

9. Januar 2003

Ein Gutes Neues Jahr darf ich allen Besuchern des Tagebuches wünschen.

Ich stecke auch schon wieder so tief in der Arbeit, dass es momentan zu nicht viel mehr reichen wird.

Ein paar Tage ab dem 1. Tag des Jahres bin ich mit meinem Freund Egbert Engelhardt in den Schnee in die Alpen gefahren. Viel Schnee, wenig Sonne, aber dann noch perfekten Pulver. Es war kurz aber heftig und hat den Kopf wieder frei gemacht.

Heute erreichte uns eine schöne Meldung. Beim deutsch-französischen 40. Jahrestag des Freundschaftsvertrages wird man in Versailles unseren 2001 Rüdesheim Estate Riesling trinken. Das ist doch ein guter Einstieg in das neue Jahr. Na, denn zum Wohl ! A votre Santé.

12. Januar 2003

Gestern von einer kurzen Reise nach Rottweil am Neckar zurückgekommen, die Stadt meiner Mutter und Ihrer Familie. Es war ein eher trauriger Anlass. Aber auch Kindheitserinnerungen wurden dadurch wieder wach. Wir haben fast die Hälfte unserer ersten 10 Jahre dort bei den Grosseltern und Verwandten zugebracht, und so ist mir noch vieles sehr vertraut. Gastronomisch gesehen spielt dort die Villa Duttenhofer heute die erste Geige. Bernd Engler hatte diese Gründerzeitvilla, die sehr schön neben dem Stadtgraben gelegen ist, gekauft und zum Restaurant und Weinlokal umfunktioniert. Sie war einst das Privathaus des Fabrikanten Duttenhofer, einem der Magnaten der Stadt, der mit einer Pulverfabrik zu grossem Reichtum kam und über eine Zeit dort den Ton angab. Auch der bekannte Gastro- und Reise-Journalist Neuner Duttenhofer, der einen begnadeten Birnen-Champagner herstellt, kommt aus dieser Familie.

Ab morgen wird es im Weingut wieder in gewohnter Weise zugehen.

Die Mitarbeiter sind wieder alle vor Ort. Die tiefen Temperaturen sollen sich wieder etwas lockern, sodass wir mit dem Schneiden der Weinberge fortfahren können.

21. Januar 2003

Mehr als beschäftigt.

Vorgestern in Köln und Hattingen. Abends ein feiner kulinarischer Workshop bei Diergard

– "Zum kühlen Grunde". Das sind engagierte Gastronomen! Alle Achtung. Zum Absacker ein 1985er Château Montrose.

Gestern Meckenheim, bei Werner vorbei und dann noch ins Büro. Am Montag morgen dieser Woche, Rückkehr aus Südafrika. Mit unseren dortigen Freunden die Weine Mont du Toit zur Füllung fertig gemacht. Das Wetter war angenehm. man spricht von einem kühlen Sommer. Für uns schön warm, aber abends mit Pullover.

Morgen geht es auf Tour bis nächsten Dienstag. Bremen und Berlin.

Ja, noch eine gute Neuigkeit. Der Wein Enthusiast in den USA hat bei einer grossen Portugalprobe (241 Weine) unseren Campo Ardosia mit 94 Punkten an der Spitze.

2. Februar 2003

Gerade von Schwaigern zurückgekommen. Dort haben wir heute mit den Kollegen der Gemeinschaft Die Güter - <http://www.diegueter.de> - getagt. Unter anderem haben wir einen Internet Auftritt unserer Kollegengemeinschaft der 9 Weingüter verabschiedet, den man in einigen Tagen im Netz sehen kann. Wir können trotz der schwierigeren wirtschaftlichen Zeiten mit der Verkaufsentwicklung zufrieden sein. Wir legen zu.

Nachdem ich gestern morgen, am Sonntag, endlich mal wieder im nahen Wald mit unserem Hund im frischen Schnee mit grossem Vergnügen laufen konnte fuhr ich am Abend schon nach Schwaigern um in kleiner gemütlicher Runde auf dem Schloss des Grafen zu Neipperg uns einzustimmen.

Am Vortag erst bin ich aus dem Douro zurückgekommen, hatte danach noch von meinem guten Bekannten, dem Weinhändler Karl Steines aus Bayern, Besuch, der eine Probe auf unserem Weingut mit einem Abendessen bei Herrn Friedrich im Marcobrunn in Erbach verband.

Seit dem vergangenen Mittwoch war ich in Portugal und habe mich neben einigen Verwaltungsdingen (auch das muss sein) im wesentlich darum gekümmert, dass die Zugangstrasse zu unserem Weingut von der Gemeinde wieder hergerichtet wird. Sie ist bei den immensen Regenfällen in den ersten Januartagen diesen Jahres wieder komplett weggespült worden. Dies ist nach der Hochwasserkatastrophe vom Jahr 2001 nun schon das zweite Mal. Es ist mir gelungen, den Bürgermeister vom nahegelegenen Armamar davon zu überzeugen, dass dies unmittelbar geschehen muss, denn wir haben keinen Zugang mehr mit unserem Auto und müssen bald abfüllen und

wollen außerdem mit der nächsten Bauphase beginnen. Übrigens: sollte jemand in diesen Tagen in das Dourotal fahren, weise ich darauf hin, daß die Uferstrasse von Regua nach Pinhao nicht befahrbar sein wird, sicherlich für die nächsten Monate. Den ein Erdbeben bei jenen starken Regenfluten von Anfang des Jahres hat die Strasse einfach weggespült.

Am Dienstag erst kam ich aus Berlin zurück, wo ich nach der Veranstaltung am Sonntag bei Frau Bittrich im Weinrestaurant NONA, noch einen Tag lang Kunden im Markt besucht habe und am Abend für weitere Kunden im WeinGuy eine Probe gehalten habe. Der WeinGuy ist eine stimmungsvolle Einrichtung. Eine Kombination von Weingeschäft und Restaurant teilweise unter den Eisenbahnbögen bei den Hackeschen Höfen in Berlin Mitte.

6. Februar 2003

Werner hat heute von der Quinta angerufen. Wahrhaftig hat die Gemeinde begonnen, unseren abgeschwemmten Weg wieder in Stand zu setzen. Das sind gute Neuigkeiten. Also, ein Handschlag zählt noch nach wie vor in dieser Welt.

Gestern abend habe ich mich mit Christoph Breidenich, meinem guten Freund aus der Eifel, in Koblenz getroffen, um dann nach Vallendar zum Restaurant Chiaro zu fahren. Dies ist im Klostergut Besselich und wird von Claudio Filippone geleitet. Ein unglaublich engagierter junger Koch, der auch die Kultur hinter diesem ganzen Treiben sieht. Er hat uns ein grandioses Menu für den Abend gekocht: Sein Markenzeichen ist Minimalismus, den ich aber so gar nicht nennen möchte, da alles auch eine grosse Genusskomponente hat. Da ist eben für eine klare Linie des Geschmacks gesorgt und das zog sich durch den ganzen Abend hin. Begonnen haben wir mit einem Oberweseler Blauschiefer Terrassen 2001 vom Weingut Goswin Lambricht. Dazu eine Serie Austern, gefolgt von gegrillten Krabben auf Fenchel. Dann folgte ein Safran Risotto mit roh mariniertem Thunfisch. Das hatte schon eine grosse haptische Qualität im Mund. Dazu dann eine 2001 Chardonnay Preludium No. 1 von Rivera aus Apulien. Ein eleganter Wein, aber zumindest momentan fehlt ihm die Tiefe. Dann zwei grosse Gänge. Eine Filet von der Seezunge auf einem perfekt auf den Punkt gebratenen Ratatouille, gefolgt von einer Bouillon von Entenbrust. Das war ein ungeheuerliches Gericht. Die Taubenbrüste lediglich roh mariniert. Dann kommt die heisse Brühe und gart darin die schmal geschnittenen Taubenbrüste (eine Sensation auf der Zunge wie die vor Jahren schon mal in Cascais gegessenen jungen Angouillas). Dazu ein ganz grandioser Wein. Darüber kam man schon ins Schwärmen, ohne zu wissen, dass eigentlich in dieser Gegend kaum einer von uns ihn kennt. 1995 Darmaghi von Angelo Gaia. Das war schwer zu toppen an diesem Abend. Nach Käse und Abendessen, dann Piemonteser Bergkäse.

19. Februar 2003

Ich bin sehr im Verzug. Das weiss ich und es quält mich auch ein bisschen. Aber es war einfach kein Platz mehr in meinem Tagesablauf, auch nicht am Abend. Und etwas Schlaf benötigt auch ein älter werdender Mensch. Jetzt sitze ich im Zug von Frankfurt nach Hamburg, um von dort dann nach Schwerin weiterzufahren. Ich werde eine Woche lang im Norddeutschen unterwegs sein. Teilweise in Gegenden, die ich persönlich noch nie besucht habe. Schwerin, Rostock, Stralsund, Rügen. Deswegen hat sich bei mir auch eine freudige Spannung für diese Reise aufgebaut.

Ein paar Notizen haben ich mir aus den letzten Wochen noch auf die Seite gelegt, um darüber zu berichten.

Ich bin nicht sicher, ob ich von der wunderschönen Abendveranstaltung im Hotel Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen, südlich von Bremen erzählt habe. Ein sehr gepflegtes Hotel und Restaurant, von Frau Brüning geführt, das in dieser recht dünn besiedelten Landschaft eine echte Oase darstellt. Frau Brüning hatte nach dem Krieg mit Ihren Eltern zuerst in Assmannshausen, dann in Rüdesheim und später in Wiesbaden gelebt. Ihr Vater hat den ersten unzerbrechlichen Kamm erfunden und auch das Patent darauf. Daraus entstand dann ein Plastikwerk, das dann einige Jahren später in fremde Hände übergang. Aus alter Liebe zur Region Ihrer Kindheit hat Frau Brinkmann mit uns zusammen einen kulinarischen Abend mit Weinen aus dem Rheingau veranstaltet. Es war ein Genuss, umrahmt von einem engagierten musikalischen Duo Violine und Querflöte. Es war full house und ich sass mit „Mutter“ Brüning an einem Tisch und konnte mich über ihre Zeit in Rüdesheim austauschen.

Am Vorabend bei einer Weinprobe in Bremen traf ich einen ehemaligen Mitschüler aus meinem alten Gymnasium, allerdings ein paar Schuljahre vor mir, und so ist überall etwas vom Rheingau zu finden.

Am Sonntag zu Mittag vor meiner Weiterreise nach Berlin, wo ich abends bei der engagierten Frau Bittrich im Nona durch einen weiteren Weinabend führte, ging ich zum Mittag-essen in Bremen ins TOPAZ. Den Namen sollte man sich merken. Weinbistro mit freundlichstem Service eines engagierten Inhaberehepaar, Frau Schmidt und ihr Mann, Herr Schmidt, ein Amerikaner in der Küche. Absolut leckeres Essen und eine sehr gute Weinauswahl, mit vielen Lieblingsweinen der Inhaber aus Ihrem zweiten Wohnsitz im Languedoc-Roussillon. Ein bisschen fehlen die deutschen Weissweine, aber vielleicht entwickelt sich das noch. Der Maryland Crab Cake hat hervorragend gemundet, aber wer weiss, wie gut gerade dazu ein Riesling schmeckt, kann mich verstehen. Die Adresse: Kontorhaus am Markt, Langenstrasse 2-4 , Tel. 0421-77625.

Die letzten drei Tage des Januar verbrachte ich dann in Portugal im Douro, um wegen der dortigen Flut-

katastrophe Anfang des Jahres nach dem Rechten zu sehen. Mit dem Bürgermeister war wegen eines weggeschwemmten Zuweges zu verhandeln und mit den Bauunternehmern über die weiteren Massnahmen auf dem Weingut.

Unsere Jahreshauptversammlung der Gemeinschaft diegueter führte uns zu Graf Neipperg nach Schwaigern und zum Auftakt am Vorabend gönnten wir uns im Rentamt einen geschmorten Ochsenwang. Dazu zwei Flaschen Château d'Aiguilhe war zwischen Gerhard Gartner, seiner Frau, Markus Ahr und mir schnell gekippt. Es war der Abend der erfolgreichen Wahlen für die CDU in Hessen und Niedersachsen. Aber da schon frühzeitig die Ergebnisse klar waren, konnten wir auf die Diskussion der Elefantenrunde im Fernsehen gut verzichten und uns lieber dem Wein zuwenden.

Am Mittwoch abend war ich mit Christoph Breidenich, dem Kunstprofessor, Aktionskünstler und Freund bei Claudio Filippone in seinem neuen Restaurant „Chiaro“ in Urbach bei Koblenz zum Abendessen.( <http://www.restaurant-chiaro.de> ). Nachschieben möchte ich noch die Erklärung, die er mit zur Namensgebung des wunderbaren „Darmagi“ von Gaja, nachschickte: „Sie haben recht, sagt er, dieser Wein besteht aus 100% Cabernet Sauvignon (als solchen hatte ich nämlich den blind servierten erkannt) und das hatte ich auch in Erinnerung. Sie haben auch recht, wenn Sie sagen, dass es sonst keinen Cabernet Sauvignon im Piemont gibt, normalerweise. Aber Angelo Gaja ist halt anders als andere. Er hat diese Rebsorte angebaut und diesen Wein daraus gemacht. Der Ausdruck „Darmagi“ kommt aus dem piemonteser Dialekt und heisst soviel wie: Schade, dass tut mir leid... . Das hat Angelos Vater zu ihm gesagt, als er die alten Reben entfernte um den Cabernet Sauvignon anzubauen. Und deshalb hat Angelo den Wein Darmagi genannt.“

Zwei Tage später am Abend, wieder unsere fast alljährliche Spanienprobe im Freundeskreis. Noch immer zehren wir von dem grossen Weinkellers unseres Freundes Pepe (eigentlich Josef Eicker), der diese Weine über Jahre für sein Restaurant bei Valencia am Meer angesammelt hat. Wir haben diesmal von den alten zu den jungen Weinen verkostet, was viel Sinn machte, wie mir schien. Der Auftakt schon eine Riesenüberraschung: 1950 Berberana Gran Reserva – noch sehr fest, feine reife Aromen am Gaumen, aussergewöhnlich (aber es gibt auch noch ein paar gnadenlos gute Pomerols aus diesem Jahrgang, der in unseren Breiten eher als schwierig eingestuft worden ist). 1992 Berberana Cosecha Especial. Finesse, vielleicht noch etwas wacher als der Vorgänger. Gross. 1954 Cune, Vono Bosconia – Leder, Fussball, hinten schon schlank, 1961 Faustino, Gran Reserva – noch sehr kompakt, viel Stoff und Länge, erinnert an einen Bordeaux, 1961 Campo Viejo Gran Reserva. Nase nicht mehr so fest, kürzer, etwas gezehrt, entwickelt sich aber noch im Glas, 1962 Marques de Riscal Reserva – feine Frucht, elegant, lässt dann aber nach, 1964 Faustino Gran Reserva – rund, Fülle, noch sehr kompakt, sehr elegant (ja Faustino und Berberana standen mal für grosse Qualitäten im Rioja), 1964 Vina Tondonia von Cune – schien mir von unsauberem

Lesegut, pilzig, 1968 Vina Tondoia von Cune – schwächelt, hat keine Konzentration mehr. 1970 Torres Grand Corona Reserva (aus dem Penedes) gezeht, oxydativ, 1970 Vina Tondonia von Cune – wird auch schon dünner und verliert sich im Abgang, 1973 Cune Imperial – ein toller Wein, lässt sich „wegsaufen“, hat noch gut strukturierten Körper, 1973 Cune Imperial Gran Reserva – wesentlich weniger schön als der Normalwein, 1975 Olarra Reserva – gereifte Noten, schon etwas Todessüsse, aber noch durchaus gut trinkbar, 1982 Marques de Riscal – viel Finesse, rund, angenehm süßliche Aromen, elegant, dauert an, 1982 Faustino Tinto Reserva V – Fülle, Stoff, vorne mit sehr schönen Aromen, 1982 Faustino Gran Reserva – wieder die weniger interessante Variation zum Normalwein, 1982 Muga Gran Reserva – ein absoluter Überflieger, kaufen, 1986 Protos (aus dem Douro), sauber, aber leichter als erwartet, in der Mitte ein Loch, 1989 Torre Albenitz Reserva – gut trinkbar, aber eher einfach, 1984 Pesquera Gran Reserva – macht viel Spass, 1997 Pesquera – eher verschlossen, hat aber kein Riesenpotential. 1999 Numanthia – wird offensichtlich als neuer Aufsteiger gehandelt, aber mich hat er enttäuscht. Ein total gemachter, überextrahierter Wein. Das muss nicht sein. Wenn er was macht, dann höchstens satt.

Zwei Tage später, Aufbruch mit den zwei traditionellen Skifreunden, Egbert Engelhard und Norbert Holderrieth nach Val d'Isère.

Unsere erste gemeinsame Reise dorthin war zur Olympiade 1992.

Diesesmal herrschte grandioses Wetter. Keine Wolke am Himmel, zwar zwischen -6 und -13 Grad kalt, aber ein Bombenschnee und phantastische Panoramen. Und das jeden Tage. Unser Stammlokal „La Taverne d'Alsace“ von Hubert Deiss besucht. Bestellen Sie sich den Zander auf Sauerkraut, aber ohne Sosse und Kartoffel. Der Fisch war auf dem Punkt und Sauerkraut muss die Erfindung eines Elsässers gewesen sein. Traumhaft. Gut der der 1999 Nature von Perrin-Beaucastel, enttäuschend der 1999 Zweitwein von Sociando Mallet und den gibt es ja gerade auch nicht geschenkt. A propos, seit diesem Jahr führt Hubert auch den Montosa von unserem Weingut und den Campo Ardosa aus unseren portugiesischen Weinbergen. Das Weininteresse der Franzosen weitet sich ganz deutlich.

Gestern sehr frühes Aufstehen und dann mit dem Zug nach Amsterdam. Von Mainz führte der ICE über die neue Strecke nach Köln und dann Amsterdam. Es ist schon beängstigend, wie schnell man vom Frankfurter Flughafen in die rheinische Metropole kommt.

22. Februar 2003

Draussen ist es schon dunkel geworden. Ich bin auf der Zugfahrt von Stralsund nach Hamburg mit Umsteigen in Rostock. Der Dritte Tag in Mecklenburg Vorpommern.

Heute am Samstag habe ich noch mit unserem Vertreter vor Ort, Uwe Grapentien, in Rügen ein paar Kunden besucht und etwas von dieser berühmten Insel kennen gelernt. Seit heute morgen hat sich auch der graue Wolkenschleier gelüftet und der blaue Himmel hat uns den ganzen Tag begleitet. Das hat diese Insel auch verdient. Alles war leicht mit Schnee bedeckt und an einigen Küstenstreifen war Eis aufgelaufen. Die Leute waren unterwegs und zu einem einfachen Fisch-Mittagessen kehrten wir bei Tiessow ein. Die Hoteliers und Gastronomen sind mit der Entwicklung der letzten Jahre sehr zufrieden, wie ich auch die ganzen Tage feststellen konnte, dass keineswegs Resignation oder Trübsal dieses Bundesland regiert sondern Freundlichkeit, Offenheit, das Interesse am Gespräch und vorsichtiger Optimismus die Oberhand haben.

Am ersten Abend nach der Anreise von zu Hause, es geht doch recht schnell, wenn man bedenkt, dass ich nach 14 Uhr in Rüdeshelm in den Zug eingestiegen bin und nach viermal umsteigen doch schon um halb neun in Schwerin angekommen bin, besuchten wir dann noch den Spitzen-gastronomen der Stadt, den rührigen Erik Schröter, bei dem vor wenigen Wochen Chirac und Schröder zum Abendessen waren. Er bekochte uns mit einem wunderbaren Loup de Mer in Mangold und nach ein paar Gläsern Wein waren die Reiseanstrengungen schnell vergessen. Es war neblig an diesem Abend, aber man konnte doch an verwinkelten Gassen mit den historischen Häusern und imposanten Kirchen, Schlössern, Museen und Theaterbauten die Schönheit der Stadt erkennen. Überall sind kleine Seen angelegt und es muss im Sommer hier ein Genuss sein. Das möchte ich mir mal gerne bald bei „gutem Licht“ ansehen.

Am nächsten morgen zu guter Zeit Aufbruch nach Rostock und Warnemünde. Die Stadt macht einen mehr zerrissenen Eindruck. Auch hier sind die hohen in den Himmel aufragenden Kirchtürme charakterbildend für das Stadtbild. Warnemünde, so ein bisschen der Badeort von Rostock, das Ostia von Rom, hat einen ganz eigenen Stil. Entlang der Flussmündung des Warnow ziehen sich kleine Häuser, Restaurants, Hotels, Pensionen, Fischstände entlang, die bei gutem Wetter ausserordentlich frequentiert sein müssen. In einer der hinteren Gassen besuchten wir das Restaurant zu Gartenlaube. Es ist eine Besonderheit. Von einer charismatischen und engagierten Chefin, Maja Kross geführt, hat es eine Ausstattung, die an ein privates Zimmer der Jahrhundertwende des Neunzehnten erinnert. Alles ist liebevoll gepflegt und dass viele Gäste wegen der Inhaberin selbst kommen ist nicht verwunderlich. Es ist auch der kulinarische Höhepunkt der Stadt, liess ich mir sagen, obwohl ich selbst keine Gelegenheit hatte dort zu essen. Es hat nur abends geöffnet. Einen Vorgeschmack kann man sich aber über <http://www.zur-gartenlaube1888.de> bilden. Kundenbesuche auf dem Darrs, dem Küstenstreifen zwischen Rostock und Stralsund füllten den Tag und ich übernachtete im legendären Hotel Neptun, dass in den DDR Zeiten ausschliesslich für die „Bonzen“ und ihre Gäste zur Verfügung stand, wie das Cliff Hotel auf Rügen. Es ist ein grosses, hervorragend geführtes Hotel mit nur der Ostsee zugewandten Zimmern, wenn auch in einer

Prunkarchitektur, die zu den restlichen kleinteiligen Bauten von Warnemünde nicht so richtig passen will.

