

# artifex

03  
24

**DAS MAGAZIN**  
für Handwerker, Genießer  
und Entdecker

---

**4 JÜNGSTER MASTER  
OF WINE DEUTSCHLANDS**

*Konstantin Baum*

---

**10 CRÉMANT  
DE LUXEMBOURG**

*Feine Perlen mit hohem Anspruch*

---

**14 DER RIESLINGMACHER**

*Max von Kunow*

---

**22 SOKO WEIN ERMITTELT**

*Spannendes vom Weingut Wagner*

---

**30 GENUSSVOLLE HARMONIE**

*Zu den Wurzeln des Amarone*

---

**34 DAS LOIRETAL**

*Heimat des Schaumweins*

---

**44 LISSABON**

*Eine Reise in die Weinstadt*

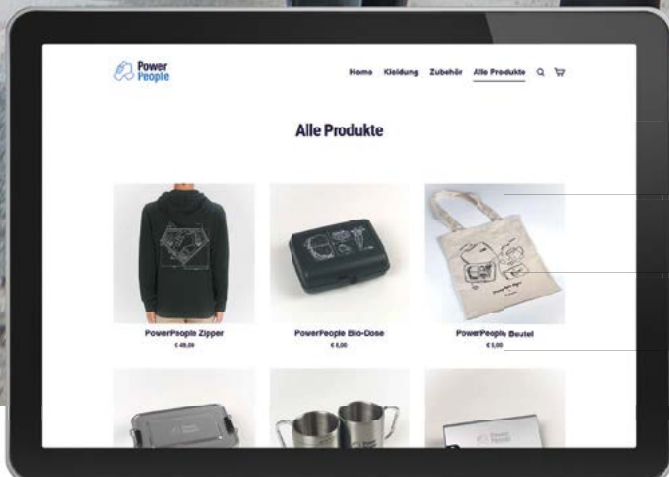


Der  
jüngste  
»Master of  
Wine« **Seite 4**  
Konstantin  
Baum

# POWER-SHOPPEN FÜR POWER PEOPLE



**JETZT  
ENTDECKEN**  
[powerpeople.digital](https://powerpeople.digital)



**COOLE T-SHIRTS, LÄSSIGE HOODIES,  
NÜTZLICHE DINGE FÜR DEN ARBEITSALLTAG  
UND VIELES MEHR...**



---

**4 JÜNGSTER MASTER  
OF WINE DEUTSCHLANDS**

*Konstantin Baum*

---

**10 CRÉMANT  
DE LUXEMBOURG**

*Feine Perlen mit hohem Anspruch*

---

**14 DER RIESLINGMACHER**

*Max von Kunow*

---

**18 HAT DEN DREH RAUS**

*Die Geschichte des Korkenziehers*

---

**22 SOKO WEIN ERMITTELT**

*Spannendes vom Weingut Wagner*

---

**26 BLÜHENDE  
WEINLANDSCHAFTEN**

*13 Regionen Deutschlands*

14



Foto: © DDB

---

**30 GENUSSVOLLE HARMONIE**

*Zu den Wurzeln des Amarone*

---

**34 DAS LOIRETAL**

*Heimat des Schaumweins*

---

**42 BESTE  
WEINGASTRONOMIE**

*Eine Jury aus Experten hat gewählt*

---

**44 LISSABON**

*Eine Reise in die Weinstadt*

---

**50 HEISS BEGEHRT**

*Glühwein für die kalten Tage*

---

**54 KLASSIKER FONDUE**

*Ein festlicher Genuss*

---

**58 BUCHTIPPS**

2  
3



Foto: © Stock.com/Andrioukika

44

**Impressum**

**artifex**

Das Magazin für Handwerker,  
Genießer und Entdecker

Verlagsanstalt Handwerk GmbH  
Auf'm Tetelberg 7, 40221 Düsseldorf

**Verkauf**

Michael Jansen  
Telefon: 0211 390 98-85  
jansen@verlagsanstalt-handwerk.de

**Redaktionelle Betreuung**

Brigitte Klefisch  
Telefon: 0211 390 98-55  
klefisch@verlagsanstalt-handwerk.de

**Gestaltung**

Konzeption und Layout:  
Bärbel Bereth

34



Foto: © David Messina

**DAMIT  
DIE WELT**  
*etwas besser  
schmeckt*





**Die Ausbildung zum »Master of Wine« ist die höchste Auszeichnung der Branche. Nur etwa zehn Prozent der Teilnehmer schaffen die Prüfung. Nur rund 413 Menschen dürfen sich mit den Initialen »MW« schmücken. Einer von ihnen: Konstantin Baum, bis heute jüngster »Master of Wine« Deutschlands.**

TEXT

**BRIGITTE KLEFISCH**

**F**ür seine Mission, die Vielfalt der Weine, ihre Kultur und die damit verbundenen Geschmackserlebnisse wieder erlebbar zu machen, dafür ist der Experte auf der ganzen Welt unterwegs. Konstantin Baum ist aber nicht nur ein Kenner, er ist zugleich ein Geschichtenerzähler, der gerne über seine Entdeckungen spricht.

— Er klingt der Name Konstantin Baum, horcht die Weinwelt auf. Im Jahr 2015 erlangte der Weinreisende die höchste Auszeichnung, die es in der Weinbranche gibt. Bis heute ist der 41-Jährige der jüngste Master of Wine. Dabei war sein Weg zum Weinexperten nicht vorgegeben. Geboren in Göttingen, aufgewachsen in Bielefeld, verbrachte er seine ersten Lebensjahre in einer Region, die sich nicht unbedingt durch erlesene Weine auszeichnet. Schon immer aber hatte er eine Vorliebe für Düfte. »Es waren tatsächlich Zigarren, die es mir am meisten angetan haben«, erzählt er im Gespräch mit Artifex von seinen ersten Dufterlebnissen. Sein Interesse für Wein war da noch nicht geweckt.

— Zunächst schlägt Konstantin Baum eine Karriere als Hoteldirektor ein. Er ging nach Baden-Baden, absolvierte eine Ausbildung im renommierten Brenners Park-Hotel & Spa und lernte viel über Menschen, Gastronomie und Lebensmittel. Vor allem aber fand er in der Zeit heraus, selbstständig zu handeln und zu machen.

## Interview

**Konstantin Baum leitet das Online-Handelsunternehmen baumselection.com. Immer auf der Suche nach Entdeckungen seltener Schätze, erzählt er dort Geschichten, aufregender, unentdeckten Wein. Weiterhin ist er zuständig für das Weinprogramm im Brenners-Park-Hotel Baden-Baden sowie Botschafter des »California Wine Institutes« in Europa. 2019 wurde er zudem unter die fünfzig größten Talente gewählt und dafür mit dem »WSET & IWSC« Future 50 Award« ausgezeichnet.**

### Wie wird der Weinjahrgang 2023?

2023 war ein schwieriges Jahr in vielen Anbaugebieten. Relativ warm, recht kühl und feucht. Der Herbst war in Deutschland durchwachsen. In Südeuropa dagegen war es sehr trocken. In der Toskana haben sich trotzdem Pilzkrankheiten gebildet. Das heißt aber nicht, dass die Weine schlecht sind. Die Winzer sind nur bei der Lese wählerischer. In Kalifornien zum Beispiel war das Jahr außergewöhnlich. Es wurde spät gelesen, da während der Reifephase der Trauben das Wetter sehr kühl war. Dennoch sind Winzer dort zufrieden. Mit Blick auf die Dreierjahrgänge waren 2013, 2003 und 1993 auch eher schwierig. Vielleicht ist es das verflixte Jahr?

### Dein Lieblingswein?

Die Weinsorte, die ich gerade neu entdeckte.

### Wie stehst Du zu biologischen Weinen?

Bio-Weine hatten lange Zeit einen richtig schlechten Ruf. Das hat sich in den letzten Jahrzehnten stark geändert. Gerade im Spitzenbereich gehört ein Bio-Wein ins Sortiment. Bio-Wein kann man nicht schmecken. Ich finde biologische oder nachhaltig produzierte Wein nicht unbedingt besser. Aber vom Ansatz her ist es der richtige Weg.

