Genuss.

Gestern morgen noch ein paar geschäftliche Besprechungen im Hotel und dann Heimfahrt durch das schöne Baiersbronner Tal, durch den Schwarzwald wieder nach Hause.

Heute morgen geht es nach Frankfurt, um das nächste Treffen „Frankfurt meets New York“ zu besprechen mit der Wirtschaftsförderung Frankfurt und am Abend hat unser Nachbar 80.

Geburtstag. Ein Hoch auf Herrn Fabian.



Am Donnerstag ist Feiertag, Fronleichnam. Es werden ein paar Kunden zur Probe kommen und am Abend gute Freunde zum Weintrinken.

16. Juni 2001

Ja, die guten Freunde waren da. Es war ein interessanter Abend, voller Politik in der Luft aber auch voll des guten Weins.

Wir haben gemeinsam die gerade frisch abgefüllten Spätburgunder des Jahrgang 1999 verkostet. Da sind wir ein Stück weitergekommen, würde ich bescheiden sagen. Die kleineren werden in ein paar Wochen im Verkauf sein. Die grossen, doch noch sehr verschlossen und gerade erst einmal vor ein paar Wochen gefüllt, frühestens im nächsten Jahr. Bei Spargel und Riesling im Rüdesheimer Schloss endete unsere Session.

Freitag Abend eine Entdeckung in Frankfurt. Das Orfeu in der Hamburger Strasse 49. Das Restaurant zum Programmfilmtheater. das hat viel Flair, ist gar nicht angestaubt, es sind gute Gäste da und der für den Wein zuständige Mitarbeiter hat eine einfallsreiche, ausgesuchte Auswahl getroffen. Gehen Sie mal hin. Es hat die ganze Woche auf.

Heute morgen mal wieder mit Hund durch den Wald. Bevor der grosse Gewitterregen kam. Es hat abgekühlt. Ich werde morgen mal nachschauen wie es der Blüte in den Weinbergen geht.

Morgen dann nach Braunschweig. Jens Danneberg, der engagierte Jeune Restaurant veranstaltet seinen jährlichen Weinabend in lockerer Atmosphäre.

Zurück dann am Montag und Dienstag früh am Morgen geht es in Richtung Bordeaux zur Vinexpo.

7. Juli 2001

Fast eine Ewigkeit seit dem letzten Eintrag. Weder war es die fehlende Lust weiter zu schreiben, noch vielleicht eine Idee von Aufgabe dieses nun seit 1999 andauernden Projektes, sondern lediglich Zeitmangel. Ich werde nun versuchen im Zeitraffer die letzten 3 Wochen wieder aufleben zu lassen.

Heute ist Samstag und ich mache dies als erste Aufgabe des Tages, damit es auch ans Netz kommt und nicht erst in den späten Nachtstunden, wie so oft, denn sonst riskiert man auch, dass dafür keine Zeit mehr bleibt. Heute abend werde ich beim Sommerfest auf Schloss Johannisberg

des gerade angelaufenen diesjährigen Rheingau Musik Festival sein. Nach ein paar wunderschönen, heißen Tagen sind heute Wolken aufgezogen. Ich hoffe, dass es trotzdem trocken bleiben wird. Es wird Verdi Arien Open Air geben und am Ende ein Feuerwerk mit Händels gleichlautender Musik im Hintergrund.

Aber nun der Reihe nach.

Am 17. Juni, übrigens war das vor Jahren noch der deutsche National-feiertag, ist aber auch der Geburtstag meines Vaters gewesen und auch der Geburtstag von Hermann Schmoranz, unserem Kellermeister, Fahrt nach Braunschweig zu einer Abendveranstaltung bei dem Jeune Restaurateur Dannenfels. Er nennt diese Veranstaltung sein Sommerfest. Es ist eine kulinarische Party mit gutem Wein. 180 Personen an langen Tischen in bester Stimmung. Köstliche Weine der letzten 10 Jahre an den drei Weinausgaben. Die Speisen holen sich die Gäste direkt vom Herd in der Küche.

Ab 22 Uhr gute Live-Musik und die letzten Gäste gingen nicht vor 2 Uhr – das an einem Sonntagabend. Kompliment. Also wenn in Braunschweig, nicht versäumen zu Dannenfels zu gehen. Rückfahrt am nächsten Morgen.

Letzte Vorbereitungen im Weingut für meine Abreise am nächsten Morgen in Richtung Bordeaux zur Vinexpo.

Am Dienstag, den 19. morgens Abfahrt zuerst nach Kallstadt. Dort steige ich um in einen VW Transporter, Diesel, von Bernd Philippi ausgemustert und für Portugal, Quinta da Carvalhosa, freigegeben. Ich schwing mich auf den Bulli und bin 10 Stunden später auf Château Canon la Gaffelière in St. Emilion. Meine Route hatte ich etwas abweichend von sonst gewählt. Über Saarbrücken dann Richtung Champagny, aber bei Chalons sur Marne abbiegen nach Süden und auf der Autobahn bleiben bis Lens. Von hier geht es eine kleine Stunde über Land bis vor Orleans, wo dann die Autobahn bis Bordeaux beginnt. Man vermeidet die Umgehungsstrassen um Paris. Übrigens, zwischen Lens und Orleans ist eine Schnellstrasse im Bau. Zur nächsten Vinexpo in 2003 wird also auch das noch etwas leichter werden.

Ich beziehe wieder Quartier auf La Mondotte und schlafe über dem Keller mit einem der wertvollsten Bestände des Bordelais. Samstag Fahrt zur Vinexpo. Ich habe mich im deutschen Restaurant mit einigen deutschen Kunden und Importeuren verabredet. Adlon, Ritz Carlton und Eifel aus Berlin, unser schwedischer Importeur und der gute alte Freund Mike Paul, bisher Penfold Europa Chef, der jetzt ein neues interessantes Handelskonzept von Oddbins und Sainsbury aus der Taufe hebt. Gutes Essen, tolles Wetter und ein paar Breuer Rieslinge. Die Jeune Restaurateurs aus Deutschland haben die Bewirtschaftung des Zeltrestaurants übernommen und machen das grossartig.

Am Abend Familienrunde bei Graf Neipperg auf Canon la Gaffelière. Ein langer Abend mit guten Weinen und am nächsten Tag unsere gemeinsame Veranstaltung auf Smith Haut Lafitte im Graves, mit den deutschen "diegueter" Kollegen, den "Les Cinq", mittlerweile 7 reputierte Châteaux des Bordeaux, Kroacher, Tement und friends aus Österreich und eine hochkarätige Besetzung um

Alois Lageder aus Italien, Castello di Amo, Bruno Giacosa, Schiopetto, etc. Wir haben über 700 Besucher. Es ist ein grosser Erfolg.

Am nächsten morgen um 9 Uhr Abfahrt in Richtung Spanien. Mittlerweile ist noch Rui Cunha, unser Juniorpartner aus Portugal dabei und ganz spontan Helmut Knall (wie Explosion, so sagt er immer, wenn er seinen Namen zum ersten Mal nennt, damit man auch weiss, dass der Name kein Zufall ist), Autor, Journalist und Gastronom aus Wien.

Wir fahren in Richtung Biarritz, Gascogne, spanischer Grenze, biegen aber vorher ab um in Ascaïn auf der Strasse St-Jean-de Luz Leckereien rund um die Gänse einzukaufen. Le Cinfít d'Ascaïn ist berühmt und sicherlich über die Suchmaschine [www.google.com](http://www.google.com) (für mich die Beste) zu finden. Weiterfahrt durch das Baskenland – für mich das erste Mal. Es ist alles blitzsauber, die Häuser haben einen sehr eigenen Stil. Wir fahren durch die Vorberge der Pyrenäen und hatten uns zum Mittagessen bei Don Pablo (Navas de Tolosa, 19, Tel. 948 22 52 99 - e-mail: [iturric@eniac.es](mailto:iturric@eniac.es)) in Pamplona angemeldet. Die Chefin ist bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe in Spanien und macht eine regionale Küche. Eine hübsche Frau noch zudem. Wir wollen Sie für die Teilnahme am Rheingau Gourmet Festival 2002 gewinnen, bei dem Spanien als Gast im Vordergrund stehen wird. Besonders hat mit das Gazpacho als Vorspeise und ein wunderbarer Ziegenyoghurt mit Honig als Nachspeise gefallen. Das war einfach, aber göttlich. Die Altstadt haben wir nicht geschafft anzuschauen. Hier finden die berühmten Festtage statt bei denen die Stiere durch die engen Strassen getrieben werden und junge Burschen ihnen vorauslaufen, auch manchmal in den Tod.

Weiterfahrt ins Rioja. Hier sind wir beim Weingut Breton mit Steve Metzler, unserem amerikanischen importeur verabredet. Wir verkosten einige Weine aus dem Fass, unter anderem den kommende Jahrgang von Alba de Breton, dem mittlerweile bekannten Spitzenwein dieses Gutes. Es ist ein heisser Tag und wir haben noch eine weite Strecke vor uns bis Penafiel im Duero, ein paar Kilometer vor Pesquera, unserem ersten Ziel am nächsten Morgen. Um 22 Uhr sind wir vor Ort. Die Strecke führte zu weiten Teilen entlang der Pilgerroute nach Santiago de Compostella. Übernachtung im Hotel del Duero. Hier war ich vor Jahren schon einmal. Es ist eine umgebaute Textilfabrik und erinnert ein bisschen in der Fassade an die Tabakfabriken von Havanna. Spätes Abendessen, eine Flasche Alion 1995 und dann schnell schlafen.

Am nächsten Morgen treffen wir in Pesquera im Weingut von Alejandro Fernandez ein. (Pesquera ist Ort und Name des Weingutes zugleich). Alejandro werden wir erst nachmittags sehen, er ist auf seinem neuen Besitz in Toro. Wir sehen uns die enormen neuen Erweiterungen an, die in den letzten Jahren hier stattgefunden haben. Aber nie spektakulär sondern bescheiden, so dass man von aussen dies gar nicht sehen kann.

Weiterfahrt nach Südwesten ins Rueda. Dem weniger bekannten Gebiet, in dem in heissem Klima hervorragende Weissweine erzeugt werden. Wir halten in La Seca (Die Trockene) in der Provinz Valladolid beim Weingut Martinsancho. Angel Rodriguez Vidal empfängt uns. Der grosse, alte Mann der DO, so sagt man hier – er hat die Denomination d'Origine in der Qualität aufer-

stehen lassen. Im Keller verkosten wir den neuen Jahrgang aus den grossen Fässern und leeren mit ihm und seinen Söhnen gemeinsam noch ein paar Flaschen vom frischen 2000, eine Cuvée von Viura und Verdeccho (wir kennen den Wein von Madeira als Verdelhio, wo er mittlerweile auch ausgezeichnete Weissweine ergibt). Ein Wein mit grosser Struktur. Ein ebenfalls verkosteter Martinsancho aus dem Jahrgang 1985 beweist dies.

Nächste Station, das neue Weingut von Alejandro Fernandez im Toro, La Granja. Alejandro ist dort seit dem frühen morgen um 100 Rinder in Empfang zu nehmen, die auf den riesigen Weiden Platz finden. Auf der 800 ha Farm hat er mittlerweile 250 ha Temperanillo für den La Granja angebaut. Er lädt uns zu einem improvisierten Mittagessen ein. Wir trinken dabei die aus Pesquera mitgebrachten Flaschen der neuen Jahrgänge Pesquera und dann den ersten Wein des neuen Gutes, den 1998 La Granja. Das ist grosser Stoff. Und der erste Jahrgang für die Qualität ist sehr preiswert. Alejandro meint, dass die Weine von La Granja wahrscheinlich seine allerbesten werden könnten und mit der Zeit auch die Teuersten. Wir besichtigen noch die spektakulären, mit der Hand vor Jahrzehnten in den Fels gegrabenen, unterirdischen Keller des Weingutes. Es hat fast etwas Unheimliches, diese natürliche Kühle unter der Erde an einem Tag, bei dem wir von 40° C nicht weit weg sind.

Wir verabschieden uns von Steve Metzler und seiner Frau Almudena und fahren weiter in Richtung Porto. Es wird eine lange Fahrt. Nach zehn Uhr abends sind wir dort. Seit der Abfahrt in der Pfalz zeigt der Bus 2700 gefahrene km an. Aber er hat sie toll weggesteckt. Ich treffe noch Dirk Niepoort mit ein paar Freunden aus Österreich und wir trinken einen Absacker im Divino, einer Weinbar und verabreden uns zur Besichtigung der Niepoort Kellerei in Vila Nova da Gaia am nächsten Vormittag.

Der Betrieb gleicht einem Stilleben, bei dem die Zeit vor 100 Jahren stehengeblieben ist. Aber ist das nicht eine der anziehenden Seiten dieses Landes. Dirk zeigt uns einen 1942 Port Garrafeira unten im tiefen Keller, wo als einziger Betrieb Niepoort einen Teil eines guten Jahres in 6-10 Liter grossen Flaschen reifen lässt, die dann später wieder auf normale Flaschen umgefüllt werden. Es hat alles ein bisschen eine Aura von Homunculus, Mephisto und Faust. Aber der 42er ist hervorragend, Goethe war es auch.

Am Sonntag abend besuche ich mit Helmut Knall (wie Explosion) die Altstadt. Er war noch nie in Porto. Das Restaurante Mercearia in der Rua Cais da Ribeira No. 32 ist sehr ordentlich in diesem sonst sehr von Touristen geprägten Viertel direkt am Fluss.

Am nächsten Morgen frühe Abfahrt ins Dourotal. Wir fahren zu unserem Weingut. Der Bauunternehmer hat begonnen, unseren Zuweg frei, etwas breiter und wieder befahrbar zu machen, nachdem bei grossem Regen im Frühjahr Teile davon weggeschwemmt worden sind. Ich bin froh, dass mit dem Bau jetzt endlich begonnen worden ist. Denn die Trauben hier sind schon erbsengross. Es sieht sehr gut aus in den Weinbergen und vor der Ernte muss der Lagerkeller noch fertig werden (gestern habe ich telefonische Meldung bekommen, dass mit dem Ausschachten des Kellers

begonnen wurde). Am Mittag eine Besprechung mit den Architekten in Vila Real. dann wieder zurück nach Porto. Abendessen im Matosinhos. Leider ein bisschen Pech gehabt mit der Qualität dieses Mal. Helmut fliegt am nächsten Morgen wieder nach Hause und ich fahre nochmals zum Weingut. Wir müssen uns um die neue Stromleitung kümmern und einen neuen Geländewagen mit Pritsche für den Herbst. Am Abend im Casa Salta o Muro im Matosinhos werde ich wieder entschädigt. Der Fisch war wunderbar.

Am nächsten Morgen fliege ich wieder nach Hause. Das Taxi holt mich um kurz nach 5 Uhr im Hotel ab und in der Dunkelheit vergesse ich mein Handy im Taxi, what a nightmare. Ich bekomme es auch nicht mehr wieder. Das bedeutet über 300 Telefonnummern wieder finden und neu einspeichern. Na, gute Nacht.

Am nächsten Tag, dem 28. verkosten wir zum letzten Mal die grossen Gewächse des Jahrgang 2000. Die Cuvées sind gemacht, sie werden in ein paar Tagen gefüllt. Hermann Schmoranz und ich sind sehr zufrieden. Am späten Nachmittag fliege ich nach Wien zum 10 jährigen Jubiläum von Dorli Muhrs Wein & Partner Agentur. Ein grosses Fest, eine lange Nacht. Sie sind alle da, die in Österreich Rang und Namen haben aus den Weingärten und von der Presse. Mittlerweile kenne ich auch schon sehr viele von ihnen. Ich übernachtete (mal wieder) die noch übrigen 3 Stunden auf dem Flughafen, denn ich nehme den ersten Flug um 7 Uhr wieder zurück nach Frankfurt.

