

18.04.2004

Vorstand gesucht

Bei der Gründung unseres Vereins planten wir zuerst, dass der Vorstand immer nur ein Jahr im Amt und eine unmittelbare Wiederwahl nicht möglich sein sollte.

Wir haben uns schnell von dieser Idee verabschiedet: Es fanden sich nicht genug aktive Mitglieder für den Vorstand.

Seit der Gründung von Weinfeder e. V. am 15. Juni 2000 bin ich Vorsitzender und habe diese Aufgabe mit viel Freude angenommen.

Besonders im letzten Jahr: Neue Mitglieder kamen hinzu, der Vorstand, und da besonders Yvonne Heistermann und Wilfried

Moselt, hat sich sehr engagiert, und in Diskussionen wurde die Notwendigkeit des Vereins immer wieder deutlich.

Leider kann ich wegen steigender beruflicher Inanspruchnahme dem Verein nicht soviel Energie widmen wie notwendig, deshalb möchte ich das Amt des Vorsitzenden abgeben.

Ich hoffe, dass wir bei der Mitgliederversammlung am 25. April genug Mitglieder finden, die bereit sind, mal für ein Jahr engagiert im Vorstand mitzuarbeiten. Der Verein hat es verdient.

Wolfgang Junglas

Mit der Bundesweinprämierung zu höheren Weihen

Aber wo geht's lang mit der Classic-Linie?

Kommentar von Wilfried Moselt

Wenn man der Bundesprämierung für Weine und Sekte der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft mittlerweile insgesamt guten Gewissens bescheinigen kann, dem Verbraucher nach der Neuordnung des Prüfverfahrens mit absolut herkunftsneutraler Präsentation der angebotenen Weine und deutlich höheren Ansprüchen an die auszu-lobenden Qualitäten ein verlässliches Instrument beim Erwerb deutscher Weine an die Hand zu geben, so lässt sich das für die vorgebotenen Exemplare der Classic-Linie nur sehr bedingt sagen, die bei der Veranstaltung 2004 ins Glas kamen.

Die vom Deutschen Weininstitut unlängst gestartete Kampagne mit den beiden Linien „Selection“ und „Classic“ – zwei Begriffe, die sich hervorragend für eine Verkaufsförderung deutscher Weine selbstverständlich auch im Ausland eignen, wenn hinter ihnen zwingend die entsprechende Qualität steht – will trotz millionenschwerer Euro-Investitionen (sie beliefen sich laut Thomas Klaas, Leiter des Inlandsmarketings beim DWI, allein für die Classic-Kampagne auf 1,6 Mill. Euro) in diesem Bereich nicht so recht greifen. Über mögliche Ursachen wird zu spekulieren sein.

Kritischer Kommentar von Wilfried Moselt zur Qualität von ‚Classic‘-Weinen

Kommentare geben nur die Meinung des Autors wieder und nicht unbedingt die des Vereins.

Bundesweinprämierung

Der Medaillenflut einen Riegel vorgeschoben

Von Wilfried Moselt

Um jede Beeinflussung der Prüfer bei der Bundesweinprämierung etwa durch die Bekanntgabe des Herkunftsgebietes des zu bewertenden Weins oder durch eine wiedererkennbare Flaschenform zu vermeiden, werden die Weine seit 2003 nicht mehr im Prüfungsraum aus verdeckten Flaschen ausgedient, sondern hinter verschlossenen Türen in Gläser gefüllt und den Prüfern anschließend ohne Kommentar vorgesetzt. Die Information der Prüfer beschränkt sich seither auf schriftliche Hinweise zur Rebsorte, zum Prädikat, zum Jahrgang und, soweit relevant, zum Barrique-Ausbau. Die neue differenziertere „Prüflage“, die im ersten Jahr nach der Einführung bei manchem Winzer und Kellermeister noch gelegentliche Irritationen ausgelöst hatte, konnte 2004 als voll akzeptiert abgehakt werden.

