

03.08.2003

## Vereins-Kommunikation

-ju- ‚Schon enorm, wie viele Zuschriften man auf einmal bekommt!’ Unser Mitglied Richard Schmidt (dpa) war überrascht darüber, wie häufig von Winzern oder Verbänden Informationen über Wein die Mitglieder erreichen.

Kein Wunder: viele Organisationen haben unsere Mitgliederliste gegen eine Schutzgebühr angefordert und nutzen den Verteiler sehr rege.

Auch vereinsintern nimmt die Kommunikation zu: der neue Vorstand hat mit Elan seine Aufgabe angenommen.

Die erste Vereinsaktivität war eine gelungene ‚offene Weinprobe’ auf der Eulenmühle: in unterhaltsamer Atmosphäre

stellten die einzelnen Mitglieder interessante Weine verdeckt vor. Die anschließenden Diskussionen waren hochinteressant.

Wilfried Moselt berichtet über dieses Treffen. Wir wollen diese Proben ernsthafter fortführen: im Oktober soll in Alzey eine **Dornfelderprobe** stattfinden. Vorschläge für interessante Dornfelderweine bitte an Wilfried Moselt senden, er bereitet die Probe vor.

### MITGLIEDERWERBUNG:

Margot Werner hat es übernommen, potentielle Kandidaten anzuschreiben. Vorschläge bitte direkt an sie senden.

## Vereinsleben

### Weinfeder- Verkostung in der Eulenmühle

Die bei der ersten offiziellen verdeckten Weinfeder-Verkostung angestellten Weine in der Eulenmühle bei Ingelheim waren von den anwesenden Mitgliedern in eigener Regie mitgebracht worden und sind nicht als zentral organisierte Auswahl anzusehen.

Da hatte der eine bei seinem Winzer vorbeigeschaut und sich eine oder

zwei Flaschen einpacken lassen, ein anderer hatte möglicherweise auch einen Ladenhüter aus seinem Kellerbestand mitgebracht, während ein dritter oder vierter seinen privaten Favoriten für die allgemeine Verkostung geopfert hatte.

Zum Ergebnis der in lockerem Rahmen abgelieferten Arbeit der Jury aus neun ‚Weinfedern‘ (Guy Bonnefoit, Werner Eckert, Heinz Feller, Herbert Heil, Norbert Heine, Yvonne Heistermann, Wolfgang Junglas, Steffen Maus, Wilfried Moselt) ist anzumerken,

dass es zum Teil bei einzelnen Juroren doch erhebliche Abweichungen von den Mittelwerten in der Beurteilung gab.

Das mag verschiedene Gründe haben, als da sind:

- mangelnde Routine bei Blindverkostungen
- Probleme mit der ungewohnten Notierung auf einem Verkostungsformular
- Neigung zum „Etiketten-Trinken“, was bedeuten kann, dass ein verdeckt angestellter Wein den Tester verunsichert
- fehlende Vorverkostung, so dass jeder gespendete Wein in den Kreis der Kandidaten für den Sieg aufgenommen wurde
- nicht hundertprozentig gewährleistete Anonymität bei der Anstellung, was dazu führte, dass mancher Verkoster „seinen“ Wein trotz der Ummantelung der Flasche wieder erkannte und ihn überzogen hoch bewertete
- ungenügende Erläuterung der Testformulare und nicht ausreichende Einführung in das Verkostungs-Procedere durch den Testleiter (W. Moselt)

Die Weine wurden in der nachstehenden Reihenfolge angestellt und nach dem international üblichen 100-Punkte-Schema benotet. Ein Wein konnte wegen eines Bukettproblems (und mangels Ersatzflasche) nicht bewertet werden.

2002er Ehrenstetter Oelberg Gutedel  
Spätlese trocken (72 Punkte)  
Ehrenstetter Winzerkeller, Ehrenkirchen

2002er Auggener Schäf Gutedel Spätlese  
trocken (79 Punkte)  
Winzergenossenschaft Auggen, Auggen

2001er Müllheimer Reggenhag Gutedel  
QbA trocken (60 Punkte)  
Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim

1998er Bianco Oslavje trocken  
(67 Punkte)  
Weingut Stanko Radikon, Friaul

2002er Stadecker Lenchen Riesling  
Spätlese trocken (75 Punkte)  
Weingut Hedesheimer Hof, Stadecken-  
Elsheim

2002er Stadecker Spitzberg Riesling  
Spätlese trocken (76 Punkte)  
Weingut Hedesheimer Hof, Stadecken-  
Elsheim