Am Nachmittag schon geht es weiter mit Bernd Philippi und Werner Näkel nach Wadersloh zu unserem Gastronomiefreund Bohmke. Er feiert unter dem Thema Deutsche in Südafrika ein Fest mit seinen Kunden. Am Samstag Mittag bin ich wieder in Rüdesheim. Ich brauche die beiden Tage um wieder aufs Laufende zu kommen.

Am ersten Tag der neuen Woche habe ich Besuch von Giles MacDonogh , einem sehr bekannten britischen Autor und Reisejournalisten mit grossem Interesse für Wein und Geschichte. Er hat einige Bücher über die preussische Geschichte publiziert und schreibt regelmässig in der Financial Times.

Am nächsten morgen frühe Abfahrt mit dem Zug nach Köln. Besuch bei Kunden mit unserem zuständigen Vertreter in Düsseldorf und Köln. Abendessen bei "Paul" einem absolut aufstrebenden Restaurant in Köln-Nippes. Sie sollten vorbeigehen. Unpretentiös aber mit viel Liebe gekocht und einem excellenten persönlichen Service.

Am Mittwoch nachmittag Generalversammlung Deutsches Barriqueforum in Heilbronn in der Villa Vinum. Dem einzigen "Club" bei dem ich Mitglied bin. Ich habe es damals mitbegründet und ich liebe den hier gepflegten einfachen, direkten ungekünstelt und unpolitischen Umgang miteinander.

Vorgestern haben mich die ersten Importeure spanischer Weine besucht, um auch mitzuhelfen das Rheingau Gourmet Festival mit vorzubereiten. Es sind angenehme Gespräch.

Am lauen Abend feiern wir mit unseren Nachbarn den Geburtstag unseres verstorbenen Herbert Fricke, der sowas wie der gute Mensch unserer Nachbarschaft war und dem Genuss zugetan. Wir wollten das nun jedes Jahr wieder tun. Jeder bringt was mit, war die Devise und wir endeten bei einer 69er Riesling Auslese, ein toller Wein.

Gestern Kundenbesuch im Frankfurter Raum, Büro und abends Kegeln. Das erste Mal seit unserem Toskana Ausflug und heute, ja endlich, sitze ich vor dem Bildschirm, um wieder etwas von mir hören zu lassen. Es ist doch sehr ausführlich geworden.

Morgen werde ich den Besuch der Mitarbeiter eines neuen Restaurants in Gütersloh haben und am abend mich von einem Freund über die Anschaffung eines Lap-Top beraten lassen. Dann kann ich unterwegs immer schon ein bisschen an meinem Tagebuch arbeiten. Dann ist vielleicht nicht immer so lange Sendepause.

Am Montag steht München auf dem Programm. Aber davon später.

13. Juli 2001

Eine Woche vergangen. Nach den so ausgefüllten Tagen der Vorwochen ist es ein wenig weniger hektisch zugegangen. Am letzten Sonntag hatte ich Kundenbesuch aus Gütersloh, Gastronomen, die sich wieder an uns erinnert haben und jetzt einen neuen Start des ehemaligen Restaurants Büdel in die Wege leiten. Es wird jetzt "Doktor" heissen, auch mit Hotel und ich empfehle den Lesern aus der Umgegend von Gütersloh dies im Auge zu behalten.

Am Montag Abfahrt mit dem Zug nach München. Dort findet am Abend die Probe "Open your Mind" in der berühmten Waldwirtschaft, einem der schönsten Biergärten Münchens, ein bisschen ausserhalb gelegen, statt. Christina Fischer aus Köln (wer kennt Sie nicht unter den Weinfreunden) stellte 9 deutsche und 9 ausländische Weine in einer Probe am Abend blind vor. Es war hochinteressant und regte die hochkarätigen Besucher von Presse und Gastronomie zu vielen Diskussionen an. Sicherlich ein wichtiger Mosaikstein auf dem Weg die deutschen Spitzenweine in München den dortigen Konsumenten, die doch ein wenig auslandslastig sind, näherzubringen.

Am nächsten Tag starteten wir gemeinsam mit den Veranstaltern von der Waldwirtschaft einen grossen Rundgang durch Münchens Gastronomie, angefangen beim Andechser, ein wahrlich schöner, kleiner Biergarten, im Schatten der Liebfrauenkirche.

Im Laufe des Tages sah ich so auch erstmals das neue "Ederer" und das schon legendäre

“Lehnbach Palais”, ein Conran-Restaurant, dem Architektur-Gastronom-Zar aus London. In Geisels Vinothek klang der Tag aus und leise trug mich der ICE wieder nach Hause.

Am nächsten Tag ein kurzer Abstecher nach Franken zu meinem Kollegen Castell. Gestern Bürotag und heute mittag Besuch bei Schlumberger in Meckenheim, um unter anderen auch mit ihnen Gespräche wegen dem kommenden Rheingau Gourmet Festival zu halten, bei dem Spanien unser Gast sein wird. Sie haben jetzt bei den Gütern, die sie vertreten, qualitativ stark aufgestockt.

Morgen am späten Nachmittag geht es wieder nach Porto und unserem Weingut im Douro. Ich muss in der nun beginnenden Bauphase nach dem Rechten sehen. Sicherlich wird es auch wärmer und trockener sein, als gerade hier in diesen Tagen.

20. Juli 2001

Eine Woche später.

Am letzten Wochenende wieder in Portugal. Die Weinberge stehen sehr gut da. Unser Bauunternehmer hat die Erdausschachtungsarbeiten fast fertig. In einem Teil allerdings steht noch ein solider Felsbrocken. Der wird gesprengt werden müssen. Es scheint mir, dass wir gut vorankommen werden. Bis Ende des Monats sollen Bodenplatten und Wände im wesentlichen fertiggestellt sein. Rui Cunha, unser Juniorpartner, ist am Tag meiner Ankunft Vater geworden. So habe ich alle Gänge, teilweise mit Wörterbuch, alleine erledigt. Martha heisst Rui's Tochter. Ich habe Sie im Krankenhaus besucht. Der Mutter, Christina geht es gut, und Martha, nicht mal einen Tag alt, ein lebhaftes Persönchen mit dichten schwarzen Haaren, scheint sich auf dieser Erde schon richtig wohl zu fühlen. Es ist schön, neues Leben so hautnah entstehen zu sehen.

Dienstag morgen wieder der frühe Abflug von Porto (6.15) über Lissabon nach Frankfurt. Dieses Mal kein Handy im Taxi verloren. Pünktliche Ankunft in Frankfurt.

Am späten Nachmittag wieder auf dem Flughafen, diesmal um unseren englischen Importeur Noel Young abzuholen. Er ist das erste Mal im Rheingau. Wir verkosten alle Weine, schauen uns die Rauenhaler und Rüdesheimer Weinberge an. Noel versteht sehr schnell. Es ist angenehm, mit ihm zu arbeiten. Er fliegt am Mittwoch abend wieder zurück. Auf dem Weg zum Frankfurter Flughafen 4 Unfälle. Wir schaffen es gerade – ohne Benutzung des Randstreifens wäre es mir nicht gelungen. Auf der Rückfahrt nach Hause sehe ich, dass die Fahrbahn nun ganz geschlossen ist. Ein Rettungshubschrauber sitzt auf der Fahrbahn. Das war Glück. Sonst wäre es Noel gegangen wie mir einige Wochen vorher. Flug verpasst. Übernachtung auf der Flughafenbank.

Abends treffe ich noch Christoph Dierksen (bis vor einigen Tagen van Waegeningh). Ein guter Freund und Partner im Hause Schlumberger. Wir haben viel zu besprechen. Es wird früher Morgen bis ich ins Bett komme.

Leider nur 2 Stunden Schlaf, dann muss ich aufstehen um rechtzeitig um 8 Uhr in Koblenz zu sein. Besprechung mit Herr Gerhard von Arda, dem Importeur spanischer Weine in Deutschland, wegen des kommenden Rheingau Gourmet Festivals im März 2002 wo Spanien das Gastland sein wird. Wir kommen gut weiter.

Dann muss ich weiter. Treffen zwei Stunden später in Wittlich an der Mosel. Beim Steilhanggerätebauer Clemens. Es geht um den Kanzemer Altenberg. Der vom Ministerpräsident Beck eingesetzte Moderator hat gute Arbeit geleistet. Wir sind ihm zu Dank verpflichtet. Der Diagonalweg durch den Altenberg ist vom Tisch. Das war den Kampf wert. Vielen Dank allen die geholfen haben, den Journalisten aber auch den Geschäftspartnern, die Öffentlichkeit für diesen Fall erzeugt haben. Details müssen noch geregelt werden, aber das Schlimmste ist überstanden. Vielleicht konnten wir etwas retten für die späteren Generationen. Es ist ein gutes Gefühl.

Am Nachmittag wieder zurück und Besuch von Herrn Kross, dem F & B des Hotel Hilton in Dresden. Ich nehme mir viel Zeit. Weinberge, Keller, Probe und Abendessen. Herr Kross ist ein guter Gesprächspartner. Irgendwie habe ich eine Affinität zu Dresden. Ich kann mich noch gut an meine erste Reise dahin erinnern. 1989 im Zug. 1. Klasse Waggon von Berlin. Geklöppelte Vorhänge im Salonwagen. Vor der Wiedervereinigung. Überall Aufbruchsstimmung. Im Januar. Es war eiskalt Ich war im Bellevue und wir verabredeten eine erste Präsentation Rheingauer Spitzenweine für den Frühsommer. Die Liebfrauenkirche lediglich ein Steinhaufen. Ich habe zum erstenmal die Semperoper und den Zwinger gesehen. Davon bleibt bis heute viel im Gedächtnis hängen.

Morgen dringend Büroarbeit. Das Papier häuft sich an. Mein neuer Laptop ist eingetroffen. Ich muss Zeit finden, ihn zum Laufen zu bringen. Am Samstag/Sonntag bin ich unterwegs. In Castell zum Gütertreffen und danach in Kanzem zum Gespräch mit Familie Kegel.

Schauen Sie mal auf der Seite NEWS nach. Der Feinschmecker hat heute die besondere Weinprobe in unserem Keller von Stuart Pigott angekündigt. Mehr Details auf dieser Seite.

26. Juli 2001

Gütertreffen in Castell. Dort wird das wunderschön gelegene Schloss renoviert. Wir tagen in den Räumen der Verwaltung. Doch vorab mit Ferdinand Graf Castell ein Kaffee auf dem Balkon.



Er zeigt uns seinen ersten Sohn, erst ein paar Monate alt. Karl. Er ruht in sich.

Wir beenden unsere Tagung mit einer interessanten Blindprobe von Weinen unserer Güter gegen internationale Spitzenkonkurrenz. Werner Näkel war verdammt gut dabei, die Weine zu erkennen. Dass müssen wir öfters tun. Es schärft das Gefühl für Qualität und spannend ist es noch dazu. Ich bleibe noch über Nacht. Aber gehe noch ein paar Stunden auf das Weinfest, das im grossen Schlosspark traditionell um diese Jahreszeit stattfindet. Es hat seinen ganz eigenen Charakter auf dieser grossen Wiese. Es ist eher ein wunderschöner "Biergarten", aber mit Wein. Ein paar unserer Kunden aus Bremen und dem Allgäu sehe ich auch noch.

Das gibt es doch noch: Eine Übernachtung mit Frühstück (mit auf dem Punkt gekochten Ei) im Landhaus Neuses unweit von Castell für DM 60.-. Und das Haus ist sehr gepflegt.

Am Sonntag morgen dann Weiterfahrt nach Kanzem an der Saar zum Weingut Othegraven.

Der Leser dieser Seiten wird es mittlerweile schon gut kennen. Es sind gut 350 km Fahrt.

Wir besprechen einiges über das Tagesgeschäft und suchen aber auch die Grundweine für die neue Sekt cuvée aus. Dafür hat Frau Kegel im Markt eine grosse Kompetenz. Bei vielen Empfängen der Bundesregierung wird er als Aperitif ausgedient.

Das Wetter hat sich jetzt enorm gedreht. Den Abend geniesse ich wenigstens für ein paar Augenblicke auf unserer Terrasse am Haus in angenehmer Temperatur. Und es sollte noch wärmer werden. Wir haben mittlerweile gut über 35° am Mittag. Im Weinberg fangen wir morgens um 5 Uhr derzeit an.

Am Montag kam Stephan du Toit aus Südafrika auf der Rückreise von London zu Besuch.

Am Abend trudelte auch noch Christina Fischer, die von VOX und dem erfolgreichen Kölner Restaurant Fischers, ein. Ich habe ein bisschen gekocht und mit schönen Weinen setzten wir uns auf die Terrasse bis spät in die Nacht.

Überraschend grossartig: ein 1992 Hamilton Russel Chardonnay aus Südafrika. Auch gut: ein Schlumberger Elsass Grand Cru Riesling Kitterle. Der 1995 Mas de Daumas ist ein bisschen weit entwickelt, aber noch mit guter Struktur. Viel Genuss (darf ich das sagen, weil es ein bisschen wie Eigenlob klingen könnte) der 1997 Rudesheim Berg Schlossberg und imposant, wenn auch noch viel zu jung, 1998 Le Sommet (die Reserva von Mont du Toit), der in diesen Wochen erstmals auf den Markt kommt.

Am nächsten Abend treffe ich einen Teil des Vorstandes der Deutschen Sommelierunion zum Abendessen bei uns im Hotel. Jürgen Fendt aus dem Barreis, Markus del Monego, der Weltmeister,

Guy Bonnefoit, jetzt Berater und der Mann mit der äusserst differenzierenden Zunge. Christine Balais, Natalie Lump und Christina Fischer – alles Top Sommelièren, erfolgreich und schon vielfach Covergirls auf den Weinmagazinen gewesen. Es wird ein vergnüglicher Abend im Schlosshof und wir spielen ein bisschen das Spiel von der Blindprobe. Einige spannende Weine habe ich zusammengesucht und es macht wirklich viel Freude, diesen Fachleuten zuzuhören, wie sie sich an das Erkennen der Weine heranpirschen. 1983 Rudesheim Berg Schlossberg, gut in Form; 1998 Watervale von Geoffrey Grosset, eher schwierig – flüchtige Säure, 1995 Mas de Daumas, diesmal weiss, leicht oxydativ, aber immer noch eine kräftige, ja fette Struktur, 1998 Briar Rose Semillon aus Australien von Wolfgang Grimm, meinem Bekannten und grossem Asien Interconti Manager, der so viel Spass am Riesling hat. Er hat vor Jahren das erste Riesling Symposium in Sydney durchgeführt. Das war meine erste Reise zu diesem Kontinent damals. Aber es hat was bewirkt. Riesling ist dort keine quantité négligeable mehr. Ein brillianter 1998 Nuits St. George, da tat sich unser frisch gefüllter 1999 Spätburgunder "B" noch ein bisschen schwer. Grandios ein 1985 Bodegas Bilbainas aus dem Rioja, noch mehr der alte Stil, aber überzeugend. Der Absacker des Abends: 1998 Rudesheim Berg Schlossberg. Ich muss auch die Küche des Abends loben.

Gestern Familien Meeting. Brainstorming rund ums Rudesheimer Schloss, unserem Hotel und Restaurant, mit meinem Bruder und Schwägerin. Wir waren ganz produktiv. Wir liessen uns die frische Luft des Niederwald um die Nase wehen. Da fällt einem das Nachdenken leichter.

So das war es. Es ist morgens 1 Uhr. Das muss genug sein. Die englische Seite des Tagebuches muss noch ein bisschen warten.

31. Juli 2001

Michel Bettane von der Revue des Vins de France hat letzten Donnerstag unsere Weine am Vormittag verkostet. Wir haben die Spitzengewächse 1999 und 2000 nacheinander probiert. Er liebt unseren Berg Schlossberg aus beiden Jahrgängen.