Gestern dann die Weiterreise nach Stralsund, wo am Abend der „Neujahrsempfang“ von Frau Dr. Merkel stattfand, die hier ihren Wahlkreis hat. Bei ihrem Besuch in unserem Weingut hatten wir vereinbart, dass ich für den Abend einige Weine mitbringe und etwas über den Wein erzähle. Mit gut 300 Personen war der Saal gut gefüllt und es war ein angenehmer, erfreulicher Abend mit guten Gesprächen und auch Einblicken in die Persönlichkeit der wichtigsten Widersacherin des Kanzlers. Sie ist eine sehr intelligente Frau mit einem eigenen wohltuenden Charm und strahlt eine grosse Integrität aus. Als „Rheingauer“ Verstärkung ist noch unser eigener Bundestagsabgeordneter Willsch aus Berlin angereist und so war es ein runder Abend. Stralsund wurde bei der gleichen Gelegenheit im letzten Sommer in Budapest in die Liste des UNESCO Welterbe aufgenommen und eine kurze Stadtrundfahrt vor der Veranstaltung gab mir Gelegenheit, das aussergewöhnlich wertvolle, geschlossenen Stadtensemble kennenzulernen. Das sind noch einige Lücken zu schliessen und Häuser zu renovieren aber es ist schon wieder deutlich zu spüren, welche Schönheit von dieser Stadt ausgegangen sein muss.

Bald wird der Zug in Hamburg ankommen. Den Sonntag werde ich in der Wohnung meiner Tochter verbringen, es ein bisschen ruhiger angehen lassen, aber auf dem dortigen Computer unsere Firmenmails anschauen, denn seit 3 Tagen, haben wir im Weingut einen „Mail-Zusammenbruch“.

27. Februar 2003

Zu früher Stunde, kurz nach 5 Uhr, im Zug von Hannover nach Rüdesheim, über Frankfurt. Zugegeben, das fällt mir nicht so leicht, denn bis fast zwei Uhr war ich bei Dieter Biesler in seiner gleichnamigen Weinstube in Hannover (in der Sophienstrasse 6, kurz neben der Oper, unweit des Hauptbahnhofs). Dieter Biesler, einer der Männer der ersten Stunde der grossen Deutschen Gastronomie, kenne ich seit vielen Jahren. Seine erste bekannte Wirkungsstätte war das Kempinski Gravenbruch, wo er einen Stern für das Hotel Restaurant erkochte. Später übernahm er für einige Jahre die wunderschön gelegene Guttschänke auf Schloss Johannisberg, wo er Abstand vom „Chi-Chi“ der damaligen Jahre genommen hatte und mit der einfach ehrlichen Küche diesen Platz zur Pilgerstätte gemacht hat. Das grosse „Geld“ von Käfer, als Generalpächter von Schloss Johannisberg, hat ihn dann vertrieben und er ging mit seiner Frau Marlies in seine Heimatstadt Hannover zurück. Er hat dort das älteste Weinlokal der Stadt übernommen und es mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Dieter Biesler hat mich mit einem wundervollen Menu und korrespondierenden Weinen überrascht.

Genial die Linsen, serviert in einen kleinen Kasserolle aus Kupfer, die einen Biss aufgewiesen haben,



der sie auf ihre Weise zu einem Kaviar der Linsengerichte machte. Besser geht es nicht. Alles zusammen ein Feuerwerk an ehrlicher Küche, die man in Deutschland lange suchen muss. Der Lauchkuchen zu Beginn. Später der Zander in Blätterteil mit Spinat. Ein kleines Steak vom Charolais-Rind aus Herford in Westfalen – mit viel Geschmack und gleichzeitig Butterzart – ohne alle Beilagen serviert und einer Schokoladentart, wie ich sie kaum jemals serviert bekommen haben. Bitterschokolade, die fast „staubte“ aber in der Nase und den Aromen im Mund zu einem trockenen Spätburgunder optimal passte. Wir haben viel probiert und erzählt an diesem Abend. Zum Schluss durfte ich noch, bei einem Glas Moselsekt, dem Lieblingsgetränk von Dieter Biesler's Frau, in das Allerheiligste, den hintersten Raum des Kellergewölbes der Weinstube, wo eine Sammlung alter Radios der letzten 80 Jahre fein säuberlich aufgebaut steht, die seinesgleichen sucht. Alle funktionieren. Der Hausherr bringt sie alle wieder in Schwung. Sowas habe ich noch nicht gesehen. Der Ton der Geräte ist „warm“, nicht perfekt, aber menschlich – ich kann mich daran aus meiner Kindheit erinnern. Das hat was. Ein Erlebnis, dieser Abend – Morgen, muss man fast sagen.

Die Tagen seit dem Wochenende verbrachte ich bei blendendem Wetter auf Sylt. Kalt am Morgen, aber klarer Himmel und sonniges Wetter während des Tages. Bei Dieter Müller hatte ich Hotelstation gemacht. Ein wunderschönes Haus, in dem mit viel Liebe der familiäre Touch der Müllers überall sichtbar wird. Man fühlt sich im wahrsten Sinne „wie zu Hause“. Aber es gibt wirklich viele wunderschöne, sicherlich auch mit viel Geld, wieder zum Blühen gebrachte Hotels und Restaurants auf dieser Insel. Der Sörlinghof in Rantum, das Landhaus Stricker auf Tinnum, das Fährhaus in Munkmarsch, wo überall wohlhabende Unternehmer die alte Substanz gerettet haben und „wohlfühlende“ Bauten geschaffen haben, oder aber alteingesessene Plätze wie das Restaurant Karsten Wulff in Keitum, das eine ganz besondere Ausstrahlung hat, und als der beste Platz für „Fische“ gilt. Allein schon die Menükarte hat einen ganz besonderen Reiz. Sie ist mit soviel Esprit gestaltet, dass man merkt, hier wird keine Pflicht abgespult, sondern die Hinwendung zum Handwerk des guten Essens ist verinnerlicht. Die Weinkarte strahlt die persönliche Liebe und das Interesse der Hausherrin für das Besondere aus. Jeder Wein ist „von Interesse“. Das nächste Mal werde ich dort Station machen. (Aber einstweilen schon mal die Adresse: <http://www.karsten-wulff.de> ). Gegessen habe ich am ersten ,Abend im Landhaus Stricker bei wunderschönen Weinen meiner Kollegen Künstler und Dönnhof und am zweiten Abend bei Franz Ganser, der ein unpräzente, aber ganz klare Küche seit Jahren macht, die es sich lohnt zu besuchen (genial der gefüllte Ochschwanz). Wir tranken einen 1997 Il Carbonaione der Podere Poggio Scaletti aus Greve in der Toskana, der aus den Alten Reben des Sangiovese di Lamole gewonnen wird, ein Wein der wirklich Terroir ausstrahlt und das Wort, heute leider häufig auch oft zu Unrecht strapaziert, in seiner Bedeutung bestätigt. Zum Abtrunk einen 1995 Pouilly-Fumé von J.A. Ferret, Tête de Cru mit frischer Nase, die sich im Glas weiter entwickelt und ich habe am Gaumen Bienenwachs gespürt.

3. März 2003

Kopenhagen. Kurze Rast im Hotelzimmer zwischen der Presseweinprobe und dem Dinner. Beides findet statt im Restaurant „B“ in der Vesterbrogade. Es ist die Premiere, die Erstvorstellung unserer Weine zusammen mit unserem neuen Importeur für Dänemark. Die Firma Barrique Wine Imports. Zwei ganz engagiert junge Leute aus Kopenhagen, die das aber professionell machen und sich ins Zeug legen mit der richtigen Philosophie im Kopf. Ich fühle mich hier gut aufgehoben. Carolina DuToit kam auch noch eingeflogen und so repräsentieren wir gemeinsam zum Dinner die Weine aus dem Rheingau und von Wellington. Das Fingerfood zur Weinprobe heute Mittag war schon ganz perfekt. Deshalb freue ich mich auf das Dinner am Abend. Das Menu klingt spannend und das war es dann auch:

Als Amuse Gueule Steinbutt mit Bacon, Rote Paprika auf einem Reisküchlein, dann zum ersten Wein, dem 2000 Berg Rottland, der Steinbeisser mit seinem Kaviar. Katzenfisch mit Kastaniensauce und Pilze mit dem 2001 Grauen Burgunder. Schließlich geräuchertes Kaninchen und Foie Gras-Mousse mit Rote Beete Chutney mit 2001 Hawequas und Hochrippe vom Ochsen mit Bordelaiser Sauce und Le Sommet 1998 (wann gibt es den überhaupt mal zu trinken ??). Folgend Manchego-Käse, weisse Bohnen und Chorizo mit 2000 Mont du Toit (perfektes „down to earth food“) und dann die karamalisierte Banane mit Mokka Eiscreme und 2000 Rüdesheim Berg Rottland Auslese.

Es sind zwei ganz junge „Chefs“, die das Restaurant erst vor ganz kurzer Zeit übernommen haben. Der eine, Krisitian Moeller, war der Souschefs von „Commandanten“, dem besten dänischen Restaurant – wenn man auf die Sterne schaut: nämlich 2 – hier in Kopenhagen und hatte dort 5 Jahre lang gearbeitet und der andere, Rune Jochumsen, hat in dem Restaurant gearbeitet unter dem Chef, der das legendäre Essen für den Kultfilm „Babettes Fest“ zubereitet hatte.

Ein erinnerungswürdiger Abend mit einem perfekten, leisen, unaufdringlichen Service. Viel besser kann man das alles nicht machen.

Morgen früh, geht es sehr zeitig mit dem ersten Zug wieder zurück nach Rüdesheim. Rechtzeitig zum Begraben der Fassenacht.

Auf dem Weg nach Kopenhagen am Samstag habe ich noch Station in Köln gemacht und dann am Abend einen Breuer Wein und Speisen Workshop in Dortmund gegeben für Kunden unseres sehr engagierten Weinhändlers DGV Vinum, Herr Reith, in Schwerte.

4. März 2004

Auf der Rückreise im Zug sitze ich am Fenster, und es geht an der flachen, gemächlichen Landschaft von Dänemarks Süden vorbei. Bald werden wir die Fähre nehmen und dann nach Puttgarden wieder an die deutsche Küste zu kommen. Es war ein grossartiger Abend gestern und ich kann nur jedem empfehlen in das Restaurant „Formel B“ zu gehen. Es ist unweit des Zentrums in der Vesterbrogade 182, 1800 Frederiksberg C, Tel. 3325 1066 und ist jeweils abends geöffnet.

9. März 2003

Mitten im Gourmetfestival. Heute am Samstag, dem dritten Tag, volles Programm. Newton Weinprobe am Nachmittag und am Abend Dinner mit Bourgeuil aus dem Schiffchen in Düsseldorf. Davor Syrah Probe, Mittagessen mit Josef Viehhauser. Morgen abend das Dinner mit Wohlfahrt und den Weinen von Joseph Phelps.

Am Mittwoch der vergangenen Woche hat mich Wolfgang Niedecken mit Familie besucht und ich konnte ihm die erste Flasche des 2001 Rüdesheim Berg Schlossberg überreichen mit "seinem" Etikett. Wir haben einen schönen gemütlichen Weinabend daraus gemacht.

17. März 2003

Das Festival ist vorbei. Es war ein grosser Erfolg. Die Stimmung war über die ganzen 12 Tage ganz hervorragend. Unsere kalifornischen Gäste ausgesprochen herzlich und nach Abschluss des Tages die Bar ein viel besuchter Platz. Die Presse hat und wird noch viel berichten.

Ohne chronologisch vorzugehen möchte ich doch querbeet nochmals die Dinge kurz benennen, die mir aufgefallen sind.

Pinot Noir Luncheon mit Josiah Citrin vom Restaurant Melisse in Los Angeles. Ein ganz lieber Mensch, dessen Vater, ein Franzose, ihn auch während des Festivals besucht hat. Genial seine Rinderfilet-Ochschwanzcrepinette mit zerstoßenen Fava Bohnen und Gänseleberjus.

Das Niveau der dazu-gereichten Spätburgunder allesamt sehr hoch.

Ob 2000 Alte Reben von Huber, 1999 Ihringer Winklerberg von Dr. Heger, 2000 St. Ynes

Vineyard von Au Bon Climat mit viel Kraft, den Pinot Noir Reserve 2000 von Walter Schug, dem

ausgewanderten ehemaligen Assmannshäuser, oder dem Spätburgunder von Chalone.

Am Vorabend glänzte Citrin schon mit dem Hummer "Thermidor" und der gebratenen Bresse-Taube. Ich fand das Soufflé von Valrhonachokolade mit Mango-Passionsfruchtsorbet und karamelisierten Bananen von Willi Mittler aus der Krone hervorragend. Dazu zwei glänzende Auslesen von August Eser und Schloss Vollrads.

Zum California Dinner überraschte Stefan Hartmann, der kurzfristig für Joachim Splichal einspringen musste, aber sowohl Meisterschüler bei Josef Viehhauser und lange Zeit der Sous-Chef von Joachim Splichat gewesen ist (heute kocht er im Restaurant Julischka in Berlin-Kreuzberg) mit zwei Spitzengerichten "Hummer und Coquille St. Jacques California Style" und dem Geschmorten und Gebratenen von der Taube. Wir servierten zum gefüllten Hecht von Josef Viehhauser einen 1986 Rudesheim Berg Schlossberg, der ideal den Gang ergänzte. Übrigens, auch beim nächsten Mittagessen war sein Thunfisch mit Botaga-Kapern Vinaigrette und Focaccia ein tolles Gericht.

Joseph Phelps Insignia Weinprobe. 9 Jahrgänge von 1979 bis 1999. Ein Kultwein aus dem Nappa Tal. Genial der Gedanke vom Jahrgang 2001 ein Komponent Tasting der Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot voranzustellen. Mir gefiel am besten 1990, 1993 und 1997.

Newton Tasting. Mit Beatrice von Strien aus Zürich, einer Weinfrau vom Feinsten, hatte die Probe eine tolle Interpretin. Mein Liebling der Newton Merlot Unfiltered 1996. Die 1999, sowohl als Cabernet Sauvignon und Merlot sehr konzentriert, wenn auch noch verschlossen.

Bei den Chardonnays fand ich den 1997 mit viel Klasse.

Über das Dinner von Jean Claude Bourgueil schrieb schon zwei Tage später im Feuilleton die Frankfurter Allgemeine Zeitung begeistert und es war ein geniales Abendessen Der kleine bretonische Hummer in Kamillenblüten gedämpft, genial, und der Croque monsieur von der Gänseleber mit Confit von Sauerkirschen einfach sensationell, auch in seiner Präsentation.

Am Abend danach das Gala Dinner mit Harald Wohlfahrt mit grossen Weinen von Weil und Joseph Phelps. Sie schmeckten mir an diesem Abend besser als bei der Weinprobe.

Die Konzentration der Aromen vielleicht das größte Merkmal der Gänge vom Meisterkoch. Karree vom Limousinlamm mit provenzalischem Gemüsefächer und Tomaten-Auberginenkompott an Balsamicoglace. Da strömten einem sofort die Düfte in die Nase, wenn man anfang mit Messer und Gabel das Essen zu "öffnen". Ebenso genial wie am Abend zuvor, vielleicht nur ein Tick fester, der gedämpfte Hummer an leichtem Safran-Muschelsud mit feinen, grünen Spargelspitzen.

Caymus Weinprobe. Nur Special Selection. Jahrgänge ab dem ersten, schon damals legendären 1975er, der immer noch ein ganz grosser Wein ist und in einer Blindprobe leicht für einen Bordeaux vom linken Ufer gehalten werden könnte. Der 1990 gefiel mit darüberhinaus ganz besonders, obwohl natürlich alle Weine hochklassig waren.

Caymus & Duckhorn Weinprobe. Der 1987 Special Selection war ein herrlich Wein. Elegant und Total frisch Duckhorns "3 Palm Vineyard", sowieso schon eine Legende, vom Jahrgang 1997 absolute Spitze, um nur von den insgesamt 12 Weinen etwas herauszuheben, aus einer absolut hervorragenden Kollektion.

Abendessen mit Hans Haas. Er machte nun eine ganz andere Küche als seine grossen Kollegen. Mich hat dieser Gang zurück ins Regionale, ins Frische, Saisongerechte beeindruckt, ebenso wie die Bescheidenheit dieses grossen Kochs. Geschmorte Rinderbackerl, Variation von der Forelle mit Gurkennudeln, Heilbuttfilet auf Spinat und gefüllte Griesknödel mit Nougat auf Mirbellensauce und Sauerrahmeis. Viele grosse Weine. Genialer Riesling von Jacob Jung, grosse Auslese 1993 Rothenberg von Geheimrat Wegeler. Und dann nochmals den "3 Palms Merlot" zusammen mit einem grossen, dichten Zinfandel Home Ranch von Seghesio aus über 90 Jahre alten Reben. Genial der 1993 Montebello Cabernet Sauvignon von Ridge, den der Besitzer, Donn Reisen persönlich vorstellte.

Dieter Müller's Gala. Da ist man nahe beim Paradies. Steinbuttfilet mit Jacobsmuschelhaube, Kokos-Chilisauce und sautiertem Pak Choy, oder Seezungen-Hummerroulade auf Sauce und Spitzen von weissem und grünen Spargel, gebratene Gänseleber auf Rote Beete-Zimtkompott mit Sauce Périgourdine, überbackenes Medaillon vom Hirschkalb mit Bergpfeffersauce, Spitzkohlroulade und Kartoffel-Griessstrudel zum Hauptgang und das Parfait von Praliné und Tonkabohne mit Mangomousse und mariniertem Rhabarber zur Beerenauslese von Peter Jacob Kühn. Ansonsten grosse Weine von Caymus. Auch der allererste Jahrgang von Belle Glas Pinot Noir, 2001 wurde vorgestellt.

Zwischendurch hatte ich noch die Chance, die Weine der Weltraritätenprobe zu verkosten. 1915 Oestricher Bremerberg Riesling Trockenbeerenauslese von bemerkenswerter Frische. Bei den 1982er Bordeaux Spitzengewächse gefiel mir sehr gut Cheval Blanc und Pichon Longueville Comtesse. Bei den Bordeaux aus dem legendären Jahr 1945 gab es einen ganz klaren Sieger und zwar Lafite Rothschild. Genial. 1985 Opus One, ein grosser Wein zum Hauptgang von Willi Mittler, Springbockrücken mit Szechuan-Pfefferkruste auf glacierten blauen Feigen und Gnocchi von Süsskartoffeln.

Zum Big Smoke im Rüdesheimer Schloss, bei dem auch Willi Mittler aufkochte (mir gefiel am besten die gefüllte Rotbarbe auf Karotten-Ingwer-Püree und Sesam-Wan-Tan) gab es erstmals zu verkosten, der mit dem Hause Asbach erstmals gemeinsam produzierte Rieslingbrand aus unserem Rüdesheimer Bischofsberg. Eine enorme Feinfruchtigkeit zeichnet diesen Brand aus. Man könnte ihn gerade so herunterschlucken.

Château Montelena Weinprobe von 8 Jahrgängen. Auch einer der Klassiker. Ich fand am besten, wobei alles auf hohem Niveau stattfand, die Jahrgänge 1990, 1994 und 1997.

Gestern abend noch die Farewellparty mit grosser Band. 45 Weine und 12 Gerichte. Alles konnte ich nicht probieren. Genial der Butterfisch im Bananenblatt gegart von Gerd Eis aus der Ente in Wiesbaden. Toll der Loup de mer im Safran-Muschelsud mit Tomaten Aioli von Patrik Kimpel aus dem Kronenschlösschen und die Gebratene Wachtelbrust auf ganz toll auf den Punkt gegarten Berglinsen. Speziell aber gut von Hiro Sone der Japanese B.B.Q. Aal mit Gurke und Endiviensalat.

So das war zwar nicht komplett, aber es sollte reichen, dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft.

Ich habe mir heute abend einen Feldsalat gemacht mit einer Scheibe Vollkornbrot. Auch das kann "echt lecker" sein.

20. März 2003

Nachträge. Vor dem Pinot Lunch gab es noch eine grosse Spätburgunder Weinprobe, sowie dies schon beim ersten Festival vor 6 Jahren der Fall war. Jim Clendenen (er war damals auch schon dabei) von Au Bon Climat hielt eine flammende Rede: "Damals hatten wir Clive Coates aus London und Mario Scheuermann aus Hamburg einfliegen lassen, und wir sassen mit 20 Personen am Tisch, heute sind nur die Pinot-Winzer aus Californien und Deutschland da, und wir sind 110 Personen. Welche tolle Entwicklung diese Rebsorte im Kopf der Verbraucher genommen hat". Ja, so ist es. Nach der Sorte Syrah ist der Pinot Noir heute die sich am schnellstens verbreitende Rebsorte in den USA und der Lieblingsrotwein der Amerikaner zum Fisch.

In diesem Jahr hatten wir ein wirkliches Restaurant Roulette. Einstieg mit zwei Gängen im Kronenschlösschen, einer von Patrik Kimpel und der zwei vom Chef des Schwarzen Adler aus Oberbergen. Klar, dass auch Fritz Keller dabei war und das ganze Roulette mit seinen Spitzen-Burgunderweinen umrahmte. Danach zwei Gänge bei Gerd Eis in der Ente und zum Abschluß das Dessert in der Spielbank im Wiesbadener Kurhaus. Und da konnte man nach einer

Trainingssession am Spieltisch auch selbst ins Geschehen eingreifen. Ich selbst war bei dieser Gelegenheit das erste mal in der Spielbank. Es sind wahrlich feudale, geschmackvolle Räume und die Spieltische waren voller Gäste. Also dort zumindest herrschte Konjunktur.