### War Dein Geburtsjahr 1982 ein guter Jahrgang?

Das kommt darauf an, in welcher Region die Trauben reifen. Im Bordeaux war der Jahrgang legendär gut. Auch in den Regionen Piemont und Rioja brachte das Jahr ausgezeichnete Weine hervor. In Deutschland waren die Weine weniger hochwertig und auch im Châteauneuf-du-Pape wurden aus dem Jahrgang eher schlechte Weine abgefüllt.

### Wie stehst Du zu alkoholfreien Weinen?

Da tut sich momentan viel. Zurzeit erleben wir, dass Alkohol immer mehr verpönt wird. Aktuell ist der Weinkonsum stark rückgängig. Ich selbst achte sehr bewusst darauf, wie ich mit Wein umgehe. Es gibt Zeiten, an denen ich keinen Wein oder nicht zu viel zu trinken. Das ist zum Beispiel der »Dry January«. Da trinke ich keinen Wein. Die Devise lautet bei anstehenden Verkostungen »Probieren, aber nicht trinken!«

Daher ist für mich der alkoholfreie Wein selten eine Alternative. Die meisten Produkte finde ich eher unspannend. Das ist für mich wie ein veganes Steak oder ein veganer Burger. Wenn ich keinen Alkohol trinken möchte, und das kommt häufiger vor, dann trinke ich doch lieber einen sehr guten Fruchtsaft oder einen Tee, anstatt einen Wein, dem etwas entzogen wurde und der eine schlechte Kopie des Originals ist.

Bei Schaumwein sieht es da schon besser aus. Es ist zurzeit ein Trend. Vielleicht gibt es in ein paar Jahren sehr gute Alternativen. Das ist wie Essen, bei dem man das Fett weglässt. Es wird das komplette Geschmackserlebnis verändert.

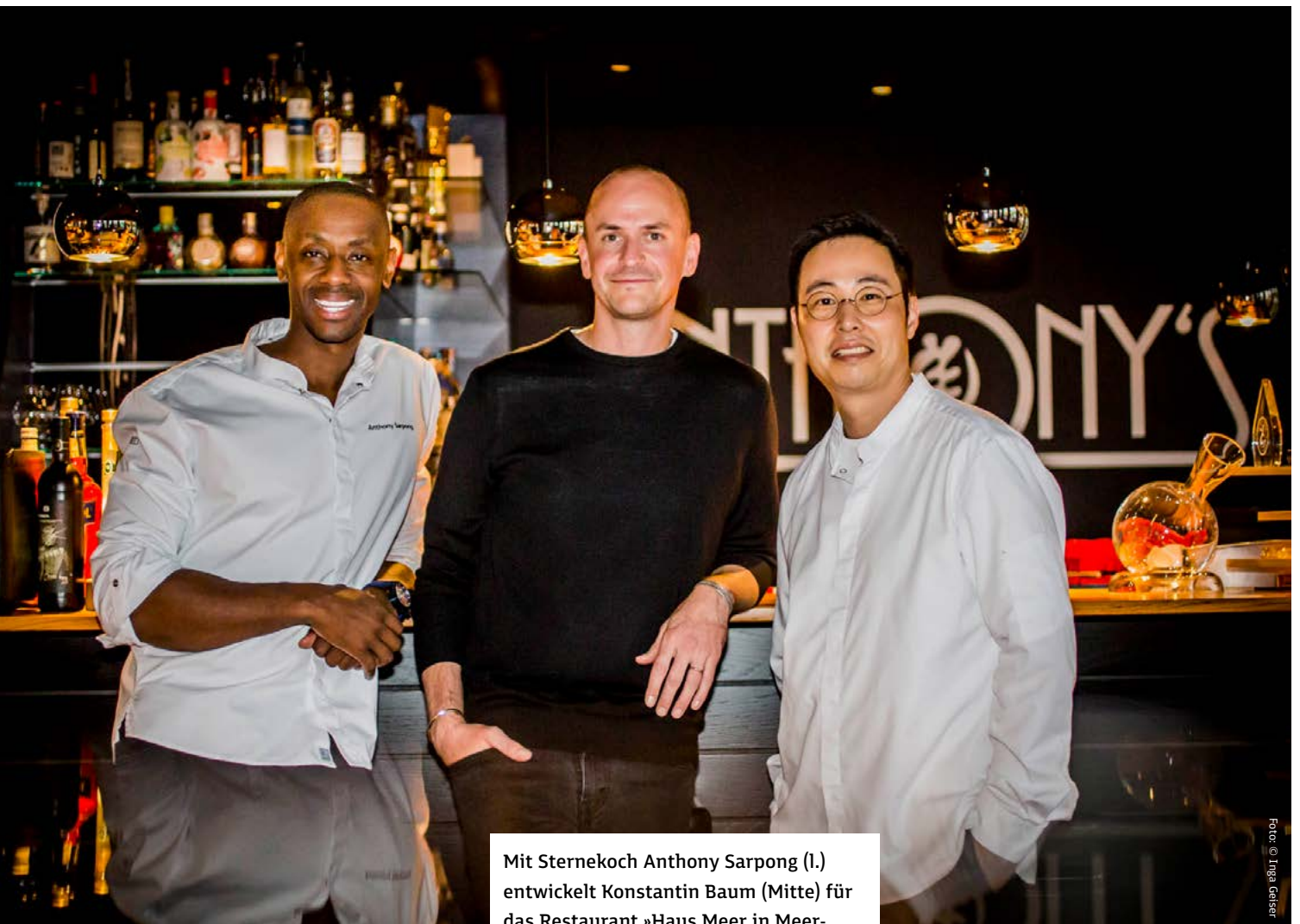
### Was sind Deine Ziele für 2024?

Ich möchte die Weinkarte im »Haus Meer« in Meerbusch richtig etablieren. Das Restaurant soll als Standort bekannt werden, wo guter Wein verkostet werden kann.





»Meine Ausbildung würde ich heute aus einer Mischung aus Militärdrill und Psychologiestudium bezeichnen. Eine prägende Zeit«, wie er sagt. Hatte er zuvor bei seinen Eltern in Bielefeld vielleicht auf Partys mal das eine oder andere Glas Wein probiert, erlebte er erstmals in Baden-Baden den Wein mit allen Sinnen. Er kaufte Bücher, verkostete in der Weinregion Baden-Baden zahlreiche Weine, vor Restaurantwettbewerben stürzte er sich in die Thematik. Das Regal zu Hause füllte sich mehr und mehr mit Fachliteratur. Am Ende der Ausbildung stand fest: »Ich mache irgendwas mit Wein.«



Mit Sternekoch Anthony Sarpong (l.) entwickelt Konstantin Baum (Mitte) für das Restaurant »Haus Meer in Meerbusch eine der größten Weinkarten Deutschlands. Eine weitere Besonderheit: Im Restaurant bietet Sushi-Koch Jay Lee (r.) im Untergeschoss japanische Köstlichkeiten an.

— Eine Karriere als Sommelier war zunächst naheliegend. Doch fragte sich der damals 22-Jährige da schon, was sonst kann ich noch mit dem Wein machen? Alt genug, um Wein zu trinken, war er ja. Er entschied, als Sommelier nach Irland zu gehen. Genauer gesagt nach Dublin, in das 2-Sterne-Restaurant von Patrick Guilbaud. Für den Bielefelder war es ein großer Sprung. »Ich habe in der Zeit richtig tolle Weine verkostet.« Der Master of Wine blickt bis heute gerne auf die Zeit zurück. Häufiger Gast war Bono, der Frontsänger von U2. War die Band nicht auf Tour, gehörten sie zu den Stammgästen des Restaurants. Immer wieder fachsimpelten der Sommelier und der Sänger über Weine. Insbesondere die Lieblingsweine von Bono standen im Mittelpunkt. Das war beispielsweise ein Château d'Yquem. Mit einer der teuersten Bordeaux-Weine überhaupt. **»Der Château d' Yquem ist eine Ikone, wenn es um Süßwein geht«,** fügt Konstantin Baum als Erklärung hinzu.