Zum Mittagessen ein Gespräch mit der Höchster Porzellanmanufaktur über eine Zusammenarbeit beim Rheingau Gourmet Festival im nächsten Jahr und am Abend im Rudesheimer Schloss Abendessen mit Michel Bettane. Er ist ein ausgesprochen kultivierter Mensch. Hat grosse Ahnung von Geschichte, Musik und Kunst und hat auch eine absolut dezidierte Meinung bezüglich der „gemachten“ Weine. Er liebt sie nicht. Sie sollen natürlich ausgebaut sein. Man muss den Fingerabdruck des Bodens spüren. Marmelade, dicke, fette Weine sind seine Sache nicht. Kein Wunder, dass wir uns gut verstehen.

Am nächsten Vormittag Weinprobe mit den Leitern der Hotelfachschule aus Viechtal in Bayrischen Wald. Und am abend Besuch von Markus Ahr, dem Inhaber des Weingutes Heyl zu Herrnsheim mit seiner zukünftigen Frau. Wir haben jeweils die 5 letzten Jahrgänge Brudersberg und Berg Schlossberg parallel verkostet. Das war spannend. Die Weine schenken sich nicht viel. Hohes Niveau (darf ich das in eigener Sache ruhig sagen). Sie verändern sich auch noch kräftig im Glase. Wie haben das nach dem Abendessen nochmals wiederholt am späten Abend und diese Veränderungen, alle positiv, waren auch dann deutlich spürbar. Also, was lernen wir daraus? In jedem Fall die Weine zurück bis Jahrgang 1996 (soweit ging unsere Probe) dekantieren.

Am Samstag morgen um halb neuen Besprechung mit dem BBC TV Team, die im September zu Aufnahmen über das Weinbaugebiet zu uns kommen wollen. Wir haben im Weinberg die schönsten Stellen gesucht. Davon gibt es im Rüdesheimer Berg wahrlich viele.

Zum Mittagessen kam dann Jan Cremer aus Holland mit seiner Frau und Freunden, den Sloggers, an. Jan Cremer will das Bild für den Berg Schlossberg 2000 malen. Wir haben die nächsten 30 Stunden zusammen verbracht. Dazu kamen auch noch Weinfreunde aus Bielefeld. Grosse Weinprobe im Keller mit schönem Imbiss. Grosses Abendessen im Rüdesheimer Schloss. Viele Jahrgänge Berg Schlossberg haben wir gemeinsam getrunken und am anderen Morgen „Rund um das Binger Loch“. Das ist eine feine Rundfahrt und beginnt mit dem Aufstieg zur Germania (wo Herr Sloggers noch nie war, obwohl er als Kind oftmals mit seinem Vater auf dem Rhein in den Transportschiffen gefahren ist, denn die Familie war und ist auch heute noch grosser Reeder auf dem Rhein – er kannte das Denkmal lediglich vom Rhein aus). Dann geht es durch den Wald, einen guten Kilometer, vorbei an dem Aussichtspunkt Rossel – wunderbar die angenehme Kühle an einem heissen Tag – und wieder mit der Assmannshäuser Seilbahn zum Rhein zurück, dann auf das Boot und zurück nach Rüdesheim, mit schöner Aussicht auf den Rüdesheimer Berg.

Aussteigen und zum abschliessenden Mittagessen. Ich glaube wir haben uns alle gegenseitig lieb gewonnen und ich freue mich auf mein nächsten Treffen mit Jan Cremer und seinen Freunden.

Sonntag später Nachmittag ist es darüber geworden. Ich habe meine Taschen gepackt und bin alleine noch in der Nacht in meinen Ferienort Val d'Isère in den franz. Alpen gefahren. Zum Ausspannen. Nichtstun – nun so ganz doch nicht, denn ich sitze hier und schreibe diesen Tagebuchbericht. Aber ich nutze die Landschaft und das prächtige Wetter.

Gestern traf ich im Schwimmbad unten am Haus einen alten Bekannten. Daniel, aus Paris, ehemaliger Reporter des franz. Fernsehens, der mit Tier- und Reisesendungen in der ganzen Welt herumgekommen ist. Er ist jetzt pensioniert. Seine älteste Tochter Florence hat oft mit unserer Ältesten damals vor über 10 Jahren gespielt.

Er ist auch alleine hier und hat mich zum Abendessen bei einer ihm bekannten Familie eingeladen. Die Frau lebt in Lyon und ist Schwiegertochter des Winzers, der als einziger seine Weinberge und sein Weingut in Clos de Vougeot hat. Ich habe den Namen nicht behalten können. Aber vielleicht sendet ihn ein kenntnisreicher Leser ihm mir. Daniel brachte Foie Gras aus dem „Gers“ mit, wo er noch ein Häuschen hat – dort ist eine Heimat dieser Spezialität – und ich spendierte Berg Rottland und Käse.

Heute am Dienstag habe ich eine grosse Wandertour hinter mir.

Mehr als zweitausend Höhenmeter, zwei Pässe und 8 Stunden durch die Berge. Nur zu meiner eigenen Erinnerung nochmals die Strecke. Vom Talgrund, 1810 m auf die Passage de Picheru (2760m) dann zum Lac de la Sassièrè herunter (2461m) und dann wieder der Aufstieg auf den Col de la Bailletha auf 2852 und dann wieder herunter ins Tal. Dies will ich die nächsten Tagen noch weiter geniessen. Das macht den Kopf frei.

1. August 2001

Mittwoch. Langer Anmarsch in das Tal „Le Manchet“. Hinter einer zerfallenen ehemaligen Bauernsiedlung beginnt der Einstieg zum Refuge des Fours. Es geht sehr steil bergab, besonders die letzten Höhenmeter. Dies ist aber nur die Zwischenstation, denn ich habe mir vorgenommen auf den Col des Fours weiter aufzusteigen. Dies geht auf 2976 m. Da spürt man alle seine Körperteile. Die letzten 300 m geht es durch ewigen Schnee. Das Wetter ist perfekt. Man schaut in die Weite der Berge der Maurienne. Von hier aus könnte man weiter runter ins nächste Tal nach Bonneval sur Arc wandern. Vielleicht ein andermal.

Zurück zum Refuge. Ich packe meine Mahlzeit aus, wie jeden Tag, guten Käse, den Tomme de Savoie, man kann ihn aus seiner Kruste schälen und er ist perfekt auf den Punkt gereift. Brot und Savoyer Schinken. Es schmeckt. Ich bestelle mir ein Viertel Rotwein – vin de Table – aber hier in der Höhe ist das akzeptabel. Für eine ganze Flasche habe ich nicht den Mut. Dann könnte ich von dem guten weissen Rousette aus der Region etwas bestellen. Der Abstieg fällt leicht. Wie immer.

2. Augst 2001

Heute am Donnerstag habe ich mir den härtesten Knochen vorgenommen. Den Col de la Galize und den Grand Cocor. Wenn man den Aufstieg beginnt, ist es fast wie eine Sucht das Ziel zu erreichen.

Zuerst geht es zum Refuge du Prarirond, ganz hinten im Tal von Le Fornet, über schmale Grade, den rauschenden Bergbach tief unter sich und manchmal auf der eigenen Seite einen Wasserfall. Es ist viel Wasser da, in diesem Jahr, von dem grosszügigen späten Schneefall. Der Höhenunterschied bisher war nicht gross. Gerade mal 250 m. Aber dann beginnt der Aufstieg. Steil in kleinen Wendungen geht der Bergpfad nach oben. Noch ist es warm. Und der Schweiss durchnässt das T-Shirt. Nach einer Stunde beginnt man das Ziel zu sehen, aber dazwischen liegt auf dem Gletscher der Galize, ewiger Schnee. Vielleicht ein Kilometer. Es wird kalt. Der Wind fängt stark an zu wehen. Die mitgebrachte Windjacke ist angenehm. Ich beisse mich Meter für Meter weiter nach oben. Sicherlich für viele ein Klacks, aber ich nehme intensiv jede Bewegung wahr. Endlich das Ziel, der Col. Die Anstrengung fällt sofort von einem ab. Auf der anderen Seite des Col öffnet sich der Blick nach Italien. Auf einen Gletschersee, den Lago Serru. Ein grossartiges Panorama. Die Sicht ist nicht mehr so gut, weil Wolken aufkommen. Ich klettere noch weiter auf den nahen Gipfel des Grand Cocor (3034 m). Das ist ein gutes Gefühl. Der Abstieg, ich nehme eine andere Route, aber auch wieder durch den Schnee, scheint ein Kinderspiel. Auf der Refuge packe ich mein Mittagsbrot aus. Jede Nuance des Geschmacks nehme ich wahr. Die Sinne sind geweckt.

Nun hat sich die Wettervoraussage bewahrheitet. Wieder zu Hause angekommen, beginnt ein kurzes Gewitter. Die Luft ist wieder klar. Ich werde heute Abend in die Elsässer Weinstube, zu meinem Bekannten Hubert gehen. Auf den Riesling freue ich mich. Es war auch vor Jahren Hubert, der mich erstmals mit dem Rotwein Domaine de Trevallon bekannt gemacht hat, ein dichter Wein aus der Côte de Provence, der ähnlich wie der Daumas Gassac für das Langedoc-Roussillon, dort eine andere Weinzeitrechnung eröffnet hat.

Ach ja, da war noch was. Gestern abend las ich mich durch einige Papiere, die ich von zu Hause mitgenommen habe. Darunter einen Bericht der Hauptausschusssitzung des Rheingauer Weinbauverbandes vom 21. Juni. Es ging um die Meinung zum Thema der neuen önologischen Verfahren. Nach einigen Bemerkungen zu den aktuellen Stand folgt folgender Kommentar: „Einigkeit bestand darüber, dass der Verband schon aus Gründen der „Waffengleichheit“ im internationalen Wettbewerb die Möglichkeit der Anwendung neuer önologischer Verfahren, beispielsweise die Mostkonzentrierung nicht verhindern sollte... . Einstimmig wurde deshalb beschlossen, dass der Verband dafür eintreten solle, dass die Mostkonzentration als neues önologisches Verfahren zugelassen werden soll. Der Verband wird sich in diesem Sinne im Deutschen Weinbauverband äussern“ und als wäre dies noch nicht genug, wird hinzugefügt „ So erhalten die Rheingauer Winzer, ebenso wie ihre Kollegen in Baden Württemberg, bereits vor der bundesweiten Zulassung die Möglichkeit, sich auf die neuen Verfahren einzustellen.“ Es war zu befürchten, dass der Rheingau sich entscheidet. Traurig, dass nicht einmal Bedenken in diesen Gremien laut wurden. Viele der Topwinzer des Gebietes sind drin. Ich will keine Namen nennen. Aber dies alles im Namen des „Fortschritts“?

Ist es Fortschritt, wenn man sich immer weiter von der Natur entfernt? Wenn man sich internationalisiert, wenn man die Identität so leicht aufgibt? Meine Meinung dazu ist den Lesern dieses Tagebuches allemal bekannt. Armer Rheingau! Das hast Du bei all Deiner Kultur und historischen Leistung nicht verdient, so auf dem Altar der Internationalisierung geopfert zu werden.

Es wäre noch viel mehr dazu zu sagen.

Vielleicht ein andermal. Denn ich bin im Urlaub und deshalb belasse ich es bei diesen Bemerkungen. Dass mein Austritt aus dem Rheingau VDP und dem Weinbauverband, zumindest für mein subjektives Empfinden, sich einmal mehr rechtfertigen, macht mich nicht froh sondern erfüllt mich mit Trauer und Sorge.

Schade. 2 Stunden später. Hubert's Restaurant war geschlossen. Fermeture Annuelle. Vor dem Restaurant sass Jean Claude Killy's Bruder (er betreibt vor Ort einige Sportgeschäfte). Er teilte mir mit, dass in diesem Jahr wegen Erweiterungsarbeiten am Hotel im Sommer auch das Restaurant geschlossen bleibt. Ich setze mich nebenan, im Freien, es ist warm genug und bestelle Salat mit einem Teller Käse der Region. Dazu einen Apremont, den Weisswein aus Savoien. Leider war er nur mittelmässig. Auf der Karte als Erzeugerabfüllung angekündigt, aber dann nur eine Genossenschaftsabfüllung. Aber das kennt man auch von anderswo. Ärgerlich, dass in der Gastronomie so mit Wein umgegangen wird.

3. August 2001

Freitag. Das Wetter ist nicht mehr so eindeutig gut. Ich laufe am frühen morgen bis ins Manchet Tal hinein, aber mit meinen Laufschuhen und ohne Rucksack. Fast zwei Stunden bin ich unterwegs. Im Ortszentrum treffe ich Jean Lou Morris. Wir kennen uns sicherlich seit über 25 Jahren. Er hat mal einen Slalomkurs im Sommer auf dem Gletscher geleitet, bei dem ich mir etwas mehr Schliff geholt hatte. Davon zehre ich heute noch. Er hat mittlerweile einen Souvenirhandel hier mit seiner Frau aufgemacht. Er war auch vor Jahrzehnten mit Hubert Deiss (weitläufig verwandt mit dem elsässer Winzer Marcel Deiss) und dem heutigen Chef des Sportclubs Jean Claude Fritsch (von ihm ist jedes Jahr im Fernsehen und in den Zeitungen zu hören und zu lesen, wenn Anfang Dezember hier der erste europäische Weltcupwettbewerb stattfindet) mit dem Tennis Club von Val d'Isère in Rüdesheim zu einem Freundschaftsmatch.

Heute Mittag bin ich in Richtung Bourg St. Maurice gefahren, um mir einen jahrelangen kleinen Wunsch zu erfüllen. Schon immer wollte ich die hoch auf dem Berg liegenden kleinen, teilweise

wie verlassen wirkenden Dörfer anschauen. Das habe ich ausgiebig getan. Teilweise haben Leute dort wieder ein paar Häuser aufgebaut, offensichtlich als Ferienwohnung, teilweise ist aber alles total verlassen. Es hat alles seinen eigenen Reiz, von Idylle bis Morosität. Man spürt die Einsamkeit der Lage auch an der Art und Lage der Häuser. Sie formen gemeinsam fast eine Burg. Sicherlich konnte man in alten Zeiten teilweise wochenlang von dort im Winter nicht fort. Riesige Scheitholzmassen geben davon noch beredt Zeugnis.

Ich habe Villaroger, Le Planey, La Bonneville und Le Plan (von dort übrigens geht ein Lift, bei ausreichender Schneedecke nach Les Arc, dem bekannten Wintersportort) besucht und dann noch näher in Richtung Stausee Tignes La Gurrez. Dieser Ort sieht belebter aus. Erstaunlich die Blumenpracht, welche die Bewohner sicherlich trotz der widrigen Bedingungen pflegen – aber man braucht sicherlich für die Seele bunte Farben noch dem ewigen Weiss des Schnees. Ich entdeckte ein Restaurant. Le Fenil, es macht einen ausgesprochen sauberen Eindruck. Es war nicht die Zeit zum Essen. Aber ich werde sicherlich ein andermal dorthin gehen. Aus dem fast verlassenen Le Plan habe ich mir einen affinierten Ziegenkäse mitgebracht, nachdem ich einem Schild mit dem Hinweis auf artisanale Herstellung gefolgt bin. Dort öffnete eine noch jüngere Frau und zeigte mir das Kühlhaus.

Es ist sicherlich schwierig hier in diesen Örtchen zu überleben. Ich glaube der Frau geht es nicht gut. Wieder in Val d'Isère zurück ist der Himmel grau geworden und die nahen Berge sind von Wolken eingekreist.

Morgen ist der letzte Urlaubstag, bevor ich am Sonntag die Heimreise antrete.

Vielleicht hat er doch noch ein paar Sonnenstrahlen übrig.