Die aktuellen Prüfungsergebnisse spiegeln die Veränderungen bei den Bewertungen deutlich wider. Wurden beispielsweise im Jahr 2002 noch 43 % (somit fast die Hälfte!) der angestellten Weine mit einem Goldenen DLG-Preis ausgezeichnet, waren es 2003 und 2004 jeweils „lediglich“ 25 %. Lag der Anteil der nicht DLG-prämierten Weine 2002 bei gerade mal 11 %, hatte er sich nach 18 % im Jahr 2003 auf „gesunde“ 22 % im Jahr 2004 verdoppelt.

Dem inflationären Umgang mit höchsten Auszeichnungen wurde endlich ein Riegel vorgeschoben. Das kann für das Image des in

Deutschland wichtigsten Qualitätswettbewerbs für deutsche Weine nur vorteilhaft sein und könnte zugleich derzeit noch ungeneigten weiteren Spitzenbetrieben einen Anreiz bieten, über eine Teilnahme an der Bundesweinprämierung nachzudenken.

Für den Konsumenten ist die Neuorientierung bei der Bundesweinprämierung allemal ein Glücksfall. Er kann sicher sein, dass in der Flasche auch „drin ist, was auf dem Prämierungstreifen steht“, dass nämlich ein zum Beispiel mit Gold ausgezeichnete Wein auch tatsächlich ein ausnehmend guter Wein ist. Hermann Mengler, fachlicher Leiter der Bundesweinprämierung der DLG: „Die Bundesweinprämierung ist der einzige bundesweite Wettbewerb, der ausschließlich deutschen Weinen vorbehalten ist. Es ist daher um so wichtiger, mit Hilfe strenger Prüfkriterien eine aussagekräftige Qualitätsplattform zu schaffen, die hilft, deutsche Spitzenweine langfristig als attraktive und authentische Qualitätserzeugnisse im globalisierten Markt zu positionieren. Die bei der Bundesweinprämierung ausgezeichneten Weine brauchen den internationalen Wettbewerb nicht zu scheuen.“

Von den 3.707 Partien, die für die Zulassung zur Bundesweinprämierung im Vorfeld auf regionaler Ebene eine Auszeichnung nachweisen mussten und Ende Januar 2004 in Heilbronn angestellt waren, wurden 25 % mit dem Goldenen, 32 % mit dem Silbernen und 21 % mit dem Bronzenen DLG-Preis ausgezeichnet. 22 % blieben unprämiiert.

*Verkoster
Wilfried Moselt berichtet
mit mehreren
Artikeln über die Bundes-
weinprämierung*

Bundesweinprämierung

Schlechtes Abschneiden der Classic-Weine

Anders sieht es bei den Classic-Weinen aus, von denen überaus bescheidene 11,4 % mit Gold ausgezeichnet wurden. Das ist weit weniger als die Hälfte des im Schnitt erzielten Ergebnisses von 25 % für die insgesamt mit Gold prämierten Weine. 12,4 % erreichten Silber (Gesamtschnitt 32 %), 26,7 % Bronze (Gesamtschnitt 21 %). Mit einem Anteil von 49,5 % wurde praktisch die Hälfte der angestellten Classic-Weine als nicht prämiierungswürdig abgelehnt. (Gesamtschnitt 22 %).

Nach Darstellung des Deutschen Weininstituts „dient die Bezeichnungsvereinfachung ‚Classic‘ der schnelleren Verbraucherorientierung angesichts der Bezeichnungsvielfalt unter deutschen Weinen. Der neue trockene Geschmacksstil soll hier dem Verbraucher mehr Transparenz bieten.“ Das hört sich eher „blutleer“ an, und so ist es wohl auch.

Eine sensorische Prüfung für Classic-Weine gibt es (noch) nicht. Man möchte vermuten, dass ein solches prüfungsfreies Procedere vielen Erzeugern sehr zupass kommt und sie sich gerne der „Classic-Marke“ bedienen, um nicht gerade überzeugende Qualitäten unter einem exzellenten Vermarktungsbegriff abzusetzen. Wenn es nicht bald (!) zu einer gesonderten sensorischen Prüfung für Classic-Weine kommt, wird die auch für den internationalen Markt stimmige Bezeichnung so weit ausgehöhlt sein, dass die Classic-Linie zu einem Muster ohne Wert gerät und ein teurer Schuss in den Ofen wird.