— Zu der Zeit war es auch, dass er das erste Mal von der Ausbildung »Master of Wine« hörte. Um den Titel zu erlangen, müssen die Teilnehmer einen anspruchsvollen und mehrstufigen Prozess durchlaufen. Er gilt als eine der bedeutendsten Auszeichnungen der Weinbranche. Bevor Konstantin Baum die berufsbegleitende Ausbildung in London begann, führte ihn sein Weg erst einmal nach Neuseeland. Dort lernte er die Herstellung eines Weins. »Zumindest die Grundlagen«, wirft der eher bescheiden auftretende Master lächelnd hinzu: Eine glückliche Zeit, »in der ich oft bis zu den Knien im Rebsaft gestanden habe.« Danach kehrte er nach Deutschland zurück. Er studierte an der renommierten Hochschule in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft und beendete das Studium als Bachelor of Science. Jeder einzelne Schritt habe ihm geholfen, den Master of Wine erfolgreich abzuschließen.

— Die Prüfung ist nicht ohne. In der Theorie müssen die Teilnehmer beweisen, dass sie gut kommunizieren und schreiben können. Im praktischen Teil steht dann an drei Tagen die Verkostung von 36 Weinen an. Nur am Geruch und Geschmack müssen die erkannt werden. Die Prüflinge wissen nicht, was geprüft wird. Alle Weine der Welt können drankommen. Sie müssen die Rebsorten kennen und aus welcher Region der Wein stammt. Kommt er aus den klassischen Anbaugebieten, müssen sie sogar wissen, aus welchem Dorf der Wein den Weg nach London fand. Nur etwa zehn Prozent der Teilnehmer schaffen die Prüfung. Konstantin Baum gehörte 2015 dazu.

»WIR LAUFEN DURCH  
DEN WALD, RIECHEN UND  
SCHMECKEN ABER  
NICHT MEHR.«  
**KONSTANTIN BAUM**



---

## »Haus Meer«

In einer einzigartigen neuen Umgebung bietet das Traditionshaus »Haus Meer« seinen Gästen eine Auszeit aus dem Alltag.

[hausmeer.de](http://hausmeer.de)

— Seitdem ist er viele Tausende Kilometer gereist. Noch fehlen Weinanbaugebiete wie Chile oder Südafrika. »Aber ist es nicht auch schön, von einer Reise nur zu träumen?« Seine Mission bis heute aber: Dafür zu sorgen, dass es in der Welt besser schmeckt. Sein Wunsch: Dass sich die Menschen wieder bewusster mit dem eigenen Geschmackssinn beschäftigen. »Wir laufen durch den Wald, riechen und schmecken aber nicht mehr«, sagt er, davon überzeugt, dass viele bei einem Essen oder auch einem schönen Wein viel mehr schmecken und riechen könnten.

— Für dieses Ziel berät er mit seinem unschätzbaren Wissen Weinhandel und Gastronomie. Im Restaurant »Haus Meer« in Meerbusch ist er gerade damit beschäftigt, mit Sternekoch Anthony Sarpong eine der größten Weinkarten Deutschlands zusammenzustellen. Wichtig ist ihm zudem, bei den Menschen die Unsicherheiten auszuräumen, für einen wahren Weingenuss alles über Wein wissen zu müssen. Selbst räumt Konstantin Baum ein, noch längst nicht alles über Wein zu wissen. »Wein ist so ein vielschichtiges Thema«, räumt er ein. »Wein gab es, bevor das Rad erfunden wurde. Wein spielte schon beim letzten Abendmahl eine Rolle. Als die Arche gestrandet ist, hat Noah als Erstes einen Weinstock gepflanzt.« Worte, die Mut machen, dem eigenen Geschmackssinn nachzugehen.

— Für seine Berufung wird der Master of Wine weiterhin weltweit unterwegs sein. In der Zwischenzeit vermittelt er all sein Wissen unterhaltsam mit einer positiven Energie auf seinem YouTube-Kanal. Mehr als 149.000 Abonnenten lauschen seinen lebhaften Themen rund um Wein, Weinlagerung und Geschmack. Zum Wohlsein also! Auf ein Getränk, das Gemeinschaft und Gesellschaft vereint, für eine kulturelle Vielfalt steht und dabei mit Genuss und Raffinesse das Leben etwas schöner macht.

*Feine Perlen mit  
hohem Anspruch:*

# CRÉMANT DE LUXEMBOURG

TEXT

**NICOLE WERKMEISTER**

**Z**um Aperitif, zur Feier – oder sogar zum Essen: Ein »Kippchen« geht in Luxemburg eigentlich immer. Wer glaubt, das direkt zu verstehen, liegt wahrscheinlich falsch. Gemeint ist ein kleines Gläschen, abgeleitet vom französischen »Coupe«, in dem nur ein Getränk serviert wird: Crémant, der »Champagner« des Landes. Der Begriff »Champagner« besitzt bereits seit 1936 eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Ausschließlich Schaumweine aus der Champagne, die nach dem Verfahren der Flaschengärung (méthode champenoise) hergestellt werden, dürfen diesen Namen tragen. In allen anderen Regionen Frankreichs wird der Qualitätsschaumwein unter dem Namen »Crémant« serviert. Denn »cremeux«, also cremig, soll sein prickelnder Eindruck im Gaumen sein.

— Crémants mit ausgewiesener Herkunftsbezeichnung werden in vielen französischen Weinregionen hergestellt: wie etwa in Bordeaux oder im Elsass. Auch





Ein Crémant ist für Léa Linster ein Stück weit ein Lebensgefühl der Luxemburger. Doch das perlige Getränk findet auch in Deutschland immer mehr Fans.



Luxemburg darf seine nach den vorgegebenen Kriterien vinifizierte Schaumweise als Crémant bezeichnen. Für den »Crémant de Luxembourg« gelten zusätzlich landesspezifische Vorgaben. Verwendet werden die für das Weinbaugebiet der Mosel typischen Rebsorten wie **Riesling, Auxerrois, Eibling oder Pinot blanc**, deren Trauben von Hand gelesen werden müssen. So viel Wissenswertes. Kommen wir zum Geschmack!

---

## Anforderungsprofil des »Crémant de Luxembourg«

- Die Trauben werden von Hand gelesen
- Verwendung ausschließlich ganzer, unbeschädigter Trauben
- Der Wein stammt aus dem Most der Kelterung
- Gewinnung von maximal 100 Litern Most aus 150 Kilogramm Trauben
- Verwendung einer zweiten alkoholischen Gärung in der Flasche
- Lagerung der Cuvée mindestens neun Monate ununterbrochen im selben Betrieb
- Trennung des Schaumweins von seinem Trub durch Degorgieren
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 mg/l
- Zuckergehalt weniger als 50 g/l

**Mehr über Léa Linster, dem Crémant und ihre Kochkunst auf dem YouTube-Kanal »Craft Cuisine by Léa Linster« im Gespräch mit Max von Kunow. Léa Linster verbindet eine enge Freundschaft. Seit vielen Jahren arbeiten die Luxemburgerin und der Deutsche im Projekt »Crossmodel« zusammen.**

## CRÉMANT DER STERNEKÖCHIN LÉA LINSTER

Wenn es um Geschmack geht, überschreitet Sterneköchin Léa Linster gerne Grenzen. »Ich liebe unsere Moselgegend und die Vielzahl der Böden, die uns hier für den Weinbau beste Bedingungen schenken«, sagt sie. »Der Crémant gehört einfach zu Luxemburg – und es war lange mein Traum, einen eigenen Crémant nach meinen geschmacklichen Vorstellungen zu entwickeln. Nun bin ich aber Köchin und keine Winzerin. Dann hatte ich das Glück, Max von Kunow zu begegnen.«

— Max von Kunow ist Winzer und Inhaber des Weinguts von Hövel in Konz, auf der deutschen Seite der Mosel. »Ich war sofort von Léas Idee begeistert«, erinnert er sich. »Wir sind uns in Sachen Qualitätsanspruch absolut einig und verstehen uns gegenseitig, wenn wir über Geschmack sprechen.« Schließlich galt es auch, die Vorstellungen der Spitzenköchin in der Entwicklung eines **Crémant** umzusetzen. Entstanden sind unter dem Label **LMEAX** sogar zwei **Cuvées**: ein **Crémant brut** und ein **Crémant rosé**.