2000er Meißner Kapitelberg Riesling  
Spätlese trocken (77 Punkte)  
Weingut Vincenz Richter, Meißen

2000er Rotschiefer Weißburgunder QbA  
trocken (85 Punkte)  
Weingut Freiherr Heyl zu Herrnsheim,  
Nierstein

1998er Ribolla Gialla trocken  
(79 Punkte)  
Weingut Stanko Radikon, Friaul

1999er Kallstadter Saumagen Riesling  
Kabinett trocken (ohne  
Bewertung)  
Weingut Koehler-Ruprecht Bernd  
Philippi, Kallstadt

2002er Steeger St. Jost Riesling Kabinett  
halbtrocken (84 Punkte)  
Weingut Ratzenberger, Bacharach

---

*Vorstandsmitglied Wilfried  
Moselt kommentiert erste  
Weinfeder Weinprobe*

---

1999er Edition Curator Cuvée Laura  
Rotwein QbA trocken (69 Punkte)  
Weingut Jakob Pfleger, Herxheim am  
Berg

Legt man das bei der Deutschen  
Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)  
verwendete 5-Punkte-Schema  
zugrunde, hätten bei dieser  
Veranstaltung also zwei Weine „Silber“  
gewonnen (2000er Rotschiefer  
Weißburgunder QbA trocken aus  
Rhein Hessen, 2002er Steeger St. Jost  
Riesling Kabinett halbtrocken vom  
Mittelrhein). „Bronze“ wäre an  
folgende Weine gegangen: 2002er  
Auggener Schäf Gutedel Spätlese  
trocken aus Baden, 1998er Ribolla  
Gialla trocken aus dem Friaul (Italien),  
2000er Meißner Kapitelberg Riesling  
Spätlese trocken aus Sachsen, 2002er  
Stadecker Spitzberg Riesling Spätlese  
trocken aus Rhein Hessen, 2002er  
Stadecker Lenchen Riesling Spätlese  
trocken aus Rhein Hessen, 2002er  
Ehrenstetter Oelberg Gutedel Spätlese  
trocken aus Baden.

Die Generalprobe für verdeckte  
Verkostungen durch die „Weinfeder“  
und für spätere offizielle Auslobungen  
mit „Weinfeder-Auszeichnungen“ ist  
erfolgt. Wir freuen uns auf  
Neuaufgaben mit mehr Weinen und  
einer erweiterten Jury. Die Termine  
werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Wilfried Moselt

---

„Silber für zwei  
Weine.“

---

*Lust auf einen Beitrag im  
Newsletter?  
Newsletter 3 erscheint  
Anfang Dezember –  
Manuskripte rechtzeitig an  
den Vorstand schicken!*

# Wein und Käse

© Guy Bonnefoit

"Jeder Käse hat seinen Lieblingswein sowie jeder Wein seine besondere Liebe hat"

(Maurice des Ombiaux)

*Geschmacksexperte Guy  
Bonnefoit über das  
Zusammenspiel von Käse  
und Wein.*

In Altgriechenland war es seit der Antike Brauch, nach einem Mahl ältere Käse zu Wein zu essen. Dies geschah nicht nur aus geschmacklichen Gründen. Der Salzgehalt des Käses erzeugte Durst, man trank Wein und bekam dadurch wieder Appetit.

Im 19. Jahrhundert war es in Frankreich üblich, am Schluss einer Mahlzeit den verbliebenen Rotwein mit Biskuitkuchen zu trinken. Andere zogen es vor, etwas Käse dazu zu essen. Grimod de la Reynière, der erste Gastrokritiker Frankreichs, fand dazu die treffende Aussage: "Der Käse ist der Biskuit der Säufer"

Colette, die berühmte französische Schriftstellerin, pflegte zu sagen: "Wenn ich einen Sohn im heiratsfähigen Alter hätte, würde ich ihm sagen, nimm dich in acht vor einer Frau, die weder Wein noch Käse, noch Trüffel, noch Musik mag."

*"Die gesunde Verbindung  
von Produkten, die aus der  
gleichen Region  
stammen."*

## **Gustative und geschmackliche Osmose zwischen Wein und Käse**

Es gibt eine sehr nahe gustative und gesunde Verbindung zwischen Produkten, die aus der gleichen Region stammen und zusammen genossen werden. Das hängt mit den tellurischen Kräften zusammen. Die Tiere (Kühe, Schafe und Ziegen), ihre Nahrung wie die Gräser, Kräuter und Sträucher und auch der Rebstock sind Strahlungen ausgesetzt.