Stephan Schöller, Projektleiter Bundesprämierungen Wein und Sekt b. A.: „Die Mostgewichtshürde von 1 Vol.-%

mehr bei ‚Classic-Weinen‘ ist alleine keine Qualitätsgarantie. Eine zusätzliche sensorische Prüfung neben der AP-Prüfung gibt es derzeit nicht.“

Durch eine zweite Prüfung könnten, ähnlich wie bei ‚Selection‘, die auf dem Markt befindlichen Qualitäten verbessert werden. Es ist anzunehmen, dass der Classic in erster Linie für den LEH-Konsumenten konzipiert wurde, der einfach bezeichnete Weine sucht. Leider erfolgte dort, wie zu hören ist, eine zu geringe Nachfrage, zum Teil wohl auch weil der Einkauf im LEH nicht überzeugt werden konnte

Zur Ehrenrettung der Classic-Weine soll allerdings nicht verheimlicht werden, dass es auch Ausnahmen gab wie die zu Recht mit dem zum ersten Mal vergebenen DWI-Sonderpreis „Classic Trophy“ ausgezeichneten Weingüter Wilhelm Gabel für einen 2002er Riesling Classic und Bacchushof Heinz Bus für einen 2002er Dornfelder Classic.

Rund 46 % aller in Deutschland verkauften Weine stammen heuer aus deutschen Anbaugebieten. Der Trend zum Rotwein setzt sich fort, was sich auch bei der Bundesweinprämierung bestätigte. Der Gesamtanteil der angestellten Rotweine stieg von 30 auf 34 %. Knapp ein Drittel der Rotweine wurde mit dem Goldenen DLG-Preis ausgezeichnet. Bei den Weißweinen, die mit einem Gesamtanteil von ca. 64 % wieder am stärksten vertreten waren, errangen 21 % die Goldmedaille. Quer durch alle Weinarten hält außerdem offensichtlich der Trend zu trockenen Weinen an. Ihr Anteil lag bei rund 50 %.

Wilfried Moselt
über
Classic-Weine
bei der
Bundesweinprämierung

*Lust auf einen Beitrag im
Newsletter?
Newsletter 5 erscheint im Juli
– Manuskripte rechtzeitig an
den Vorstand schicken!*

Bundesweinprämierung

Die Genuss-Elite

*Die Sieger der Bundes-
weinprämierung*

Als eine Art Genuss-Elite des Wettbewerbs sind die in der Branche besonders begehrten „Goldenen DLG-Preise Extra“ einzustufen, die in diesem Jahr 40 Weinen zuerkannt wurden. Als oberste Spitze eines Prüfungsjahres werden sie unter den Weinen, die allesamt die höchste Qualitätszahl erreicht haben, in einer zusätzlichen Expertenverkostung ermittelt.

Aus dem Angebot der „Top 40“-Weine sollen hier nachstehend nur die trocken ausgebauten Exemplare, untergliedert nach Rebsorten und Erzeugern, gelistet werden (das Gesamtverzeichnis der prämierten Weine kann gegen eine Schutzgebühr von € 8,50 bei der DLG bezogen werden).

Die gewählte Reihenfolge stellt keine Rangliste dar:

- 2002er Oberkirch Traminer Auslese trocken (Barrique-gereift), Oberkircher Winzergenossenschaft, Oberkirch, Baden
- 2002er Ahr Spätburgunder QbA trocken (AP-Nr. 42-3), Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß, Ahr
- 2002er Ahr Spätburgunder QbA trocken (AP-Nr. 40-3), Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß, Ahr
- 2002er Niederrimsinger Rotgrund Holzfass Spätburgunder Spätlese trocken, Badischer Winzerkeller eG, Breisach, Baden
- 2001er Württemberg Spätburgunder QbA trocken (Barrique-gereift), Weinmanufaktur Untertürkheim eG, Stuttgart, Württemberg
- 2002er Ingelheimer Horn Frühburgunder Auslese trocken, Weingut Rodensteinerhof Wasem & Söhne, Ingelheim, Rheinhessen
- 2001er Württemberg Zweigelt QbA trocken, Bottwartal-Kellerei eG, Großbottwar, Württemberg
- 2001er Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken (Barrique-gereift), Vier-Jahreszeiten-Winzer eG, Bad Dürkheim, Pfalz
- 2000er Pfalz Dornfelder QbA trocken (Barrique-gereift), Weingut Heussler, Rhodt, Pfalz
- 2002er Volkacher Kartäuser Großes Gewächs Weißburgunder Spätlese trocken, Weingut Juliussthal, Würzburg, Franken
- 2002er Bechthemer Heilig-Kreuz Weißburgunder Spätlese trocken, Weingut Riederbacher Hof Spieß, Bechtheim, Rheinhessen
- 2002er Forster Ungeheuer Riesling Spätlese trocken, Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim, Pfalz