Gestern in Kanzem. Erstmals die 2002 verkostet. Sind noch auf der Hefe. Aber grosses Potential mit balancierten Säuren.

Morgen in Richtung Hagen, Dortmund unterwegs.

Weinabend im Hotel Eggers in Sprockhövel.

30. März 2003

Ich komme gerade aus Belgien zurück und sitze bei einem Glas 1997 Zweigelt vom Kollegen Kollwentz vor dem Computer um Sie wieder ein bisschen auf dem Laufenden zu halten. In der Nähe von Antwerpen fand gestern gemeinsam mit unserem belgischen Importeur eine spezielle Weinprobe mit den Weinen von Koehler-Rupprecht und uns statt, gefolgt von einem sehr guten Diner im Sternerestaurant Pastorale in der Laarstraat 22 in REET. Tel. 03 844 6526. Ich bin mit Bernd gestern morgen früh losgefahren. Und wir wurden dort von einer richtigen Riesling Fan-Gemeinde aufgenommen. Das Interesse, die Ernsthaftigkeit bei der Probe und die Freude beim Abendessen waren eine wahre Freude. Riesling fängt an, einige gute Restaurants von Belgien zu erobern. So führt zum Beispiel auch der Karmelit in Brügge, das derzeit als bestes belgisches Restaurant gehandelte Haus, Riesling von uns. Zu einem Strauss von Weinen aus dem Nonnenberg und Saumagen gab es ein Menu leichten, fitnessreichen Essens. Die beiden Gänge zu den Dessertweinen hatten es in sich. Ein selten guter Ziegenkäse und ein Apfel mit Eis vom Eisenkraut hatten es in sich und harmonierten mit den Auslesen aus dem Saumagen und dem Nonnenberg. Spannend auch das Aufeinandertreffen der Riesling Auslese R aus 1990 von Bernd und dem 1993 Nonnenberg in der Imperial. Gebratener Seebarsch mit Thymian war ein gelungener Begleiter zu den Weinen. Zur Stärkung nach dem Eintreffen servierte man uns vor der Weinprobe noch eine absolute Saisonspezialität. Hopfenkeimlinge mit einem Spiegelei. Die Keimlinge werden mühevoll aus der Erde gebuddelt und zwar ist dies nur in diesen Wochen möglich, bevor die Pflanzen austreiben. Ich hatte sowas noch nie vorher gegessen.

Auf den Weinabend in Sprockhövel möchte ich nochmals zurückkommen. Hier ist ein grosses Talent am Werkeln. Herr Eggers vom gleichnamigen Restaurant und Hotel (Hauptstrasse 78, D 45549 Sprockhövel, Telefon 02324 - 71780). Das ist schon ziemlich genial und ehrgeizig. Zu den sieben Weinen unseres Weinworkshops gab es unter anderem: Tartar von rohem Thunfisch zum Löffeln mit blauen Kartoffelchips. "Lachs in drei Gängen" (Lachs-Algenroulade in

Zitronengrassauc, Heissgeräucherter Lachs auf süß-saurem Rettich und Knuspriger Lachs auf Kalbkopfragout, Steinbutt-Koriandersüppchen mit Ketacaviar, grandios die Canneloni vom Kalbsschwanz und Steinpilzen mit grünem Spargel und Salat (genial zum Spät- und Grauburgunder). In grünem Reis gebackene Langostini und das Basilikumsorbet mit Tomatenkonfitüre war grandios zur 2001 Bischofsberg Auslese. Die Preise dort sind ausgesprochen fair. Seine Menus liegen zwischen Euro 24.- und 49.- für 5 Gänge. Sie sollten sich beeilen – allein der liebevolle Service von Frau Eggers ist ein Genuss.

Im Bistro Moritz, vorgestern abend servierte Egbert Engelhard und die Herren Laudenbach und Kazuia von Otaro geniale schwäbische Kuddeln mit Bohnen. Das letzte Mal als ich solche bekam ist sicherlich schon 15 Jahre her und waren ebenfalls von Egbert Engelhard an einem langen Abend in der Orangerie von Schloss Vollrads. Ich kann mich noch vage daran erinnern, daß es schon hell wurde als ich nach Hause ging. Die Pro Wein in Düsseldorf habe ich in diesem Jahr ausgelassen, bis auf einen Abend auf der MS Asbach, die von der Messe aus in See stach. Die nächsten Tagen werden mir kaum erlauben rasch wieder ein paar Zeilen in das Tagebuch zu schreiben. Morgen geht es nach Zürich für eine Präsentation mit dem Weinhändler Martel, der unserem Campo Ardosia führt und am Mittwoch abend dann bis zum Sonntag nach Portugal, wo wir den ersten Zweitwein auf der Quinta füllen vom Jahrgang 2001.

11. April 2003

Kurtinig, ein paar Kilometer von Magreid entfernt, in Südtirol. Ich bin vor ein paar Stunden hier angekommen, zusammen mit Werner Näkel, um morgen und übermorgen an der Weinveranstaltung bei Alois Lageder teilzunehmen, die parallel zur Vinitaly mit einer Anzahl bekannter europäischer Weingüter durchgeführt wird. Tagsüber gibt es eine Präsentation und Abends gemeinsam mit dem Feinschmecker jeweils ein großes Dinner. Morgen abend als Walking Dinner mit David Bouley vom Danube in New York, Harald Rüssel vom Landhaus St. Urban, Martin Dalsass aus Lugano Restaurant Santabbonio, André Jäger aus der Fischerszunft in Schaffhausen und Norbert Niderkofler vom Hotel Rosa Alpina, alles Sterneköche vor dem Herrn und am Sonntag Abend als Gala-Dinner mit Heinz Winkler aus Aschau, Alfonso Iaccarino, Restaurant Don Alfonso in Sant'Agata sui due Golfi und wieder Norbert Niderkofler. Darauf kann man sich freuen.

Heute abend treffen sich die schon eingetroffenen Winzer zu einem get-together-abend in Kurtatsch ganz in der Nähe im Restaurant zur Rose. Sehenswert für die alte Gaststube mit einer noch originalen Renaissance Ausstattung.



Bin gerade zurück von diesem schönen Abend. Sie waren alle da. Daniel Gantenbein, Stefan Graf Neipperg, Alois Lageder, Joachim Heger, Werner Näkel, Bruna Giacosa, Francesco Conterno, Bernd Philippi, Helmut Dönhoff, Paul Fürst, Egon Müller und viele andere. Jetzt geht es dann gleich zur Präsentation auf Cason Hirschprunn.

Ein paar Tage Berichterstattung bin ich schuldig geblieben. Am 2. April waren fast den ganzen Tag Aufnahmen für Rainer Sass Kochstudio im NDR. Wir haben in unserem Gutshof gedreht und es gibt ein Gratinée von Gemüse mit Parmesan. Anzusehen am Ostersonntag gegen 16 Uhr in der genannten Sendung. Es ist das erste Mal, dass sein Kochstudio mit dem Rainer Sass Kochmobil ausserhalb von Hamburg zum Einsatz kommt. Der Rheingau ist das Thema und dort hat er August Kessler, Wine Art in Geisenheim und uns besucht.

Noch am gleichen Abend ging es dann zusammen mit Werner nach Portugal in den Douro zur Abfüllung unseres Zweitweins aus dem Jahrgang 2001, der ARDOSINO heisst (Werner nennt ihn „Schieferchen“). Den Hauptwein CAMPO ARDOSIA füllen wir dann Anfang Juli. Noch immer ist unser Weingut im Improvisationsstadium was die Räumlichkeiten anbetrifft, aber mit viel Ideenreichtum und handwerklichem Geschick umschiffen wir auch diese Klippen. Aber da wird sich was ändern. Denn gleichzeitig mit unserer Abfüllarbeit wurde der erste Spatenstich zum Bau des Kelterhauses geleistet und wir hoffen, dass bis zur Ernte alles fertig sein wird.

Sonntag Mittag zurück. Montag auf dem Motorschiff Asbach, das „Asbach Forum“, bei dem ein sehr engagierter Gastronomieberater aus der Schweiz, Roland Berger, einen hochinteressanten Vortrag, wie die derzeitige Krise im Gastgewerbe zu meistern ist, gehalten hat. Quintessenz: gerade jetzt heißt es einen Gang zuzulegen. So trennt sich die Spreu vom Weizen.

Dienstag, Abfahrt über Frankreich mit einer kleinen Skipause in Val d'Isère in Richtung Italien.

17. April 2003

Wieder zurück im Rheingau. Habe heute abend mit Martin Maria Schwarz vom Hessischen Rundfunk gesprochen und ein Glas Wein getrunken. Er hat ein wunderschönes Hörbuch über Rebsorten geschrieben, gelesen und mit Reportagen mit verschiedenen europäischen Winzern zusammengestellt. Es ist im Klett Verlag erschienen und jeden Cent wert.

Zuvor ein langes Gespräch mit zukünftigen Chef der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden, Herrn Nolte. Gestern nachmittag nach der Rückkehr aus Südtirol Besuch von 4 belgischen

Sommeliers aus Top-Häusern, die sich für Riesling interessierten. Gemeinsam mit den Rheingauer Kollegen Kühn, Langwerth, Lang, Weil und Johannishof haben wir sie betreut.

Die Veranstaltungen bei Lageder waren perfekt im wunderschönen Ambiente seiner Häuser in Magreid. Nicht nur die Qualität der Organisation, sondern auch die Qualität der Gäste waren ein Superlativ.

So habe ich in den letzten 10 Tagen viele europäische Länder durchreist: Portugal, Schweiz, Frankreich, Österreich und Italien

27. April 2003

10 Tage später. Seit gestern ist die Trockenheit einem April üblichen Wetter gewichen. Es hat endlich einmal geregnet. Für viele Bauern in der Landwirtschaft schon teilweise zu spät. Da wird mit Einbußen bei der Getreideernte zu rechnen sein. Für uns Winzer zu rechter Zeit. Wir haben in der letzten Woche eine Parzelle im Berg Rottland und eine im Berg Roseneck neu bepflanzt, die wir dazuerwerben konnten. Da passte jetzt die Feuchtigkeit optimal. Es soll auch die nächsten Tage noch leicht unbeständig bleiben. Wir haben beide Flächen mit Riesling bestockt, allerdings mit Klonen, die wir selbst aus unseren Weinbergen über eine Massenselektion heraussortiert haben, denn wir sind mit der quasi Uniformität der kommerziell in Deutschland erhältlichen Reben nicht zufrieden. Wenn die Vielfalt im Weinberg schon bei den Pflanzen fehlt, ist sicherlich auch die Komplexität der Weine eher eingeschränkt und in jedem Fall größeren Risiken ausgesetzt als wenn mehr unterschiedlich starke und resistente Pflanzen gesetzt werden.

Heute Mittag war ich in Unkel, zum ersten Mal in meinem Leben in der dortigen Altstadt, obwohl Unkel auch am Rhein und nur 110 km von Rüdesheim wegliegt, wenn man immer am Rhein entlang fährt. Bernd Schwarz, den ich seit langen Jahren als Gastronom und Hotelier kenne, hat dort das "altehrwürdige" Rheinhotel Schulz wieder auferstehen lassen. Ein Kleinod, ursprünglich vom Inhaber der Fruchtsaftfabrik Rabenhorst erbaut mit unglaublich viel Geschmack und jetzt komplett saniert. Ein Luxushotel mit wunderschönen Suiten und Zimmern. Einen Garten und einem Saal, von dem man direkt auf den Rhein schauen kann. Hier wurde nichts dem Zufall überlassen. Ich traf Herrn Schmidt wieder, der als Berater die Küche in die Richtung der guten Produkte und natürlichen Aromen führen wird. Er hat das Palace in Berlin zu einem Stern verholten und ist einer der großen "old man" der deutschen Küche. zusammen mit Bernd Schwarz wird Frau Schneider, die Tochter von Herrn Schneider vom Landhaus Ohlenbach im Sauerland, auch einem Vorzeigebetrieb, den Betrieb führen. Das verspricht ausserordentlich gutes. Ich traf Gina

und Ihren Mann vom Weingut Menger Kruf, Herrn Siebdrath mit seiner Familie - nun Unkel ist nicht weit von Bonn, wo er residiert und auch unseren ehemaligen Bundestagsabgeordneten Herrn Jung aus Limburg, mit dem ich mit gut unterhielt.

Vor meiner Abfahrt heute morgen, schon um 9 Uhr besuchte mich Herr Kleinig von Wine & Malt aus Berlin, einem engagierten Fachhändler. Wir probierten ein paar 2002er aus den Fässern. Alle waren auf dem Weg zur Mainzer Weinbörse, die dort heute und morgen stattfindet.

Was war sonst noch los in den letzten Tagen. Ich war Gott-sei-Dank mal wieder länger am Stück zu Hause. Zeit auch unseren ganzen Faßkeller erstmals am Stück durchzuprobieren. Es wird ja viel vom "leichten" Jahrgang 2002 geredet. Das konnte ich nun gar nicht feststellen.

Ein Tag war ich aber auf die Schnelle in Berlin, um bei dem Fachhändler Gero von Boehn unsere Weine vorzustellen. Gemütlich ging es dann am nächsten morgen, dem Karfreitag mit dem Zug in die Heimat zurück.

Morgen kommt unser norwegischer Importeur mit 6 bekannten, jungen Gastronomen, die alle in Skandinavien einen guten Namen haben.. Ryanair macht es möglich und natürlich unsere Nähe zum Flughafen Hahn. Die Entwicklung für unsere Weine in diesen Ländern ist sehr erfreulich. Und bei der Herzlichkeit dieser Menschen wird es sicherlich ein fröhlicher Tag.

Danach geht es zum Weinfestival in Bad Raggaz in die Schweiz. Dort wartet ein vielfältiges Programm. Ich werde mir meine Laufsachen mitnehmen, damit ich Essen und Trinken mit Genuss ohne Reue überstehen kann.

1. Mai 2003

Bad Raggaz. Internationales Wein Festival. Ich bin das erste mal dabei. Es ist die vierte Auflage und versammelt Winzer aus aller Welt. Gestern abend war der Auftakt für viele Winzer im Keller von Daniel Gantenbein bei einer „bottle-party“, die Daniel zum Ende noch mit einigen Trouvaillen aus seinem schier unerschöpflichen Keller ergänzte. Vielleicht der interessanteste Wein des abends für mich, der 1995 Kistler Pinot Noir. Gute Frucht, aber gradlinig, mit viel Struktur, einem Körper der gestählt elegant daherkommt. Ziemlich genial.

Mit Bernd bin ich schon am Dienstag abend angekommen um gemeinsam mit Paul Fürst einen Winzerabend im Hotel Weisskreuz in Malans mit unseren Weinen zu moderieren. Horst Sulzmann

führt da die Regie, er ist ursprünglich aus Frankfurt aber viel in der Welt herumgekommen und hat mit Thomas Quecke, der lange in Frankfurt gekocht hat, diesen Abend organisiert und bekocht. Ja, es gab ein großartiges Menu. Aber, dass in diesem Hause gut gekocht wird, das konnte man schon riechen, wenn man die Hotel Tür öffnete. Horst kocht viel mit regionalen Produkten und da dreht sich in Graubünden viel um das Bündnerfleisch, Milch und Käseprodukte. Pralinen vom Bündnerfleisch machte den Auftakt. Danach die typische Bündner Kost: Capuns. Ich wusste bisher auch nicht was das ist, aber im wesentlichen ist es ein Mangoldblatt, das gefüllt ist. Ursprünglich immer nur mit Teigwaren, aber dieses Mal mit Bündner Spargel und Mocheln und St. Pierre. Bärlauch, Feines vom Bündnerlamm, ideenreich gemacht, einmal rosa gebraten und einmal durch. Eine seltene Idee. Alles hat richtig gut nach dem Produkt geschmeckt und ist wunderbar bekommen. Das ganze Haus wird mit viel Liebe geführt. Hier sollte man Station machen ([www.weisskreuz.com](http://www.weisskreuz.com); tel. 081 322 81 61). Am nächsten Vormittag Wandertour auf den nahegelegenen Berg in Richtung Seewies und dort oben bei herrlichem Sonnenwetter nach dem Aufstieg ein großartiges Mittagessen auf der Fadära, das Horst Sulzmann und Thomas Quecke aus der Hüfte heraus noch am morgen vorbereitet hatten und auf die Alm brachten. Dazu Weine vom Winzerkollegen Georg Fromm aus Malans, den wir am Vorabend schon getroffen hatten, wie übrigens viele heimische Winzer zu diesem Essen gekommen waren. Georg Fromm ist auch sehr bekannt für sein zweites Weingut in Malborough in Neuseeland, dass er 1991 gegründet hat. Auch ein sehr lieber Mensch. Wir haben an diesem Tag große Gastfreundschaft erfahren dürfen. Dafür darf man sich bedanken.

Auch noch beim letzten Besuch vor dem Abendessen, im Weingut des Baron von Tscharner in Reinau, noch hinter Chur. Gian-Battista ist ein „Charakter“ mit seinen eigenen nachhaltigen Meinungen zu den Weinen der Region, gespeist durch sein Geschichtsverständnis. Die Weine sind vielleicht nicht so geschliffen, haben aber eine durchaus kräftige Aussagekraft und eben „Charakter“. Er baut kaum in Barrique aus, sondern traditionell im großen Holzfass. Auf seinem Grundstück, Schloss Rheinau, vereinigen sich Vorder- und Hinterrhein und damit ist genau an dieser Stelle der Ort wo der Rhein, unser Rhein, entsteht. Das allein ist geschichtsträchtig genug, um diesen Tag in gutem Gedächtnis zu behalten.

Heute morgen nach Jogging, rund um den beim Hotel gelegenen Golfplatz, ausgiebigem Frühstück noch eine kurze Fahrt zu den nahegelegenen Stauseen in einem der 150 Täler von Graubünden und dann begann auch die tägliche Weinpräsentation, dem Weinforum, im Grand Hotel Bad Raggaz.

Ich habe mir ein Fahrrad ausgeliehen und werde gleich damit wieder nach Fläsch zu Daniel Gantenbein fahren, wo es einen Burgunderabend mit großen Burgundern aus vielen Teilen der

Welt geben wird. Ich freue mich darauf. Mittlerweile ist auch noch ein guter Bekannter, unser australischer Importeur Patrick Walsh eingetroffen und hat mit uns zum Abendessen am Tisch Platz genommen. Die Weinwelt ist eben auch eine kleine Welt. Von den Chardonnays hat mir der Pouilly-Fuissé, Les Carrons 1998 von der Domaine R. Denogent und der Meursault-Charmes 1997 von Pierre Morey gut gefallen, wenn er auch im Ende etwas alkohollastig war, als er warm wurde. Der Clos des Lambrays 2000 war mit dem Volney 1er Cru Taillefer 1996 der feinste Burgunder, wenn letzterer schliesslich doch noch die grössere Dichte hatte. Aber der 1996er ist eben wirklich ein großer Burgunderjahrgang.

Heute abend wird der Riesling Abend stattfinden, den Stuart Pigott kommentiert.

12. Mai 2004

Wieder zurück nach einer langen Reise. Nach dem Rieslingabend in Bad Ragaz, der zu einem Glanzstück wurden mit wirklich, das darf ich in aller Bescheidenheit sagen, fuminaten Rieslingen und kurzweiligen, aber trotzdem bedeutungsreichen Kommentaren von Stuart Pigott, ging es am nächsten späten nachmittag mit dem Zug wieder nach Hause, nur um am nächsten Sonntag morgen früh das Flugzeug in Richtung San Francisco zu nehmen. Es war recht kühl dort nach den schon sommerlichen Tagen hier im alten Europa, aber die Stadt zeigte sich auch so von der schönen Seite. Kundenbesuche, Proben für Spitzengastronomiekunden und eine Präsentation unseres Händlers waren die Hauptgründe für den Besuch. Eine Einladung im "Boulevard" von Nancy Oakes das absolute highlight.

Hier das Menu auf english, so wie sie es aufgeschrieben hat:

"Fresh anchovy in sea salt and olive oil with a heirloom tomato and spring onion salsa, Sauce Baraguoile - Mini crab Louise with Sterling caviar - Sand Dabs with sea Urchine Aioli, wild herbs and Lettuces - Black Cod and Maine lobster on a bed of corn polenta, corn beurre Fondu - Day Boat Sea Scallops wrapped with Bacon "sweetbreads" Colcannon - Lamb Rib eye with fresh porcini mushroom on a bed of porcini puree, Lamb jus, Red wine Reduction"

Sie hat grandios gekocht und dies ist auch der gute Grund, dass Ihr Restaurant am Embarcadero (1 Mission at Steuart, Tel. 415 - 543 6084) so gut besucht ist. Es herrscht schon noch Krise in der Gastronomie in Californien. Gerade indieser Gegend, wo das "zerplatzen" des nahegelegenen Silicon Valley absolut zu spüren ist. Restaurant haben schlicht zu gemacht, oder sind nur noch am abend geöffnet. hingegen profitieren die Weingeschäfte etwas davon. Der Konsum verlagert sich

nach Hause. Am Mittwoch morgen zu ganz früher Stunde (Aufstehen um 4.45 Uhr ) nach Chicago. Die Stadt der Winde, die einen aussergewöhnlich kalten Winter hatte und das Frühjahr noch gar nicht so richtig angefangen hat. Ich hatte die Chance bei einem guten alten Freund mit in der Stadt mit wunderschönem Ausblick zu wohnen und wir gingen auch gemeinsam ins MK, einem Restaurant, dem man derzeit mit die beste Küche, gemeinsam mit dem "Spring" nachsagt. Es war ein wunderschöner Abend. Am nächsten Tag, Marktbesuche viel positive Resonanz auf unsere Weine. Rückflug und Ankunft in Frankfurt am Freitag mittag, nur um gleich in den Zug nach Bielefeld zu springen. Dort Deutsche Weinpräsentation bei unserem guten Freund und Händler "Hess" der Familie Apel, mit vergnüglichem Ausklang im Schlosshof. Samstag morgen, nach Jogging durch Stadt und Fussgängerzone zu früher Stunde, Weiterfahrt mit der Bahn nach Bremen. Hier haben sich vier Weinhändler zusammengetan um eine exquisite Weinpräsentation deutscher Spitzenweingüter ins Leben zu rufen. Dies ist unterstützenswert und es war auch ein gelungener Einstand. Ein sehr gutes Publikum hat sich dafür interessiert. Was mir auch noch auffiel: Selten habe ich so viele feine, elegante, gut aussehende Frauen bei einer Veranstaltung gesehen. Noch ein Hoch auf Bremen. Heute dann brachte mich der Zug wieder zurück in den Rheingau, der auch am abend immer noch fast mediterrane Wärme ausstrahlt. Die Vegetation ist in den Tagen meiner Abwesenheit kräftig weiter gegangen.