4. August 2001

Nun die waren knapp. So beschloss ich mir ein Rennrad zu leihen und zu versuchen den Col d'Iseran auf diese Art zu besteigen. Es wurde ein langer Aufstieg, 20 km, nur bergauf, 1000 m Höhenunterschied. Es war teilweise recht windig und beim Durchkämpfen einiger Wolkenfelder wurde der Atem sichtbar. Ich hatte es nach etwas über zweieinhalb Stunden geschafft. Ein verdammt gutes Gefühl. Die Knie etwas wacklig bei der Ankunft. Dankbar für den mitgebrachten selbstgebrauten Tee. Nach einer kurzen Ruhepause im Refuge auf der Passhöhe von 2764 m ging es wieder bergab. Das T-Shirt gegen ein trockenes ausgetauscht und die leichte weisse Windjacke, die mir hier schon seit bald 20 Jahren im Winter und Sommer dient, übergezogen, denn abwärts wird es eiskalt. So, das war es mit dem Sport nun wird es ab nächste Woche wieder der Riesling sein. Morgen früh geht es Richtung Rheingau zurück.

5. August 2001

Wieder zurück im Rheingau. Es hat nach den heissen Tagen abgekühlt. Die letzten beiden Tage hat es etwas geregnet und gerade fiel wieder ein grosser Schauer herunter. Aber es soll sich jetzt wieder beruhigen und ganz sommerlich werden, sagen die Zeitungen. Heimfahrt heute morgen von Savoyen aus über die Schweiz mit einem Abstecher nach Neuchâtel. Ich wollte gerne an der Schule vorbeifahren, der Ecole de Commerce, wo ich vor fast 40 Jahren an der Abteilung Langues Modernes Französisch gelernt habe. Ich bin am See entlang und den Ortschaften Colombier und Auvernier vorbeigefahren. Alte Erinnerungen. Es sind schöne Weinbauorte. Sie erinnern, auch in den Gebäuden am ehesten an das Burgund.

Dann von Neuchâtel über La Chaud-Fond in Richtung Belfort. Diese Route habe ich noch nie genommen. Bin aber neugierig gewesen auf das Vallée de Doubs und die Franche Comte. Es ist ein gesegnetes Land, kann ich jetzt sagen. Eine traumhafte Landschaft entlang des Flusses und die Dörfer, offensichtlich von erfolgreicher Landwirtschaft geprägt, machen einen reichen, einladenden Eindruck. Ich werde dort noch mal zum Einkehren zurückkommen, trotz kleinen, engen, gewundenen Strassen. Aber dafür hatte ich ja in den Bergen genug Gelegenheit zu üben.

10. August 2001

Rückkehr in den Rheingau. Das Wetter ist kühler seit ein paar Tagen und der Himmel abwechselnd blau und bewölkt mit ein paar kleineren Niederschlägen. Am ersten Arbeitstag, dem letzten Montag, regnete es gar fast ganztägig und das erlaubte mir eine schon lange geplante Renovierung in unserem Gutshaus zu beginnen. Dieses auch durch den Bombenangriff vom 28.11.1944 teilweise in Mitleidenschaft gezogene Haus wurde in einigen Teilen, damals sicherlich aus Mangel an finanziellen Mittel und aber auch weil das "schnelle Dach über dem Kopf" wichtiger als andere war, nicht sorgfältig genug wieder hergestellt. So ein ehemaliger Holzboden im Kaminzimmer, der nicht ausgebessert, sondern einfach mit Platten belegt wurde und dann mit Teppichboden bezogen wurde. Nun habe ich die Platten endlich, über 50 Jahre später, wieder entfernt und es kam ein Boden ans Licht, der zwar bearbeitet werden muss, aber authentisch ist. Ein Holzbodenmuster bei dem eine quadratische Zeichnung jeweils aus Eichenholz besteht und die Flächen dazwischen mit dem günstigeren Kiefernholz ausgelegt worden sind. Das Herrichten ist ein spannender Prozess und lässt auch wieder ein bisschen Geschichte im eigenen Hause aufstehen.

Ich habe mit Herrn Schmoranz zusammen in den letzten 3 Tagen alle unsere Weinberge in



Rüdesheim und Rauenthal aufgesucht um den Stand der Dinge zu begutachten und die sinnvollen Massnahmen, die wir noch vor dem Herbst umsetzen wollen, zu besprechen. Die Weinberge stehen derzeit sehr gut da. Ohne Krankheiten, das Laub saftig grün. Obwohl wir sehr zurückhaltend angeschnitten haben und gut Neben- und Doppeltriebe weggemacht hatten, ist in einigen Weinbergen ein weiteres Ausdünnen angesagt. Damit haben wir mittlerweile schon begonnen. In den ganz jungen Anlagen, nehmen wir die Stockbelastung ganz weit zurück, um die Anwuchsbedingungen weiter zu verbessern und den Reben eine langfristige Option einzuräumen. Die Spätburgunder haben mit der Verfärbung noch nicht begonnen. Ich rechne damit in den nächsten 2 Wochen.

Übrigens, warme Sommertage soll es nach der Vorhersage wieder ab diesem Sonntag geben.

Am Dienstag abend dieser Woche, wurde in der Stadt vom Strassenbauamt die Pläne für die Verlegung der Bundesstrasse nach einer Verlegung der Bahn in einen Tunnel hinter der Stadt vorgestellt. So nimmt langsam die seit fast 90 Jahren immer wieder von Bürgern der Stadt Rüdesheim eingeklagte Verlegung der Eisenbahn Gestalt an. Bei den Überlegungen der Neugestaltung der Rheinfront haben auch die von Freunden und mir vor zwei Jahren der Öffentlichkeit vorgestellten Überlegungen auf dem jetzigen Bahndamm eine Flanierstrecke direkt am Rhein anzubieten Eingang gefunden. Das ist doch sehr befriedigend und zeigt, dass der damals betriebene Aufwand den "Schweiss der Edlen" wert war.

Gestern abend eingeladen bei einem grossen befreundeten Weinsammler. Noch mit von der Partie H.B. Ullrich von der Krone in Assmannshausen mit seiner Partnerin, der Frankfurter Galeristin Barbara von Stechow, Wilhem Weil und Frau und Hannes und Angelika Janssen (er schreibt in vielen Weinpublikationen und oftmals in der Welt am Sonntag).

Abgesehen von einem Traumambiente eines Hauses, einem göttlichen Weinkeller hier nun kurz zu "Pudels Kern", dem essentiellen Flüssigen Lebenselixir auf höchstem Niveau.

1990 Jahrgangschampagner Comte Audoine de Dampierre

1990 Batard Montrachet in der Magnum von Leflaive – so verführerisch schmelzig der Wein zu Anbeginn auch schmeckt, wurde er doch zwei Stunden später eher sehr breit und verlor Komplexität  
1985 Château d'Yquem. Ganz anders dieser Wein. Mit für mich überraschender Säure ausgestattet. Sehr viel klare Frucht, Rosinentöne, getrocknete Früchte. Im Abgang erinnerte er mich an Bienenwachstöne. Auch nach Stunden später noch in top Form. Dies und den folgenden 1967 Château d'Yquem zu einer getrüffelten Gänseleber. Eine klassische Kombination. Der 1967er heute schon eine Legende. Tiefe Bernstein Farbe. Leicht flüchtige Aromen in der Nase. Im Abgang

fast trocken. Oftmals das Zeichen für einen ganz charaktervollen Süsswein. Crème Caramel. Saubere Botritisnote. Nun kamen die Roten. 1993 Valandraud, der dritte Jahrgang dieses Weines, der einen kometenartigen schnellen Aufstieg in Bordeaux hinter sich hat, aber enttäuschte. Ein St. Emilion, der reichlich Bittertöne hat und spitz im Gaumen endet. Später dann nur noch Kaffee Aroma.

Wie hatten wir es verdient danach mit einem 1959 Château Petrus belohnt zu werden. Ein grandioser Wein. Frische Farbe. Tiefgründig, weich und fest zugleich. Nun nahm das Feuerwerk seinen weiteren Lauf. 1953 Cheval Blanc aus der Magnum. Jung und grossartig. Frisch im Mund. Hat viel Spiel, lebhaft. Bleibt fruchtig bis zum Schluss, so meine Notizen. Ein Gebietswechsel ins Burgund. 1947 Clos des Lambrays. Grosse Eleganz, gleichzeitig lang. Hält gut eine halbe Stunde im Glas diese überragende Form. Zurück nach Bordeaux. Wieder auf das linke Ufer mit den beiden letzten Weinen. 1985 Eglise Clinet. Frisches Fleisch (ich habe diese Noten sehr, sehr gerne), in der Nase noch etwas die "Kondensmilchtöne" der malolaktischen Gärung, aber wie ein hefiger Ton bei einem jüngeren Wein, werden diese sich mit zunehmenden Alter integrieren. Zum Abgang wieder ein Wein aus dem grossen Jahrgang 1990. Troplong Mondot. Kompakt. Viel Frucht in der Nase. Noch viel Zukunft. Kaufen, wenn noch irgendwo verfügbar, wäre die Aussage des Analytikers, würde man über Aktien sprechen.

Solche Weine und das in einem Raum wo von den Wänden die Bilder von Max Pechstein, Schmitt-Rotluff, Picasso und Tom Christopher dies alles in den Kontext von Kultur setzt, versetzt einen in ein Gefühl an einem Gesamtkunstwerk teilgenommen zu haben. Ich petze mich in die Backe. Es war kein Traum.

Heute im Zug (das erlaubte auch noch mal die Augen zuzudrücken und etwas von der kurzen letzten Nacht nachzuholen) nach Franken zum befreundeten Weingut Castell. Wir probieren auch die neuen Weine. Weiss und auch Rot. Gnadenlos gut. Dort ist die Qualität explodiert in den letzten beiden Jahren. Nach der Rückkehr noch zu Hans Josef Becker (dem Schnorresbecker, wie manche im Rheingau sagen), dem Besitzer des legendären Weingutes J.B.Becker. Wir kannten uns schon als Kinder. Wir hatten uns schon lange mal zusammensetzen wollen. Auch er ist mit der Weinbauentwicklung im Rheingau in vielen Dingen nicht einverstanden. Bei einer guten Flasche seines 1996 trockenen Wallufer Walkenberg, Zander und an einem Tisch im Garten der "Schlupp" hatten wir uns einiges zu erzählen. "Hajo" ist eine Persönlichkeit mit Charakter und Weitsicht.

13. August 2001

Vor 40 Jahren wurde die Mauer in Berlin an diesem Tage errichtet. Es ist mir noch sehr gut erinnerlich. Sie stand fast 30 Jahre. Eine ganze Generation. Gut, dass dieses Kapitel der Vergangenheit angehört.

Heute ist ein wunderschöner Sommertag. Mit einem Frühstück auf der Terrasse angefangen und hoffentlich mit einem Dämmerchoppen an gleicher Stelle beendet.

23. August 2001

Die Zeit rast. Ich komme kaum noch nach in diesen Tagen.

Es gibt viel Besuch, persönliche Freunde und Geschäftliche. Helmut Horn, den ich seit fast 20 Jahren kenne, um seiner zukünftigen Frau "Sein" Europa zu zeigen. Helmut ist der Präsident der Coastal Hotel Gruppe in den USA, er hat das Highlands Inn Master of Food & Wine gegründet und ist ein weltbekannter Fotograf. Ein Mensch mit gewaltiger Energie und Ausstrahlung. Wir haben schöne Stunden verbracht, teilweise auch auf unserem Weinfest, das vorgestern nach 4 Tagen zu Ende ging. Bei fast perfektem Wetter, war die Stimmung der Besucher (und auch meine Eigene) auf einem Hoch. Nur fehlt danach dann der Schlaf.

Am Sonntag dazwischen noch eine Stipvisite bei Fischers in Köln, da war Geburtstag angesagt. Ich bin mit der Bahn gefahren. Wer eine Reise tut, der kann was erzählen. Rückreise nach Genuss von vorzüglichen Weine und dem Treffen von vielen Bekannten und Freunden geplant mit dem letzten Zug von Köln nach Rüdesheim über Koblenz. Abfahrt 21:01 war geplant. Ich raste mit dem Taxi zum Bahnhof. Dann ein Hinweis, 15 Minuten Verpätung. Dann ein Hinweis, eine Stunde Verspätung. Das war's, der Anschluss in Koblenz war damit weg. Nichts mehr geht dann nach Rüdesheim. Neue Ansage. Ein Regionalzug übernimmt die "eiligen" Reisenden. Naja, ich nahm an das gilt auch für mich und ging zum neuen Bahnsteig. Einsteigen und Suche nach dem Schaffner, damit er mir sagt wie er es sich vorstellt, dass ich noch nach Rüdesheim komme. Taxischein? Kampf des Schaffner mit meinem Handy bei allen seinen Dienststellen dafür eine Erlaubnisnummer zu bekommen. Vergeblich, entweder nicht da, nicht zuständig, nichts, gar nichts. Ich gebe noch nicht auf. Frage - aber man kann mich nicht auf der Strecke liegenlassen! Dann eine neue Meldung, der Weiterverkehr von Koblenz nach Mainz ist wegen Personenschadens jetzt auch gesperrt. Und man bittet in einen anderen Zug in Koblenz umzusteigen, der dann Richtung Wiebaden (rechte Rheinseite) fährt. Zuert sollte es ein ICE sein. Dann einfach der nächste Zug am nächsten Bahnsteig.

Ich bin der Einzige der dort einsteigt. Es verwundert mich ein bisschen, dass es in diesem Zug nur Schlafwagen gibt. Ich muss falsch sein, aber der Zug fährt schon. Ich mache mich auf zur Kantine. Dort spricht man holländisch und nimmt keine Deutschmark. Keiner will mir einen Fahrschein verkaufen. Ich bin in einem gecharterten Nachtzug nach Milano gelandet. Nächster Haltepunkt Chiasso. Ich lasse wissen, dass dies nicht mein Traumziel ist für heute Nacht (denn ich will ja noch den Abendabschluss auf dem Weinfest machen). Und es gelingt mir das Personal zu überzeugen, dass ich einen Sonderstop in Rüdesheim benötige. Schliesslich sieht man es ein, dass diese die

richtige Entscheidung ist. Rüdesheim kommt um Mitternacht näher. Wirklich, der Zug hält. Heraus springt ein einsamer Mensch. Ich bin es. Die Überzeugungskraft des Riesling hat wieder ein neues Kapitel geschrieben.

Gestern zwei Verkäufer unseres Florida Importeurs zu Besuch. Ich hole sie in der Pfalz ab. Bin reichlich müde dabei. Aber mit dem Gespräch verfliegt die Müdigkeit. Zum Mittagessen kommen noch Herrn Bürgin, vom neuen südafrikanischen Weingut Mont Destin, mit seiner Frau und einem weiteren südafrikanischen Freund. Wir machen die Runde grösser.

Mittagessen, Weinbergsrundgang, Weinprobe und dann Abendessen. Ich glaube die Überzeugungsarbeit bei den Amerikanern hat sich gelohnt. Aus Unkenntnis gibt es enorme Vorurteile gegenüber deutschen Weinen in den USA, so im Originalton meine Besucher. Nun das hört sich wenigstens so an, als sei die Situation nicht ausweglos. Zwei Botschafter für unsere Weine gewonnen.

Morgen geht es nach Madeira. Die Ernte dort beginnt und ich begleite einen zukünftigen Weinbaustudenten, der dort "unten" bei der Lese mithelfen wird. Er heisst Gregor Breuer – ist aber nicht verwandt oder verschwägert mit uns. Aber trotzdem, so klein ist die Welt.

Die Trauben hier im Rheingau haben enorm in Reife zugelegt. Die Spätburgunder verfärben sich rasant. Wir sind am Ausdünnen und sorgen auch für Licht und Luft in der Laubwand.