Wilfried Moselt
stellt die
Genuss-Elite
vor

Bundesweinprämierung

Die Bundesehrenpreise

Und hier noch eine „schergewichtige“ Auslobung, die nicht unterschlagen werden sollte:

Im Rahmen der Bundesweinprämierung 2004 verlieh das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft 19 deutschen Weinbaubetrieben den Bundesehrenpreis, der für eine mehrjährige konstante Spitzenleistung bei der Bundesweinprämierung steht.

Die Auszeichnungen in Bronze (für das erste bis fünfte Jahr), Silber (für das sechste bis zehnte Jahr) und Gold (für jedes weitere Jahr) belohnen die Leistungen solcher Betriebe, die sich mit ihrem gesamten Sortiment im aktuellen Wettbewerb durch überragende Ergebnisse hervortun.

DLG-Präsident Philip Freiherr von dem Bussche: „Sich über viele Jahre glaubwürdig als Qualitätsführer zu profilieren, ist für den Erfolg eines Unternehmens entscheidend. Der Verbraucher will belegbare Qualitätsversprechen, die ihm Sicherheit geben und Orientierungshilfe sind. Die DLG-Prämierungen entsprechen diesem Bedürfnis nach mehr Transparenz und helfen, in der Vielfalt des Angebots das Bessere zu finden. Strengsten Qualitätsansprüchen über Jahre gerecht zu werden, ist eine Leistung, die eine Auszeichnung wie den Bundesehrenpreis verdient.“

Auszeichnung in Bronze:

- Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß, Ahr (5. Bundesehrenpreis)
- Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt, Langenlonsheim, Nahe (5. Bundesehrenpreis)
- Weingut E. und E. Manz, Weinolsheim, Rheinhessen (5. Bundesehrenpreis)

- Weingut R. Sauer, Volkach-Escherndorf, Franken (4. Bundesehrenpreis)
- Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim, Pfalz (4. Bundesehrenpreis)
- Weingut E. Weegmüller, Neustadt/Weinstraße, Pfalz (4. Bundesehrenpreis)
- Weingut Ökonomierat Johann Geil Erben, Bechtheim, Rheinhessen (4. Bundesehrenpreis)
- Weingut E. Hirth, Obersulm, Württemberg (3. Bundesehrenpreis)
- Weinmanufaktur Untertürkheim eG, Stuttgart, Württemberg (2. Bundesehrenpreis)
- Weingut-Weinhaus Bimmerle, Renchen-Erlach, Baden (1. Bundesehrenpreis)
- Weingut Deutschherrenhof A. Oberbillig, Trier, Mosel-Saar-Ruwer (1. Bundesehrenpreis)
- Weingut E. Schauss und Sohn, Monzingen, Nahe (1. Bundesehrenpreis)
- Weingut E. Gröhl, Weinolsheim, Rheinhessen (1. Bundesehrenpreis)

Auszeichnung in Silber:

- Badischer Winzerkeller eG, Breisach, Baden (9. Bundesehrenpreis)
- Weingut A. Kallfelz, Zell, Mosel-Saar-Ruwer (8. Bundesehrenpreis)
- Weingut H. Sauer, Volkach-Escherndorf, Franken (6. Bundesehrenpreis)

Auszeichnung in Gold:

- Winzergenossenschaft Vier-Jahreszeiten eG, Bad Dürkheim, Pfalz (20. Bundesehrenpreis)
- Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG, Kappelrodeck, Baden (16. Bundesehrenpreis)
- Weingärtnergenossenschaft Lauffen eG, Lauffen, Württemberg (15. Bundesehrenpreis)