— Während das Gedankengut und die Entwicklung des Crossmosel®-Projekts von der deutschen Seite kommen, stammen die Trauben ausschließlich von der luxemburgischen Mosel, wo auch die Vinifikation stattfindet. Geschmacklich beschreibt Léa Linster ihren Crémant als »frisch, heiter, sanft perlend und mild trocken«. Rund zehn Jahre nach dem Beginn ihrer Zusammenarbeit verbindet die Köchin und den Winzer neben dem gemeinsamen Qualitätsanspruch eine innige Freundschaft. Geschmack verbindet eben.



Léa Linster und Max von Kuno möchten auf die feinen Produkte der Mosel auf der deutschen und luxemburgischen Seite aufmerksam machen.

---

## Alles, was prickelt

### Schaumwein

Schaumwein ist der Oberbegriff für weinhaltige Getränke in Flaschen, die durch ihren Gehalt an Kohlenstoffdioxid einen Druck von mindestens 3 bar aufweisen.

### Champagner

Champagner stammt immer aus dem Weinbaugebiet Champagne in Frankreich. Die im Wein gelöste Kohlensäure entsteht bei einer zweiten Gärung in der Flasche durch das sogenannte Champagnerverfahren (méthode traditionnelle oder méthode champenoise).

### Crémant

Als Crémant werden in der EU Schaumweine mit einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung außerhalb der Champagne bezeichnet, die nach dem Verfahren der Flaschengärung (méthode traditionnelle) hergestellt werden.

### Sekt

Sekt (lat. siccus »trocken«) ist die in Deutschland und Österreich gängige Bezeichnung für Qualitätsschaumwein. Zur Qualitätskennzeichnung kann der Hinweis »nach dem Champagnerverfahren« verwendet werden.



Foto: © DHB



# DER RIESLINGMACHER



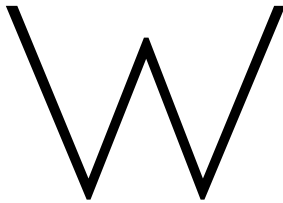
Carina und Max von Kunow leben und arbeiten auf dem Weingut von Hövel. Ein Vorfahr erwarb den Betrieb direkt von Napoleon Bonaparte.



Fotos: Shahezad Talukder/Neha Deshmukh on Unsplash/Thomas Jung

TEXT

**BRIGITTE KLEFISCH**



Wenn der leidenschaftliche Winzer von seiner Arbeit spricht, dann geht es nicht nur um Weinwirtschaft und Innovationen, sondern auch um gelebtes Kunsthandwerk. Winzer oder Koch? Schon als kleines Kind wusste Max von Kunow, dass bei seiner Berufswahl der Geschmack eine wichtige Rolle spielen sollte. Mit 18 begann er schließlich eine Ausbildung zum Winzer. Stationen seiner Ausbildung sind das Weingut Kruger-Rumpf in Münster-Sarmsheim an der Nahe, der Lucashof in Forst in der Pfalz und – quasi als krönender Schluss bei dem Spezialisten für Burgunder – das Weingut von Wolf-Dietrich Salwey am Kaiserstuhl. Nachdem er das gesamte deutsche Winzerwissen sozusagen inhaliert hatte, zog es ihn nach Südafrika, »um die Herstellung der Weine im neuen Land kennenzulernen«.

**In diesem Jahr blickt das Weingut von Hövel auf sein 220-jähriges Jubiläum. Seit 2011 ist der Betrieb an der Saar in den Händen von Max von Kunow. Seitdem hat der Cousin von Günther Jauch dem Riesling ein neues Image verpasst. Dafür erntet er jedes Jahr Auszeichnung für Auszeichnung.**

— Doch Max von Kunow wollte mehr. Nach dem Zivildienst besuchte er die Technikerschule für Weinbau und Kellerwirtschaft in Veitshöchheim, und studierte an der Hochschule Geisenheim Internationale Weinwirtschaft. Mit all seinem erworbenen Wissen ging er erst einmal ins benachbarte Luxemburg. Er wird Berater von über vierzig privat geführten Winzerbetrieben. »Diese Jahre haben mir unendlich viel gebracht«, erzählt er. In jener Zeit tauchte er auch in die Welt des **Crémants** ein. Ein Umstand, der Jahre später eine ganz besondere Bedeutung bekommen sollte.

— Im Jahr 2010 erkrankte sein Vater schwer. »Ich bin damals ad hoc eingesprungen«, schildert von Kunow gegenüber »Artifex« die Anfänge als Weingutbesitzer und Kellermeister. Zunächst pendelte er zwischen Luxemburg und Konz-Oberemmel. Ab 2011 wird er auf dem historischen Gelände sesshaft. Das 10,5 Hektar große

Gelände ruht samt Gewölbekeller und Gebäuden auf den Resten einer ehemaligen Wasserburg. Ge- gründet im 12. Jahrhundert durch den Franken- könig Ardul und dem Trierer Bischof Maximin, blickt die ehemalige Reichsabtei St. Maximin allerdings nicht auf eine wirklich ruhmreiche Zeit zurück. Im Gewölbekeller, dort wo heute noch die traditionellen Fuderfässer lagern, fan- den mehr als 1.100 Hexenprozesse statt.

— Mit dem Einzug Napoleon Bonapartes en- dete die Macht der Kirche. Am 6. Dezember 1803 ließ der General und Kaiser der Franzosen kurz- um das komplette Areal in Luxemburg Stadt versteigern. Der Trierer Kaufmann Emme- rich Grach übernahm das ehemalige Klostersgelände samt Rebstöcken.

Den Überlieferungen zufolge schenkte er drei Jahre später Napoleon bei einem Besuch in Trier in den berühm- ten Napoleonbecher einen **Oberemmel Riesling** ein. Wenn Max von Kunow Be- suchern diese historischen Fakten schildert, darf ein Punkt nicht fehlen. Über einen gemeinsamen Vorfahren ist er als Cousin vierten Grades mit Günther Jauch verwandt. Der führt in unmittelbarer Nachbarschaft das Weingut von Othegraven. So sind die von Napoleon eingenommenen und später versteigerten Weingüter immerhin in der Familie geblieben.

— Über die Jahrzehnte hinweg galt das Augen- merk dem Riesling. Vater Eberhard von Kunow hatte sich vorwiegend auf typische **Saarrieslinge** spezialisiert. Das sind Weine mit einer edlen Restsüße, aber niemals süß oder lieblich. 2011 übernahm Sohn Max den Traditionsbetrieb und schlug einen neuen Weg ein. »Über die feinfruch- tigen, eleganten und filigranen Weine wollte ich zeigen, dass wir authentische, filigrane, aber auch

trockene Weine anbieten können.« Dafür geht er Jahr für Jahr in die 22 Hektar großen Steilhänge. Gemeinsam mit Ehefrau Carina versorgt er den Boden mit bodenbelebenden Präparaten. Das sind mit Bakterien, Hefen und Pilzen angereiche- te Pellets. Diese erreichen in Zusammenarbeit mit den natürlichen Kräutern ein Bodenleben mit einem sehr hohem Nährhumusanteil – eine Grundlage für die vielschichtigen naturbelasse- nen Weine, die besonders gut gedeihen. Für diese naturnahe Bewirtschaftung wurde das Weingut von Hövel nach den strengen Richtlinien des Ver- bandes »Fair & Green« ausgezeichnet. Neben dem Verzicht auf Herbizide und Pestizide gehört auch die faire Entlohnung von Arbeitskräften zu den Standards.