18. Mai 2003

Im Zug. Frankfurt – Dresden. Fast eine Stunde Verspätung. Kupplungsschaden. Umsteigen vom hinteren in den vorderen Triebwagen. Eine mords Aktion bei fast vollem Zug. Hoffentlich komme ich noch nicht allzu spät an, den heute abend habe ich eine Einladung in die Semper Open, es wäre mein zweiter Besuch – kurz nach der Wende bin ich dort spontan in eine Matinée mit einem Ballettprogramm gegangen – und es wäre zu schade diesen jetzt zu versäumen.

Ich bin erst gestern abend spät aus Gütersloh zurückgekommen, habe dann noch ein paar Stunden die Post der vergangenen Tage abgearbeitet, der Endstation einer recht langen gemeinsamen Reise mit Stefan Graf Neipperg. Er kam am letzten Dienstag abend direkt aus Bordeaux angefahren und wir haben einen „vinösen“ Abend im Rüdesheimer Schloss zusammen verbracht, sozusagen als Auftakt für die kommenden gemeinsamen Präsentationen.

Am nächsten Tag Münster und am Abend eine Gala bei Jens Bomke in Wadersloh. Wie auch am nächsten Abend haben wir als Aperitif eine kleine Probe von 4 Weinen jedes Gutes vorgeschaltet, mit älteren Weinen, die locker nach Wunsch von einem Probetisch eingeschenkt worden sind. Ein gutes Konzept, so kam man mit den Gästen gut ins Gespräch.

Das Abendessen war ganz hervorragend und es fiel dem „Franzosen“ Stefan Graf Neipperg nicht schwer zu sagen, dass man für diese Qualität in Frankreich bei zwei Sternen einkehren müsse: Krustentiere im Gartenkräutergelee mit zartem Brennsselmousse; Steinbutt mit Kompott vom Kalbsbäckchen auf geschmortem Spargel; Rehrücken mit Sellerie, Mairitterlingen und Banyulsschalotten und Walderdbeeren auf geeistem Rieslingörtchen im Waldmeistersüppchen. Terra Montosa, Grauer Burgunder „B“, Nonnenberg, Clos de l'Oratoire, La Mondotte, Canon la Gaffelière, Nonnenberg Auslese aus Magnum. Kein schlechtes Beiprogramm. Fd

Auf diese Art kamen für mich bei den verschiedenen Veranstaltungen alle 4 Jahrgänge La Mondotte ins Glas, die Stefan mit seiner Château Philosophie seit 1996 dort ausgebaut hat:

1996 bis 1999. Vielleicht wird der 98 am meisten Potential haben. Recht trinkbar ist der Jahrgang 1997 und auch danach der 1999.

Bielefeld, Warendorf, wieder Münster und dann Köln waren die weiteren Stationen. Kurz bei der Verwandtschaft von Neipperg, auf Schloss Westerholt in der Nähe von Warendorf eingekehrt. In Köln dann am Abend im Wasserturm und dem „feinen“ Weinhändler FUB eine neue Form der Weinpräsentation. „Wein-Talk“. Eine Talkshow in zwei Runden, moderiert von Ulrich Kienzle – wer kennt ihn nicht von Hauser und Kienzle - und Alois Lageder, Werner Näkel, Stefan Graf Neipperg und mir. In zwei Runden, unterbrochen von Weinpräsentationen fühlte und Ulrich Kienzle auf den Zahn. 170 Zuhörer folgten gebannt den Gesprächen. Ich könnte mir vorstellen, dass sich das zu einer neuen, spannenden Form der Beschäftigung mit Wein entwickeln könnte.

A pro Pos Köln. Wir haben in einem kleinen, sehr freundlichen Hotel in der Altstadt übernachtet. Linthotel, in der Lintstrasse. Ich denke unter <http://www.lint.de> oder so ähnlich müsste es zu finden sein. Wenn man bereit ist auf einen Aufzug zu verzichten, dafür aber freundliche lächelnde, hilfreiche Mitarbeiter eintauscht, ist es eine wirklich witzige, gute Adresse.

Wie gesagt, dann nochmals zurück nach Norden, Gütersloh zum Weinhaus, wo Dieter Strothenke wieder eine illustre Gruppe interessierter Weinliebhaber zusammengebracht hat.

20. Mai 2003

Im Zug von Dresden nach Hamburg. Ich hatte am Sonntag abend, trotz allen Verspätungen, unvorhergesehenem Umsteigen in Leipzig es doch noch rechtzeitig zur Semper Oper geschafft. Ein paar Sekunden nach dem Eintreten in das prächtige Opernhaus begann die Ouvertüre. Es

war die Entführung aus dem Serail. Eine der Opern, die ich das letzte mal sicherlich vor fast 40 Jahren gesehen hat. Ein leichter Mozart, fast ein bisschen Operette.

Entspannung nach einer langen Reise. Danach Einladung zu einem leichten Imbiss in der Bar der Bülow-Residenz, den uns der excellente Gastgeber Ralph Kutzner, ein Glücksfall für die Gastronomie reichte.

Arbeitssitzungen am nächsten Morgen. Zum Abschluss eine erste Kostprobe von der Kunst des heimischen Kochs , Herrn Hermann, der zu recht Aufsteiger des Jahres in Deutschland geworden ist. Kross gebratener Wolfsbarsch mit Pfifferlingen und sächsischem Spargel, der diese am abend mit einem grandiosen Menu fortsetzte. Tartar und Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Imperial Kaviar; Sauté von Froschschenkeln und Pfifferlingen mit Schupfnudeln, Gebratener Atlantik-Steinbutt auf Spargel-Bärlauchrisotto mit Rotweinschalotten, Scheiben von Bison-Zwischenrippenstück (ein wahnsinnig aromatisches Stück Fleisch) mit geschmorten Bohnen und Artikschocken und dann eine Auswahl von Rotmilchkäse. Natürlich auch eine gute Gelegenheit die Weine von Prinz zur Lippe und Claus Zimmerling mal wieder zu trinken, den beiden Platzhirschen in Sachsen. Es sind mittlerweile perfekte Weine, die dort erzeugt werden.

Eine lehrreiche Stadtführung schloss sich dem Mittagessen an. Es ist bei jedem Besuch wieder etwas neues zu entdecken, etwas Neues fertiggestellt. Das ist schon das faszinierende an dieser Stadt. Man baut hier mit viel Mut und Engagement und Vertrauen auf die Zukunft. Die Liebfrauenkirche wird ja nun schon ein Jahr früher als geplant fertig. Die Einweihung ist am 31.Oktober 2005. Zu diesem Zeitpunkt soll auch die Bebauung auf dem Neuen Markt, direkt an der Kirche vollendet sein. Die Ausgrabungen, der alten Keller, der dort gestandenen Häuser ist abgeschlossen.

Ich schloss noch einen Langlauf entlang der Elbe fast bis zum Blauen Wunder an, entlang an tollen Villen und Ufergrundstücken, die nur zu Fuss zu erreichen sind und eindrücklich die geniale Lage dieser Stadt beschreiben.

Heute Kundenbesuche mit unserem Vertreter, eingeschlossen auch einen Besuch in der gläsernen Manufaktur von Volkswagen, wo der Phaeton gebaut wird. Es ist schon beeindruckend und aussergewöhnlich was hier stattfindet. Monteure in weissen Arbeitsanzügen, makellos sauber, die scheinbar geräuschlos auf Parkettboden, dieses Spitzenauto von Volkswagen montieren.



31. Mai 2003

Was lange währt. Gestern habe ich über das Internet von einer interessierten Journalistin noch ein paar Informationen über das grosse Freundschaftsdinner in Versailles im Januar anlässlich des 40. Jahrestages des deutsch-französischen Vertrages erhalten.

Eine Zeitungsmeldung ging so:

“Bescheiden, schlicht und nicht protzig” war das Motto der Feierlichkeiten in Versailles und entsprechend auch die Speisenfolge für die Parlamentarier. Zum Auftakt wurde ein Kürbissüppchen mit Jacobsmuscheln serviert. Als Hauptgang gab es Zander oder Ente mit provenzalischem Gemüse, gefolgt von einer Käseplatte. Zum Dessert standen Apfel-, Birnen- oder Schokoladentorte zur Auswahl. Auf Wunsch der Deutschen hatten die Köche auch ein vegetarisches Menü vorbereitet. Angestoßen haben die Parlamentarier mit einem Rheingau-Riesling aus Rüdesheim ( von Georg Breuer)und einem 2000er Santenay aus dem Burgund (davon möchte ich noch gerne den Erzeuger wissen – wer es weiss sollte sich bei mir melden)“. fis

Heute, grosses Gewitter. Es war den ganzen Tag schon ausserordentlich schwül und am frühen nachmittag hat sich dann alles entladen. Auch eine große Portion Hagel war dabei. Ich werde morgen vormittag gleich die Weinberge ablaufen, um zu sehen, ob wir mit einem Schaden rechnen müssen. Im Fasskeller drückte das Wasser durch die Kanalisation. Aber es kam nicht mehr als 10 cm. Mittlerweile ist es wieder zurückgeflossen.

Nun, am vergangenen Wochenende war ich gemeinsam mit Werner Näkel in Porto und dann auf unserer Quinta, um den fortschreitenden Bau zu beaufsichtigen, mit dem Bürgermeister ein Gespräch zu führen und die Etikettiermaschine gemeinsam mit einem Monteur endlich in Gang zu bringen, damit wir die ersten Aufträge an unsere portugiesischen Kunden ausliefern können. Einen neuen haben wir gleich am ersten Abend in Porto gewonnen. Das Restaurant D.Tonho (Tel.+351 22 200 43 07 -www.dtonho.com), in der Altstadt direkt am Douro in einer alten Kaimauer wie eingeschnitzt gelegen. Die Speisen sind köstlich und die Weinkarte absolute Spitze. Kein portugiesischer Top-Wein der fehlen würde. Genial. Alle Weine, auch aus internationalen Gefilden liegen in einem excellent temperierten Weinkeller. In Zukunft wird unser Camp Ardosa dort auch auf der Liste sein. Zu meiner Überraschung fand ich unseren Mont du Toit schon dort, Jahrgang 1998. Nach einem kurzen Abstecher nach Madeira, war ich am nächsten Abend als Zwischenstation in Lissabon und fand eine wunderschöne Weinbar unweit meines Hotels “Botanico”. Sie ist in einem ehemaligen Brunnenhäuschen errichtet, das anlässlich der Weltausstellung, wie viele andere bis dahin vernachlässigten Gebäude wieder renoviert worden sind und beherbergt eben jene Weinbar, die auch mit einer perfekten Weinkarte aufwartet. Es gibt auch in stetigem Wechsel grosse Weine offen. Ich habe den neuen 2000 er Vertente von

Niepoort getrunken und absolut begeistert hat mich der Wein aus dem ehemaligen Weinberg des Barca Velha, der jetzt von dem Besitzer selbst ausgebaut wird. Ich habe mir die genaue Bezeichnung aufgeschrieben und werde sie nachreichen.

2. Juni 2003

Ein paar Informationen über die Weine, die ich bei der letzten Reise nach Portugal besonders interessant fand, möchte ich nachreichen. Der Alvarinho 2000 im D.Tonho in Porto war von Portal de Fidalgo von den Produtores von Moncao, also ein Vinho Verde. Der geniale Rote aus dem Douro war ebenfalls aus dem Jahre 2000 von der Quinta do Vale Meao, die der Familie Olazabal gehört und schliesslich heisst die herrliche Weinbar Chafariz do Vinho, was soviel heisst wie Weinbrunnen, in der Rua da Mae d'Agua à Praca da Alegria (Tel. +351 213 422 079).

8. Juni 2003

Pfingsten. Ein langes Wochenende. Mal morgens länger schlafen. Ohne Hast im Wald laufen. Im Büro systematisch aufarbeiten, dabei Radio hören. Das ist mal wieder nötig.

Morgen kommt ein Kunde und will seinen 1945 Mouton umgekorkt haben. Auch das machen wir, aber ohne Gewähr aber nach Bestem Wissen und Gewissen.

Es ist wahnsinnig heiss dieser Tage für die Saison. Die Blüte ist abgeschlossen, längst. Das gab es schon lange nicht mehr zu diesem Zeitpunkt. Im Mittel der letzten 10 Jahre war es der 19. Juni und dieses Jahr waren die Spitzenlagen nahe am Rhein schon Ende Mai mit der Blüte fertig.

Da war es in den Marken (südlich der Emilia Romagna) nicht weiter, wo ich für gut 24 Stunden war am Montag/Dienstag dieser Woche. Mittagessen in Pesaro. Direkt neben der Hafenausfahrt bei gutem Fisch und jede Menge Verdicchio. Der kann hier ganz schön alkoholisch werden.

Mittwoch Abend haben wir im Weinberg oberhalb des Berg Rottland mit einem Teil der "Weinakademiker" ihre Abschlussprüfung gefeiert. Alle mussten mit ran. Wir haben gemeinsam geköchelt an diesem mehr als milden lauen Frühlingsabend. Gestern genoss ich ein paar kurze Stunden im lauschigen Garten unseres Hotels mit unserem engagierten belgischen Importeur. Dort kommen wir mit unseren Riesling ganz prima voran. Jetzt fängt sogar das Interesse für gereifte Jahrgänge dort schon an.

20. Juni 2003

Heute morgen zurück aus Berlin.

Ich war zum Abendessen gestern bei Stuart Pigott und wir tranken interessante Weine, Riesling, Sylvaner, Sauvignon Blanc und Pinot Noir. Er zeigte mir eine Vorschau der neuen Bilder, die er in Kürze in einer Galerie in Berlin vorstellen wird. Es sind alles Portraits. Sehr eindrucksvoll. Mehr will ich noch nicht verraten.

Am morgen erst kam ich von Bürgstatt, wo wir Winzer (Heger, Knipser, Philippi, Näkel und Dönhoff) unseren Freund Paul Fürst überraschten um ihm noch zu seinem Titel "Winzer des Jahres" bei Gault-Millau zu gratulieren. Er dankte uns die Überraschung mit einem grosszügigen Gang durch viele seiner Weine aus dem Privatkeller. So wurde es eine kurze Nacht bis zu meinem Zug nach Berlin.

Am Montag war ich zu einer Präsentation mit Dinner in Roermond in einem Sternrestaurant "Onder de Bonties". Das Interesse erwacht auch dort. und auf der Rückfahrt legte ich einen Zwischenstopp ein um bei Werner Näkel, zusammen mit dem Hersteller, das neue Pinot Grand Weinglas zu entwickeln, das zur Ergänzung des Riesling Grand Glases auf den Markt kommen soll. Wir verkosteten deutsche und internationale Pinot Noirs. Leichte und schwere, junge um alte, um die optimale Form für das Glas zu finden. Wir sind auf dem Weg und werden mit einigen weiteren Prototypen noch eine weitere Runde arbeiten bis das Glas soweit ist. Mit Stefan Steinheuer und Harald Rüssel waren noch zwei weitere Schwergewichte an dieser Arbeit beteiligt.

In der letzten Woche habe ich bis auf einen Ausflug nach Köln zu einer Veranstaltung im Kölner Weinkeller endlich einmal einige Tage im Weingut bleiben können.

Morgen werden wir zu erstenmal alle Rieslinge vom Jahrgang 2002, die ja noch im Fass sind, verkosten. Sie wurden in diesen Tagen alle abgestochen. Das wird spannend.

28. Juni 2003

Gestern abend zurück aus Bordeaux von der Vinexpo mit dem Zug. Start 8.22 Bordeaux St. Jean mit dem TGV nach Paris – das dauert nur 3.5 Stunden. Dann mit der Metro von Gare Montparnasse zum Gare du Nord. Noch Zeit mit Werner in einem am Bahnhof gelegenen Bistro eine Kleinigkeit zu essen. Dazu einen mittelmässigen Wein aus der Touraine in Rot. Weiter mit dem Thalys nach Köln und dann nach Koblenz. Dort hatte ich mir einen Fahrer hinbestellt, denn ich wollte um 19 Uhr bei der akademischen Abiturfeier meiner Tochter in Geisenheim sein, im Rheingaugymnasium, meiner alten Schule. Ich hatte sie ewig lange nicht mehr betreten.

Heute Besuch von Kunden aus Bremen, dem Findorffer Weinladen mit Ihrer sehr engagierten Frau Wiener und davor Herrn Jeuris, er wird ab sofort die Weine unserer Quinta da Carvalhosa im Douro in Belgien vertreten. Er macht einen sehr dynamischen Eindruck und hat sich neben dem Whisky in die Weine aus Portugal spezialisiert. Ich glaube, das wird sich gut anlassen. Am Donnerstag fand unsere traditionelle Präsentation anlässlich der Vinexpo in Bordeaux statt. Dieses Mal auf Château Pontet-Canet. Wieder eines dieser imposanten Schlösser, ein Nachbar von Mouton-Rotschild. Über 500 Besuche kamen und es war eine interessante internationale Mischung. Mit uns zeigten noch die Kollegen der gueter.de aus Deutschland ihre Weine, les Cinq von Bordeaux, 5 italienische Güter um Alfred Lageder und ebenfalls 5 aus Österreich um Alois Kracher. Der Tag endete mit einem Ausklang auf Canon la Gaffelière und Werner Näkel und ich schliefen wieder über den Fässer von Mondotte.

14. Juli 2003

Der Sturm auf die Bastille fand heute während der französischen Revolution statt. Es ist ein Feiertag in Frankreich. Wir hatten ein volles Arbeitsprogramm. Seit gestern abend Tagung mit den Kollegen in unserer Gruppe, diegueter.de. Zum Auftakt internationale Pinot Noir Probe und ein Ausklang im Garten des Rüdesheimer Schloss. Überraschenderweise schneiten noch ein ganzer Bus Winzerkollegen aus der Wachau herein. Ich konnte gute alte Freunde begrüßen. Franz Hirzberger, Emmerich Knoll. Es ende in einem "drosselgassegemässen" weinigen Abend. Unsere Weine, weitere aus der Wachau. Liederbücher, gemeinsamen Absingen der Lorelei mit den Schweden vom Nachbartisch. Ein erfrischendes Völkergemisch. Das ist nicht an vielen Stellen der Welt so gut möglich wie gerade hier.

Natürlich ist viel mehr passiert, seit meinem letzten Eintrag. Aber ich schaffe es zeitlich nicht viel mehr zu berichten. Das wir in der letzten Woche den Bunte Wine Award für den besten europäischen Grauen Burgunder gewonnen haben, wird man ab dem 17.Juli in der aktuellen Ausgabe der Bunten lesen können. Wir freuen uns natürlich sehr über diesen Erfolg. Mein Bruder hat mit unserem Kellermeister den "Pott" in der Bühlerhöhe abgeholt, während ich zur gleichen Zeit mit Werner Näkel noch auf der Rückreise von Portugal war, wo wir den Campo Ardosa 2001 gefüllt haben.

Vor einer Woche Termine in München unter anderem auch , um einen Vortrag an der Münchner Sommelierschule zu halten. Zu Ihrer Unterhaltung werde ich den Text folgen lassen und mich erst einmal wieder verabschieden:

Vortrag in München am 9. Juli 2003 anlässlich der Verabschiedung der Sommelierklasse

Parkerweine oder Europäische Klassik

Präambel

Focus in der letzten Woche:

„Gen-Gras für Allergiker

Gute Nachricht für Heuschnupfengeplagte: Australische Forscher haben genveränderte Gäser entwickelt, deren Pollen deutlich weniger allergieauslösende Stoffe enthalten als von der Natur aus. Die Wissenschaftler aus Melbourne arbeiteten mit zwei Grassorten, die für Viehweiden sowie als Rasen verwendet werden und in Europa als Hauptursache für Heuschnupfen gelten.“

Sollte man sich nicht eher mal fragen, was die Hauptursache für den hohen Anteil an Allergikern heute ist. Dies ist leicht zu beantworten. Der wesentliche Grund liegt an der unnatürlichen heutigen Ernährungsweise. Und eine Zivilisationskrankheit kann man nicht damit bekämpfen, dass man die Symptome aus dem Weg räumt, die Ursachen gilt es zu bekämpfen.

Unsere Weinphilosophie zu verstehen, fällt leichter, wenn ich etwas über unsere Denkungsweise und eigenen Werdegang mitteile.

Unser heutiges Weingut geht zurück auf die Weinhandelsfirma Scholl & Hillebrand, die 1880 in Rüdesheim gegründet wurde.

Peter Breuer, mein Grossvater übernahm 1907 davon Anteile und kurze Zeit später den Rest.

Wir waren Handel, Kellerei, Abfüller. Wir lebten von dem Unterschied zwischen Einkaufspreis und Verkaufspreis eines halbfertigen Produktes, dessen Ursprung und Herstellung wir wenig beeinflussen konnten., also eines ziemlich anonymen Produktes. Die Abnehmer, vielfach durch wirtschaftliche Zusammenschlüsse in den 70 Jahren wurde größer und Mächtiger und damit unser Spielraum immer kleiner. Die Abhängigkeit nahm zu, wir standen bald wirtschaftlich mit dem Rücken zur Wand. Es gelang noch die Firma zu verkaufen.