Wilfried Moselt stellt die Bundesehrenpreisträger vor

Bundesweinprämierung

Die Visionen

Wilfried Moselt über
Perspektiven der
Bundesweinprämierung

Die eingefahrene Gepflogenheit, Weinen laut Prüfungsformular eine Fehlerhaftigkeit zuordnen zu müssen, nur weil sie nicht prämiert wurden, ruft geradezu nach einer Korrektur. Empfehlenswert wäre es, einen Code in die Mängelliste einzubinden, der dem Wein bescheinigt, dass er zwar keinen offensichtlichen Fehler aufweist, die Kriterien für eine Prämierung aber nicht in ausreichendem Maße erfüllt werden. Das wäre dem Erzeuger, der oft nicht zu Unrecht keinen Fehler an dem von ihm angestellten und nicht prämierten Wein feststellen kann, besser zu vermitteln als der häufig nicht nachvollziehbare Versuch, dem Wein einen Fehler anzuhängen.

Nicht alle Weine, die keine Prämierung erhalten, müssen einen Fehler haben. Deshalb sollte hier auch kein Fehler oder Mangel, sondern vielmehr ein anderer Grund für die niedrige Bewertung angegeben werden wie z. B. wenig Sortenaroma, zu dezente Fruchtausprägung etwa beim Riesling, zu kurze Nachhaltigkeit etc. Dafür wären die Prüfungsformulare um die eine oder andere Zeile zu ergänzen.

Bei den Weinprüfungen ist in jüngster Zeit eine UTA-Schwemme bei der Fehlerbestimmung zu beobachten (UTA = Untypischer Alterston). UTA hat sich als Problem für viele „einfache“ und vor allem trockene Weine herauskristallisiert. Ist indes ein derart inflationärer Umgang mit UTA gerechtfertigt?

Dazu noch einmal Stephan Schöller: „Im Weinbau wurde den Witterungs- und Pflanzenbaubedingungen jahrelang nicht adäquat Rechnung getragen. Niedrige Niederschlagsmengen in der Vegetationsperiode und eine vernachlässigte Bo-

denbearbeitung in Verbindung mit unterlassener Düngung, insbesondere in Bezug auf die Humusversorgung, sind die Hauptursachen für diese Problematik. Die Sensorik ist nicht die Ursache dieser UTA-Schwemme. Gerade Weine mit Verdacht auf UTA sollen nicht mehr ausgezeichnet werden, da sich diese Ausprägung bekanntermaßen bei weiterer Lagerung verstärkt.“

Allerdings wird in einigen Fällen auch mancher nicht eindeutig zu erkennende Mangel mit der Beschreibung „muffig“, „dumpf“, „überreif“ oder „Korkton“ allzu einfach dem Thema UTA zugeschlagen. Hier scheint weiterer Schulungsbedarf angezeigt.

Und hier noch ein interessanter Aspekt zum Abschluss: Im Hinblick auf die Zusammensetzung der einzelnen Prüfungskommissionen werden, wie es sich andeutet, Anregungen aufgegriffen, dem Verbrauchergeschmack noch mehr Rechnung zu tragen und „kellerfremde“ Tester wie etwa Weinhändler, Gastronomen und Hoteliers, weitere Sommeliers und Weinjournalisten in die Prüfungskommissionen aufzunehmen. Mittelfristig soll, wie Stephan Schöller bestätigt, pro Prüfergruppe ein sogenannter „Nicht-Brancheninsider“ integriert werden, der allerdings unbedingt die notwendige Qualifikation nachweisen muss.

Die Bundesprämierung für Weine und Sekte der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, die sich 2004 hervorragend präsentierte und streckenweise absolut erstklassige Weine ausgezeichnet hat, wird mit ihrer Strategie der neuen Wege zusätzlich an Bedeutung für Erzeuger und Verbraucher gewinnen. Das ist gewiss.