Das Mikroklima und der Boden mit seiner mineralischen Zusammensetzung und die Bodenbearbeitung spielen eine wichtige Rolle. Bei der Qualität der Milch ist die Flora (Gras, Kräuter, Sträucher, Gewürze) einschließlich der darauf ansässigen

willkommenen Bakterien, Enzymen, Hefen und Schimmelpilzen, die den wesentlichen Anteil des Käsegeschmacks ausmachen, von großer Wichtigkeit. Sie spielt auch für unsere Gesundheit eine Rolle.

Darüber hinaus ziehen die Wurzeln der Pflanzen wertvolle Mineralien aus dem Boden. Wenn Käse und Wein aus dem gleichen Gebiet kommen, ist es naheliegend, dass sie sowohl gustativ als auch gesundheitlich gesehen die optimale Verbindung bringen. Dies kann naturgemäß nicht das einzige Kriterium sein, Käse und Wein auszuwählen. Es gibt nämlich Regionen, die Käse produzieren, aber über keinen Weinanbau verfügen, z.B. die Normandie.

Da die Flora saisonbedingt nicht gleichbleibend sein kann und im Laufe des Jahres Schwankungen unterliegt, schmeckt der Käse, je nachdem in welcher Jahreszeit die Milch verarbeitet wurde, immer etwas anders. Die beste Futterqualität für die milcherzeugenden Tiere ist das erste Frühlingsgras mit den frisch sprießenden Kräutern und Blumen und später das nachwachsende Gras nach der Heuernte.

Auch die Gestationszeiten der Tiere beeinflussen den Geschmack des Käses. Die Milch ist kurz vor dem Kalben in ihrer geschmacklichen und sonstigen Zusammensetzung ganz anders.

Ein weiterer Faktor, der auf die Qualität Einfluss hat, ist das Klima und die Temperatur im Laufe des Jahres. Käse werden bei der Herstellung im Sommer mehr gesalzen als zu anderen Jahreszeiten, um einem Austrocknen des Teiges entgegenzuwirken.

Ein weiterer Punkt in der Käse- und Weinvermählung ist der Einfluss der Außentemperatur auf die Menschen selber.

Wir haben im Sommer ganz andere Erwartungen und Bedürfnisse vom Gustativen her und dem Kalorienbedarf als im Winter. Bei heißen Temperaturen ist der Drang nach körperlicher Betätigung stark vermindert. Man hat eher Lust auf leichte, saftige und fruchtige Speisen.

### **Kriterien für die Weinauswahl zum Käse**

Käsereifegrad, Art und Alter der Weine

Der Reifegrad eines Käses gehört zu den wichtigsten Kriterien für die Käse- und Weinvermählung. Ein junger Ziegenkäse, der angenehm laktisch und säuerlich schmeckt, verlangt nach einem ganz anderen Wein als der, welcher mehrere Wochen älter ist, mineralienreicher und animalischer schmeckt. Der erstere, jüngere wird zu einem trockenen, leicht pflanzlichen, fruchtigen jungen Sauvignon (z.B. Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entredeux-Mers mit hohem Sauvignon-Anteil) oder einem Riesling aus den Gebieten Mosel-Saar-Ruwer oder Württemberg (wegen ihre mineralischer Art) gut harmonieren. Für die Rotweinliebhaber reiche man z.B. einen kühlen jungen Beaujolais oder Chinon von der Loire (Cabernet Franc Rebe), bzw. einen Dornfelder aus der Pfalz oder ein Blaufränkischer aus Österreich (Burgenland). Dagegen verlangt ein gut gereifter Ziegenkäse entweder nach einem älteren Sauvignon (über 3 Jahre alt) oder älteren Rotwein aus der Rebe Cabernet Franc oder Syrah von der nördlichen Côtes-du-Rhône oder aus dem Languedoc-Roussillon-Gebiet.

Um eine optimale Harmonie zu Wein zu erlangen, ist es notwendig die einzelnen Geschmacksrichtungen, die es beim Käse gibt, zu analysieren.

Sie lassen sich in folgende Gruppen einteilen:

*fruchtig*            *pflanzlich*  
*animalisch*        *laktisch*            *würzig*  
*Verschiedenes*

Nussartig: Haselnuss, Walnuss

Champignon: Heu (Siloheu), harzig, Kartoffel (rohe), Provence-Kräuter

Kuh: Kuhstall, Moschus, Schaf, Schafswolle, Ziege

Buttermilch: buttrig, laktisch sahnig säuerlich

Würzig: Kümmel

Erdig: Jutesack, Asche, mineralisch

Hinzu kommen die aromatischen Komponenten lieblich, mild, pikant, süßlich durch Milchzucker, leicht stechend, kräftig, scharf bis zu fehlerhaften Noten wie Ammoniak, ranzig, seifig, wenn bei der Käseherstellung und/oder Reifung Fehler passieren.