1976 die Firma und das Weinlager und später auch noch ein paar Grundstücke.

1980 wagten wir einen neuen Anfang mit den 6 ha Weinbergen, die wir noch aus den Handelstagen hatten, die heute auf 26 angewachsen sind.

Was macht man, wenn man anfängt, oder besser bevor man anfängt.

Ein Konzept, eine Philosophie und setzt sich Ziele.

Am Anfang stand ein Rückblick auf die Kultur, die Geschichte, die Geographie unserer Region.

Seit dem 8. Jahrhundert bis heute gibt es dort ununterbrochen Weinbau.

Ursprünglich nur zum Eigenbedarf. Aber mit dem Einfluss der Klöster ab dem 11. Jahrhundert wurde der erzeugte Wein auch zum beliebten Handelsgut.

Die Nähe zu Mainz, dem Sitz des einflussreichen Erzbischofs, der über Jahrhunderte die Position des Reichskanzlers im heiligen, römischen Reich Deutscher Nation ausfüllte und mit dieser Macht auf die naheliegende Region ausstrahlte, war entscheidend für den über lange Zeitwährenden Wohlstand.

Wein wurde zum begehrten Produkt. Man konnte gut damit handeln. Er ist haltbar. Gesund und ungefährlich. Wasser war gefährlich. Die meisten Seuchen wurden durch unsauberes Wasser ausgelöst. Wein wurde zum wertvollen Nahrungsmittel, das auch als Genussmittel sein Potential hat. Ähnliche Wertigkeiten hatten ja auch in der Geschichte, Essig, Salz oder Öl. – Vor der Erfindung des Kühlschranks waren die Produkte, die Haltbarkeit versprachen, die wahren Preziosen.

Zurück zum Weinbau im Rheingau. Er hat sich bekanntermaßen über diese 1200 Jahre im Rheingau entwickeln können.

Stolz kann Südafrika auf seine Weinbaugeschichte zurückblicken. Im Jahre 1655 wurden bereits die ersten Reben gepflanzt (wahrscheinlich kamen Sie aus Frankreich und Spanien) und am 2. Februar 1659 wurde der erste Wein produziert, ein Muskateller. Südafrika ist heute mit ca. 106'000 ha Land unter Reben und mit ca. 1.2 Millionen Tonnen Ernte, was ca. 3 % der Welternte ausmacht, der siebtgrößte Weinproduzent der Welt..

1688

Hugenotten fliehen nach Aufhebung des Edikts von Nantes, das ihnen ihre Religionsfreiheit versprach aus Frankreich.

Einige von ihnen lassen sich am Kap nieder.

Sie erhielten Land in der Gegend des heutigen "Franschhoek", der französischen Ecke.

1679

Simon van der Stel gründet die Stadt Stellenbosch. und

1712

Das Weingut "Groot Constantia" wird nach dem Tod van der Stels aufgeteilt.

1761

Die ersten Weine aus Groot Constantia werden exportiert, damals noch im Fass

1885

Auch hier wurden die Wein Weinreben von der Reblaus (Phylloxera) heimgesucht.

1892

Das Weingut Rustenberg füllt als erstes Weingut seine Weine in Flaschen ab.

1925

Professor Izak Perold (nachdem heute ein neuer Spitzenwein der KWV benannt ist) erhält durch eine Kreuzung von Pinot noir und Cinsault (Hermitage) eine neue Rebsorte, die er Pinotage nennt.

1993, nach fast 300 Jahren Weinbau wurde nach Abschaffung der Apartheidgesetze der Welt-Weinmarkt für Südafrika vollständig geöffnet.

Wein ist einer der wichtigsten Exportgüter der Republik Südafrika geworden.

. Ich habe im Jahre 2000 gemeinsam mit Bernd Philipp vom Weingut Koehler Rupprecht ein Weingut im Douro gekauft, bei dem ein Jahr später Werner Näkel von der Ahr als weiterer Partner eingestiegen ist.

Die ältesten Belege für einen Weinanbau in der Douro-Region stammen aus der Bronzezeit; Traubenkerne und Weinreben aus jener Zeit wurden an einigen Stellen gefunden. Während der römischen Besatzung dehnte sich der Weinbau weiter aus, und auch aus dem 7. und 8. Jahrhundert finden sich Schriften, die den Anbau von Wein erwähnen, also zur gleichen Zeit wie im Rheingau.

Mit dem Beginn des 2. Jahrtausends gibt es eine intensive Weinkultur . So belegt der Freibrief von S. João da Pesqueira aus dem 11. Jh., dass der Tribut der Stadt in Wein zu zahlen war. Bereits zweihundert Jahre später wurden Schiffe, die Wein geladen und Vila Nova de Gaia zum Ziel hatten, zollpflichtig.

Erste Aufzeichnungen für den Export des Lamego-Weins (nach dem damaligen Handelszentrum für Weine in der Stadt Lamego, unweit südlich des Douro gelegen) finden sich ebenfalls im 13. Jahrhundert. Frankreich – mit Beziehungen zur Douro-Region seit dem 11. Jh. durch Heinrich II. von Burgund – dürfte dabei erster bedeutender Importeur gewesen sein.

Doch auch die Engländer, handelten damals bereits mit den Weinen der Region.

In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts siedelte sich eine Reihe englischer Handelsleute in Porto an, und die ersten britischen Portweinfirmen wurden gegründet (Warre 1670, Taylor 1692 usw.). Auch die Bezeichnung Vinho do Porto wurde in diesen Jahren erstmals verwendet: Ribeiro de Macedo benutzte bereits 1675 diesen Namen, und drei Jahre später registrierte der Zoll von Porto Weine, die von dort verschifft wurden unter dieser Bezeichnung.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts erlebte der Export des Vinho do Porto einen gewaltigen Aufschwung aber die Folge war eine Vergrößerung der Rebflächen, und – da sehr lukrativ – nahmen auch Betrügereien zu.

Die deutlich gesunkene Qualität des Douro-Weins führte zu einer verminderten Nachfrage; in England hatte man das Vertrauen verloren. Die katastrophale Lage um den Douro-Wein zur Mitte des 18. Jh. zwang die Beteiligten zum Handeln.

Führende Produzenten gaben – unter Initiative des Premierministers Sebastião José de Carvalho (der 1769 zum Marquês de Pombal wurde) – Grundsätze für eine zu schaffende Kontrollorganisation am Hof ein. In einer überarbeiteten Fassung führte diese Eingabe dann zur königlichen Verfügung vom 10. September 1756, in der Gründung und Satzung der Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro genehmigt wurden., die erste Klassifizierung der Welt, fast hundert Jahre vor der berühmten Bordelaiser Klassifizierung.

Die Satzung regelte "daß in kürzester Zeit eine Karte gemacht, ein Kataster von den beiden nördlichen und südlichen Ufern des Rio Douro angelegt wird, in dem das Gebiet festgeschrieben wird, das echte, schiffbare Weine produziert, die die Mündung desselben Flusses verlassen können...".

Zum ersten Mal in der Geschichte des Weinbaus sollte hier eine Weinregion genau abgegrenzt und die einzelnen Lagen bewertet werden, um "die Weine der Hänge des oberen Douro und seines Gebietes (...) für die Verschiffung (...) ganz und gar von den Weinen der Orte (zu trennen), die nur solche Weine herstellen, die im Lande getrunken werden können". Es wurde eine Aufteilung von A-D Lagen getroffen, die für die Herstellung verwendet werden dürfen und es gibt noch die E und F Lagen (alles parzellenscharfe Abgrenzungen), die nur für einfache Weine



verwendet werden dürfen. Unsere im Jahr 2000 gekaufte Quinta da Carvalhosa besitzt mit Ihren 8.5 ha nur A und B klassifizierte Lagen.

Also man sieht ob neue Welt, Südafrika, oder neu auferstandene Welt der Tischweine des Douro, sie alle haben eine lange Kulturgeschichte ( Exkurs: Kultur= heisst im besten Sinne: Landwirtschaft zu betreiben.) , die zu verstehen es mir erst erlaubt Weine an- und auszubauen, wie sie deren Ursprungsort entsprechen.

Mehr als 1200 Jahre Weinbau an der gleichen Stelle im Rheingau oder im Douro. Mehr als 350 Jahre in Südafrika. Das verpflichtet. Damit übernimmt man Verantwortung, wenn man sich in diese Reihe stellt. Man muss dafür sorgen, dass auch diejenigen, die nach einem das Land übernehmen, die Chance haben für weitere 1000 Jahre den Weinbau zu betreiben.

So entstand eine Qualitätsphilosophie bei der nur das Zukunft hat was hohe Qualität hat. Nur das Beste. Und die Erhaltung der Anbaustellen steht gleichbedeutend im Vordergrund.

Dazu muss der natürliche Besatz an Bodenleben erhalten werden. Die Erträge pro Rebstock müssen so kontrolliert klein gehalten werden, das die natürliche Balance zwischen Bodenpotential und Nahrungsbedarf der Pflanze gewahrt bleibt. Handwerkliche Arbeit, nicht industrieller Maschineneinsatz, sind dafür Garanten.

Daraus ergibt sich für mich auch unzweifelhaft : Ablehnung der Konzentration als sogenanntes neues oenologische Verfahren. Ebenso die Gentechnik – auch wenn beides die Verbände fordern und die Politik abgeseget hat. Grosse Erträge sind vergleichbar mit industrieller Massenproduktion von Lebensmitteln mit all den bekannten Folgen, auch und gerade für die Gesundheit – nebenbei bemerkt: wir könnten die Kosten des Gesundheitswesens in unserem Lande dramatisch senken – wenn wir gesünder essen und trinken würden. Vielleicht sollte man das bei der heutigen politischen Diskussion in diesem Bereich auch einmal bedenken.

Wir konzentrierten im Weinberg auf natürliche Weise durch die kleinen Erträge und das Risiko lange auf die Reife zu warten, wir unterstützen die genetische Vielfalt, in dem wir aus unseren Weinbergen besondere Reben auspflanzen und vermehren, die unterschiedliche Merkmale haben möglichst kleine Beeren und kleine Erträge pro Rebe.

Die Grösse der Felder der Landwirte sind endlich, Das Produkt ist begrenzt. Das macht es begehrenswert. Der Wein muss einen Fingerabdruck seines Ursprunges abliefern, das ist der vornehmste Ausdruck seiner Kultur, den er liefern kann

Natürlich ist Wirtschaftlichkeit auch die Grundlage zur Erhaltung unserer Kultur. Es ist daher auch nicht verwerflich von Kultur im Zusammenhang mit Wirtschaftlichkeit zu reden. Wenn keine Gelder mehr da sind, werden auch die Theater geschlossen.

Alle diese Gedanken haben mir geholfen die Betriebsphilosophie unseres Unternehmens zu formulieren und in diesem Geiste versuchen wir jedes Jahr der Natur das in unserem Vermögen stehende bestmögliche Produkt abzugewinnen.

Parkerweine: Der Begriff hat sich ja verselbstständigt. Ich kenn Robert Parker nicht persönlich, deshalb werde ich auch an ihm keine Kritik üben. Wie ich von Personen, die ihn kennen weiß, hat er eine vorzügliche Probe und eine enorme Kapazität viele Weine bei großer Konzentration zu verkosten. Er hat unzweifelhaft viele Leute für das Thema Wein interessiert und besonders für die guten Weine – vielleicht auch weil man bei seiner Bewertung lediglich bis 100 zählen können muss um gut von besser auseinanderhalten zu können – ich meine das nicht ironisch, aber es verlangt manchmal nach einer Vereinfachung um weite Kreise zu erreichen.

Aber natürlich hat Parker eine Vorliebe, Neigung zu Weinen die imposant, ja oft aufgeblasen auftreten, aber dann die Luft manchmal nicht solange anhalten können, wie man von der Bewertung glaubt ableiten zu können und deren somit wichtigstes Merkmal nicht die Beurteilung seines Charakters im Hinblick auf die zukünftigen Entwicklung ist. Einige Vertikalprobe von sogenannten Garagenweinen haben wir das in den letzten Jahren bestätigt.

Das alles ist keineswegs verwerflich aber nicht meine Auffassung von einem Kulturgut Wein, wobei hier das Wort Kultur keineswegs eine Entschuldigung für mangelnde Qualität sein darf.

Und natürlich hat auch die Institution des Wine Advocate eine Konsequenz, die ich nicht begrüße. Das Magazin ist nur so gut, wie es immer wieder 100 Punkte Weine liefert. Wenn das nicht mehr stattfindet kauft es keiner mehr. Das ist das klassische Gesetz der Schlagzeile. Und es ist klar zu sehen, dass einerseits das Interesse von Parker eben an vielen solcher Weine liegt und andererseits manch ein Erzeuger diese Möglichkeit ins Kalkül zieht und versucht seinen Wein nach dem Schema Parker zu stricken, um in den Genuss der hohen Punkte zu kommen und damit man das möglichst sicher tut, nimmt man vielleicht nur das beste Fass oder die besten Fässer aus seinem Keller (oftmals in esoterisch kleinen Mengen – denken Sie mal an Screaming Eagle, den es nur in homöopathischen Mengen gibt) und entleert natürlich den Rest einer möglichen Cuvée von seinem Herzstück. Folge, es gibt wenige Flaschen eines überteuerten Weines und potentiell grössere Cuvées auf hohem Niveau kommen nicht auf den Markt.

Ich möchte Weine erzeugen, die

- das Merkmal der Herkunft im Gesicht tragen
- deren innere Kraft und Konzentration sich aus dem sicher risikoreichen langen Verweilen am Rebstock aufgebaut haben und nicht durch andere Eingriffe
- logischerweise impliziert das meine Ablehnung von Mostkonzentration nach welcher Methode auch immer, genauso wie den Einsatz genmanipulierter Reben, Hefen und Aromen .
- deren Ursprung der Böden eine lange Geschichte und Einfluss auf den Wein haben
- sich lange entwickeln können
- nicht nach allen möglichen Aromen schmecken, sondern sich von der Herkunft bedingter Faktoren ableiten
- Beispiel Rheingauer Winzer, der offensiv die Konzentration einsetzt und sich in einer Zeitung öffentlich darüber geäußert hat: Früher haben meine Weine nach Pfirsich und Aprikosen geduftet, jetzt schmecken sie wenn sie jung sind kräftig nach Banane und Melone und das finden meine Kunden auch schön. – das ließ mich doch erschauern.
- Ich möchte keinen Wein erzeugen , der im wesentlichen von Primäraromen markiert ist und danach in ein Loch fällt
- Ich möchte auch keine Weine, die nur vorne am Gaumen auftreten und schon in der Mitte des Mundes sich verabschieden – lieber ist es mir umgekehrt, deshalb bauen wir auch alle Weissweine aus gesundem Lesegut mit Maischekontakt zwischen 4 und 12 Stunden aus. Nahe den Kernen und in der Schale und nahe bei der Schale sind mit die wertvollsten Nährstoffe, Mineralien und Vitamine in den Trauben und die möchten wir im Most und dann im Wein haben.
- Ich möchte den Weinberg, der Ast auf dem wir seit Generationen als Winzer sitzen, durch schonende Erträge erhalten, damit spätere Generationen – auch noch in 1000 Jahren – ihn genauso weiter nutzen können.

Sicher haben wir oft schon selbst erlebt, welch befreiendes Gefühl Wein erzeugen kann, wie viele Gespräche entweder erst in Gang kommen oder aber ungewohnte Höhen entwickeln können,

wenn der Wein sozusagen als Katalysator seine Wirkung verbreitet. Da kein Wein gleich schmeckt, gibt er auch immer wieder Anlass selbst zum Gesprächsthema zu werden. Trinkt man Wein zum Essen, dann stellen wir fest, dass er nicht nur beim Verdauen segnungsreiche Hilfe leistet, sondern auch den Geschmack der Speisen erhöhen kann. Mittlerweile sind die gesundheitsfördernden Aspekte des Weines fast jedem bekannt.

Einerseits fördert Wein unsere Gesundheit und zusätzlich, wie Aristoteles schon gesagt hat „Wer keinen Wein trinkt, dem bleibt das Tor zu den Musen verschlossen“

Jetzt machen wir das Tor auf und ich freue mich auf gemeinsamen Weingenuss mit Ihnen bei den Weinen aus 3 Weinbauregionen der Welt, die ich mitbringen durfte.

25. Juli 2003

In Beauvallon, zwischen St. Maxime und St. Tropez. Seit zwei Tagen hier in einem wunderschönen Ferienhaus bei guten Freunden. Gegenüber fällt der Blick auf St. Tropez, dort war ich das letzte Mal sicherlich vor mehr als dreissig Jahren. Zu unseren Füßen der Golf von St. Tropez. Das Haus liegt auf einer leichten Anhöhe von der aus der Blick frei ist und vom fast immerwährenden Verkehr auf der Durchgangsstrasse nichts zu hören ist.

Vorgestern bin ich mit dem Flugzeug in Nizza angekommen und werde bis zum Sonntag bleiben. Von hier werde ich mit dem Zug für ein paar Tage noch in die Alpen fahren. Mal ganz ohne Auto unterwegs. Das geht ganz gut. Gestern Mittag mit der ganzen Familie der Freunde Strandtag in Ramatuelle. Schönes Mittagessen im K-West, nicht weit von dem Club 55 gelegen, der so etwas wie die Sansibar auf Sylt darstellt. Hier gehen die Promis zum Mittagessen, das heisst Sie fahren mit großen Yachten vor und kommen dann mit dem kleinen Beiboot an Land. Sehen und gesehen werden. Aber im Club 55 wäre der nächste freie Tisch erst am nächsten Dienstag zu bekommen gewesen. Die Geschäfte scheinen auch in diesen Zeiten gut zu laufen. Und überhaupt, schlauerweise schränkt man sich in Frankreich nicht als allererstes beim Essen und Trinken ein.

Ich bin in der letzten Zeit nicht mehr viel zum Schreiben gekommen und so nutze ich gerne die Gelegenheit nach meinem Morgenlauf, hinterm dem Haus den Berg hoch und einer Runde im Schwimmbecken, wieder einmal etwas aufzuholen.

Ich glaube mein letztes Lebenszeichen stammte aus München. Viel Zeit haben wir seit dem in die Vorbereitung der Weine des Jahrgang 2002 für die anstehenden Füllungen verwendet. Viele Proben, Zusammenstellungen der Cuvées alle unserer Rieslinge, denn durch unseren traditionellen Fassausbau liegen weit über 100 Partien im Keller, die wieder zusammengesetzt werden

müssen. Über 100000 Flaschen haben wir in diesen Tagen abgefüllt. Wir werden dann Anfang September die restlichen Weine noch auf die Flasche bringen.

Vor München hatte ich noch den Besuch von Uli Martin vom Focus, der an einem Bericht über den Flaschenkork und die alternativen Verschlüsse erarbeitet. Er wird wohl bald in einem der Sommerhefte erscheinen. Erfreulich auch noch die Meldung, dass wir im europaweiten Wettbewerb der Zeitschrift der Bunten, den Grauburgunder Wein Award gegen über 450 Konkurrenten haben gewinnen können mit unserem 2001 Grauer Burgunder. Da ich mich um die gleiche Zeit auf der Rückreise von Portugal befand haben mein Bruder und Herr Schmoranz in der Bühlerhöhe die Trophäe entgegengenommen.

Herr Lauber hat mich vor einigen Tagen noch besucht. Er hat ein hochinteressantes Buch "Fit wie ein Diabetiker" geschrieben, das faszinierend schildert, wie man durch Laufen, körperliche Betätigung und richtige Ernährung eine Krankheit in den Griff bekommen kann, ohne auf Medikamente zurückgreifen zu müssen. Wir arbeiten daran, dieses Thema in unser Gourmet Festival im nächsten Jahr zu integrieren. Es ist spannend. Gero von Randow war auch da. Er wechselt ja wieder zur Zeit zurück und ich konnte mit seiner Frau, einer Geographie-Professorin interessantes über unseren Boden erfahren. Jegliche Gesteinsart, aus den vulkanischen, ist im wesentlichen immer aus den gleichen Elementen; Sand, Lehm und Kalk und es ist nur immer eine Frage des Drucks unter denen sie entstanden sind ob es Schiefer, Quarzit oder Mergel ist. Lediglich die Farbe hat damit zu tun, welche anderen chemischen Substanzen sich damit vermischt haben.

Mit unseren Kollegengütern haben wir uns für eine Arbeitstagung getroffen und dabei eine hochinteressante Spätburgunder Blindprobe eingeschlossen, In- und Ausland. Diese Proben sind mir sehr wertvoll um noch weiter in diesem Thema zu lernen. A propos, in diesen Tagen kommt unserer 2001 Spätburgunder in den Verkauf und ich denke dies ist wieder ein großer Schritt nach vorne. Charles Metcalfe, bekannter Weinjournalist aus England hat uns in diesen Tage besucht. Auch dort scheint jetzt das Interesse nach guten Rieslingen zuzunehmen und Jean Bouet, der einen Film für Arte über europäische Weinbauregionen drehen wird, hat uns ebenfalls besucht.