24. August 2001

20:55 Uhr. Ich sitze in der Business Class Lounge des neuen Flughafengebäudes von Funchal. Blick auf das weite Meer im Süden. Mein Flug nach Porto verlässt die Insel um 23:00 Uhr. Es war ein heisser Tag auf der Insel. Gestern bin ich am späten Nachmittag angekommen, zusammen mit unserem ehemaligen Praktikanten Gregor Breuer (ja so heisst er, auch wenn er mit uns weder verwandt noch verschwägert ist). Die Weinernte hat hier vor zwei Tagen angefangen und er wird die uns befreundete Adega de San Vicente unterstützen. Dort werden kein Madeiras (die aufgespritzten historischen Dessertweine) hergestellt, sondern trockene Tischweine. San Vicente liegt im Norden der Insel, im wesentlich feuchteren Teil, fast diagonal gegenüber der im Süden gelegenen Hauptstadt Funchal. Der Weisswein ist eine Cuvée von der eingeborenen Rebsorte Verdelho (diese gibt es auch in Spanien, zum Beispiel in der Gegend von Toro unter dem Namen Verdecchio – ich habe darüber in meinem kurzen Bericht über die Reise von Bordeaux nach Porto berichtet, wo ich das Weingut Martinsancho im Juni besucht hatte) und der Geisenheimer Züchtung Arnsburger, die einmal als ein Sektgrundwein angedacht war, niemals so

richtig auf dem Kontinent "off the ground" kam, aber sich hier auf der Insel sehr wohlfühlt. Zusammen mit einer roten Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot, die zwar leicht aber sehr sauber ausgebaut ist, sind die Weine in der hiesigen Gastronomie sehr erfolgreich – suchen Sie mal nach den Weinen wenn Sie auf der Insel sind unter der Marke „Enzurros“, das steht für die Gegend bei Ponta del Gada, wo die Trauben für diese Weine wachsen.

Morgen geht es auf unsere Quinta da Carvalhosa, um den Baufortschritt für den Keller zu überprüfen, denn so langsam geht es um die Wurst. Wir rechnen mit einem Erntebeginn in der letzten Septemberwoche und die Decke ist noch nicht eingezogen. Aber die Hoffnung soll man nicht aufgeben. Auch in Portugal nicht, wo der Begriff „morgen“ nicht unbedingt der nächste Tag ist. Morgen abend nach Lissabon, ein direkter Flug nach Frankfurt war nicht mehr zu bekommen, damit ich Sonntag früh abfliegen kann, denn am späten Nachmittag habe ich gemeinsam mit Bernd Philippi und Werner Näckel eine Veranstaltung in der "Fasanerie" in Zweibrücken – da bleibt dazwischen gerade mal Zeit den Koffer neu zu packen . Am Montag morgen fahre ich dann mit Bernd endlich zu dem schon ein paar mal verschobenen Treffen mit Daniel Gantenbein, dem grossen Rotweinwinzer der Schweiz. Wir wollen uns zusammen mit Paul Fürst aus Franken, dem ungekrönten König des Spätburgunder in dieser Region, über diese Rebsorte weiterbilden. Ein Colloquium Privatissimae. Am Dienstag werde ich dann wieder zu Hause sein.

Noch eine erfreuliche Nachricht. Heute Nachmittag bekam ich einen Anruf von Heidi Kegel, Besitzerin des Weingutes von Othegraven, dass endgültig der geplante Weg quer durch den Kanzemer Altenberg vom Tisch ist. Ein Grund zum Anstossen.

Die Details werden am kommenden Freitag ausgehandelt.

4. September 2001

Auf der Fahrt nach Berlin im ICE. Der Himmel ist verhangen. Seit dem letzten Freitag sind die Temperaturen doch ziemlich kräftig gesunken. Es regnet ab und zu leicht, aber noch immer sind es tagsüber mehr als 20°C, Genug um für eine weitere gute Reifung unserer Trauben zu sorgen.

Laut den durchschnittlichen Reifemessungen, die wir jetzt wöchentlich von unserem Weinbauamt bekommen und die jeweils einen Vergleich zum Vorjahr beinhalten, liegen wir unwesentlich bei den Mostgewichten hinter dem Vorjahr zurück, aber die Säuren sind wesentlich stabiler. Ein guter Hinweis für die derzeitige Stabilität der Trauben. Dies lässt viel Zuversicht für die weitere Entwicklung zu.

Interessant auch eine Auswertung über die Wärmewerte des sogenannten „meteorologischen Sommer“ (Juni – August) im Vergleich von 1950 bis heute. Die Durchschnittstemperatur in dieser Periode ist mit ca. 18° C ausgewiesen und der Sommer 2001 steht mit ca. 18.8°C zu Buche. Zwar weniger als die Spitzenwerte der Jahre 1976, 1983 oder gar 1994 (!), aber mehr als zum Beispiel 1990, 1993 oder 1999. Also, da ist noch alles drin.

Nach meiner Rückkehr aus Madeira und dem Douro am letzten Samstag, ging es Sonntag Nachmittag in die Fasanerie nach Zweibrücken. Ich war noch nie dort, dachte auch immer, dies liege im Saarland, musste mich aber belehren lassen, dass Zweibrücken noch zur Pfalz gehört. Ein altes, zum romantischen Hotel umgebautes Jagdschloss wird von einem ausserordentlich engagierten Team betrieben, dem man ansieht, wie viel Freude Gastronomie machen kann.

Mit Werner Näkel und Bernd Philippi bestritten wir einen kulinarischen Abend unter dem Motto „Deutsche in Südafrika“ und konnten einem munteren, genussoffenen Publikum unsere hiesigen Weine und auch die vom Kap zeigen. Als besonderes Bonbon hatten wir noch eine allererste Fassprobe unseres Weines von der „Quinta da Carvalhosa“ mitgebracht. Ingo Sloboda führte amüsant und souverän durch diesen wunderbaren Sommerabend.

Am nächsten Tag fuhr ich mit Bernd in die Bündner Herrschaft (bei Lichtenstein) um unseren guten Freund Daniel Gantenbein zu besuchen. Zusammen mit Paul Fürst haben wir uns zu einem privaten Spätburgunder Symposium getroffen. Ich konnte viel lernen und es wird uns helfen unsere Pinots weiter nach vorne zu bringen. Der krönende Abschluss, ein 1992er Pinot Noir von Henry Jaye. Da sieht man immer noch, wo der „Hammer“ hängt. Aber dies stachelt nur den Ehrgeiz an.

Wieder zu Hause, keine ganz so aufgeregte Woche. Ein Interview mit der Deutschen Welle für eine England Sendung. Mit Herrn Schmoranz Verkostung der letzten Füllung des Jahres (ausser dem noch im kleinen Holzfass liegenden Spätburgunder), einem langen Nachmittag im Schlossgarten mit meinem Freund Armin Brandenburger, Chef von Otaro Catering und Herrn Vellage, ehemals der Weinspezialist für die Dorint Gruppe und einem Abstecher nach Kanzem, um die letzten Details für die „Gott sei Dank“ endgültig ad acta gelegte Durchschneidung des Kanzemer Altenberg durch einen Mittelweg mit den Behörden des Kulturamtes zu besprechen.

Jetzt also geht es wieder mehr auf Reisen bis zur Weinernte. Heute und morgen erst mal in Berlin.

9. September 2001

In Berlin Hotels, Gastronomen, Fachhändler besucht. Eine Präsentation im Ka De We. Danach wieder

mit dem Zug nach Hause. Am Freitag dann wieder mit der Bahn nach Bielefeld und Gütersloh. Auch dort am Samstag eine Veranstaltung im "Weinhaus". Gutes Publikum und sehr gute Live-Musik. Zwei Engländer, die in Gütersloh – dies war die britische Zone nach dem Krieg und die Engländer hatten dort die Soldaten stationiert – hängen geblieben sind und die grossen Hits der 60er Jahre souverän singen und begleiten können. Lieder unserer Jugend, die wir alle kennen.

16. September 2001

Es fällt schwer nach den schrecklichen Ereignissen am Dienstag dieser Woche, dem entsetzlichen Terroristenanschlag auf das World Trade Center in New York und das Pentagon in Washington, weiter an diesem Tagebuch zu schreiben. Wie wenig wichtig sind die Mitteilungen, die ich zu machen habe, gegenüber dieser neuen Dimension von Gewalt, die unser aller Gedanken in diesen Tagen beschäftigt und sicherlich noch weit länger beschäftigen wird.

Ich hatte seit Monaten für die Zeit vom 15. bis 21. September eine Reise zu unseren Kunden und den Märkten in Washington DC und New York vorbereitet. Diese ist auf Wunsch unserer Geschäftspartner ausgefallen und es bleibt mir hier nur, mich dem Gedenken an die Toten dieses furchtbaren Ereignisses anzuschliessen und für das richtige Augenmass und Besonnenheit in der Verfolgung der Täter zu hoffen. Dass diese mit aller Macht verfolgt werden müssen, daran besteht kein Zweifel und auch wir müssen in unserem Lande dafür die notwendigen Verantwortlichkeiten übernehmen.

Ich selbst war einige Male im World Trade Tower in den vergangenen Jahren, im berühmten Restaurant Windows of the World, das neben einer grandiosen Weinkarte eine spektakuläre Aussicht auf New York gewährte.

In diesen Tagen erinnere ich mich auch an meinen ersten Aufenthalt in New York 1964. Dort kam es zu dieser Zeit zu dem damals weltbekannt gewordenen "Black-Out". Die Stromversorgung fiel komplett für fast 24 Stunden aus. Viele Personen waren in den Aufzügen blockiert, es war um die Feierabendzeit und ich selbst blieb mitten unter der Stadt in der Subway stecken. Über viele Stunden. In den ersten Minuten speulierte man über einen Angriff russischer Bomber auf die Stromstationen, bis dann nach Stunden klar wurde, dass es sich um eine unerklärliche Schwäche der Stromversorgung handelte. Nach Stunden wurden wir durch die Tunnelröhren mit Lampen zu der nächsten Haltestelle der Subway geleitet. Ausser den grossen Papierkörben an den Strassenecken, die man alle in Brand steckte, um eine Orientierung zu haben, gab es kein einziges Licht. Ein gespenstischer Eindruck. Ich lief dann zu Fuss über sicherlich mehr als 100 Strassen mitten in der Nacht zu meinem Zimmer in der 161 Strasse, Washington Hights. Damals wie heute, waren

alle in der Stadt hilfsbereit. Es gab keine Plünderungen. Nur Kerzen wurden an allen Ecken der Stadt verkauft.

Am letzten Dienstag fand in unserem Keller der angekündigte Abend mit den Kollegen Bernd Philippi, Helmut Dönnhoff und Ernie Loosen statt, der von Stuart Pigott moderiert wurde und bei dem je ein Wein von Breuer, Philippi und Dönnhoff durch das ganze Menu getrunken wurde. Egbert Engelhard kochte mit den Herren Laudenschlager und Kutzuba ein ganz auf die Produkte orientiertes Menu. Es gab jeweils Fisch, Fleisch und Wild, jeweils zwei Mal, aber in einer anderen Manier zubereitet. Es wurde kein Besteck gewechselt sondern lediglich auf den Messerbänkchen geparkt um nur den Wein und das Essen ohne Ablenkung auf sich wirken lassen zu können. Ein Experiment auf das sich über 60 Gäste an diesem Abend mit viel Interesse einliessen.

Am folgenden Tag fuhr ich mit Werner Näkel nach Sylt. Mein erster Besuch auf der Insel und ich war sehr beeindruckt von dem Treiben dort, dass bei aller touristischen Komponente doch im wesentlichen durch die Qualität besticht. Dass wir auch die "Sansibar", ein gastronomisches Phänomen, besuchten und mit Martin Seckler und Michael Hamann ([www.sansibar-sylt.de](http://www.sansibar-sylt.de)) sprachen, war ein Muss aber auch Genuss. Man kann da nur lernen.

Ein feines Menu mit Weinen am gleichen Abend bei Johannes King im Sölringhof und viele weiteren Kundenbesuchen rundeten das Programm ab. Natürlich war das nur ein erster Einstieg auf der Insel.

Heute 60. Geburtstag eines Verwandten und ein bisschen Aufräumarbeiten am Computer, gestern lange Filmaufnahme mit der BBC London, die einen Film über das Rheintal und die Chancen des deutschen Weines machen, beendeten diese Woche, die jeder von uns lange in Erinnerung behalten wird.

23. September 2001

Auf dem Weg nach Hamburg im ICE. Noch ein bisschen müde, denn die letzte Woche hatte viele lange Abende und kurze Nächte.

Gestern im Rudesheimer Schloss ein gemeinsames Abendessen mit den jungen motivierten Filialleitern der FUB Weinfachgeschäfte von Bonn, Köln, Düsseldorf und Siegburg. Zu den drei Gängen deutsche Weine von Castel, Heyl zu Herrnsheim, Bürklin Wolf und von uns. Danach eine ganze Serie von italienischen Rotweinen, die in diesen Geschäften in Kürze in einer grossen Aktion angeboten werden. Ich probierte mit den Weinfreunden den 2000 Grauen Burgunder „B“, den wir ab dem späten Frühjahr anbieten werden. Wir haben von diesem Jahrgang erstmals vom Grauen Burgunder neben der bisher üblichen normalen Abfüllung auch diese Selektion der



besten Partien und Fässer getrennt auf die Flasche gebracht und wollen dies nach den Möglichkeiten des Jahrgangs auch in Zukunft so halten. Das „B“ steht übrigens nicht für Barrique, Breuer oder A und B, sondern ist die Abkürzung für „Bergterrasse“, den Namen den ich ursprünglich auf dem Etikett verwenden wollte, aber am Einspruch der Weinkontrolle gescheitert ist. Sie hatte behauptet, der Verbraucher könne diesen Begriff mit einem Lagenamen verwechseln, da der Wortbestandteil „Berg“ auch in vielen Lagenamen existiere. Ich teile diese Ansicht nicht, aber was will man da schon machen. Für mich ist es die Beschreibung der Herkunft der Trauben, die bei dem „grossen“ Grauen Burgunder eben von unseren Bergweinbergen stammen. Ich denke der Wein hat was und wird auch noch von der weiteren Lagerzeit in der Flasche profitieren können.

Da ich nun nicht in die Vereinigten Staaten reisen konnte war ich eine Woche sozusagen auf „Heimurlaub“ aber es stellte sich heraus, dass ich jede Stunde der Woche gut gebrauchen konnte, um das eine oder andere Liegegebliebene aufzuarbeiten.

Am letzten Dienstag Abend, dem 18, lud ich einige Freunde zu einem Abendessen mit Umtrunk ein und konnte mit ihnen einige interessante Weine aus meinem Keller teilen, die ich lange nicht mehr verkostet hatte. 1970 Barolo von Marcaroni, 1974 Chianti von Barone Ruccelei (ein Wein, der nicht mehr unter diesem Weingut heute produziert wird – die Ruccelei sind noch die einzige Familie die seit Jahrhunderten von Anbeginn in ihrem Florenzer Palazzo lieben und die ich Ende der siebziger Jahre besucht hatte. Damals bot man mir auf dem Weingut, dass, ich erinnere mich, die Weine in stückfassgrossen Holzfässern ausbaute, erstmals einen Vino Santo an, von dessen Existenz als Spezialität der Toscana ich zu diesem Zeitpunkt noch gar keine Kenntnis hatte), 1971 Barolo von Montanello und zwei 70er Bordeaux. Brane Cantenac und Cos d'Estournel. Ich ziehe den Brane Cantenac bei weitem vor. Der Cos hat mich ein bisschen enttäuscht.