— Die vielfachen Auszeich- nungen bestätigen den Winzer auf seinen innovativen We- gen. Gerade erst wurde er von Falstaff Weinguide Deutsch- land für den 2022er-Jahrgang als **»Kollektion des Jahres«** ausgezeichnet. Die Begrün- dung: »Max von Kunow brennt für den Saar-Riesling. Als siebte Generation seiner Familie kann er auf gefestigte Vorstellungen zurück- greifen, wie ein **Scharzhofberger Kabinett** oder eine **Hütte Auslese** zu schmecken hat. (...). So hat er zuletzt jeden Stein umgedreht, um trotz Klima- wandel das große Erbe der Saar forttragen zu kön- nen. (...) Gratulation!«

— Seine Philosophie über natürliche, hand- werklich produzierte Weine teilt er mit der Spitzenköchin Léa Linster. Gemeinsam mit der Luxemburgerin haben beide das Projekt **Cross- mosel** ins Leben gerufen. Unter dem Label **LMEAAX** bieten der Deutsche und die Luxem- burgerin einen **Riesling** und einen **Crémant** an. Alles für den grenzenlos guten Geschmack!

»ÜBER DIE  
FEINFRUCHTIGEN, ELEGANTEN  
UND FILIGRANEN WEINE WOLLTE  
ICH ZEIGEN, DASS WIR AUCH  
DIE TROCKENEN REBSORTEN  
ANBIETEN KÖNNEN.«

**MAX VON KUNOW**

[weingut-vonhoevel.de](http://weingut-vonhoevel.de)



# Region Saar AN DER MOSEL



Fotos: Shahzad Talukder/Neha Deshmukh on Unsplash/Thomas Jung

Max von Kunow legt Wert auf die jährliche Bearbeitung der Böden. Daher ist er in der Lage, auch trockene Rieslingsorten anzubieten.



In den sogenannten Fuderfässern lagert der Wein in dem ursprünglichen Gewölbekeller der Wasserburg.

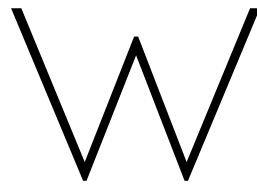
HAT DEN DREH RAUS\_Korkenzieher

HAT  
DEN

DREH

RAUS





einbar Vinorte, Valencia, September 2023. Respektvoll fährt der junge Weinexperte Caesar den Abadía Retuerta, den Cuvée El Campanario aus Castilla Y León aus dem Jahr 1997 auf einem Wägelchen an den Tisch der Gäste. Der wichtigste Moment beim Öffnen der Flasche kommt jetzt dem Korkenzieher zu. Behutsam und konzentriert setzt Caesar das kleine Werkzeug an zwei Seiten des Korkens an. Sachte, wie von Zauberhand, schraubt der Korkenzieher den Korken aus dem Flaschenhals hervor. Mit einem wohlklingenden Plopp ist der Korken entfernt. Zum ersten Mal nach 26 Jahren atmet der Wein Sauerstoff und kann seine Aromen und Geschmacksstoffe entfalten.

— In vielen Ländern der Erde ist das kleine Metallding bei Weinfreunden im Einsatz. In China heißt er **Kai ping qu**, auf Russisch **Shtopor**, im Spanischen ist er als **Sacacorchos** unterwegs, die Italiener bestellen zu

einer Flasche Wein den **Cavatappi** und die Niederländer schrauben mit dem **Kurkentrekker** den Korken zu Tage. Erfunden hat es der englische Metallarbeiter Samuel Henshall. 1795 meldet er für den **»Winged Corkscrew«** ein Patent an. Seine geniale Idee war es, einen Flügel oder Hebel an das gedrehte Eisen anzubringen. So konnte mühelos und ohne

Kraftaufwand der Korken entfernt werden. Zumindest in den meisten Fällen. Eine Anekdote erzählt eine andere Geschichte von Max und seinem Korkenzieher Alfred.

— Der Kellner arbeitete in einer kleinen gemütlichen Weinstube. Er war dafür bekannt, in Windeseile eine Weinflasche öffnen zu können. Ihm zur Seite stand Alfred. Ein alter, leicht rostiger Korkenzieher. Max schwor auf Alfred und dessen magische Kräfte. An einem Abend wollte Max einmal mehr das Talent von Alfred vorführen. Doch dieses Mal weigerte sich der Korken hartnäckig. Alfred konnte sich drehen, wie er wollte. Der Korken saß fest. Etwas nervös rief Max einen Kollegen herbei. Der zückte seinen Lieblings-Korkenzieher, entfernte den Korken schnell und leicht und erklärte gelassen: »In der Gastronomie ist es wie im ganzen Leben, man braucht immer einen Plan B.« Der Korkenzieher Alfred wurde damit jedoch zur Legende und bekam an der Wand der Weinstube einen Ehrenplatz.

**Best friends: Es kommt einem Ritual gleich. Wird eine Flasche Wein mit dem Korkenzieher geöffnet, ist mit einem unüberhörbaren Plopp das Getränk der Götter seiner Bestimmung ganz nah.**



## WIE ALLES ANFING

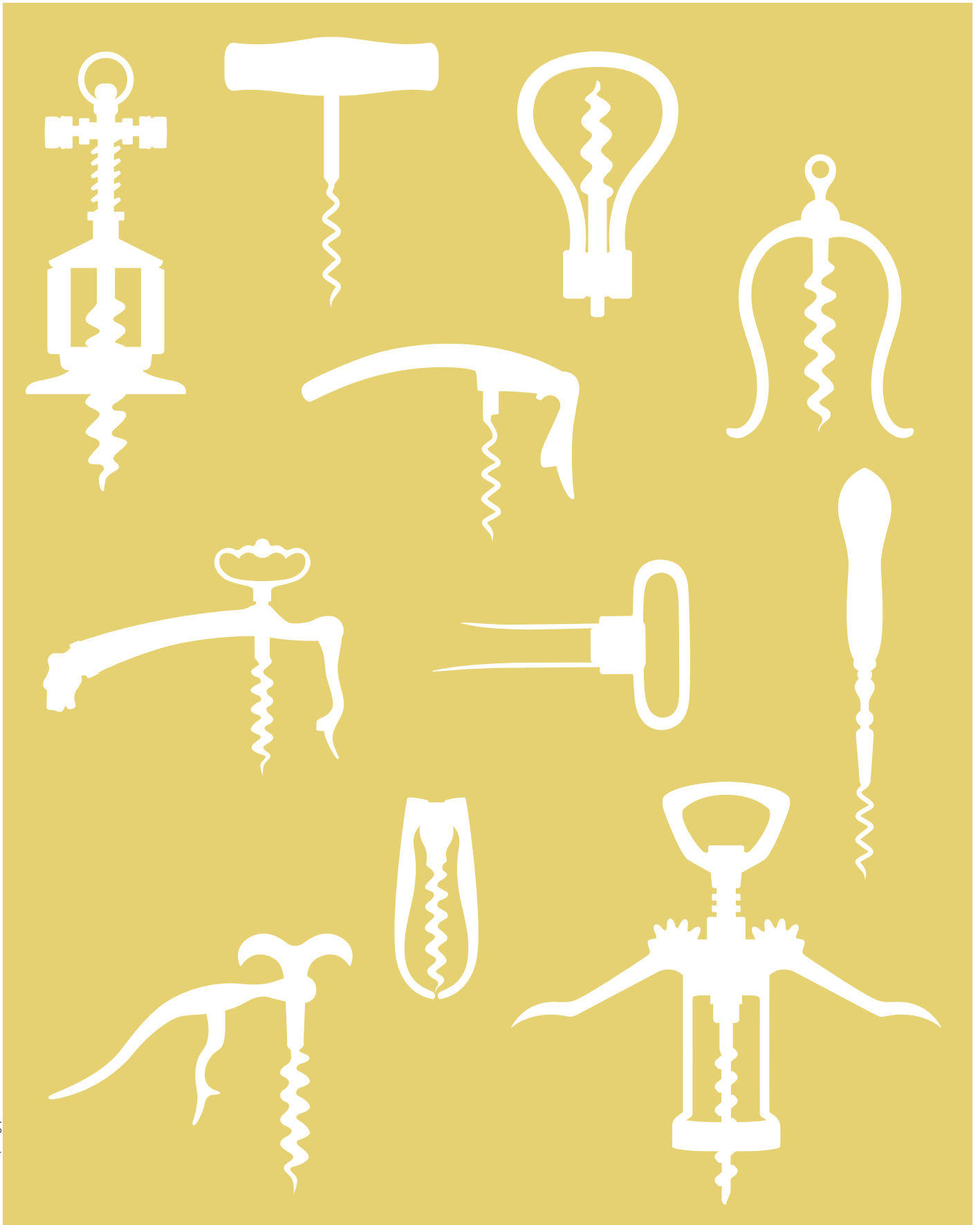
Die Entwicklung des Korkenziehers hängt eng mit der Geschichte des Weins zusammen. Die Verwendung von Kork als Verschluss reicht bis in die Antike zurück. Die alten Römer und Griechen verschlossen ihre Amphoren mit Korken. So bleibt der Wein frisch. In jenen Tagen war es jedoch eher üblich, den Korken mit den Händen oder einem Messer zu entfernen. Ein erster Korkenzieher soll ein Reinigungsinstrument für Schusswaffen gewesen sein. Daraus entstand der sogenannte »Wendel«, ein schraubenförmiges Gebilde zum Herausdrehen des Korken. Nach der Erfindung von Samuel Henshall rapelte es im 18. und 19. Jahrhundert nur so von Patenten und Innovationen, die es Weinliebhabern möglich machten, das Öffnen einer Flasche zu erleichtern. Eine der wichtigsten Erfindungen kommt dem Hebelkorkenzieher aus dem 19. Jahrhundert zu. Im 20. Jahrhundert wurde der Korkenzieher elektrisch.