Eine ähnliche Einteilung lässt sich ebenfalls bei den Weinen vornehmen.

Neben den Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken, mild, edelsüß lassen sich weitere geschmackliche Komponenten aufzählen wie fruchtig, pflanzlich, laktisch, würzig, animalisch. Die Mehrzahl dieser geschmacklichen Bestandteile findet man in ein und dem selben Wein vereint.

Hierzu Beispiele:

Der Sancerre blanc ist ein trockener Weißwein aus dem Loiregebiet (Centre) und wird aus der Sauvignonrebe gewonnen. Er schmeckt sowohl fruchtig (Birne, Apfel) und pflanzlich (Farn, Buchsbaum, Efeu, Brennessel, u.a.) als auch laktisch und mineralisch. Das ergibt eine wunderbare Harmonie mit einem jungen Ziegenkäse wie dem Crottin de Chavignol (laktisch, mineralisch, fruchtig, nussartig).

(Weil der Ziegenbock Trauben liebt, ist er in Mythen und Kulturen eng mit dem Weingott Bacchus verbunden!)

---

*“Geschmacksgruppen:  
fruchtig, pflanzlich,  
animalisch, laktisch,  
würzig.”*

---

Auch ein Silvaner, z.B. aus Franken, schmeckt vortrefflich zum jungen Ziegenkäse, da er fruchtig (Apfel), mineralisch, pflanzlich (Holunderblüten, Gras, Basilikum) ist. Das gleiche kann man von einem Weißburgunder sagen, der zusätzlich nussartig schmeckt und somit sehr gut zum Ziegenkäse harmoniert.

---

“Casanovas Vermählung  
von Käse und Wein.”

---

Chambertin (oder Gevrey-Chambertin), ein edler Burgunder-Rotwein aus der Côte de Nuits schmeckt fruchtig (Kirsche, Himbeere, Pflaume, Brombeere, schw. Johannisb.), pflanzlich (Unterholz, Waldpilze) sowie leicht animalisch (Leder, Tierhaut, Geräuchertes) und erdig. Dieser Wein bringt zu einem guten Roquefort die perfekte Harmonie, denn der Roquefort schmeckt pflanzlich (Pilze, durch den *Penicillium Roqueforti* = *Penicillium Glaucum*) und animalisch (leicht nach Schaf).

Giacomo Casonava fand die Vermählung in vielfacher Hinsicht für gelungen, sagte er doch: "Oh, wie der Roquefort und der Chambertin am besten geeignet sind eine keimende Liebe zur vollen Blüte zu bringen".

---

*Ideen, was im Newsletter  
stehen sollte? Sofort an  
den Vorstand schicken –  
wir freuen uns auf  
Anregungen!*

---

### *Internetadressen*

Folgende Hinweise auf Webseiten haben uns erreicht:

<http://www.jackswines.com>  
(Weinhandel **La Maison des Millésimes**)

<http://www.VinoPlaza.de>  
(OnlineShop)

<http://www.vinvino.de>,  
(Presseagentur)

□

[www.magdawinetours.com](http://www.magdawinetours.com)  
(Anbieter Weinreisen)

„Südsteirisches Weinland“ hat eine neue E-Mail Adresse:  
[office@suedsteiermark.at](mailto:office@suedsteiermark.at)

## „Silvaner-Scouts“ gesucht

### 2. Internationales Silvaner-Symposium

Vom 12.-14. September 2003 wird Mainz im Zeichen des Silvaners stehen. Erzeuger aus den großen Silvaner-Regionen Deutschlands treffen sich mit ihren Kollegen u.a. aus Österreich, Südtirol, dem Elsass, Tschechien oder Südafrika zu einem fachlichen Symposium. Neben dem Gedankenaustausch der Winzer und Weinmacher steht eine öffentliche Präsentation von Spitzen-Silvanern am Sonntag, dem 14. September im Museum für Antike Schifffahrt in Mainz auf dem Programm der dreitägigen Veranstaltung.

Für diese Veranstaltung, aber ggf. auch für die Workshops der Teilnehmer am Symposium oder das Silvaner-Fest am Abend des 13. September, sucht die Arbeitsgemeinschaft der Veranstalter (Silvaner Forum, Rheinhessenwein e.V. und Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz) bemerkenswerte bzw. herausragende Silvaner-Weine.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns bei dieser „Suche“ als Silvaner-Scout unterstützen würden und einen Hinweis an das projekt büro weiterleiten, wenn Sie bei Erzeugern oder einer Messe auf einen entsprechenden Silvaner aufmerksam werden.