Pole Position für Agusti Torelló Mata

Schäumender Aufschwung mit
Spitzen-Cava
Vor-Ort-Verkostung
von Heinz Feller

Kein anderes alkoholisches Getränk erlebte in Deutschland in der letzten Dekade eine derart kontinuierliche Aufwärtsentwicklung wie Schaumwein. Cava, der Premiumschaumwein aus Spanien, nimmt unter den schäumenden Qualitätsweinen der Iberischen Halbinsel eine Sonderstellung ein. Das Anbaugebiet Penedes gilt als die Heimat des Cava, den hochwertigsten Schaumwein Spaniens. Mehr als 95 Prozent aller Cavas reifen in den Kreidekellern der Cava-Kapitale San Sadurni oder den Bodegas der Umgebung. Drei klassische Rebsorten haben die Geschichte des Cavas geschrieben: Xarel-lo, Macabeo und Parellada. Zugelassen sind aber auch Malvasia riojana und Chardonnay. In und um die lebensfrohe katalanische Metropole Barcelona ist Cava das Nationalgetränk. Sowohl in spanischen Spitzenrestaurants als auch im pulsierenden Nachtleben ist Cava Ausdruck von Esprit und Lebensfreude. Vier Dinge sind es, die Cava zu etwas Unverwechselbares machen: das ausgeglichene, mediterrane Klima, charaktervolle Rebsorten, tonhaltige Kreideböden und die handwerkliche Herstellungsweise, der "Metodo Tradicional". Alle diese Faktoren vereinigen sich in der Hand eines genialen Perfektionisten: Agusti Torelló, der derzeit die exklusivsten und großartigsten Schaumweine Spaniens produziert. Seine Erfahrungen holte er sich in Epernay und Reims in der Champagne. Nach und nach erwarb er sich in Spanien einen soliden Ruf als spezialisierter Fachmann für Schaumweine und betreibt Kellereien wie Torelló (nicht zu verwechseln mit Agusti Torelló Mata), Nadal, Masia Bach und Segura Viudas. Über 20 Jahre war er als Oenologe bei Marques de Monistrol tätig, bis zu dem Zeitpunkt als Martini die Kellerei aufkaufte. "Ich wusste, dass ich mich mit dem Multi nicht verstehen würde, und so geschah es auch". Damals kehrte er zu Segura Viudas zurück, ein Unternehmen der Freixenet-Gruppe, wo er

weitere fünfzehn Jahre verbrachte. Er bereitete in dieser Zeit immer einige Posten hochwertigster Cavas zu Hause auf, die nach langer Hefelagerung an Cava-Händler verkauft wurden. In der Blütezeit des Cava-Geschäftes - von den späten siebziger bis in die frühen achtziger Jahren - boomte das Geschäft und Agusti wagte den Schritt in die Selbständigkeit. Anlass war seine Cava-Cuvée "Kripta" aus den Rebsorten Macabeo, Parellada und Xarel-lo, die in Spanien wie eine Bombe einschlug. Kripta hat sich zur Rarität entwickelt und es erstaunt nicht, dass sogar in Frankreich Drei-Sterne-Köche wie Pierre Gagnaire, ihn als einzigen nicht französischen Schaumwein auf die Weinkarte aufgenommen haben. Kripta bleibt länger als vier Jahren auf der Feinhefe und wird in streng limitierter Auflage immer frisch degorgiert. Auch für die Präsentation ließ er sich etwas besonderes einfallen: eine handgefertigte, eigenartige, amphorenförmige Flasche, die manchen Sommeliers des Handlings wegen Kopfzerbrechen bereitet. Es war der erste Meilenstein auf dem Weg zur Perfektion. Ganz ungeniert sagt Torelló, dass sein Ziel klar definiert sei, und zwar "meinen Cava zum besten der Welt zu machen". Nach seinem beruflichen Erfolgsrezept befragt, sagt Agusti, dass dies eine Frage "der zuweilen leidvollen Liebe zum Produkt ist und ein stufenweises Hinaufklettern auf einer sehr langen Leiter mit weit auseinander stehenden Sprossen". Torelló ist ein kompromissloser Verfechter der autochthonen Cava-Varietäten Xarel-lo, Macabeo und Parellada. Er ist überzeugt, dass die Chardonnayrebe nur aus Gründen "die nichts mit Qualität zu tun haben" in Penedes eingeführt wurde. Zum Bild des Cavas, den er so sehr schätzt und verteidigt, äußert Torelló, dass auf dem Markt eine absurde Preisskala vorhanden sei, die von vier bis 40 Euro reiche und diese ohne weitere Spezifizierung alle Cava genannt würden. Er und seine drei Kinder, die alle ins Familiengeschäft eingestiegen sind, würde niemals Stillweine machen, "weil wir Cavahersteller sind".