— Auch bei den Formen zeigt sich der Korkenzieher als wahrer Tausendsassa. Bis heute eine der gängigsten Formen ist der T-Korkenzieher. Mit einem waagerechten Griff und besagtem Wendel braucht es jedoch einiges an Kraft, um den Korken aus der Falsche zu ziehen. Bei Experten besonders beliebt ist dagegen das Kellnermesser. Das Werkzeug verfügt über ein kleines Messer zum Entfernen der Kapsel sowie einen zweifachen Hebel. Der Liebling in fast jedem Haushalt ist der Flügelkorkenzieher. Einfach auf den Flaschenhals aufgesetzt, rutscht er nicht auf die Seite und der Kraftaufwand hält sich ebenso in Grenzen. Eine deutsche Erfindung der 60er Jahre ist der Glockenkorkenzieher. Zunächst wird der Griff mit dem Wendel in den Korken gedreht. Sitzt dieser fest, beginnt ein Umkehrmechanismus, der dafür sorgt, dass der Korken nach oben kommt.

— Immer mehr rückte der Korkenzieher in den 80ern in den Fokus der Designer. Elegant, modern und ein wenig verspielt hat sich ein italienisches Designerlabel **vor allem** mit vielen verschiedenen Modellen etabliert. Besonders beliebt sind die figürlichen Korkenzieher. Sie präsentieren sich als **Harlekin** oder **Anna G**, eine Lady ganz in Silber. Doch so vielseitig das Werkzeug, so unterschiedlich sind die Meinungen über die Zukunft des Weinkorkens und damit des Korkenziehers. Seit mehr als fünfzig Jahren wird diskutiert, ob der Korken noch zeitgemäß ist oder ein Schraubverschluss nicht besser wäre. Dabei geht es nicht nur um die knapper werdende Ressource Kork, sondern immer wieder um den Geschmack.

— Ob Weinhersteller oder Konsument. Ein korkender Wein ist ärgerlich. Weinforscher fanden jedoch in den 80er Jahren heraus, dass am Korkgeschmack nicht immer der Korken selbst Schuld haben muss. Es sind die Substanzen TCA (Trichloranisol) und TCB (Tribromanisol), die an dem unschönen Geschmack schuld sind. Zum einen entsteht es durch das Bleichen der Naturkorken mit chlorhaltigen Mitteln. Aber auch Weine mit einem Schraubverschluss können durchaus korkig werden. Denn die Forscher fanden auch heraus, dass sich das TCA durchaus auch in einem Weinkeller bilden kann. Nämlich dann, wenn Fässer mit chlorhaltigen Holzschutzmitteln behandelt worden sind oder wenn sich in der Nähe der Fässer unter anderem Lacke und Lösungsmittel befinden.

— Die Frage nach der Zukunft des Korkenziehers bleibt also offen. Doch immer mehr Winzer entscheiden sich, beim Korken zu bleiben. Damit hat der Korkenzieher eine gute Chance, auch in Zukunft ein »Must have« in der Welt des Weines zu bleiben und uns viele faszinierende Momente in der Welt des Genusses zu schenken.



Immer auf der Suche nach einer spannenden Geschichte: Andreas Wagner im Weinkeller des Weingutes Wagner.



**Wein und Schokolade oder Wein und Käse sind eine beliebte Kombination. Aber Wein und Krimi? Warum nicht, meint ein rheinhessischer Winzer und Krimiautor.**

# SOKO WEIN *ermittelt*

---

## Kontakt

Weingut Wagner  
Hauptstr. 30  
55270 Essenheim  
T 06136-87438  
info@wagner-wein.de

TEXT  
**BRIGITTE KLEFISCH**

**W**ie das Leben manchmal so spielt. Eigentlich ist Andreas Wagner von Hause aus Historiker und Winzer. Nach dem Studium der Geschichte, Politikwissenschaften und Bohemistik in Leipzig und an der Karls-Universität in Prag schreibt er seine Doktorarbeit über die Machtübernahme der Nationalsozialisten in Sachsen. Es folgen weitere wissenschaftliche Texte. Auch über den Weinanbau. Im Jahr 2003 kehrt er Archiven und Bibliotheken den Rücken. Gemeinsam mit seinen zwei Brüdern übernimmt er das über 300 Jahre alte Weingut der Familie Wagner im rheinhessischen Essenheim. — Doch was niemand ahnt: In dem sympathischen Winzer mit dem herzlichen Lachen schlummert eine mörderische Absicht. »Ich wollte mich einfach hinsetzen und jenseits aller wissenschaftlichen Fußnoten



einzig aus meiner Fantasie heraus einen Krimi schreiben. Viele Jahre lang habe ich mich gefragt: Kannst du das?« Bis zu seinem ersten Werk beginnt ein lebhafter Prozess. Klarer Fall, die Geschichte soll bis zur letzten Seite spannend bleiben. Zudem soll der Leser einiges über das Winzerdasein erfahren.

### ERMITTLUNGEN IN NIEDER-OLM

Im Winter 2006/2007 kommt der Debütroman »Herbstblut« von Andreas Wagner auf den Markt. Der erste Fall um Paul Kendzierski spielt in Nieder-Olm. Der knurrige Bezirkspolizist mit polnischen Wurzeln strandet unfreiwillig aus der Bierstadt Dortmund in der rheinhessischen Weinregion Nieder-Olm. Der »Dorf-Schiman-ski«, wie er im Buch auch genannt wird, muss sich als Zugereister erst mal ordentlich mit dem Hügelland und der Mentalität »Jeder kennt jeden« und »Jeder spricht über jeden« auseinandersetzen. Auf Anhieb wird das Buch ein Erfolg. »Seitdem hat das Schreiben von Krimis für mich einen Suchtfaktor«, verrät der Schriftsteller Wagner gegenüber »Artifex«.

— Inzwischen ist der rheinhessische Schriftsteller gemeinsam mit Kendzierski beim achten Fall angelangt. Parallel entstand eine zweite Buchreihe um den Winzer und Rentner Kurt-Otto Hattemer. »Es fließt nicht nur Blut, sondern auch viel Wein«, witzelt der Autor über die zweite Krimiserie mit einer Art Miss Marple als Ermittler. »Die Zeit des Schreibens beginnt ganz klar im November«, erzählt der Vater von vier Kindern. Davor, sagt er, hat er viel zu viel am Weinberg zu tun. Der Plot für seinen nächsten Roman entsteht meistens erst bei der reinen Handlese der Trauben. Dann ist er von morgens bis abends mit der Weinlesetruppe im Weinberg unterwegs. 60 Prozent Weißweine und 40 Prozent Rotweine werden auf dem Weingut angebaut. »Dabei habe ich genug Zeit, mich meinen mörderischen Gedanken hinzugeben.«

— Bei allem Erfolg als Schriftsteller ist Wagner angenehm bodenständig und mit beiden Beinen auf dem rheinhessischen Boden geblieben. Müsste er sich beruflich wirklich entscheiden, fiel seine Wahl auf den Beruf des Winzers. Allein, weil der Beruf so abwechslungsreich ist. »Das Handwerkliche, ein Produkt zu formen über das ganze Jahr oder sogar Jahre hinweg, das ist etwas Faszinierendes.« Zum Glück stellt sich diese Frage aber nicht. Der Krimiautor findet sogar noch Zeit, für rund 80 Lesungen durchs Land zu reisen. Natürlich spielt neben dem neuesten Fall auch der Wein eine wichtige Rolle. Um das trockene Lesen aufzulockern, verbindet er seine Lesungen mit einer Weinprobe. »Die Leute können meinen Kriminalroman so doch mit allen Sinnen genießen«, sieht der 49-Jährige in Wein und Krimi sowieso eine gelungene Kombination.