Birgit Sauer, die österreichische Künstlerin, die das Etikett vom 1994 Berg Schlossberg gestaltete, hat in Wiesbaden am Donnerstag eine Ausstellung in der art-galleriie ihrer Bilder eröffnet. Schade, dass ich dort nicht hin konnte, aber ich habe mit ihr telefoniert und bin froh wieder mit ihr in Kontakt zu sein. Ich habe ihre Bilder immer sehr gemocht. Am gleichen Abend haben wir mit einem Abendessen das „10jährige“ unserer Mitarbeiterin Renate Plura gefeiert und vorgestern kam nach einer kurzfristigen Ankündigung Peter Vaux zu Besuch. Er hatte zu unserer Zeit als Weinhandlung „Scholl & Hillebrand“ unsere Weine in England vertreten. Wir hatten lange zusammengearbeitet, seit 1974. Es ist fast unvorstellbar, dass wir uns schon so lange kennen und er hat sich kaum verändert. Ich habe mich gefreut, dass er wieder aufgetaucht ist. Das letzte Mal war er zu meinem runden Geburtstag, dem 50., vor fast genau 5 Jahren in Rüdesheim. Er hat jetzt die Vertretung von Racke in England übernommen. So war er mit Kunden für zwei Tage auf der anderen Rheinseite in Bingen.

Heute abend werde ich im NIL, dem engagierten Restaurant am Pferdemarkt in Hamburg, einen Wein-Workshop durchführen. Frau Füngers, die Weinchefin, ist zufrieden mit der Resonanz. Es werden über 30 Gäste dort sein. Heute ist auch Hamburger Bürgerschaftswahl, so ist der Abend doppelt spannend.

Gestern haben wir mit der Weinlese im Douro angefangen. Bernd Philippi ist derzeit für den ersten Teil heruntergefahren. Das Wetter ist gut. Die Trauben sind in sehr gesundem Zustand und hochreif. Die Menge wird eher klein sein. Seine Nachrichten klingen hervorragend. Leider hat es mit der Fertigstellung des Weinkellers doch nicht funktioniert. Wir werden also auch den zweiten Jahrgang in der „Garage“ anfangen lassen zu reifen. Alle Fässer müssen zusammenrücken. Dann wird sie bis zum Rand voll sein. Wir hoffen, dass wir bis zum Jahresende den Keller fertig haben werden und dann alles umlagern können.

Ich war auch in diesen Tagen mehrmals in unseren Rudesheimer Weinbergen. Endlich hat der immer wieder in den letzten drei Wochen einsetzende Regen aufgehört. Die Sonne setzt sich wieder durch und wird sicherlich auch in diesen Tagen die Temperaturen wieder erhöhen. Es sieht noch sehr ordentlich in den Weinbergen aus. Das Lesegut ist noch in gutem Zustand. Die Trauben lassen sich schon probieren. Sie haben einen feinen Fruchtgeschmack. Natürlich fehlt Ihnen derzeit noch die endgültige Reife, aber ich denke wir werden auch nicht vor zwei Wochen mit der Riesinglese beginnen.

24. September 2001

Heute morgen ging es zu früher Stunde mit dem Zug nach Bremen, um mit unserem dortigen Vertreter Kunden zu besuchen. Ich war lange nicht mehr dort. Es war sinnvoll dies wieder zu tun. Bremen ist im übrigen im Stadtinneren eine sehr schöne Stadt, die den Geist der alten Handelsmetropole noch immer atmet. Es fällt angenehm auf, wie viel Grün in dieser Stadt ist.

Heute abend geht es mit dem Zug weiter nach Köln.

Nach einem guten Abendessen bei VINTAGE – bei Sterns in der Pfeilstrasse in Köln – immer eine Empfehlung wert mit einer fast unschlagbaren Weinkarte, bin ich dann noch bei Christina Fischer gelandet zum Ausklang einer Präsentation der Rheinhessen Winzer. Es war noch ein sehr netter „Haufen“ da und es endete in einer fulminanten Blindprobe von Weissweinen. Ein toller Abend und trotz wenig Schlaf ein klarer Kopf am nächsten Morgen. Das lob ich mir.

Kunden über tags besucht und abends nach Mainz und dann mit dem Auto nach Gau-Odernheim

zu einer Einladung von Gabi Klimt, sie leitet den Service in der Assmannshäuser Krone mit grossem Charme, und Dirk Würtz, ihrem Lebensgefährten und Kellermeister vom Weingut Weil. Markus Cordier war auch noch da und es wurde auf der wunderschönen Mühle am Ortsrand der Stadt zu einer fulminanten Weinprobe mit "trouveillen" aus dem Süden Frankreichs: Zum Auftakt 1999 Santa Duc Selections, Vieilles Vignes Côtes du Rhone von Gigondas. Erstaunliches PreisLeistungsverhältnis (wer Interesse hat, sollte mal ein Mail schicken an Markus Codier [dasweinkontor@t-online.de](mailto:dasweinkontor@t-online.de). Das lohnt sich allemal.). Domaines Les Aphilantehes – Cuvée des Galets, ein Cotes du Rhone Jahrgang 2000 mit viel Wärme und Dichte. Erstaunlich bei einem ungefähren Preis von DM 25. Danach Chateau Curzon. Ein Crozes Hermitage, Jahrgang 1999 aus 100% Syrah, der aber mit soviel mehr Kultur daher kommt als der d'Ahrensberg Syrah aus Australien, den ich am Nachmittag bei einem Kölner Kunden verkostet hatte und der mich nicht begeisterte. Es folgte ein gnadenlos guter 1998 Grange des Pères aus Aniane. Wächst neben dem legendären Mas de Daumas ist aber selbst schon eine Legende. Ein Wein für viele Jahre. Und zum Schluss 1999 SOTANUM eine Cuvée von drei bekannten Winzern der Region. Grosse Konzentration, aber fast nicht zu haben. Ein toller Abend.

Heute dann nach Hagen, Dortmund, Lüdenscheid. Kundenbesuche. Mit dem Zug hin und zurück. Jetzt wird es dringend Zeit wieder ins Weingut zu kommen. Das Wetter heute war sehr gut und ich hoffe, so geht es weiter.

30. September 2001

Gestern und heute Morgen noch zwei schöne Tage. Warm. Alterweibersommer. Leider dann heute Mittag wieder ein Regeneinbruch. Wir haben noch Hoffnung. Aber an einigen Stellen sind die durch das nasse Septemberwetter aufgedunsenen Beeren geplatzt und es ist zu befürchten, dass Fäulnis beginnen kann. Es wäre auch gut, jetzt wärmere Nächte zu haben, damit sich die Säure nach unten bewegen kann. Die Werte sind noch recht hoch.

Gestern abend wurde in Wiesbaden ein neues Weinfachgeschäft von Herrn Eisele eröffnet. Eine Reihe guter Bekannter gesehen. Karlheinz Johner, Frau Drautz, Wilhelm Weil – um die deutschen Winzer zu nennen.

Morgen nachmittag fahre ich in Richtung Saar. Zuerst zu Gerhard und Annegret Gartner und dann weiter zu van Othegraven.

6. Oktober 2001

Regua, Samstag morgen im Hotelzimmer. Es hat heute Nacht und heute Morgen geregnet, deshalb werden wir mit dem einen Weinberg, der noch zur Ernte aussteht, nicht weiterlesen, sondern abwarten, bis das Wetter wieder stabil, die Trauben vollkommen getrocknet und konzentriert sind.

Im grossen Ganzen ist die Ernte aber auf der Quinta da Carvalhosa eingebracht. Ein guter Teil ist durchgegoren und während der letzten beiden Tage in die Barriques eingelagert. In der „Garage“ wird es eng. Die Fässer bis zur Decke gestapelt. Heute machen wir den Belegeplan für die noch ausstehenden Weine, die sich in der abklingenden Gärphase in den Gärtanks befinden. Neben der Garage sind die Bauarbeiter am betonieren der Bodenplatte für den zukünftigen Keller. Nun hoffen wir, dass er zumindest vor dem Winter soweit fertig ist, dass wir alles umlagern können. Es braucht hier alles seine Zeit. Vorgestern haben wir im Boden endlich unsere gefüllte Holzkiste als Grundstein eingelassen. Inhalt: eine Flasche von Koehler Rupprecht, eine Beerenauslese von Georg Breuer und je eine portugiesische und deutsche Tageszeitung. Hier hat man das mit Erstaunen zur Kenntnis genommen. Es ist anscheinend keine Tradition, dies so festzuhalten.

Vor meiner Abfahrt nach Portugal am Abend des 3. Oktober, unserem Nationalfeiertag, haben wir morgens angefangen mit unserer eigenen Weinlese in Rüdesheim. Wobei wir in dieser Woche lediglich teilweise von leichter Fäulnis befallenes Lesegut wegnehmen, gleichzeitig die Traubenzone dieser Rebstöcke entblättern, um den verbleibenden Trauben die Möglichkeit zu geben, noch gesund weiter reifen zu können. Dies betrifft derzeit den Bereich der Burgundersorten, weiss und rot.

Wir werden heute ein paar Einkäufe hier in Regua noch tätigen von Materialien, die noch gebraucht werden, außerdem Lebensmittel für Sebastian Keller, den jungen einsatzfreudigen Winzer, der bei Paul Fürst ausgelernt hat und uns hier unterstützt. Er wohnt während der Ernte, einsam mit den Hunden, wir haben 3 gehorsame Schäferhunde auf der Quinta, im alten Farmhaus.

Am Montag werde ich wieder zurückreisen. Dann sind auch unsere polnischen Lesekräfte eingetroffen und wir werden so richtig mit der eigenen Lese anfangen.

8. Oktober 2001

Flugplatz in Porto. Man bemerkt die verstärkten Kontrollen am Flugplatz, seitdem gestern nach 18 Uhr der erwartete Gegenschlag der USA mit ihren Verbündeten gegen Bin Laden und die

Taliban begonnen hat. Betreten des Flugplatzes nur mit Ausweis. Polizei mit entscherten Gewehren an allen Eingängen. Dies gibt zumindest ein Gefühl der Sicherheit. Der 11. September hat die Welt nachhaltig verändert. Es war für unsere Generation kaum vorstellbar, dass radikale Religiöse zum Kampf des Islam gegen Christen und Juden in der Welt aufrufen, zum erbitterten Kampf. Religionen, die alle aus einem gemeinsamen Ursprung schöpfen. Wie konnte die Welt soweit kommen? Wieder in mittelalterlichem Denken landen? Es fehlen einem oft die Worte für diese Unvernunft. Es geht um Macht, Geld und Fanatismus. Machtlos scheint jeder einzelne Mensch dem gegenüber zu stehen. Ich denke wieder an den Satz, den Jeff Callaghan, der einige Freunde beim Anschlag in New York verloren mit per e-mail zugeschickt hat. „Go to your vineyards, do what you can do best. Make great wines“ Vielleicht klingt das auf den ersten Blick banal, aber ich glaube er hat recht. Wir sollten aus den Tugenden und eigenen Kräften, die wir haben, solange wir auf dieser Welt leben, das Beste machen.

Wir haben gestern die letzten Trauben eingebracht. Wir haben am Sonntag auf „grün“ gesetzt und Glück gehabt. Trotz der regnerischen Gesamtwetterlage hatten wir einen guten Tag. Die Wolken waren hoch, es wehte kräftiger Wind während des Tages und riss ab und zu die Wolkendecke auf. Wir konnten im Trocknen lesen. Dank gezielter Lese auch noch mit besseren Werten als zuvor gerechnet. Wir lagen zum Teil gut über 12.5% Alkohol und die Trauben waren in absolut gesundem Zustand. Unsere sehr gute Lesemannschaft weiss mittlerweile genau auf was es ankommt. Am Abend nach der Lese kam dann der angekündigte Regen in Massen. Ein Schutt. Aber alles ist unter Dach und Fach.

Zum Abschluss ging ich mit Sebastian und Rui ins Cachao d’Oiro eine ordentliche Flasche Wein auf die Ernte leeren und den Magen wieder zu füllen. Am Tag war wegen der Arbeit gar nicht dran zu denken.

Heute abend werde ich zu Hause sein und dann geht es in unseren Rheingauer Weinbergen weiter. Ich freue mich darauf.

13. Oktober 2001

Es ging wirklich gleich nach meiner Rückkehr hier ohne Unterbrechung weiter. Deshalb habe ich auch den schon geschriebenen Text der letzten Eintragungen schlicht liegengelassen bis heute abend, Samstag. Wir sind jetzt seit ein paar Tagen am Lesen. Allerdings nur zögerlich und vorsichtig. Hier Entblättern, dort die angefaulten wegnehmen, um den anderen noch ein paar Möglichkeit der Entwicklung zu geben.

Morgen werden wir im Bereich der Burgunder jetzt etwas stärker loslegen. Spät- und Grauburgunder sind an der Reihe. Wir haben derzeit optimales Wetter mit Sonne am Nachmittag, die den morgendlichen Nebel ablöst. Und es ist weiterhin ruhiges Herbstwetter versprochen.

Wir sind guten Mutes und die Stimmung in der "Equipe" ist gut.

16. Oktober 2001

Wir sind jetzt richtig dabei mit der Lese. Ein paar Nebenlagen haben wir mit guten Ergebnissen lesen können. Die Mostgewichte sind jeweils über den 80 Oechsle und die Säuren haben sich jetzt langsam ausbalanciert. Beim Lesegut muss man sortieren, aber nicht vergleichbar mit dem letzten Herbst. Der Gesundheitszustand, insbesondere bei uns in Rüdesheim ist viel besser. Die Mengen sind klein und wie man hier im Volksmund sagt: wenn die Ernte klein ist, dann wird sie noch kleiner. Aber das tut uns nichts. Qualitäten entstehen nur so.

Eine Spitzenpartie Spätburgunder aus dem Berg Schlossberg konnten wir vorgestern heimbringen mit über 13% natürlichem Alkohol. Da kommt Freude auf. Das Wetter macht weiter mit, nach Morgennebel dann nachmittags tüchtig Sonne. Bei der Mittagsrast sitzen unsere Weinleser in der prallen Sonne.

In Rauenthal, das können wir allerdings jetzt schon sehen, werden die Partien sehr klein sein und der Nonnenberg 2001 somit ein rares Tröpfchen werden.

25. Oktober 2001

Es ist spät am Abend. Zum Schreiben ist kaum Zeit in diesen Erntetagen. Sie beginnen um 6 Uhr mit dem Aufstehen. Täglich im Weinberg bis 5 oder 6 Uhr, solange es das Licht zulässt. Dann "catching-up" in the office. Abendessen zu Hause. Da koche ich mir auch noch was. Das muss sein. Das beruhigt ungemein. Heute abend ein schöner Blumenkohl. Dann schlafen legen. Es ist fast Mitternacht.

Die letzten Tage waren nach wie vor mehr als zufriedenstellend. Hier und da Regen oder Nebel. Aber immer nur mal ein Tag. Nicht anhaltend. Es ist nach wie vor sehr warm für die Jahreszeit. In unseren steilen Rüdesheimer Lagen ist das Lesegut noch aussergewöhnlich gesund. Weiterhin haben wir hohe Reifewerte, oftmals im Bereich von 12% Alkohol. Das ist ein mehr als hoher Schnitt.

Es ist uns gelungen, so fast nebenher im Rüdesheimer Berg noch Auslesen und Beerenauslesen zu erzeugen. Dies war eigentlich nicht auf der Rechnung. Umso mehr sind wir davon erfreut.

Aber wie immer stehen die trockenen Weinen im Zentrum unserer Anstrengungen. Danach richten wie die Lesefolge ein. Hier entsteht der Abdruck des Weines von seiner Herkunft.

Wir haben ein paar engagierte Helfer in diesen Tagen. Unser holländischer Importeur, Peter Meijer mit seiner Frau und Josh Southwark aus dem Büro unseres US-Importeur sind jeweils ein paar Tage bei der Weinlese dabei. Mit grossem Engagement.

Wir werden sicherlich noch 10 Tage bei der Lese sein, wenn uns das Wetter nicht unterbricht.

1. November 2001

Nach einem Regentag gestern, ist heute wieder klarer Himmel. Es ist merklich kälter geworden, aber noch immer ein schöner Herbsttag. Es fällt auf, dass seit heute morgen die Blätter der Reben fast auf einen Schlag alle herbstlich gelb geworden sind. Das Farbenspiel in der Landschaft ist jetzt wunderschön.