Werner Näkels kombiniertes Geburtstags-Silberne Hochzeit-Kellerei-Einweihungsfest war auch in diesen Tagen auf der Tagesordnung. Von dort fuhr ich am nächsten morgen mit dem Zug über Köln und Paris nach Blois an der Loire – schon wieder - zur Hochzeit einer meiner letzten noch unverheiratet gebliebenen Cousins. Ein schönes Fest im zauberhaften Ambienten eines kleinen gemieteten Schlosses. Am Sonntag morgen dann Rückfahrt mit dem gemeinsamen Auto mit Frau und Mutter. Es ging rasch. Nach etwas mehr als sechs Stunden waren wir wieder im

Rheingau. Stefan du Toit war mit seiner Frau angekommen. Die erste Probe des Jahrgang 2003 stand auf dem Programm. 540 kleine Probefläschchen waren Tage vorher mit der Post angekommen. Jedes steht für ein Barrique. Die Aufgabe zu diesem Zeitpunkt besteht in einer ersten Vorselektion verbunden auch mit der Entscheidung, was überhaupt im Keller behalten wird und was als Fasswein gleich verkauft wird. Das geht nicht ohne Anstrengung, zumindest für den Gaumen. Da tun die Rieslinge am Abend sehr wohl. Kundenbesuche, letzte Aufräumarbeiten am Schreibtisch, damit man mit einem halbwegs guten Gewissen in die Ferientage fahren kann, und am Abend noch ein Treffen mit Rüdesheimer Freunden auf ein gutes Glas Wein im Rüdesheimer Schloss. Das war es dann bevor der Flieger nach Nizza geht.

26. Juli 2003

Noch ein wunderschöner Tag am Mittelmeer. Heute morgen bin ich etwas anders gejoggt. Am Meer entlang in Richtung St. Maxime. Es ist interessant, den Tag an der Küste aufwachen zu sehen. Hier und da schlafen noch einige Parygänger im Sand. Sicherlich erst seit dem Morgengrauen. Die älteren Semester sind die, die am frühen morgen sich schon zum Meer bewegen. Sie haben sich ihre faltstühle und Kreuzworträtsel mitgebracht. Auf dem Rückweg, eine knappe Stunden später, haben sich einige von Ihnen zu einer Wassergymnastik unter Anleitung zusammengefunden. Man tut was. Man ist braungebrannt und fühlt sich noch jung und dynamisch. Wer kennt den großen Bäckerladen am Ortsbeginn von St. Maxime. Eine Theke, nach aussen gerichtet, sicherlich über 10 Meter lang und der Geruch von frisch gebackenem Brot zieht bis an die andere Strasseseite herüber und zieht unwiderstehlich an. Fast alle laufen mit in Papier eingeschlagenen Baquettes und anderen Patisserie-Köstlichkeiten wieder nach Hause. Heute mein letzter Tag vor der Weiterfahrt in die Alpen. Gestern zur Mittagszeit kleiner Ausflug zum Hafen nach Cogolin. Dort ankert Peter Haff, der aus Bayern stammende Schriftsteller, der es als Erzähler zu großem Ruhm und Auflagen gebracht hat. Er ist ein alter Segler und hat sich vor über zwei Jahrzehnten einen Zweimaster ganz aus Holz von Lord Carrington (ja, dem Vater eines englischen Aussenministers) gekauft, der 1952 in Schottland gebaut wurde nach den Plänen der alten Postschiffe, die zwischen Schottland und Frankreich verkehrten. Er hat die Welt schon ein paar Mal überrundet und wenn er sich mit einem unterhält, nimmt man ihm seine Erzählkunst sofort ab. Es war ein schöner Nachmittag auf diesem wunderbaren Boot mit einem kleinen vorzüglichen kalten Buffet in kleiner Runde unter dem Sonnensegel auf einem Schiff, neben dem die aus Plastik gezogenen, spitzen Motorjachten dann doch wie billige Kunststoffmäntel im Vergleich zu einem gut gearbeiteten Mantel von Brioni aussehen.

So, jetzt ist es Zeit abzurechnen und vor dem Fernseher zu sitzen. Das ultimative Duell Jan Ullrich

gegen Lance Armstrong, in der französischen Presse zum Duell der Giganten hochstilisiert, wird in einigen Minuten beginnen. Das will ich mir denn doch nicht entgehen lassen. Zur Abkühlung danach steht ja noch immer ein Sprung ins kühle Schwimmbadwasser zur Verfügung.

6. August 2003

Das ist etwas verloren gegangen. Es ist schon richtig, daß ich längere Zeit nichts mehr habe von mir hören lassen, aber ich hatte diesen zweiten Teil des Jahres schon einmal begonnen und nun ist er verschwunden. Aber jeder kennt das, Computer führen manchmal ein recht undurchschaubares Eigenleben. Erst heute mittag ist mir ein Dokument abhanden gekommen und nicht mehr auffindbar – zumindest für solche Elektronik-Laien wie ich.

Ich hatte zwischendurch auch einige Tage Urlaub gemacht. Einige Tage an der Côte d'Azur bei Freunden - aber diesen Bericht werde ich in den nächsten Tagen noch einspielen. Er ist nämlich schon geschrieben, ruht nur noch im Laptop von jemand anderem und wir versuchen ihn zu überspielen. Hat bisher noch nicht funktioniert. Aber ich bleibe dran.

Im zweiten Teil war ich dann ein paar Tage wandern in meinen geliebten Savoyer Alpen. Drei lange Tagestouren. Beim Aufstieg auf den Gran Cocor, direkt an der italienisch-französischen Grenze, hatte ich das große Glück, daß auf den letzten Höhenmeter, so bei 2800 m, unmittelbar vor mir ein Gamsbock vorbei lief. Ja und die laufen über das Gestein so schnell wie Pferde auf der Rennbahn. Ein tolles Bild und dann stellte er sich auch noch auf einem Felsvorsprung unweit von mir auf. So wie man es von den Alpenbildern kennt und fast denken muss es sei gestellt. Nichtmal 20 Meter von mir weg. Unmittelbar danach fand mein Blick auch noch zwei kapitale Steinböcke, die mit den langen gebogenen Hörnern. Das erste Mal in all den Jahren in den Bergen hatte ich dieses Erlebnis. Es war beeindruckend.

Diesmal alles mit dem Zug. So auch zurück aus den Bergen, wo es abends immer schön abgekühlt hat, über Aix-les-Bains, Bourg-en-Bresse, Straßburg, Karlsruhe und Mainz. Es geht auch ohne Auto.

Wieder zurück im Rheingau. Es ist heiss hier, wie wohl überall auch im Lande. Die Spätburgunderbeeren fangen langsam an zu färben. Wir schaffen weiterhin Luft in der Blattzone der Trauben. Auch die Rieslingbeeren fangen schon an weich zu werden. Wir werden sehen, was dieser heisse Sommer für eine Auswirkung auf den Wein des neuen Jahrgangs haben wird. Jetzt haben wir erst einmal die meisten Weine vom Jahrgang 2002 auf die Flasche gebracht. Der eine

oder andere wird bald in den Verkauf kommen.

Mit guten Schweizer Freunden war ich am letzten Wochenende nach langer Zeit endlich mal wieder bei Franz Keller in der Adlerwirtschaft in Hattenheim. Er kocht mit guten Produkten, aber geradlinig. Das selbstgebackene Brot ist genauso excellent. Und er überraschte uns mit einem Reigen von gereiften Rheingauer Rieslingen. Blind wurde uns ein 1988 Montosa aus unserem Weingut serviert. Er hat sich grandios gehalten, ja er hat sogar begonnen noch eine Cremigkeit anzusetzen. Zum Essen sind das jetzt geniale Weine.

9. August 2003

Das muss ich noch schnell berichten. Gestern abend, nach einer Arbeitssitzung mit Conny Ohlig, mal wieder zum Thema Tunnel in Rüdesheim – wie bringen wir ihn endlich voran?! – ein überraschendes leichtes Abendessen von ihrem Mann, dem Sektfabrikanten Klaus Ohlig vorbereitet, auf der Terasse in lauer Abendluft serviert. Dann zauberte er einen 1995 Château Haut Brion auf den Tisch. Welcher Genuss. Intensität und Eleganz, eine Eleganz, die ganz wenige Weine auf der Welt so können. Man trinkt solche Weine fast zu schnell, weil sie so gut sind.

Danke Klaus.

22. August 2003

Im Zug nach Dresden. Das hört sich wie eine Wiederholung vieler Reisen an, die ich getätigt habe. Ist es natürlich auch. Und trotzdem kommt keine Langeweile auf. Die Zugfahrt selbst ist eine Abwechslung vom teilweise doch unruhigen Büro, wo das Telefon unaufhörlich läutet und man in Ruhe gerade einmal die ersten drei frühen Stunden des Tages arbeiten kann. Im Zug ist man relativ ungestört. Ich habe einen bequemen Platz in der 1. Klasse an der Zugspitze ergattert. Als eifrigem Bahnfahrer bekam ich dieser Tage einen Gutschein für die erste Klasse und den nutze ich heute bevor er verfällt am Ende des Monats. Holzgetäfelt um mich herum, bequemer Ledersessel.

Gegen 13 Uhr werde ich in Dresden sein und mit unserer Agentur ein paar Kunden besuchen und heute abend eine Veranstaltung im Gourmet Restaurant des Bellevue Hotels gemeinsam mit meinem Kollegen und Freund Klaus Zimmerling, dem Lokalmatador moderieren. Wir wiederholen das morgen abend noch einmal und so bleiben mir zwischendurch ein Samstag zum regenerieren in Dresden. Ich werde bei Zimmerlings bleiben. Sonntag geht es dann zu sehr früher



Stunde wieder zurück. Die Wettervorhersage ist auf optimal eingestellt und so wird es sicherlich ein schöner Tag im Elbflorenz.

Überhaupt das Wetter. Ich glaube ich bin noch nie so viel gefragt worden, was wir nun von dem Wetter halten. Ob nicht schon alle Weinberge vertrocknet sind. Ob wir eine Bewässerung jetzt ins Auge fassen, wo es doch immer wärmer wird. Manchmal fällt es mir schwer auf diese Fragen in aller Höflichkeit zu antworten. Denn, was wäre man für ein nervliches Wrack, wenn ich die letzten 25 Jahre bei jeder Wetterschwankung in panische neue Überlegungen verfallen wäre. Mal hüh, mal hot. Nein, ich bleibe dabei, dass es am wesentlichsten ist, unseren Reben eine Möglichkeit zu geben in Harmonie und Balance mit der ihr zur Verfügung stehenden natürlichen Ressourcen aufzuwachsen. Dazu gehört schon einmal ein von Grunde aus verhalten angesetzter Ertrag, den wir durch den Rebschnitt mit bestimmen können. In einem trockenen Jahr, wie jetzt, sind wir seit 14 Tagen mit einer großen Mannschaft intensiv dabei, die Erträge durch Ausdünnen (Grüne Ernte) in vielen Fällen noch einmal zu verkleinern, damit die Wasservorräte für die verbleibenden Trauben ausreichen um sie zur vollen Reife zu bringen. So, das ist es dann. Unsere Rebstöcke sind gesund, sie sind auch in den letzten Jahren nicht überlastet worden. So kommen sie mit Kälte, mit Wärme, mit Feuchtigkeit und Trockenheit auf ihre Weise zurecht. Und wenn wir uns im Ertrag noch weiter bescheiden müssen, dann aus dem Respekt vor der Natur, die immer am längeren Hebel sitzt. War vielleicht doch der Satz „Macht euch die Erde Untertan“ aus dem Buch Moses im 1. Testament nicht ein Trugschluss oder sogar eine verhängnisvolle Aussage, die uns in weiten Teilen fehlgeleitet hat?

In der letzten Woche war ich für ein paar Tage in Portugal. Einmal, um unseren Bau zu überwachen, damit er vor der Ernte fertig wird. Endlich ein Dach über dem Kopf beim Keltern. Dann habe ich angefangen in den wichtigen Märkten Porto und Lissabon Kontakte für den Vertrieb unserer Weine herzustellen.

Mit Bernd, der im Süden im Urlaub war, haben wir im guten, alten Beira Mar in Cascais zu Mittag gegessen und abends dann im A Travessa in der Altstadt von Lissabon in einem alten Kreuzgang eines Klosters. Ich kann es nur empfehlen. Die Atmosphäre dort ist wunderschön.

Übrigens, wir schätzten, dass die Ernte auf unserem Weingut im Douro zum ziemlich normalen Zeitpunkt beginnen wird. Also nach dem 20. September. Die Reben sehen sehr gut aus, kein Anzeichen von Trockenheit. So far so good.

25. August 2003

Die Veranstaltungen in Dresden waren sehr gut besucht. Das Publikum interessiert. Das Westin Bellevue mausert sich und hat viel Geld in die weitere Verbesserung des Hauses gesteckt und die Mitarbeiter sind von großer Freundlichkeit.

Den Samstag verbrachte ich bei meinem Kollegen und Freund Klaus Zimmerling, der mit seiner Frau Magorchata in Pillnitz wohnt. Sie ist eine Künstlerin und schnitzt hinreissend schöne, lebens- und überlebensgroße Plastiken vorwiegend von Frauen. Übrigens ist auf jedem Jahrgang der Weine immer ein Frauenkopf abgebildet. Die Werke sind sehr gesucht, aber sie trennt sich ungern von Ihnen. Nächste Woche gehen ein paar davon auf eine Ausstellung in St. Petersburg. Während des Tages kam noch Eberhard Burger mit Freunden ins Weingut. Er ist der bekannter Baumeister des Wiederaufbaus der Dredner Liebfrauenkirche und hat gerade seinen 60. Geburtstag gefeiert. Ein zupackender Mensch.

Sonntag morgen zu früher Stunde wieder mit dem Zug nach Hause, denn dort kamen Kunden aus München an, die unser Weingut kennenlernen wollten. Sehr nette Menschen, die sich für unsere Weine interessieren und in München und Umgebung meistens bekannte Restaurants betreiben.

7. September 2003

Von der Stadtrundfahrt zurueck. So bekommt man einen Ueberblick. Zwischendurch hat es kraef- tig geregnet. Eine enorme Fuelle von gut erhaltenen imposanten Stadthaeusern bleibt als Eindruck zurueck. Die Grossen Strassen wirken durch die die Fahrbahnen trenneneden Alleen nochmals so breit und teilen uch die Autrstroeme auf. So hat man nicht den Eindruck das Blechlawinen die Stadt dominieren.

Heute morgen habe ich einen ausgiebigen Lauf vor dem Fruehstueck unternommen. Die Rambla runter zum Monument des Columbus an den Hafen, von dort zum Olympiahafen. Dort sind viele moderne Bauwerke entstanden, aber man hat auch Wert darauf gelegt einen schqnen Zugang zum Meer mit einzubeziehen. Dann zurueck durch die winkligen Gassen der Altstadt, dem Barill Gotique wie es genannt wird. Dazwischen eingekeilt das alte juedische Centrum "Call". Zwischen verkommen , romantisch, spannend verzweigt es sich zu einem einzi- gen Labyrinth.

Nun werde ich den Rest des Nachmittags noch nutzen um die Kirche der Sagrada Familia zu besichtigen. Es gibt hier ein gutes Bussystem, bei dem ganztägig immer wieder an den interessanten Stellen einsteigen kann. Vielleicht, diese Idee kam mir, dabei, sollte man im Rheingau auch von einem Busunternehmer eine Rheingau Tour anbieten lassen, die auf einer festen Route fährt. Denn wie sonst kann man bei uns ohne eigenes Auto die Schätze des Rheingau kennen lernen. Kloster Eberbach, Schloss Johannisberg, Schloss Vollrads, die Eltviller Altstadt, das Niederwalddenkmal und vieles andere. Die Tour sollte einen festen Fahrplan haben und sich vielleicht zwei oder dreimal am Tag wiederholen, sodass immer wieder an den Stellen zugestiegen werden kann, wo es sich lohnt einen kleinen Aufenthalt einzuplanen. Das wäre doch mal was für einen Jungunternehmer??

Wir könnten den Service in den Hotels und Weingütern anbieten.

Die letzten zwei Tage haben wir mit Ausflügen ins Priorato - eine gewaltige Landschaft - und ins Penedes verbracht. Im Priorato haben wir "am Ende der Welt", am höchsten Punkt das Weingut Pasenau besucht. Bei einem sehr guten Mittagessen in Villa Franca im Celler de l'aspik liessen wir es ausklingen. Das Haus kann man nur empfehlen. Mit einem absolut engagierten "sommelier- chef", ja sowas gibt es und spiegelt sich in der imposanten absolut fair kalkulierten Weinkarte wieder. Genial. Hier mischte sich auch im Auftritt modernes Lebensgefühl mit Leidenschaft für Wein und Essen.

Gestern haben wir das Weingut der Familie Huguet bei Cabrea d'Aonia im Penedes besucht. Eine engagierte Familie von 6 Geschwistern, von denen 3 im Weingut aktiv sind. Auch als glühende Katalanier - das ist etwas vollkommen anderes als Spanier zu sein, das konnte wir mittlerweile gut lernen, sind sie ausserordentlich engagiert. Sie sind mitten in der Weinlese und trotzdem hat man sich für uns viel Zeit genommen. Auf einem Landbesitz Can Feixas, von 350 ha sind 80 ha als Weinberge angelegt und es wird ein perfekter CAVA erzeugt, der dicht und kräftig ist. Hauptsächlich aus der Rebsorte Perellada, Macabeo und Pinot Noir. Die Weissweine sind absolut sauber vinifiziert und der ganze Stolz gilt zurecht den Rotweinen aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Grenache. Wir haben den Jahrgang 2000 zu einem sehr guten Mittagessen im Restaurant Cal ton in Vilafranca del Penedès (Tel. 93890 3741, Career del Casal 8 ) verkostet und auch die Reserva. Das war schon sehr gut.

Gestern abend bin ich dann mit Michael Wöhr unseren spanischen importeur einen weiteren Kunden besuchen gegangen. Raco d'en Cesc, (Career deputacio 201, Tel. 93 4532352 in Barcelona). Grosse Kueche mit dem Sohn des Inhabers als absolut perfekten, engagierten Sommelier. Die Beschreibung der Weine folgt in nächsten Bericht.

11. September 2003

Aus Spanien zurück. Es waren mehr als interessante Tage, insbesondere auch, weil sich dieser Markt überraschenderweise für den Verkauf unserer Weine beginnt gut zu entwickeln. Anreise über Girona, nahe der französischen Grenze. Dorthin fliegt für relativ wenig Geld mittlerweile täglich Ryan Air vom Flughafen Hahn aus. Eine knappe Stunde vom Flugplatz weg liegt Cavas del Castillo de Perelada in Peralada. Ein Weingut, dem offensichtlich auch der grösste Teil des Ortes gehört. Die Familie geht auf das Erbe und Nachkommen der einstmaligen großen Industriefirma Hispano-Sviza zurück, die sowohl im Waffengeschäft als auch Luxuskraftwagen in Spanien gebaut hat. Heute hat man sich auch auf das Mäzenatentum verlegt und das Castillo, ehemals ein Benediktinerkloster ist ein Beweis dafür. Wir haben die Bibliothek besichtigt, die einige Einzigheiten verbirgt. Darunter eine Sammlung des Werkes von Don Quichote in den unterschiedlichsten Ausgaben unter anderem eine Ausgabe mit Originalzeichnungen von Salvador Dalí. Die alte Klosterkirche hat eine rot bemalte Kasettendecke, die in ihrer Schönheit bezaubert.

Die Weine haben wir im dazugehörigen Hotel verkostet, dem übrigens auch ein Golfplatz angeschlossen ist.

Danach Weiterfahrt wieder nach Gerona zu unserem Importeur dessen Partner das Restaurant El Celler de Can Roca ist, das von den drei Brüdern Roca gemeinsam geführt wird. 2 Sterne und sicherlich nicht weiter vom dritten entfernt ( Telefon 972 22 21 57). Ein fulminantes Menu mit einer sehr einfühlsamen Zuordnung der Weine. Es war ein Menu mit lauter kleinen Gängen und ich darf sie mal mit den gebotenen Weinen aufzählen. Zu den ersten Gängen 1998 Cava von Agusti Torelli Mata Brut Nature: Marinierte Sardinen mit „Sangria“; Pourlarde mit Pilzen und Bergamotte; Taubenparfait mit dem Gelée von Bristol Cream (einem süßen Cream Sherry), Orangenconfiture und eine Reduktion von Nüssen. Zum Xarel-lo Pairal 2001 von Can Rafols de Caus – einem der Pioniere des Penedes – ausgebaut im 500 ltr. Kastanienfässern. Ein Velouté mit Anisette Kräutern mit Meerwasser; eine geniale Kirschsuppe mit ausgelösten Langoustinenfleisch – eine ziemlich unglaubliche Kombination, die aber durch die Würzung der Kirschsuppe perfekt gepasst hat. 2001 Weisser Grenache von Massa Serra aus der D.O. Emporda Costa Brava, die sich von Gerona bis an die franz. Grenze erstreckt zu den mit Gänselebergefüllten Feigen und Gelée von Pedro Ximenez – der Parodetraube aus der Jerez-Gebiet; Jakobsmuschel, Peperoni und Passionsfrucht; Krabben mit einer Knoblauchmousseline und ein Wolfsbarsch auf Fenchel und Ananas (Nebenbei gesagt, das sind bei Roca keine süß – sauer Gänge wie in der asiatischen Küche, sondern das wird auf Harmonie zubereitet, sonst hätten die spanischen Weine keinerlei Chance. 1999 Magnum Vall-Illach aus dem Priorat, der Wein, so sagt man stammt von der schönsten Frau im Priorat, die wiederum mit René Barbier Jun, aus der Inhaberfamilie des

berühmten Clos Mogador, verheiratet ist. Dazu Taube mit Erdbeeren und Rosen; Milchlamm mit der Emulsion aus dem eigenen Saft und der Milch des Zicklein. Zum Dessert ein 1998 süßes Monastrell Olivares aus der Jumilla. Nach einer Adaption des Parfums von Carolina Herrera, dann das große Dessert – die Anarchie. Und zum Schluss fühlt man sich nicht genudelt, das ist das Phänomen. Als Absacker ein trockener weißer Rias-Baixas war trotzdem eine gute Idee. Weiterfahrt nach Barcelona. Das Hotel Rivoli Rambla liegt direkt im Stadtkern. Man kann von dort die Stadt fast ohne Auto erwandern. (Übrigens die Wiedergabe des Menu ist eine Übersetzung aus dem Französischen von mir, aber ich hoffe es ist doch nahe an der Wirklichkeit dran.) Uff.