— Da passt es ausgezeichnet ins Programm, dass im Jahr 2019 die Veranstaltung »Tatort Eifel« gemeinsam mit Wagner das zehnjährige Jubiläum feierte. Einst von dem Erfolgsautor Jacques Berndorf in der Vulkaneifel ins Leben gerufen, entstand die Idee, in Kooperation mit Moselwein e. V. dem Publikum drei ausgewählte Festivalweine anzubieten. Zehn prominente Weinkenner und Weinexperten bildeten damals im Vorfeld die »SOKO Wein«. Zu den Ermittlern gehörte neben Schauspieler **Dietmar Bär**, Weingutbesitzer **Günther Jauch** und die damalige Mosel-Weinkönigin natürlich auch Krimiautor Andreas Wagner.

— Während derweil Tatort-Eifel einem Virus zum Opfer fiel, freut sich Andreas Wagner inzwischen wieder diebisch auf seine Krimilesungen im ganzen Land. Mit seinen Helden – dem ermittelnden Winzer Kurt-Otto Hattemer oder dem Bezirkspolizisten Paul Kendzierski »erwartet die Besucher eine kurzweilige Mischung aus Spannung, skurrilen Dorfcharakteren und Weinwissen.«



Foto: © Geriuard-Bertrand\_Hampton\_Water

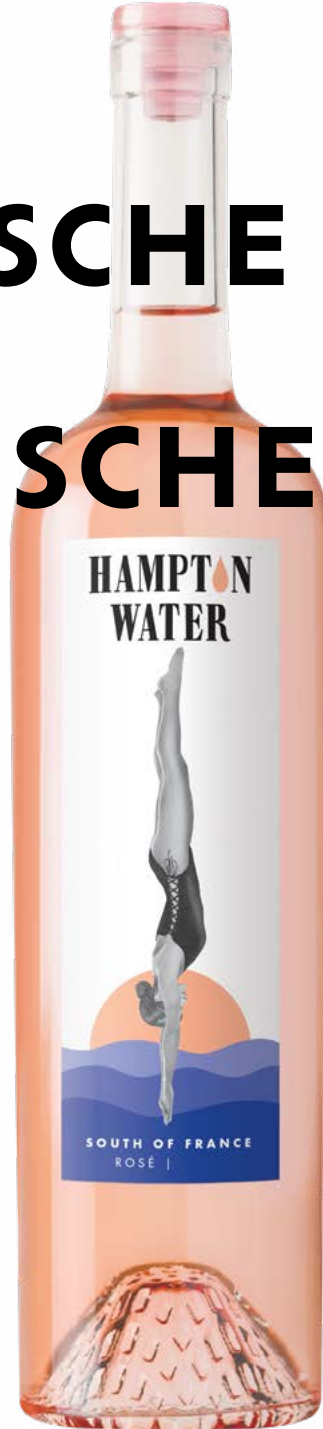
### **Musik, Essen und ein excellenter Wein.**

Jon Bon Jovi und Gérard Bertrand haben einiges gemeinsam. Bei einem Jazzfestival auf einem Weingut fanden der Sänger und der Winzer heraus, dass sie die Liebe für Musik, Essen und Wein teilen. Jon Bon Jovi hegte schon seit Langem den Wunsch, gemeinsam mit Sohn Jesse einen hellen, frischen und aromatisch ausgewogenen Rosé zu kreieren. Der Wein sollte das Flair vom Strand und dem leichten Leben der amerikanischen Hamptons mit dem Lebensgefühl Frankreichs verbinden. Aus der Idee wurde 2018 Wirklichkeit. Die französische Landschaft Languedoc mit dem Weingut von Gérard Bertrand war genau der Fleck, wo ein Premium-Rosé wie der »Hampton Water« entstehen konnte. Ein eleganter Rosé mit einer schönen blassrosa Farbe. In der Nase entwickelt er die Noten von roten Früchten, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Ein feiner Begleiter nicht nur in der Sommerzeit. Mit rund 20 Euro die Flasche ist der vielfach ausgezeichnete Weine jedoch wie Jon Bon Jovi in den höheren Charts zu finden.

# AROMATISCHE NOTEN. MUSIKALISCHE KLÄNGE.



Foto: © Hampton Water - Vendanges - © Photo HYPE MOVIES



Gérard Bertrand,  
Jesse und Jon Bon  
Jovi (v.l.).





Foto: © iStock.com/instamatic

# BLÜHENDE WEINLANDSCHAFTEN

Während Weinländer wie Frankreich und Italien bekannt sind für eine Vielfalt der Rebsorten, sind es vorwiegend weiße Sorten, die in den Weinregionen Deutschlands wachsen. Dabei sorgen sehr unterschiedliche Klimazonen für vielfältige Charaktere der Weine. Die Weinanbaugebiete im Überblick.



Foto: © iStock.com/AM-C

# IN REGIONEN



Foto: © iStock.com/bluejayphoto

**F**ruchtig, vollmundig und samtig. Deutschland ist vor allem für seine Weißweine wie Riesling oder Müller-Thurgau in der Weinwelt bekannt. Im Jahr 2021 produzierten Statistiken zufolge die Winzer und Winzerinnen hierzulande noch doppelt so viel Weißmost wie Rotmost. Doch die roten Sorten sind im Kommen. Neben dem traditionellen Spätburgunder von der Ahr finden sich inzwischen auch Rebsorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon in den deutschen Weinbergen. Vor allem der Süden und die Mitte Deutschlands sind als traditionelle Weinanbaugebiete bekannt.

— Die Kultivierung der Reben begann in Deutschland vor über 2000 Jahren. Die Anbaugebiete Mosel, Saar und Ruwer gelten als die Ältesten. Es waren die Römer, die den Weinanbau in diese Region brachten. Sie schätzten die klimatischen Bedingungen und die fruchtbaren Böden. Später im Mittelalter spezialisierten sich vor allem die Mönche auf den Weinbau und entwickelten ihn weiter.

— Unterstützt durch immer neuere Technologien bringen die Winzer und Winzerinnen entlang der Flüsse Rhein, Mosel und Main jedes Jahr hervorragende Weine zu den Verbrauchern. Jedes der Weinanbaugebiete bietet dabei aufgrund des Klimas besondere Weine. Ein kleiner Star unter den Sorten ist der Frühburgunder. Damit die seltenen Frühburgunder-Weinberge erhalten bleiben, kümmern sich engagierte Winzer und die Slow-Food-Organisation um den Erhalt. Wie hier kombinieren im gesamten Weinanbau Winzer und Winzerinnen gekonnt historisches Know-how mit modernster Technik. In den letzten Jahren rückte die Produktion von Bio-Weinen und nachhaltig produzierten Weinen mehr und mehr in den Fokus der Weinlandwirtschaft.

— Ein weiterer wichtiger Punkt der Branche gilt dem Tourismus und dem Erhalt der Kultur rund um die Weinanbaugebiete. Oftmals in malerischen Landschaften eingebettet, laden Weingüter rund ums Jahr zu Wanderungen, Verkostungen, Festivals und immer mehr zu Übernachtungen ein und tragen damit auch zur kulturellen Identität der Regionen bei.

— Weine aus Deutschland genießen auf der ganzen Welt einen guten Ruf. Mit ihren traditionellen Weinsorten gilt der Weinanbau als ein dynamischer und facettenreicher Fachbereich, der es versteht Tradition und Innovation zu verbinden und Deutschland für Weinliebhaber zu einem faszinierenden Reiseziel zu machen.