Wir sind mit der Lese sehr gut vorangekommen. Die Spitzenweinberge liessen sich alle bei besten Bedingungen mit 12% bis 13% Alkohol lesen. Die Trauben im Rüdesheim Berg strotzten vor Gesundheit.

In diesen Tagen las ich in der Zeitung, dass man den wärmsten Oktober seit 110 Jahren registriert hatte. Es wird sich in den Weinen zeigen. Das sind erfreuliche Meldungen. Die Mengen sind eher klein, aber das passt zu unseren Qualitätsüberlegungen.

Gut möglich, dass wir morgen zum Ende der Lese kommen. Dann werden wir auch entscheiden, ob wir noch einige Zeilen im Bischofsberg für einen eventuellen Eiswein hängen lassen.

Wir haben heute zwei der interessantesten Rotweinpatrien von der Maischegärung genommen und es war schön zu erfahren, wie das ganze Aroma den Raum füllte. Ich kann mir vorstellen, dass wir an diesen Weinen viel Freude haben werden.

Am Samstag fangen mit dem "Jazz im Keller" in Breuer's Kellerwelt die Glorreichen Tage an. Vor 15 Jahren hatte ich sie ins Leben gerufen, hauptsächlich unter Mithilfe von meinem Freund Egbert Engelhard.

4. November 2001

Ein volles Haus gestern Abend. Bei guter Musik, vielen Gäste und Weinen der Rüdesheimer Weingüter Leitz, Nägler und Krone. Gegen zwei Uhr schloss ich die Kellertüre zu.

Nach langen Wochen der Weinlese, heute Morgen langes Ausschlafen.

Wir haben ein paar Zeilen hängen lassen im Bischofsberg für einen Eiswein, sollte der tiefe Frost früh kommen. Ansonsten holen wir die Trauben für eine Auslese. Gemäss unserer Philosophie des natürlichen Anbaus, hängen die Trauben frei und nicht unter Folie. So liefern wir uns der Natur aus. Aber das wünschen wir auch.

Noch ein Hinweis. Schauen Sie mal untern News oder Events nach der tollen Weinprobe, die von unseren Freunden in Breuer's Restaurants am 15. Dezember durchgeführt wird. Ich werde auch daran teilnehmen und freue mich auf die aussergewöhnlichen Weine.

28. November 2001

Im Bus auf der Fahrt von Berlin nach Dresden. Mit dabei „Les Cinq“ von Bordeaux. Stefan Graf Neipperg (Canon La Gaffelière), Nicolas de Baillencourt (Château Gazin), Patrik Moroteaux (Brannaire Ducru), Michel Tesseron (Lafon Rochet), Gerard Tesseron (Pontet Canet), Daniel Cathiard (Smith Haut Lafitte), Alois Lageder, Carlos Schiopetto (Schiopetto), Bruna Giacosa, Fabricio Nencioni (Castello di Ama) und meine deutschen Kollegen Näkel, Neipperg, Heyl, etc. Unsere Tour d'Europe führt uns von Trier, über Hamburg und Berlin heute nach Dresden. Nachmittags haben wir jeweils Gastronomie und Presse eingeladen und am Abend laden die jeweiligen Jeunes Restaurateurs vor Ort mit Ihren Kollegen Gäste ein. In Hamburg konnten wir am Abend im Allegria gleich noch den frischen Michelin Stern von Jens Dannefeld mitfeiern, der am gleichen Tag davon erfahren hatte. Gestern in Berlin war dann Werner Näkel bei der Truppe eingetroffen, er wurde am Tag zuvor zum deutschen Rotweinwinzer des Jahres von Gault Millau ernannt, nachdem er ein paar Tage zuvor vom Feinschmecker zum Winzer des Jahres gewählt wurde.

Ein bisschen Zeit, die letzten Wochen aufzuarbeiten, die nach der Weinernte von vielen Reisen geprägt war. Es stauen sich eben dann viele Termine an, wenn man zuvor praktisch 5 Wochen abgemeldet ist und sich um die Ernte kümmert. Eine Zeit, die ich aber jedes Jahr sehr liebe. Man hat mehr Zeit für sich und der tägliche Umgang mit der Natur ist Balsam für die Seele.



Gegen Ende der Woche der Glorreichen Rheingau Tage veranstalteten wir wieder unsere jährliche Grosse Raritätenprobe mit einem 1901er Rauenthaler als Höhepunkt. Ich glaube, die Probenfolge ist sicherlich interessant zu lesen:

GEORG BREUERBRUT 1991, aus Magnum

Spitzengewächse als Blindprobe (Jahrgang 2000)

Rüdesheim Berg Roseneck – Rüdesheim Berg Rottland – Rüdesheim Berg Schlossberg – Rauenthal Nonnenberg

\*\*

1991 Rüdesheim Berg Schlossberg, Georg Breuer, 1981 Rüdesheim Berg Schlossberg, Georg Breuer,

1971 Rüdesheim Berg Schlossberg, Staatsweingut, 1961 Rüdesheim Berg Schlossberg, Staatsweingut

\*\*

1951 Schloss Johannisberg Cabinet, Fürst von Metternich, 1941 Winkeler Jesuitengarten, Jakob Horz,

1931 Erbacher Reinhell Cabinet, Schloss Reinhartshausen

\*\*

1921 Rüdesheimer Hinterhaus Cabinet, Staatsweingut, 1911 Johannisberger Erntebringer, Peter Josef Basting,

1901 Marcobrunner Auslese, Schloss Schönborn

\*\*\*

1971 Rüdesheim Berg Roseneck Beerenauslese, Schloss Groenesteyn,

1971 Oestricher Klosterberg Trockenbeerenauslese, August Eser,

1971 Johannisberger Klaus Beerenauslese, Landgraf von Hessen,

1971 Schloss Johannisberg Beerenauslese, Fürst von Metternich

\*\*\*

1971 Rauenthal Baiken Auslese, Staatsweingut 1971 Hattenheim Engelmann Auslese,

Staatsweingut 1971 Rauenthal Wölfen Auslese, Staatsweingut 1971 Winkeler Hasensprung

Auslese, Richard Nägler 1971 Mittelheim Edelmann, Christian Reitz

\*\*

1966 Erbacher Brühl Spätlese, Schloss Reinhartshausen,

1966 Rüdesheim Häuserweg Spätlese Cabinet

\*\*

1946 Rauenthal Baiken, Staatsweingut, 1946 Hallgartener Schönhell, Carl F. Engelmann

\*\*

Tarrentez, Madeira 1961

Das könnte Lust machen. Wir machen es im nächsten Jahr wieder zur gleichen Zeit. Es ist immer eine Veranstaltung für max. 15 Personen.

Als Jahrgangsgruppe waren die 1971er unschlagbar. Das war damals ein wunderbarer Herbst.

Gesundes Lesegut, hohe Reifegrade. Ein goldener Oktober. So wie in diesem Jahr in den trockenen Lagen?

Man wird sehen. Der Anteil edelsüßer Weine war in jedem Fall damals grösser. Die beiden 1946 zeigten sich enorm robust und haben viel Freude gemacht. Die Serie 1991 bis 1931 war besonders frisch. Weinjahre, die sich zwar nicht durch edelsüsse Weine ausgezeichnet haben, ausser dem 1971er, aber in den Spitzenlagen reife und sicherlich gesunde Trauben hervorgebracht haben. Das Material, das man für grosse Rheingauer Rieslinge braucht. Vergessen sollte man auch nicht, dass die „Sucht“ edelsüsse Weine um jeden Preis zu erzeugen, auch dazu verleitet, oftmals den Weinbergen das Herzstück wegzunehmen für den „normalen“ Wein.

Ab dem 11. dann Beginn der grossen Reise, über die ich ja schon teilweise berichtet habe. Erste Station Sylt, 10 jähriges Jubiläum der Jeunes Restaurateurs d'Europe, Empfang bei Johannes King im Sölringhof (herzlichen Glückwunsch für den ebenfalls in dieser Woche errungenen Michelin Stern), morgendlicher 10 km Lauf auf dem Damm entlang dem Meer, Strandolympiade, Legerer Weinabend im Sansibar und Abschluß bei „Altmeister“ Jörg Müller.

Mittwoch Morgen, nach kurzem Schlaf, Abfahrt mit dem Zug nach Dresden. Vortrag vor dem Dresdner Gesprächskreis, ein Diskussionsgremium von Wissenschaft und Industrie, das kurz nach der Wende gegründet wurde über das Thema „Wie kann man mit Wein reich werden“ – ich habe den Vortrag auf dieser Homepage versteckt. Sie finden ihn unter dem button „links“ auf der Startseite – und anschliessendes Abendessen in der Bühlow Residenz.

Am nächsten Morgen Weiterfahrt mit dem Zug nach München, von dort nach Lenggries und abends eine Weinprobe „vom Rhein zur Rhone“ in der Lenggrieser Vinothek des engagierten Händler Rashofer. Die Rhoneweine wurden von Silvie Lafontaine vorgestellt, die vor 6,7 Jahren bei uns zwei Jahre als engagierte Praktikanten gearbeitet hatte und seitdem Weine aus dem Languedoc-Rousillon, darunter das weltbekannte Gut Mas de Daumas Gassac, und aus der Rhone in Deutschland vertritt.

Weiter dann wieder zurück in den Norden am nächsten Tag. Mit dem Zug nach Bielefeld. Wein Workshop Georg Breuer. Eine Weinprobe anderer Art, die ich jetzt schon einige Male bei Händlern oder Gastronomen durchgeführt habe. Es werden eine Reihe unserer Weine zu unterschiedlichen Speiseprodukten verkostet. So unter dem Motto „jeder gegen jeden“. Es macht den Teilnehmern viel Spass, da man selbst aktiv werden kann. Ausserdem bleiben die Weine die ganz Zeit vor dem Gast stehen, sodass man wunderbar hin und her verkosten kann.

Am nächsten Tag Münster. Krautkrämers Riesling Gala. Das Hotel liegt an einem kleinen See und ich hatte noch Zeit die Laufschuhe auszupacken und mir die notwendige Erholung in der frischen Luft zu holen. Lange Nacht mit den Kollegen – auch schon ein jahrelanges Ritual.

Am letzten Dienstag kam dann Marc Parcé, sie erinnern sich, der grossartige Weingutsbesitzer-Poet aus dem Banuyls zusammen mit Philippe Catusse einem enthusiastischen Weinhändler aus Béziers zu uns. Er wird unsere Weine jetzt in Frankreich vertreiben und hat gleich in seinem Lieferwagen eine ganze Ladung mitgenommen. Ich freue mich, dass wir nun dort endlich einen

Partner haben. Dass in der Novemberausgabe der „La Revue des Vins de France“, der wichtigsten französischen Weinzeitung ein langer Artikel über die deutschen Riesling erschienen ist und wir darin als einer der drei führenden deutschen Rieslingerzeuger genannt worden sind, hat natürlich toll gepasst. Von den 5 von uns benannten Weinen haben allein 4 die Höchstbewertung von 5 Sternen erhalten.

Am nächsten Vormittag Abfahrt nach Luxembourg, wo unser engagierter Importeur „Cellier des Grands Crus“ seine Hausmesse mit seinen Lieferanten durchgeführt hat. Eine sehr gut besuchte Veranstaltung. Mein Plan allerdings in Luxembourg zu übernachten um mir ein bisschen Ruhe zu gönnen hat nicht funktioniert. Nach dem Abendessen fuhr ich zwar zum Hotel, aber trotz Reservierung lag kein Schlüssel bereit und mir blieb nichts anderes übrig als noch in der Nacht nach Hause zurückzufahren. Ich war entsetzlich müde und erreichte nach einige „Schlafstops“ Rüdesheim erst gegen fünf Uhr am morgen.

Am Freitag Menu vom Riesling zum Burgunder mit Bernd bei Jörg Sackmann in der Gourmetmetropole Baiersbronn. 140 Personen. Ein grossartiger Abend.

Frühe Rückfahrt nach Rüdesheim. Dort wartete Bruce Sanderson, der für deutsche Weine zuständige Redakteur des Wine Spectator aus New York.

Am Nachmittag noch Photosession mit einer Fotografin der Zeitschrift VINUM und am nächsten morgen Abfahrt zur Tour d'Europe, von der ich Ihnen schon zu Beginn des Eintrags berichtet hatte.

29. November 2001

Wieder zu Hause. Aus Dresden zurückgekommen. Die Veranstaltung dort war sehr gelungen. Bei der Fachprobe in Buehlow's Residenz war ein ausgesprochen interessiertes und in Teilen auch junges Publikum gekommen. Es hat sichtlich Spass gemacht. Es war auch schön, den Kollegen Zimmerling begrüßen zu können, dem Spitzenwinzer aus dem Weinbaugebiete Sachsen. Er war vor ein paar Jahren schon einmal mit Stuart Pigott zu mir ins Weingut gekommen. Wir hatten ein gutes Gespräch. Er war auch am Abend zur Veranstaltung mit seiner Frau da, einer polnischen Künstlerin, die wunderschöne Holzplastiken macht. Die Familie Pattis hat in ihrem Hotel einen tollen Abend ausgerichtet. Alle waren gut drauf. Es war ein reges Gespräch im Gange, europäisch eben, über die Länder- und Sprachgrenzen hinweg.

Heute nachmittag Pressekonferenz des Rheingau Gourmet Festival. Wir haben das Programm 2002 vorgestellt. Spanien zu Gast im Rheingau. Es ist ein tolles Programm und wird in ein paar Tagen auch im Internet unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de) zu finden sein.

Morgen früh kommt Frau Rilley aus den USA. Sie schreibt für einen bekannten Wein-Newsletter und am Abend bin ich mit Kollegen auf einer Vergleichsweinprobe portugiesischer und südfranzösischer Weine gegen die "Designer"-Weine aus dem Bordelais. Das könnte spannend werden. Ich werde berichten.

2. Dezember 2001

Probiert wurden am letzten Freitag Abend aus dem Bordeaux: 1997 Tertre Rotboeuf, 1995 Valandraud, 1995 Canon la Gaffeliere, 1995 Mondotte und 1988 Margaux. Aus Portugal gab es eine kleine Vertikale von Mouchao, Jahrgang 1963, 1990, 1991, 1992, 1996, 1998, 1987 Quinta do Cotto Grande Escola 1987 und 1994, 1997 Quinta do Mauro, 1996 Redoma von Niepoort und 1999 Marques de Borba Reserva.

Der klare Gewinner war Mouchao. Davon die besten die Jahrgänge 1990 und 1992 vor dem 1987 Quinta do Cotto, dann kam Tertre Rotboeuf und Canon la Gaffeliere und 1997 Quinta do Mauro. Die Langedoc-Rousillonweine spielten nur eine nebensächliche Rolle in diesem Wettstreit. Am besten Château Haut Fabregues. Mondotte konnte nicht überzeugen. Zu leicht und hell in der Farbe. Valandraud baute immer mehr ab. Enttäuschend. Die endgültige Reihenfolge habe wir festgelegt, nachdem die Weine nochmals 1 Stunde im Glas sich entwickeln konnten.

1988 Margaux und auch der 1963 Mouchao als ältere gereifte Weine zeigten sich von ihrer besten Seite. Es probierten mit Bernd Philippi, Hajo Becker, Paul Fürst, Wilhelm Haag und Jörg Bourgett.

Gestern mittag fuhren ein paar von uns nach Mainz ins Restaurant, La Galerie in der Gaustrasse unweit vom Schillerplatz. Herr Klein mit seiner Frau führen das Haus als liebe Gastgeber.. Man isst ganz hervorragend. Die Weinkarte ist ausgesucht und intelligent und absolut fair kalkuliert. Finca Dofi, Jahrgang 1997, tranken wir für DM 130.-. Die Einrichtung ist modern aber hat trotzdem nichts Kühles. Ein absoluter Geheimtip. Das Restaurant ist erst ein halbes Jahr offen. Geöffnet Dienstag bis Samstag, mittags und abends.