Am nächsten Tag im El celler de l'Aspic ( Tel. 977 831246 ) in Falset verkostet 1998 Cims de Porrera und 1996 Clos Martinet. Man fängt an die Weine des Priorato zu verstehen.

Abendessen bei unserem Kunden Raco d'en Cesc in der Career Députacion 201. Wieder eine dieser genialen mittlerweile für die Katalonische Küche typischen Kombinationen zum Auftakt: Gaspacho von der Pfirsichsoße mit Hummer. Eine großartige Idee dazu einen 2003 gefüllten gereiften Manzanilla von Borbadilla zu servieren. Sehr interessant der Becondra de Lurton (dem bordelaiser Winzer gehört dieses neue Weingut) in der Rueda aus der Rebsorte Verdejo, Jahrgang 2001. Das ist durchaus eine Möglichkeit, zumindest in diesem Alter. Eine absolute Neuendeckung für mich der 2001 Borsao Tres Picos 2001 aus der Appellation Campo de Borsao. Eine ohne Holzfass ausgebauter Garnacha. Vielleicht fehlt ihm etwas die langfristige Struktur, aber selten bekommt man die Rebsorte so unverfälscht. Dazu ein Bratwürstchen aus Schweinefuss mit Schnecken und Bohnen. Passt. Mas Doix 2000 erweitert die Kenntnisse über das Priorat und zu Ende geht das Essen mit einem Joan d'Anguera vi Dolc aus der D.O. Montsant ein weiterer Garnacha (Grenache). Ein Tip für Sonntag abends, wo viele Restaurants der Stadt geschlossen sind. Das baskische Restaurant Irrati ein paar Schritte von der Rambla entfernt.

Vor dem Rückflug noch das Menu de Dégustation bei Ca La Maria. Auch ein Kunde, der Riesling offen gegenübersteht. Zwei große Weine: 2002 Abadia San Canpio ein knackiger Weißer mit Länge aus dem Rias Baixas und der fulminante remirez de Ganuza Reserva 1998, vielleicht der beste Wein der gesamten Reise. Ein Highlight auf dem Teller: Schwarzer Reis mit kleinen Gambas und Chipirones.

11. September 2001

Riga. Lettland. Wir sind gestern abends spät mit einem Propellerflugzeug von Baltic Airlines aus Tallinn hier angekommen. Übrigens fliegt diese Gesellschaft auch von Hamburg und Berlin zu

erschwinglichen Preisen von einem halben hundert Euro hierher. Wir wohnen, das heisst die Winzerkollegen und ich, welche diese 3 Ländertournee in 3 Tagen hier in der Baltik bestreiten, im Hotel de Rome, eine deutsche Investition eines Bremer Kaufmanns. Riga war eine Bremer Gründung um 1200 und so sind auch nach der letzten Befreiung Lettlands die Bremer mit die ersten gewesen, die hier auch wieder Präsenz gezeigt haben. Einen Bremer Roland gibt es hier auch. Eine Statue, wo immer sie aufgestellt ist, die freien handelt darstellt und schützen soll. Jetzt hat Lettland seit 1991 diesen Stand nach einer sehr wechselvollen Geschichte wieder erreicht. Ich komme gerade von einem Gang durch die Stadt zurück, wo wir uns die unterschiedlichen Weinläden angeschaut haben. Erstaunlich wie hier, ähnlich wie in Estland, die Weine der neuen Welt, neben den Klassikern aus Frankreich den Markt dominieren. Aber vielleicht hat das auch mit der neu gewonnenen Freiheit zu tun, wo natürlich die Weiten der Welt auch Sehnsüchte repräsentieren. Über die vorhandenen deutschen Weine hier in Lettland sollten wir nicht sprechen, wenn wir, bis auch kleine Ausnahmen abgesehen, uns nicht den Geschmack verderben wollen. Die billigsten und skurrilsten Flaschenformen mit limonadigen Inhalten tragen eine A.P.-Nummer.

Auf den Rückweg zum Hotel sind wir durch ein paar Strassenzüge gewandert, die durch eine Ansammlung von großartigen Jugendstilhäusern gekennzeichnet sind. Man sagt, das wahre Zentrum des Jugendstils sei in Riga, nicht in Prag oder Barcelona, wo ich ja noch am letzten Wochenende war. Noch sind viele Häuser in schlechtem Zustand. Aber es wird viel renoviert.

Der Unterschied zwischen Riga und Tallinn, dem einstigen Reval ist doch sehr markant. Tallinn ist sichtbar heute noch durch die alte deutsche Kultur geprägt und der russische Einfluss ist wenig sichtbar. Die Stadt hat einen einzigartigen mittelalterlichen Charakter und die Innenstadt ist ausserordentlich gepflegt. Es ist fast schon etwas übertrieben, fast touristisch überladen, wie das Mittelalter zelebriert wird. 3-4 Millionen Touristen pro Jahr in dieser Stadt von ca. 400 000 Einwohnern aber scheinen das zu honorieren. Die meisten Gebäude sind inzwischen renoviert und es gibt großartige Ensembles, Restaurants und Hotels. Das Schlössle Hotel ist das bisherige Schlachtschiff. Aber jetzt schickt sich ein neues Hotel in den alten Drei-Schwester-Häusern in der Piik Strasse an, dieses Monopol zu brechen. Ich bin in der Baustelle des fast fertigen mit unglaublicher Liebe zum Detail restaurierten Hotel herumgelaufen. Es kann ein Kleinod werden. Der Hoteldirektor wird ein alter Bekannter aus dem Rheingau sein, Kay Bischoff, der für eine Zeit Schloss Reinhartshausen geleitet hat. Vielleicht hält damit auch der Rheingauer Riesling in diesen Mauern wieder Einzug. Tallinn liegt einmalig schön am Meer und ist eine Reise wert. Wir sind bei unserer Präsentation auch gutes Interesse gestossen und haben mit dem Gloria Weinkeller in den alten Stadtmauern eine Vinothek mit Restaurant und kleinem Hotel vorgefunden, wo der Wein dominiert und die Auswahl von über 1000 Weinen, viele große Weine der Welt beherbergt. Da

bleibt fast kein Wunsch offen, vielleicht ausser dem nach einem Nonnenberg. Aber „dem können wir helfen“.

Der Kontrast zu Riga spielt sich auch darin ab, dass man hier doch noch deutlich den Einfluss der einstigen russischen Machthaber spürt. Nicht zuletzt weil die russische Bevölkerung auch noch fast 50% der Bevölkerung ausmacht, während es in Tallinn nur ein Viertel der Bevölkerung ist. Man sieht es an den Gesichtern und auch noch an dem leichten Grauschleier, der über der Stadt zu liegen scheint. Hübsche, westlich gekleidete Menschen gibt es auch hier. Aber die Schönheit der vielen jungen estischen Mädchen in Tallinn war doch auffällig.

So nun geht es im Programm weiter. Mittagessen und anschliessend Präsentation unserer Weine für den lettischen Handel.

Es wurde ein langer Tag. Denn wir mussten zu später Stunde noch die fünfstündige Busfahrt von Riga nach Vilnius antreten. Denn einen Direktflug gibt es nicht am Abend.

Wir finden das Hotel in der Altstadt von Vilnius nur mit Mühe, denn diese hat eine Unzahl kleiner und kleinster Gassen und eine unendliche Zahl von Einbahnstrassen.

Aber wie sich am nächsten Morgen herausstellt ist es eine Stadt von großer Schönheit. Sie hat ein fast mediteranen Charakter. Es ist ganz verwunderlich, denn das hätte man in diesen Breiten nicht erwartet. Und auch der Charakter der Menschen ist sehr aufgeweckt. Ein neuer Wein Club hat aufgemacht und wird ausserdordentlich professionell geführt. Der Import von Weinen leidet immer noch unter einer restriktiven Administration, die sich auch den Zeiten der Planwirtschaft hinübergerettet hat. Alle hoffen auf den 1. April 2004, wenn mit dem Beitritt zur Europäischen Union sich vieles ändern könnte.

Nach Besuch des Marktes, einem hervorragenden Mittagessen im besten Restaurant der Stadt „Le Provence“ und der Präsentation im Hotel Conti, gehen wir noch in die Residenz des deutschen Botschafters, der aus Anlass unseres Besuches seinem Freundeskreis einen Empfang gibt. Mehr Möglichkeiten für weitere Kontakte.

Noch ein Umtrunk in einem Altstadtlokal mit lebhafter Szenerie von alt und jung und nach einem Rundgang durch die schon recht weit renovierten Altstadt bringt und das Flugzeug auf dem Direktflug wieder nach Frankfurt zurück.

Am Abend eine Vorprobe für ein kommendes Menu der grossen Tafelrunde in der Domäne Mechthildshausen und heute am 14. September abarbeiten der angefallenen Papiere.

14. September 2003

Wunderschönes Herbstwetter hat eingesetzt. Das erfreut des Winzer Herz. Noch werde ich diese Woche etwas reisen, bevor ich dann ab nächster Woche mich der Weinlese ganz widmen werde. Morgen früh geht es nach der Inspektion der Weinberge mit dem Zug nach München.

16. September 2003

Im Zug am frühen morgen von München nach Frankfurt. Wunderschönes Wetter. Die Landschaft zwischen Augsburg und Ulm liegt in leichtem Dunst. Die meisten Fahrgäste dösen vor sich hin oder schauen in ihre Zeitungen. Ich war gestern auf einer Präsentation des Hauses Schlumberger für Ihre Kunden im süddeutschen Raum. Gut gesucht. Als Sonderthema „gereifte Crus“ aus 9 Weingütern, das ich moderiert habe. Sehr gut besucht. Habe unseren eigenen 1984 Berg Schlossberg nach langer Zeit mal wieder verkostet. Er fängt jetzt langsam an, weicher, charmanter zu werden. Die lange Zeit sehr kräftige Säure hat ihre Aggressivität verloren und die Frucht kommt langsam wieder zu Tage. Erstaunliche Vitalität, kein bisschen alt. Spannend auch der 1990 Josefshöfer und 1993 Lemberger von Graf Neipperg, dem keiner die 10 Jahre ansehen kann.

In Frankfurt Aufnahmen eines Interviews mit mir beim Hessischen Rundfunk zum Thema Wein und der Mensch dahinter Die Sendung läuft am 29. Oktober im HR und heisst Doppelkopf. Danach geht es wieder ins Weingut. Heute abend noch Einführung durch den Hersteller in unsere neue Kelter. Wir haben mit der Lese unserer kleinen Stücke Müller Thurgau begonnen, der als Cuvéepartner einmal in unserem Sommerwein landen wird. Lesegut top gesund. Fast ein Spätlesewert bei immer noch zufriedenstellender Säure. Sicherlich werden wir noch diese Woche beginnen beim Spätburgunder etwas vorzulesen. Es fängt schon wieder langsam an spannend zu werden. Es ist immer wieder wie ein Roman, so eine Ernte, bei dem man das nächste Kapitel noch nicht kennt, aber mit Spannung erwartet.

Unere neue Kelter haben wir heute abend noch zu später Stunde ausprobiert. Das funktioniert sehr gut. Es wurde auch Zeit. Unsere alten Pressen hatten sicherlich ein Vierteljahrhundert auf dem Buckel.



21. September 2003

Wir sind jetzt seit Mitte der Woche am ernten. Noch mit einer kleineren Mannschaft, die ab morgen verstärkt wird. Der Spätburgunder ist sehr reif. Ein paar Partien haben wir schon geholt. Keine unter 100 Oechsle und perfekt gesunde Beeren mit dicken Schalen. Darüberhinaus haben wir die Weinberge in den Berglagen weiter entlastet. Morgen werden wir Weiss- und Grauburgunder beginnen zu lesen. Das Wetter ist weiterhin perfekt. Tagsüber sicherlich 30 Grad warm.

Gestern die Überreichung der Urkunde als Teil des Welterbe für das Mittelrheintal. Ein ausgedehnter Tag zum feiern dieses historischen Ereignisses. Ich hatte extra am Freitag abend den Nachtzug aus Hamburg genommen um rechtzeitig dafür wieder zurück zu sein. Es begann mit einer wunderschönen Rheinfahrt auf der MS Asbach nach Oberwesel. In der dortigen hochgotischen Kirche, ich war dort noch nie, fand die feierliche Übergabe an die Ministerpräsidenten der betroffenen Länder, Beck und Koch statt. Eine Grussadresse steuerte die Bundeskultusministerin Weiss bei und viel Prominenz war zur Stelle. Katja Ebstein sang und rezitierte und die Ministerpräsidenten bedeutungsschweren an die Adresse dieses beeindruckenden Flusstales, dass wie keine andere Landschaft die deutsche und europäische Geschichte geprägt hat. Es fiel auf, welche rhetorischen Kapazitäten die beiden Spitzenpolitiker doch haben. Sie sprechen ihren ganzen Vortrag ohne Spickzettel, ganz frei. Das muss man anerkennen. Da haben sie große Fähigkeiten.

Dann kurzer Besuch des Weinfestes in Oberwesel. Rückfahrt auf dem Schiff nach Rüdesheim und großer Festakt mit "Son et Lumière" (Geschichte im Lichte) auf dem Niederwalddenkmal mit einem grandiosen Feuerwerk zu klassischer Musik perfekt harmonisiert. Das war beeindruckend und hat wegen der Schönheit des Augenblicks manchen eine Träne ins Auge gedrückt. Zum Abschluss noch ein paar Flaschen guter Wein im noch immer warmen Abendwetter im Garten des Rüdesheimer Schloss. Was für ein Tag.

1. Oktober 2003

Die Weinlese ist in vollem Gange. Wir haben jetzt die Lese der Burgundersorten abgeschlossen mit Ergebnissen, die grösste Hoffnungen erwecken.

Jetzt sind wir beim Riesling und hatten bis heute auch fabelhaftes Wetter. Nun soll eine Tieffront durchziehen. Bis jetzt sind auch die Ergebnisse auf hohem Niveau, bei sehr sauberem Lesegut, das nun volle Reife gewonnen hat. Wir gehen zügig voran und haben die ersten Bergweine gelesen.

Im Herbst kommen immer wieder Filmteams, um die faszinierende Arbeit der Weinlese einzufangen. Letzte Woche war Arte bei uns, für einen Film über den Rheingau und gestern der WDR, der auch im Herbst über die „Zeit der Reife“ noch berichten wird. Nächste Woche soll noch ein drittes Team kommen. Ein paar zusätzliche Aktivitäten ausserhalb der Weinlese wollen auch erledigt werden. Am letzten Mittwoch hat Schloss Hugenpoet ein wunderschönes Restaurant, das Hugenpoettchen, eröffnet. Ich bin abends hingefahren, um am nächsten morgen um sechs Uhr wieder per Zug zurückzukommen. Und von Samstag abend bis Montag abend noch ein kurzer Aufenthalt auf unserer Quinta im Douro. Die Ernte ist abgeschlossen und wir sind sehr zufrieden. Zum ersten mal im nun fast fertigen Kelterhaus mit einem Dach über dem Kopf, aber bei schönstem Wetter. Herr Balaniuk, den viele in der Branche kennen, aus dem Burgenland, hat mich zu einer Weinprobe besucht und wir haben intensiv uns über unsere Weine auseinandergesetzt. Im gefiel derzeit ganz besonders der Rüdeshelm Estate 2002 und der 2001 Berg Roseneck, ausser dem 2002 Berg Schlossberg, der noch etwas darüber schwebte.

Morgen abend werde ich zur Abschlussveranstaltung des Diploma Kurses des Instituts of Masters of Wine gehen, wo auf Kloster Eberbach die Zertifikate überreicht werden.

10. Oktober 2003

Noch eine Woche werden wir höchstens zu lesen haben und nach ein paar feuchteren Tagen - nur gestern allerdings haben wir mit dem Lesen ausgesetzt - nähern wir uns dem Ende der Weinernte. Ab heute mittag sagt sich zum Finale nochmals hervorragendes Wetter an. Wir bringen nach wie vor auf hohem Niveau Trauben zur Kelter. Es ist äusserst gesundes Lesegut und sehr reif. Die Mengen allerdings werden sehr klein sein. Aber das passt in unsere Philosophie. Es fand auch ein reger "Filmverkehr" in diesem Herbst bei uns statt. Einige Fernsehanstalten waren zum Dreh bei uns. Morgen wird Jens Priewe die letzten Bilder für sein neues "Sehbuch" bei uns abdrehen. Morgen abend werde ich auf ein paar Stunden nach Münster zu einer Präsentation in der Karstadt Feinschmeckeretage reisen. Gestern abend war ich auf der "Feinschmeckerparty" anlässlich der Frankfurter Buchmesse. Eine ganze Reihe bekannter Gesichter bei Köchen und Journalisten getroffen und am abend vorher war ich für ein paar Stunden in Köln bei einer Spitzenpräsentation anlässlich der Anuga in den Feinschmeckerhallen des Kaufhof in der Hohe Strasse. Dort gibt es eine großartige Weinabteilung.

So, nun sind sie wieder ein bisschen auf dem Laufenden. Dort findet man die Ankündigung zu einem großen kulinarischen abend, den ich am 31. Oktober mit Koch Friedrich im Marcobrunn in Erbach auf Schloss Reinhartshausen durchführe. Ich glaube, daß wird viel Freude bringen.

15. Oktober 2003

Wir haben es geschafft. Wir sind mit der Weinlese für dieses Jahr fertig. Es ist wesentlich früher gegenüber den letzten Jahren. Aber bei dem frühen Blütebeginn schon Ende Mai und den perfekten Wetterbedingungen über den ganzen Sommer hinweg, war das zu erwarten. Wenn man über die wichtige Verweilzeit der Trauben am Stock spricht - also von der Blüte bis zum Abschneiden der Trauben - dann sind es 120 bis 140 Tage insgesamt gewesen. Eine Zahl von der die meisten Weinbauregionen der Welt nur Träumen können. Bei der Jubiläumsgala der Trophee Ruinard auf Schloss Reinhartshausen, zu der ich am Sonntag abend eingeladen war, saß ich mit dem Kellermeister dieses berühmten Champagnerhauses am Tisch und er erzählte mir, daß er die früheste Lese der Geschichte in diesem Jahr durchgeführt haben und schon Ende August die Trauben eingebracht hat, bei deinem Blütebeginn der im wesentlichen zum gleichen Zeitpunkt wie bei uns begonnen hat. Da sieht man, wie perfekt es gelaufen ist. Nach den genialen Reifewerten für die Burgundersorten, haben wir mit einem furiosen Finale im Nonnenberg nochmals mit Oechslewerten zwischen 95 und 100 aufwarten können und die letzten Bergweine in Rüdesheim haben gleiche Ergebnisse gebracht. Sogar eine edelsüße Rarität hat den Schluss der Ernte versüßt. Ein kleines Holzfass voll Trockenbeerenauslesemost, den wir darin zu der vierten Auflage eines "Elysium" vergären lassen werden.

Am Tag vor der Ruinard Veranstaltung bin ich am Abend noch mit dem schnellen Zug vom Flughafen in Frankfurt nach Münster gefahren. Die Feinschmeckeretage im dortigen Karstadthaus hatte zu einem besonderen Abend aufgewartet. Und es wurde ein großes Fest. 600 Gäste sind gekommen. An vielen Stellen wurde vom besten gekocht. Man hat mit Köchen der Region zusammengearbeitet - vorbildhaft und mit vielen weiteren Kollegen habe ich mit Werner Näkel und Bernd Philippi eine ganze Reihe unserer Weine präsentiert. Ein langer abend, der noch an der Bar des Hotels weiter zelebriert wurde. Der frühe Zug am nächsten morgen um 7 Uhr brachte mich wieder zurück und schon kurz nach 10 Uhr war ich wieder im Nonnenberg. Wenn auch viele immer wieder auf die Bahn schimpfen. Ich bin zum begeisterternden Bahnfahrer geworden.

Vorgestern Schulung engagierter Mitarbeiter der jeunes Restaurateurs. Thema natürlich die Weinlese. Auch hier herrscht großes Engagement. Morgens um 4 Uhr sind zum Beispiel die Mitarbeiter von Meyer's Keller in Nördlingen abgefahren, damit sie um 8 Uhr in Rüdesheim waren. Nach der Schulung gab es am Abend noch ein Menu zu unseren Weinen im Kronenschlösschen. Und nach dessen Ende ging es für die Teilnehmer wieder zurück nach Hause. Da hören sich die Forderungen nach einer 35 Stunden Woche in anderen Teilen der Wirtschaft von den Gewerkschaften wie eine Ohrfeige an. Noch ein Absacker in der Adlerwirtschaft bei Franz Keller. Joachim Heger war am Stammtisch, die Friedrichs aus dem Marcobrunn, Yvonne

Tschebull aus dem Allegria in Hamburg. Frau Bomke vom Hotel Bomke in Wadersloh und noch einige andere bekannte Gastro-Gesichter. Sie hatten dem Finale der Ruinard Trophee zugeschaut, das die junge Chefsommelière aus der Speisemeisterei in Stuttgart gewonnen hat, knapp vor René Baumgart aus dem Seven Seas im Hamburger Süllberg.

Gestern am späten nachmittag Fahrt zum Landhaus St. Urban in der Nähe von Trier. Dort haben wir bei Harald Rüssel das als Ergänzung zu unserem Riesling Grand Glas geplante "Pinot Grand" entwickelt. Hans Stefan Steinheuer, dem kommenden Feinschmecker Koch des Jahres, Werner Näkel waren ebenso dabei, wie die Journalisten Norbert Lewandowski und Caro Maurer, die mit ihrem Fachwissen die Entwicklung begleiteten. Harald Rüssel legt zum Abschluss des Abends mit einem großartigen Menu noch eins drauf. Heute morgen früh zurück. Im Rüdesheimer Berg warteten schon 20 holländische Sommeliers und Weinhändler auf Rheingau Tour auf eine Führung durch unser Weingut mit einer Weinprobe. Es ist allerhand los in diesen Tagen.