Heinz Feller
verkostete
Cava-Perlen.

Weinfeder eV Vereinigung deutsch- sprachiger Weinpubli- zisten

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

Mathematisches Rätsel
von Wilfried Moselt.

Denn ein guter Trinkwein könne, analog zur Champagne, nie ein guter Grundwein für einen Schaumwein sein. Der Cava, so Torello, habe gegenüber den übrigen spanischen Weinen einen Vorteil, nämlich dass er zeitlos sei.

“Die Rotwein-Mode wird vorüber gehen, weil sie ein Stück Snobismus enthält, aber auch wegen der übertrieben hohen Preise“. Wenn man einmal vom Cava absieht, ist er persönlich einem guten Weißwein aus Rueda, einem Riesling aus Deutschland oder einem jener katalanischen Chardonnays, jung, traditionell oder mit Barriqueausbau, nicht abgeneigt. Neben Kripta, der vom spanischen Weinführer Guia de Vinos Gourmets 2001 die beste Bewertung aller angebotenen Cavas erhielt, produziert der kleine Familienbetrieb nur noch vier weitere Meisterstücke: den Jahrgangs-Cava Aliguer Brut, die limitierten Reserva und Grand Reserva Brut Nature unter dem Markennamen Mata, sowie die Cava Agusti Torelló Sommelier Cuvée Gran Reserva Brut Nature. All diese Edel-Cavas haben wir vor Ort verkostet:

1999 Aliguer Brut Vintage Metodo Tradicional: (€ 6,99)
Elegant, fruchtiger Cava von erfrischender Finesse, reife Frucht, mittlere Länge, hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis.

1999 Mata Reserva Brut Metodo Tradicional: (€ 9,55)
Elegante Fruchtnote (Pomeranze, Mango), ausgewogene Struktur mit sehr viel Stil, sehr lang, am Ende sehr fest, enorm viel Cava!

1998 Mata Gran Reserva Brut Nature: (€ 11,70)
Schöne Hefe im Bukett, er zeichnet sich durch eine gleichgewichtige Säure aus, hat Finesse und wirkt charmant am Gaumen, vielschichtig und lang.

1997 Kripta Gran Reserva Metodo Tradicional: (€ 29,80)
Enorm eindringliches Bukett, gehaltvoll und zupackend, rassige Eleganz, feine Frucht, (Mango), sehr geradlinig und mit wunderschönem Biss.

1996 Sommelier Cuvee Grand Reserva Brut Nature: (€ 25,20)
Fantastisches Bukett (Mango, reife Stachelbeere), kräftig harmonisch mit festem Biss, im Abgang wenig und schön lang, eindringlich und fein..

Wilfried Moselt stellt in jedem Newsletter ein nicht ganz einfaches Problem vor. Unter den richtigen Lösungsvorschlägen verlosen wir einen Dreierpack erstklassiger deutscher Weine. Der nachstehenden Zahlenfolge liegt ein bestimmtes Prinzip zugrunde. Wie lautet die Zahl (auf zwei Stellen hinter dem Komma), die in die Lücke mit dem Fragezeichen gehört?

0,00 / 0,01 / 0,03 / 0,10 / 0,32 / 1,00 / ? /

Einsendeschluss ist der 15. Juli. **Lösungsvorschläge bitte an moselt@t-online.de**

Hier noch einmal das Rätsel in unserer letzten Ausgabe:

3010311001110211031_?

Dr. Wolfgang Thomann löste das Problem als Einziger:

30.10. – 31.10. – 01.11. – 02.11. – 03.11. Gesuchte Ziffer: 1.

Herzlichen Glückwunsch zum Gewinn von drei Flaschen Wein aus Deutschland!

Personalien

Der Vorstand hat die Weinjournalisten Peter W. Schneider, Bischofsheim, und Ulla Robbe, Gütersloh, in den Verein aufgenommen. Wir begrüßen die neuen Mitglieder recht herzlich. Gründungsmitglied Eckhard Supp, Hamburg, hat seinen Austritt erklärt. Richard Schmidt (dpa Mainz) ist im Ruhestand.