Die von Ihnen und Ihren Kollegen und Kolleginnen benannten Silvaner würden wir dann in eine Auswahlprobe stellen, um die so ermittelten Weine beim „2. Internationalen Silvaner-Symposium“ einzusetzen.

Vielleicht hätten Sie sogar Spaß daran, „Ihren Silvaner“ im Rahmen des „Get Together“ vorzustellen, einem zwanglosen Treffen mit Erzeugern, Händlern und Gastronomen am 12. September, dem Auftaktabend des Symposiums?

Wir würden wir uns jedenfalls freuen, Sie zur Veranstaltung begrüßen zu dürfen.

Als Dankeschön für Ihr Engagement halten wir beim „Get Together“ eine Silvaner-Überraschung für Sie bereit.

Selbstverständlich geht Ihnen eine Einladung mit dem Gesamtprogramm direkt zu, wenn alle Programmpunkte verbindlich festgelegt sind.

Sollten Sie zwischenzeitlich Fragen haben, wenden Sie sich bitte direkt an:

projekt büro Tel.: 06130-92310,  
E-Mail:  
info@projektbuero.net.

---

*Weinfeder Norbert Heine  
sucht Silvaner – Scouts.*

---

**Weinfeder eV**  
**Vereinigung**  
**deutschsprachiger**  
**Weinpublizisten**

1. Vors.: Wolfg. Junglas  
Postfach 11 03  
65370 Oestrich-Winkel

Telefon:  
0 67 23 - 88 55 45

Fax:  
0 67 23 - 88 55 46

E-Mail:  
junglas@t-online.de

---

Sie finden uns auch  
im Web!

Besuchen Sie uns unter:

[www.weinfeder.de](http://www.weinfeder.de)

---

## *Vereinsintern*

Bei der Jahreshauptversammlung am 27. April 2003 in Mainz wurde folgender neuer Vorstand gewählt:  
**Wolfgang Junglas** (1. Vors.)  
**Herbert Heil** (2. Vors.)  
**Yvonne Heistermann** (Kassenwart)  
**Wilfried Moselt** (Schriftführer)  
**Margot Werner**.

Wir bedanken uns recht herzlich bei den ausgeschiedenen Vorstandsmitgliedern **Jochen Bielefeld**, **Norbert Heine** und **Eckhardt Supp** für ihr Engagement.

Wie im vergangenen Jahr fand die Jahreshauptversammlung in der Rheingoldhalle in Mainz anlässlich der Weinbörse statt.

Wir bedanken uns beim **VDP** für die kostenfreie Überlassung des Tagungsraumes.

## *Buchtipps*

### **Das kleine Weinjahr** [www.bernd-lehmann.de](http://www.bernd-lehmann.de)

□  
Presstext:  
"Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse", meinte Salvador Dali. Die neue Edition "Das kleine Weinjahr" (12 limitierte Original-Radierungen

### *Personalien*

Weinfedern **Wilfried Moselt** und **Yvonne Heistermann** sind einzigartig: **Wilfried** ist der erste zugelassene Journalist, **Yvonne** die erste zugelassene Sommelière bei der Bundesweinprämierung!

mit klassischen Weinmotiven, Rilke-Versen und Porträts des Dichters) des international renommierten Künstlers **Bernd Lehmann** lüftet diese Geheimnisse, ohne die Faszination des Weins zu zerstören - grafisch-literarisches Großprojekt zum Thema **Rilke und Wein**.

## *Weinpresse*

Nach Informationen von Weinfeder **Jochen Bielefeld** bringt der Klambt-Verlag in Speyer/Baden-Baden Ende August mit einer Druckauflage von 80.000 das neue Magazin **GUT SCHMECKT'S MIT WEIN** auf den Markt.

**Jochen Bielefeld**, vorher Chefredakteur von **WEIN & MARKT** und dem eingestellten Titel **WEIN & SPEISEN**, hat das Konzept entwickelt und betreut das Objekt als Chefredakteur.

## *Weinreisen*

Von den Dreharbeiten für die SWR TV-Serie 'Mit Johann Lafer um die Welt' brachte **Wolfgang Junglas** aus Victoria (Yarra Valley) und Tasmanien vor allem einen Eindruck mit nach Hause: Riesling und Spätburgunder sind bei den Winzern dort die zur Zeit beliebtesten Rebsorten. Sie wollen den Deutschen beim Riesling und den Franzosen beim Spätburgunder nacheifern.