20. Oktober 2003

Letzten Donnerstagabend Herbstschluss. Das große gemeinsame Essen aller Lesehelfer. Es markiert den endgültigen Schluss der Erntekampagne, für die wir weiss Gott dankbar sein sollten. Das Wetter sorgte für einen reibungslosen Ablauf, die Stimmung war immer auf Hoch geschaltet und sicherlich werden es uns die Trauben danken, daß wir sie fröhlichen Herzens abgeschnitten haben.

Ohne den großen Einsatz unserer Kelterhaus Truppe unter der bewährten Leitung von Hermann Schmoranz, die vom frühen morgen bis späten Abend dort gewirkt haben - erleichtert durch zwei neue Pressen in diesem Jahr - auch nur ein bisschen zu schmälern, so lag in den Händen der Weinleser die große Verantwortung das reife und gesunde Lesegut heimzuholen. Jeden Tag haben wir neu überlegt für die Entwicklung der Trauben, deren Reife und Gesundheitszustand und ambienten Wetterbedingungen, den richtige Weinberg auszuwählen. Und ich glaube wir waren oft nicht weit weg in vielen Fällen von der idealen Entscheidung. Die Moste im Keller gären gut. Selbst die Spätburgunder mit bisher nicht dagewesenen Mostgewichten haben reibungslos durchgegoren.

Wir sind so mit edelsüssen Weinen verwöhnt worden, daß es eher Gott versucht weren jetzt mit Gewalt noch nach einem Eiswein zu streben. Die Mengen sind klein in diesem Jahr. Schon die meisten Beeren waren es und in den vielen steilen Lagen haben wir merklich ausgedünnt. Es werden sicherlich 20% weniger Most jetzt im Keller liegen.

Nocheinmal will ich mit Auszügen aus der Beschreibung des regionalen Weinbauamtes in kurzen Worten dieses aussergewöhnliche Vegetationsjahr beschreiben.

Ein Jahr der phänologischen Superlative, so könnte man das Vegetationsjahr (April bis Oktober) 2003 charakterisieren. Das Jahr 2002 verabschiedete sich mit reichlich Regen (Dez.: 93 l/m<sup>2</sup>, Mittel: 53 l/m<sup>2</sup>), den die Böden nicht zur Gänze aufnehmen konnten, was auch den Rhein über die Ufer treten ließ. Da auch der Januar sein „Soll“ mit 150% übererfüllte, gingen wir mit weitgehendst wassergesättigten Böden in die Vegetationsperiode; nicht ahnend, wie abhängig die Reben davon noch sein würden.

Die Rekordflut begann bereits im Februar, wo das extrem stabile Hoch „Helga“ die Sonne fast den gesamten Monat über scheinen ließ. Mit 12 l/m<sup>2</sup> war er aber auch sehr niederschlagsarm, was sich im März und April fortsetzte. Erst am 14. Mai fielen an einem Tag mal wieder mehr als 10 mm Regen und mit den 44 l/m<sup>2</sup> am 31.5. wurden die Bodenvorräte wieder aufgefüllt. Der Austrieb lag beim Riesling mit dem 19.4. vergleichbar mit 1997 (18.4.) und damit 10 Tage früher als normal. Genügend Wärme und Wasser sorgten für einen sehr frühen Blütebeginn (Riesling: 3.6. - in einzelnen Rudesheimer Berglagen schon in der letzten Maiwoche), der nur von 1993 (2.6.) getoppt wird (2000: 5.6., 1992: 8.6., 1976: 13.6., 1959: 7.6.), was ein Vorsprung gegenüber dem 30-jährigen Mittel von 16 Tagen bedeutet. Diese in solch einer Geschwindigkeit noch nicht registrierte Entwicklung setzte sich auf Grund der anhaltend stabilen Hochdruckwetterlagen fort. Dies bedeutete einen enormen Stress für die Winzer, denen das Laub quasi aus den Händen wuchs.

Ende Juni meldete der Geisenheimer Wetterdienst für das erste Halbjahr mit 1137 Sonnenscheinstunden (Durchschnitt: 840 Stunden) einen neuen Rekord seit Beginn seiner Aufzeichnungen vor mehr als 100 Jahren, was auch bezüglich der Wärme für den Juni, der um satte 4,7 °C zu heiß war, zutraf und uns medienwirksame südländische Verhältnisse bescherte. Auch der Juli war um über 2° C zu warm, außerdem zu sonnenreich und regenarm. In Anbetracht dieser Witterung hielten sich die Sonnenbrandschäden in Grenzen.

Der Sommer brach in diesem Jahr gleich mehrere Rekorde. So war der Juni und auch der August der Wärmste seit Beginn der Geisenheimer Wetteraufzeichnungen. Bis Mitte Juli registrierten die Meteorologen 350 Sonnenscheinstunden mehr als in einem Durchschnittsjahr. Auch im Juli geizte die Sonne nicht und ab Anfang August heizte uns Hoch „Michaela“ an 11 Tagen hintereinander mit einer Maximaltemperatur von über 35° C ein und bescherte Deutschland mit dem heißesten Tag (40,3° C am 08.08. im saarländischen Perl-Nennig) und der wärmsten Nacht (27,6° C in der Nacht zum 13.08. in der Pfalz) zwei weitere „Bestleistungen“.

Selbst das Wasser des Bodensees stieg bis auf 26° C an, eine Temperatur, die normalerweise die Badefreunde an die türkische Riviera lockt. Der Konstanzer Pegel sank am 22. auf den niedrigsten Septemberwert seit 1864. Da kann es nicht überraschen, dass auch der Rhein mit niedrigsten Pegelständen nicht geizte. Gerade im Rheingau gab der Fluss ausgedehnte Sandbänke frei. Das niedrigste Wasser seit 1802 war zu vermelden.

Der Sommer gipfelte im frühesten Reifebeginn seit den kontinuierlichen Aufzeichnungen des

Weinbauamt Eltville. Beim Spätburgunder setzte dieser am 28.7. und beim Riesling am 2.8. ein. Beim Riesling kamen diesem Termin die Jahre 1993 (9.8.) und 1976 (10.8.) noch am nächsten. Auch hier war 1984 (16.9.) das andere Extrem.

Ende September wurde der Sonnenscheinstunden-Rekord für den Zeitraum Januar bis September aus dem großen Weinjahr 1921 geknackt. Die Reifeentwicklung verlief beim Riesling im zwei Wochenrhythmus wie folgt: 4.8. 30°, 18.8. 57°, 1.9. 72°, 15.9. 82° (am 16.9. war 1984 Reifebeginn!) und 29.9. 90° Oechsle. Für einen noch zügigeren Reifeverlauf bei warmem Altweibersommerwetter fehlte teilweise das Wasser.

Bei gutem Herbstwetter schritt die Lese ohne Hektik kontinuierlich voran.

So, nun sind Sie sicherlich ausführlichst im Bilde.

Amerikanische Kunden aus Atlanta, neue Verkaufsagenturen in Deutschland und ein Feinschmecker Gewinner, dessen Preis ein Gang durch den Weinberg, eine Weinprobe und Abendessen mit mir war, füllten die Tagen nach der Ernte auf. Die restlichen Tage der Woche, werde ich den Papierstapeln auf dem Schreibtisch widmen müssen. Die sind ein wenig zu kurz gekommen.

Ein paar erfreuliche Neuigkeiten sind eingetroffen. Die Bewertung unseres Jahrgang 2002 in [wein-plus.de](http://wein-plus.de), dem wichtigsten on-line Wein Magazin im Lande. Dort finden Sie die Ergebnisse unter Deutschland und dem Suchbegriff Georg Breuer auf der Startseite. Es sind viele Bewertungen in den hohen 90er dabei. Und noch eine Meldung. Im wichtigsten Weinwettbewerb in Holland haben wir bei den Schäumenden Weinen, ausserhalb vom Champagner, mit Georg Breuer Brut den 1. Platz belegt. Auch das freut mich sehr.

23. Oktober 2003

Heute erstmals alle Fässer im Keller durchverkostet. Die Gärung läuft gut ab. Die Weine haben auf den ersten Blick schon enorm viel Kraft und Biss. Was ich auch vom Geschmack der Trauben erwartet habe. Aber viele Gefäße im Keller sind leer geblieben. Das sieht man die kleine Ernte. Es sind gut 20% weniger als in m vergangenen Jahr. Ich werde bald die Hektarerträge ausrechnen, aber wir werden so bei 35 hl bis max 40 hl/ha liegen. Am Samstag Einladung zu einer Romannée Conti Probe in der Krone. Die neueren Jahrgänge. Echezéau. 1995 jetzt gut zu trinken. Grösste Substanz wahrscheinlich 1996. 1997 noch vom Holz verdeckt. 1998 wahnsinnig viel Suaerkirsche in der Nase. Sehr verschlossen. 1999 Klassische Balance, aber leichtere Noten. Grand Echezéau: der 1999 eine Granate. Opulent. Große Länge. Daneben tat sich der 1998 schwer. Hat ganz leichte grüne Noten.

Richebourg: 1973 vorbei; 1980 ein guter Wein zum Schlabbern. Trinkt sich leicht herunter. hat aber den Höhepunkt überschritten. La Tâche: 1996, viel Tiefe, aber absolut verschlossen. 1998

sehr fest. Gute Fruchtphase. Könnte sehr interessant werden.

Nur zwei Tage vorher haben von unserem Praktikanten Takahiro Yamano mit einem Dinner und Pinot Noir, ebenfalls in der Krone Abschied genommen. Wir haben ihn sehr lieb gewonnen und Gott sei Dank werden wir ihn wiedersehen, denn er wird in die Geschäftsführung des heimischen Importhandels eintreten und auch für unsere Weine tätig sein. Es gab Clos des Lambray, 2001 Gantenbein (viel Zukunft, aber natürlich einige Jahre zu früh getrunken), 2000 Clos de Vougeot, 1999 Männle, 1999 Georg Breuer und mit den ersten Spätburgunder, den wir gemacht haben in Magnum 1995. Er hat nicht die grösste Länge, aber gute Frische und feine Aromen; 1999 Höllenberg von der Krone mit viel Standfestigkeit auch gegen das kräftige Rehgoulasch. 1998 St. Laurent - ein Spätburgunder Verwandter - von Reinisch. Hat sich prächtig gehalten.

Heute Besuch unseres Importeurs aus Spanien. Hatte eine eilige Abholung von 1999 Georg Breuer Brut. Die Grossen Restaurant in Spanien lieben diesen Stoff. Passend vor einer Woche zu hören, dass dergleiche Wein bei dem großen Wettbewerb in Holland der Schäumenden Weine in der Kategorie der "Nicht-Champagner" zur absoluten Spitze gehört hat. Die Preisverleihung ist Ende November in Scheveningen. Ich werde hinfahren.

8. November 2003

Die Zeit rast. Ich bin im Verzug aber auch in den letzten Tagen kaum zu Hause gewesen. Gestern abend spät Rückkehr aus Südtirol, Jahrespräsentation bei unserem Importeur in Dorf Tirol in Meran im Hotel Castel. Traumkulisse im Hintergrund. Guter Besuch von italienischen Gastronomen. Zwei Abendgalas mit interessanten Weinen. Faszinierend die Weine von Andrea Francetti "Trionoro". Mittlerweile ein Kultwein in der Toscana, hat die alten Super Tuscans längst überholt. Der Wein basiert auf einem hohen Anteil von Cabernet Franc. 1996 Barolo von Marcarini und insbesondere sein 1999 Barolo sehr dicht und groß.

Auf dem Rückweg nach Hause noch eine Präsentation bei unserem guten Kunden Bauer in Elsenfeld bei Aschaffenburg. Ein tolles Familiengeschäft mit großem Engagement geführt. Frischer Fisch, super Käse, gute Obstabteilung und eine hervorragend geführte Weinabteilung. Mit Paul Fürst habe ich gemeinsam den Abend bestritten.

Am Dienstag Südafrika-Auswahlprobe für die Südafrika Aktion von Kaufhof Deutschland durch das Weinquintett bei Fischer's in Köln. Diesmal war ich dabei. Danach ein wirklich top-kulinarischer Südafrika-Abend in Fischers Restaurant. Dies nur die letzten Aktivitäten.

Heute abend geht es weiter nach Portugal zum Weingut. Der Baufortschritt ist zu kontrollieren und die eingelegte Ernte ebenfalls.

11. November 2003

Heute hat die fünfte Jahreszeit begonnen. Der Karneval. Davon ist in Portugal nichts zu spüren, wo ich heute herkam. Aber nach zwei recht unwirtlichen Tagen mit nasskaltem Wetter im Douro, endlich Wärme und blauer Himmel heute zu spüren. Die Bauarbeiten auf der Quinta gehen zügig weiter. Die 2003er Weine liegen brav neben dem Jahrgang 2002 in den Fässern. Der Verkauf in Portugal des Weines selbst entwickelt sich rasant. Es war ein gutes Jahr.

In der Abteilung Neuigkeiten habe ich heute die Meldung vom Gewinn der Haupttrophäe unseres 2000 Berg Rottland beim Wein Challenge in Estland gemeldet. So wird man auch in diesem Teil Europas langsam von uns Kenntnis nehmen.

26. November 2003

Zurück von einer langen Wochenendreise, die zuerst über Münster mit der Teilnahme an der Riesling - Gala der Zeitschrift Feinschmecker, dann nach Scheveningen mit der Teilnahme an der großen Presentation Champagne op de Zee mit über 1000 Besuchern im wunderschön direkt am Merr gelegenen Kurhaus und dann Besuch im Frankfurter Markt mit unserem Vertreter um endlich gestern abend zu einer privten Einladung zu Dirk Würtz zu kommen bei der wir "ordentlich" in seiner Mühle in Gau-Odernheim im Kreise seiner Winzerfreunde aus Rheinhessen getrunken und gegessen haben. Klaus Peter Keller und Herr Gutzler waren ebenso da, wie Herr Schreiber aus Saarlouis, der einen tollen on-line shop unter dem Namen [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de) betreibt. Sie sollten ihn sich mal anschauen. Noch imposanter ist der wunderschön illustrierte Katalog. Hut ab, vor diesem Werk.

Seit der letzten Eintragung war ich ziemlich viel unterwegs. In Paris zur Weinprobe im Cave Grains Nobles nahe des Pantheon gelegen, in London bei unserem Importeur Noel Young mit Kundenbesuchen, bei Stuttgart bei der Vernissage der neuesten Bilderausstellung von Stuart Pigott "Anthologie der Macht" mit vielen Portraits der Mächtigen dieser Erde. Eine faszinierende Darstellung. Ich hoffe, ich kann den Lesern mal einen Link geben, wo man sich ein paar Bilder im Netz anschauen kann.

In der letzten Woche war auch noch die Pressekonferenz für das Gourmet und Wein Festival 2004. Sie war mit über 20 Journalisten excellent besucht und ich glaube das ist ein sehr gutes Omen für den kommenden Event.



6. Dezember 2003

Gestern Abend Spitzenmenu (Dreierlei von der Jakobsmuschel; Loup de Mer mit Petersilienpüree und Taube in der Wachtel mit Steckrüben – klingt zwar alles einfach, aber es war auch einfach gut gekocht) zu unseren Weinen im Kempinski Hotel Falkenstein bei Königstein. Ich muss gestehen, daß ich noch nie in dieser doch so nahen Ecke war. Es ist ein ganz nobles Hotel, seit wenigen Jahren auf Hochglanz gebracht, aber mit viel Einfühlungsvermögen. Ursprünglich wurde dieses schlossartige Steinhaus als Offizierserholungshaus von Kaiser Wilhelm 1906 eingeweiht. Es hat auf der Südseite einen wunderschönen Blick auf ganz Frankfurt. Im Sommer, die Kaffeeterrasse. Mittlerweile kocht hier seit ein paar Monaten Oliver Heberlein, der sich schon im Holbein in Frankfurt große Meriten erworben hat. Wir saßen dann nach dem Essen noch mit Herrn Heberlein und dem Restaurantleiter, Herr Österreich zusammen, der ein großes Herz für gute Weine hat. Und ich habe mir eine Nacht im großen komfortablen Zimmer gegönnt mit einem tollen Frühstück heute morgen. Am morgen erst war ich aus Hamburg wieder zurückgekommen. Feinschmecker's legendäre Weihnachtsfeier habe ich besucht, im mehr als interessanten Delta Bistro zu abend gegessen. Das ist eine absolut überraschende Gastronomie über den Lagerhäusern des Edelkost Versenders Delta Fleisch nicht weit weg von Altona und mittags schon im Indochine am Hafen Weine mit der asiatischen Kost gepaart. Am letzten Sonntag auf einen Tag nach München gefahren. Dort beim Promiwirt Frühauf gabe es eine Präsentation für exclusive Kunden aus den feinen südlichen Münchner Vororten und am Vorabend war ich bei der traditionellen Mechthildshausener Weintafel in der Domäne bei Wiesbaden.

9 Gänge, aber alle ausgesuch interessant. Fast alles mit Produkten aus eigener Erzeugung. Kein ChiChi. Teilweise geniale Zusammenstellungen auf den Punkt gekocht und das für über 150 Gäste. Feiner Eintopf von weißen Bohnen mit pochierem Junghennenei; gratinierter Atlantiksteinbutt auf Winterspinat mit brauner Kapernbutter; kleines Ragout von der Domänenente mit Schwarzwurzeln. "fromage Blanc" von der Hofkäserei oder Korinthenpudding mit pochierter Rieslingbirne und Valrhona Schokoladeneis. Eine "who is who" Auswahl von Weinen, vorgestellt von den jeweiligen Erzeugern selbst: Bernd Philippi, Marc Kreydenweiss, Hajo Becker, Johannes Leitz, Helmut Dönnhoff, Joachim Heger, Paul Fürst, Wilhem Haag und meine Wenigkeit. Das fehlte kaum jemand und die Gäste haben es genossen.

Nachtragen muss ich noch ein großer Weinabend im Marcobrunn von Alfred Friedrich, dem bei der letzten Erscheinung der neuen Restaurantführer wieder das Prädikat der Beste Koch in Hessen zu sein, zugesprochen worden. Ein Qualitätsfanatiker. Ein paar Gänge, die alle zu unseren Weinen Riesling, Grauer Burgunder, Orleans, Spätburgunder und unserem Wein aus dem Dourotal kredenz wurden. Presskopf von Gillardeau Austern und Tarama von Osietra Auslese Gold Caviar mit Super Olong Granité (Ohlong ist ein chinesischer Tee); gebratenes und Eis von der Gänsestopfleber mit Ananas Reinetten Salat, Schwarzes Parenäen Schwein auf Calameretti Gröstl;

Bauchlappen vom Blue Fin Tuna mit geschmorter Feige und geräuchertem Milchschaum um nur ein einige der 9 Gänge zu nennen.

So, morgen früh wird erst mal wieder intensiv durch den Wald gelaufen, damit man wieder auf den Boden der Tatsachen zurückkommt. Nächste Woche am Montag gehen wir zu Herrn Langendorf im Bad Sobernheim. Er kochte früher für Jahre in der Ente und war dort eine Institution. Ich bin gespannt, wie er es mit dem Landgasthofdasein nimmt.

9. Dezember 2003

Das war gestern abend. Dieser Landgasthof in Meddersheim ist wirklich eine Reise wert. Down to earth im wesentlichen mit Produkten der Region - ich hatte erneut einen Loup de Mer aus Schwarzwurzeln, das war richtig gut und davor eine sehr feine frische Fisch Consommé. Wir haben uns ein bisschen durch die Nahe bei den Rieslingen durchgetrunken - aber am Ende geht nichts über Dönnhoff ( da hatte auch Schönleber keine Chance). Wir haben zwei 1999er Spätlesen trocken nebeneinander verkostet und da war die von Dönnhoff top in Form, die von Schönleber hat schon auf der Zielgeraden gewankt. Schliesslich wurden 5 Flaschen vom Dönnhoff'schen draus. So kann es gehen.

Übernachtet habe ich und meine Freunde im Bollant im Park einige Kilometer weg. Das war ganz in Ordnung. Ein Wellness Hotel mit freundlichem Personal, aber ein bisschen improvisiert. Morgen früh geht es mit Herrn Schmoranz nach Burgund. Wir werden zwei Tage lang bei Rotwein Winzern in die Schule gehen. Compte de Vogué, Claude Dugat und Nicolas Rossignol. Ich freue mich sehr darauf.

23. Dezember 2003

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Es wird deutlich ruhiger im Weingut. vor zwei Tagen kam ich von einer Woche Aufenthalt in Portugal zurück. Es war viel auf dem Weingut zu tun. Die Vorcuvées für den Jahrgang 2002 waren zu prüfen. Meine beiden Compagnions waren mit von der Partie. Es galt zu etikettieren, denn der Verkauf läuft gut. Die Kellereigebäude machen Fortschritte. Wir müssen uns an das portugiesische Tempo auch in Sachen Bau gewöhnen. Aber man sieht das Licht am Ende des Tunnels.

Heute habe ich die Ankündigung der Weltraritätenprobe ins Netz gestellt. Wir werden bis zum Jahr 1904 zurückprobieren. Eine äusserst seltene Gelegenheit. Auch für mich bergen diese Proben immer grösste Spannung. Vielleicht sehen wir uns ja bei dieser Gelegenheit.

Unser Besuch in Burgund war von grossem Interesse. Wir haben es mit dem Mix der Winzer gut getroffen und so hoffe, konnten einige kleine Mosaiksteine mitnehmen, die wir zur weiteren Verbesserung unserer Weine gerne einsetzen wollen.

Nun nehme ich die Gelegenheit wahr, mich für dieses Jahr zu verabschieden. Morgen ist der Heilige Abend und ich werde die Zeit im Kreise meiner Familie verbringen um im nächsten Jahr mit frischer Kraft wieder an die Arbeit zu gehen. In diesem Sinne wünsche ich allen einen guten Rutsch.