Am Abend dann die Wiesbadener Weintafel in der Domäne Mechthildshausen. 150 Gäste. 8 Gänge und 16 Weine. Ein grossartiger Abend. Eine Wahnsinnsleistung vom Restaurant der Domäne.

Heute morgen Rückfahrt. Ausgeruht. Nun geht es in die allerletzten Wochen des Jahres.

Unter "News" habe ich die bisher vorliegenden Bewertungen unserer Spitzengewächse Jahrgang 2000 hinterlegt. Mal draufklicken.

9. Dezember 2001

Was brachte die Woche?

Kundenbesuch in Mainz. Hyatt. Sehr pfiffiger Sommelier dort, Herr Huch. Hat innovative Ideen. Gespräch mit der Bank und mit Ralf Frenzel, erstmals bekannt wurde er als Sommelier in Wodarz Ente in Wiesbaden. Er zieht heute als große PR Agentur seine Fäden. Fahrt nach Hamburg. Mit der Bahn zur traditionellen Weihnachtsfeier beim Feinschmecker. Eine Kultveranstaltung. Essen und Trinken in Büros, auf dem Gang, auf leergeräumten Schreibtischen. Auktion für guten Zweck. Musik, keine Langeweile. Gute Weine. Für bessere Gläser müssen wir noch sorgen. Am Freitag wieder nach Hause. Steve Metzler unser Importeur aus den USA ist mit seinen Eltern eingetroffen. Abendessen im Rüdesheimer Schloss. Am nächsten Tag Mittagessen. Probe einiger Fassweine Jahrgang 2001 und anschliessend Vorstellung der 2000er. Abendessen in der Krone. Johann Strauss Abend mit dem Roten Baron Herbert Siebert aus Wiesbaden. Er bestreitet dort an jedem Neujahrstag mit seiner Kapelle das Konzert im Kurhaus. Ich kenne ihn gut, von einer der ersten Riesling Galas, er verzauberte die Gäste und liess sie noch vor dem Hauptgang zwischen den Stühlen tanzen. Er würde es gerne mal wieder machen, liess er mich gestern Abend wissen.

Am gleichen Morgen stellen wir fest, dass in unserem Weinberg Bischofsberg die sorgsam hingelassenen Trauben gestohlen worden sind. Auf unserer Routinekontrolle haben wir das festgestellt. Sie sollten uns eine Chance geben, einen Eiswein zu ernten. Neid, Hass, Boshaftigkeit. Es deprimiert. Den Dieb zu finden ist fast unmöglich. Und selbst dann, wäre es damit vorbei einen Eiswein im Jahr 2001 zu erzeugen. Ich habe die Zeitung gebeten ihre Leser aufzufordern, ob sie etwas Verdächtiges in dieser Lage in den letzten Tagen gesehen hätte. Etwa einen Trauben-transport. Es hilft nichts, den Kopf hängen zu lassen.

Heute Büroarbeit unterbrochen von zwei Fotos für die ich in den abgeernteten Bischofsberg gehen musste. Morgen kommt unser Importeur aus Finnland.

13. Dezember 2001

Gestern abend traf ich Wolfgang Niedecken, der legendäre Kopf der Gruppe BAP, vor seinem Konzert in Trier in seiner Garderobe zu einem Glas Wein. Mein Freund, Künstler und Designer Christoph Breidenich und sein Freund Jan hatten mich eingeladen zu einem Interview, dass beide mit Wolfgang Niedecken vereinbart hatten, dazuzukommen und den Inhalt des Interviews um das Thema Wein zu erweitern. Es wurde ein intensives, sehr persönliches Gespräch daraus, dass wir zu viert an diesem Abend über fast eineinhalb Stunden führten. Die Parallelen im Willen sich

mit Authentischem zu befassen zogen sich wie ein roter Faden durch das Gespräch. Dies gilt für die Musik von BAP und die Weine, die wir versuchen zu machen. Wolfgang Niedecken ist ein sehr sympathischer, offener, herzlicher Mensch, der in seinem Leben viele Erfahrungen gemacht hat und der zwischen dem Maler in sich und dem Musiker, dem der Inhalt seiner Lieder besonders am Herzen liegt, schwankt. Es geht viel Wärme von diesem Menschen aus und ich bin froh ihn kennengelernt zu haben. Der ganze Inhalt des Gespräches wird im nächsten Jahr in dem POP-Jahrbuch Kommunikation veröffentlicht. Ich werde versuchen daran zu denken, den Leser zu unterrichten.

Nach dem Gespräch ging ich mit Christoph ins "Enklave", denn wir wollten an den Ideen zu den neuen Etiketten für unsere im nächsten Jahr erscheinenden 1999 Spätburgunder "B" und 2000 Grauer Burgunder "D" arbeitend und noch für ein weiteres "Geheimprojekt" über das ich jetzt noch nichts sagen möchten. Wir gingen in die "Mühle" unweit von Schüller, Christophs Wohnort in der Eifel. Mit ein paar Flaschen Wein als Wegzehrung sind wir ganz gut weitergekommen. A propos "die Alte Mühle" in Birgel, bei Stadtkyll, ist ein Restaurant in einer alten Getreide-, Senf-, Ölmühle mit kleinen aus alten Originalteilen nachgebauten komfortablen Appartements. Ein absoluter Geheimtyp.(Bahnhofstrasse 16, 54587 Birgel/Vulkaneifel, Tel. 06597 92820; [www.moulin.de](http://www.moulin.de))

Heimfahrt heute morgen früh, aus der Gott sei Dank nicht eisgefrorenen Eifel. Es ist eine schöne, wenn auch harte Landschaft. Man spürt, dass die Leute dort hart arbeiten um sich ihr Brot zu verdienen.

Heute mittag ein interessantes Gespräch mit Ingo Swoboda, freier Autor und Mitarbeiter beim Feinschmecker.

Gestern vor dem Gespräch mit Wolfgang Niedecken Besuch in Kanzem auf Von Othegraven und am Vorabend fand die Mitgliederversammlung des Verkehrsverein Rüdesheim statt. Es geht darum, das städtische Verkehrsamt zu privatisieren, um ein effektives, vom politischen Alltag unabhängiges Instrument zu besitzen, das Rüdesheim voran bringt. Hoffentlich dann auch in Richtung "Aufbruch zur Qualität".

Morgen früh werde ich den Journalist Liebheit treffen, der über Reisen durch die Weinbaugebiete schreiben will und am Nachmittag haben wir ein weiteres vorbereitendes Gespräch zum Rheingau Gourmet Festival 2002. Übrigens wird in den allernächsten Tagen unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de) das neue Programm zu finden sein. Schauen Sie mal rein.

16.Dezember 2001

Zwischenstation in Lissabon. Sonntag abend. Die letzte Woche vor Weihnachten ist Portugal gewidmet. Zuerst eine Stippvisite in Madeira und danach für den Rest der Woche ins Douro. Ich bin mit Bernd Philippi zusammen unterwegs. Nach dem mehr als hektischen Dezember freue ich mich auf diese Tage.

Gestern Abend die angekündigte Weinprobe in unserem kleinen Restaurant auf dem Weingut. Veranstaltet von Dirk Würtz, dem Kellermeister von Weingut Weil, der das Gut am Jahresende verlässt und sich selbständig in Rheinhessen als Winzer machen wird. Das heisst, den ersten Jahrgang hat er schon parallel zur Ernte in Kiedrich heimgefahren. Er wird nebenbei sich auch im Weinhandel betätigen, daher auch die besonderen Weine, die an diesem Abend zu einem Menu gereicht werden.

Die Weine, bis auf einen frischen, guten Champagner „Pierre Peters“ Gran Cru, sind alle aus dem Jahrgang 1966. Zum Auftakt Schloss Eltz Eltviller Sonnenberg Riesling Auslese, frisch, kompakt, kaum spürbare Oxydationstöne, hat noch Länge, wenn auch nicht die Süsse, die ihn perfekt zur Gänseleber hätte harmonisieren lassen. Er wäre eher für den nächsten Gang, Dreierlei vom Hummer geeignet gewesen. Dazu gab es zwei Champagner von Perrier Jouet, Blason de France und Belle Epoque. Der erste brotig, Bisquit Noten, aber noch gute Säure und sehr feine Mousse. Am Ende etwas kürzer als die Belle Epoque, die sich aber deutlich süsser präsentierte. Die beiden Champagner sind auch noch nach längerer Verweilzeit sehr stabil und lassen in der Intensität nicht nach. Übertroffen werden sie von einem erstaunlichen Lanson Red Label, eine Qualität zu der das Haus seit Jahren nicht mehr fähig ist. Der ist geradezu sensationell. Da hat es die Cuvée William Deutz mehr als schwer. St. Pierre mit Kartoffelkruste auf Petersilienwurzelgemüse war das begleitende Gericht. Nun kamen die Bordeaux. Zum gefüllten Ochenschwanz mit sautierten Schwarzwurzeln Château Corbin, La Croix de Gay und Clinet. Der letztere hat mich enttäuscht. Bitternoten, die sich auch nach langer Zeit im Glas nicht auflösen. La Croix de Gay gewinnt die Runde. Eine feine Reife und noch immer viel Frucht.

Das nächste Trio zum Lammrücken. Grand Puy Lacoste, Calon-Segur und Pichon Lalonde. Grand Puy Lacoste scheint für sich alleine schon etwas gezehrt, kommt dann aber zum Essen wesentlich besser zur Geltung. Pichon hat eine schöne Nase, das Skelett des Weines ist stabil und sichtbar. Es fehlt etwas die Fülle. Legt am Schluss etwas zu ohne gross zu sein. Calon Segur dominiert mit einer „wilden“ unwiderstehlichen Nase und großer jetzt fast süsslich schmeckender Frucht. Mouton, Haut Brion und als „Fremdling“ Hermitage La Chapelle von Paul Jaboulet. Er lag auch am Anfang sehr gut im Rennen. Direkter, opulenter, aber mir wurde er mit zunehmender Zeit im Glase immer kürzer. Obwohl, hier tue ich dem Wein unrecht. Denn für sich selbst sicherlich ein grossartiger 35jähriger Wein. Geschlagene Butter, runde Tanine, am Anfang verschlossen, dann

weiter geöffnet aber à la longue bleibt dann Mouton, damals noch ein 2tes Gewächs der nachhaltigere Wein. Am Anfang im Glas viel Minze, Bienenwachs. Zu diesen Weinen Variation von heimischen Ziegenkäsen. Zum Dessert Château d'Yquem und Perrier Jouet Reserve Cuvée Rosé. Er hatte leider nichts mehr zu sagen. Die Perlen waren ihm weggestorben. Der Sauterne, mit leichten Firnistönen, wie man es öfters von diesem Wein gewohnt ist. Viel Körper und am Schluss ein kräftiger Atem von Crème Brûlée pur.

Der Waldlauf am nächsten morgen, Sonntag, tat gut. Schon kurz nach acht Uhr liess ich mir die kalte Luft um die Nase wehen und mit jedem Schritt fand ich wieder in die Realität zurück. Aber diese grossen alten Weine verarbeitet der Körper ohne jedes Problem, ein weiteres Zeichen dafür, dass sie gut sind.

17. Dezember 2001

Ich komme gerade vom Abendessen zurück. Es ist nach wie vor schwierig, in Madeira ein gutes Essen zu bekommen. Entweder ist das Fleisch oder der Fisch verkocht, ausgetrocknet oder auf eine andere Art malträtiert oder die Weinauswahl ist eher rustikal bis einfallslos. Alles ganz im Gegenteil zu dieser Landschaft, die ihresgleichen sucht. Morgen abend gehen wir mit ein madeirenser Freund zum Abendessen, vielleicht hat er einen guten Tip, den ich dann weitergeben kann.

23. Dezember 2001

Mittlerweile kann ich über den Tip etwas mehr sagen. Dieses Restaurant lässt sich in jedem Fall empfehlen: Restaurante Dom Pepe, Edificia Stadium, Rua da Levada dos Barreiros in funchal. Tel. 291- 763 240. Traditionelle portugiesische Küche und eine gute Weinauswahl.

Zurück aus Portugal. Ein paar Tage im Douro verbracht. Es war eiskalt. Unter Null. Teilweise Glatteis auf der Strasse. Die Apfelsinen sind leider erfroren. Vom Baum habe ich eine der Mandarinen gepflückt und hineingebissen. Es war fertiges Sorbet. Recht aussergewöhnlich. Dafür gibt es das erste Olivenöl der Quinta da Carvalhosa, Jahrgang 2001. Einen kleinen Vorrat für Weihnachten habe ich mir schon mitgebracht. Der Keller geht langsam seiner Vollendung entgegen. Er nimmt Formen an. Wir haben feste mitgearbeitet.

Ansonsten Termine mit Notar, Buchhaltung, Flaschenlieferanten, Abfüller, Bauunternehmer, Bank. Den Rebschnitt hat unser fleissiger Francisco fast beendet und die Weinberge liegen ordentlich da. Gestern abend unser privates Weihnachtessen in Matsusinhos bei Rosinha. Ich habe darüber schon ein paar Mal berichtet. Aber es war wieder genial. Ein Steinbutt in Perfektion. Tranchiert und auf



den absoluten Punkt gebraten. Dazu ein Alvarinho, er war so lecker, daß Bernd, Rui und ich gleich 2 Flaschen davon tranken. Und zum Abschluss ein 1995 Mouchao. Ein kräftiger Wein, fast wild noch im Typus wie der 1991, von dem ich noch einiges im Keller habe. Man muss dieses Restaurant erlebt haben, um es zu verstehen. Für die absoluten Ästheten, die keine Ausnahmen zulassen, eher ein Problem, aber für die, die offen sind, sich von den schönen Dingen einfangen zu lassen und ein paar Nebensächlichkeiten wirklich Nebensache sein zu lassen, etwas absolut Besonderes.

Heute morgen früher Rückflug gegen 6 Uhr aus Porto über Lissabon nach Frankfurt. Aber leider jetzt um 22 Uhr sind meine Koffer immer noch nicht da. Im Gepäck das Olivenöl und zwei wunderschöne Schafskäse aus den Bergen. Sie sollen zum Weihnachtsessen serviert werden. Noch sind 36 Stunden Zeit.

28. Dezember 2001

Weihnachten ist vorbei. Das Olivenöl traf noch am morgen des 24. ein. Es hat gleich seine Herausforderung erfahren und bestanden. Der Queso de Serra war der krönende Abschluss des Weihnachtsmenu am ersten Feiertag. Zur obligatorischen Gans (es gab zwei, da wir einen grossen Tisch mit Familie und Freunden hatten), dem Feldsalat davor und der Consommé tranken wir nach einem Rudesheim Berg Schlossberg 1983 und Hochheim Domdechaney 1984, beide absolut frisch, den 1999 Rudesheim Berg Rottland aus unserem Weingut. Ein Wein der so richtig animiert, weiter getrunken zu werden. Zum Hauptgang zwei italienische Weine aus dem Jahrgang 1971 in der Magnum. Barolo Montanello, der nach einiger Zeit den Montesodi von Frescobaldi einholte und übertrumpfte. Wobei beide Weine ein ganz grosser Genuss zu dem Essen waren. Zum Käse 1994 Alba de Breton aus dem Rioja. Nicht von schlechten Eltern. Derzeit in einer sehr guten Phase. Zum Dessert schliesslich nochmals einen 1971, Rauenthaler Baiken Auslese von Schloss Eltz. Ein wunderbarer Wein mit viel Schmelz, Kraft und Frische.

Jetzt sind es nur noch ein paar wenige Tage im alten Jahr. Ich will die Zeit nutzen, in mein Büro Ordnung zu bringen. Kein leichtes Unterfangen, aber ich werde so schnell nicht aufgeben. Sollte es mir gelingen wartet als Belohnung die Renovierung des Arbeitszimmers auf mich.