— Weine aus Deutschland genießen auf der ganzen Welt einen guten Ruf. Mit ihren traditionellen Weinsorten gilt der Weinanbau als ein dynamischer und facettenreicher Fachbereich, der es versteht Tradition und Innovation zu verbinden und Deutschland für Weinliebhaber zu einem faszinierenden Reiseziel zu machen.

## Die Weinanbaugebiete Deutschlands

### Ahr

Die Ahr gehört zu den kleinsten Weinanbaugebieten Deutschlands. Nach der Flutkatastrophe 2021 standen die Weinerzeuger vielfach vor dem Nichts. Drei Jahre später hat sich einiges gebessert. Doch noch immer sind nicht alle Schäden behoben. Die Ahr ist vor allem für ihre Rotweine wie den Spätburgunder bekannt. Daneben gedeihen Portugieser, Riesling und Dornfelder.

### Baden

Versehen mit reichlich Sonnenstunden erstreckt sich die Weinregion über 400 Kilometer. Entsprechend unterschiedlich sind die Weine. Die Gegend zwischen Bodensee und Badischer Bergstraße ist in neun Anbaugebiete aufgeteilt. Das Angebot reicht im Norden von Rivaner, Riesling und Schwarzriesling. Während in der Mitte vor allem Spätburgunder und Riesling gekeltert werden. Im Süden in Breisgau und Kaiserstuhl werden vornehmlich Spätburgunder und Riesling ausgeschenkt. Im Markgräflerland nahe der Schweiz wachsen vor allem die Trauben für einen Spätburgunder und Müller-Thurgau.

### Franken

Im Norden Bayerns gelegen, ist Franken besonders für seine Bocksbeutel bekannt. Vor allem der Silvaner fühlt sich auf den Muschelkalk- und Keuperböden wohl. Zu den meist angebauten Sorten gehört der

Müller-Thurgau. Eher als einfacher, leicht süsslicher Wein eingestuft, erlebte der Wein eine Renaissance. Junge Winzer entwickelten die bekannte Sorte mit viel Engagement inzwischen zu einem feinaromatischen Weißwein. Ebenfalls eine regionale Spezialität ist der Bacchus.

### Hessische Bergstraße



In der Region zwischen Heidelberg und Darmstadt beginnt der Frühling etwas früher. Ab März oder April laden Städte wie Heppenheim, Alsbach oder Bensheim zum Verweilen in ihre Altstadtviertel ein. Entlang der alten Römerstraße sorgt das milde Klima und jede Menge Sonne für erlesene Weine wie Grau- und Spätburgunder, Riesling oder Müller-Thurgau.

### Mittelrhein



Die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärte Region bietet nicht nur ein besonderes Landschaftsbild. Hier gedeihen an den Hängen bis zu siebzig Prozent Spätburgunder, Kerner oder Müller-Thurgau.

### Mosel



Das älteste Weinanbaugebiet Deutschlands ist berühmt für seine steilen Weinberge. Vor allem wird Riesling entlang der malerischen Mosel angebaut. Etwa 5.000 Winzer bewirtschaften an die 8.800 Hektar Fläche. Wohl kaum in einem anderen Teil der Erde gibt es so viele Steillagenweinberge wie hier zwischen Perl und Koblenz. Neben dem Riesling sind zudem Elbling, Kerner und Müller-Thurgau im Angebot.

### Nahe



Sanftes Grün, romantische Flusstäler und dramatische Felsformationen zeichnen das Gebiet der Nahe aus. Vor kalten Winden durch den hohen Hunsrück geschützt, schaffen milde Temperaturen und viel Sonnenschein ein hervorragendes Klima für den Weinbau in dem regenarmen und sonnigen Tal. Auf 4.237 Hektar gedeihen Rebsorten wie Riesling, Rivaner, und Silvaner. Auch die Spielarten des Burgunders sowie Kerner, Scheurebe, Portugieser und Dornfelder sind hier zu Hause. Lieblingskind der Winzer ist der an Finessen reiche Riesling.

### Pfalz



Die Pfalz hat viele Superlative. Auf 85 Kilometern verknüpft sie die 130 Weinorte zwischen Bockenheim und Schweigen an der Grenze zum Elsass miteinander. Die Pfalz ist das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet. Das Hauptaugenmerk der Winzer liegt vor allem auf dem Riesling. Doch auch Weiß- und Grauburgunder sind stark im Kommen. Daneben gehören unter anderem Silvaner, Müller-Thurgau, Scheurebe oder Gewürztraminer. Zudem Rotweine immer wichtiger werden. Eine besondere pfälzische Erfolgsgeschichte ist der Dornfelder.

### Rheingau



Die Weinregion rund um das Rhein-Main-Gebiet profitiert von einem warmen Klima und wenig Niederschlägen. Westlich von Wiesbaden gelegen ist das Rheingau bekannt für hervorragende Rieslinge. Die Trauben profitieren vom günstigen Klima und den vielfältigen

Böden. Ein weiteres Plus ist die Lage. Die steilen Hänge entlang des Flusses sind gen Süden ausgerichtet. Daher profitieren die Rebstöcke ebenso von einer optimalen Sonnenstrahlung.

### Rheinhessen



Der Weinanbau in Rheinhessen reicht bis auf die Römerzeit zurück. Die Region ist das größte Weinanbaugebiet des Landes. Zwischen Bingen, Mainz und Worms wachsen auf 26.000 Hektar Riesling, Silvaner und Spätburgunder. Die Böden reichen von Kalkstein bis zu Löss. Das sorgt für sehr unterschiedliche Geschmacksnoten.

### Saale-Unstrut



Die Flüsse Saale und Unstrut geben dem Weingebiet seinen Namen. Mit dem 51. Breitengrad ist es das nördlichst gelegene Weinanbaugebiet. Geprägt ist die Landschaft von Weinbergen an steilen Hängen, Hügeln und Terrassen. Hier wachsen vorwiegend Weißburgunder, Portugieser oder Riesling. Durch das kühle Klima gelten die Weine als besonders fein und spritzig.

### Sachsen



Am nördlichsten Punkt gelegen zählt Sachsen zudem auch das kleinste Weinanbaugebiet. Erst am 51. Breitengrad gelegen, beginnt der Weinanbau bei Dresden. Die Porzellanstadt Meißen gilt dabei als Ausgangspunkt der über 800-jährigen Weinanbaugeschichte. Mit nur 470 Hektar Anbaufläche sind die Weine aus Sachsen eher rar. Zu den Sorten gehören Riesling, Spätburgunder, Müller-Thurgau sowie Weiß- und Grauburgunder.



# ARTIFEX – DAS ONLINE-MAGAZIN FÜR HANDWERKER, GENIESSER UND ENTDECKER



## GIN

**GENUSS & KULT:**  
Ein Getränk im Fokus  
Entdecken Sie die  
Geschichte und Vielfalt!

Mit zahlreichen  
Reportagen  
und 50 Gins im  
Kurzporträt.

**JETZT LESEN!**



In unserem  
**VH-KIOSK**  
**KOSTENLOS:**  
[vh-kiosk.de/gin](http://vh-kiosk.de/gin)

# Genussvolle HARMONIE

TEXT

BRIGITTE KLEFISCH

**W**ein-Experience: Rund um den Gardasee liegen einige der bekanntesten Weingüter Italiens. Dazu zählt das Weingut Masi. Die Familie Boscaini produziert in Valpolicella seit über 250 Jahren besondere Weine. Eine emotionale Reise zu den Wurzeln des **Amarone**.

— »La Dolce Vita«! Italienische Lebensfreude mit einem Glas Sekt in der Hand und einer Bootsfahrt über den Gardasee. So begrüßt oder verabschiedet das Traditionsweingut Masi bei seinen Wein-Events am liebsten seine Besucher. Während sich das Boot mit Skipper David Richtung Sonnenuntergang bewegt, dringt erst sanft melodisch, dann leidenschaftlich und kraftvoll die Stimme von Opernsänger Andrea Bocelli aus den Lautsprechern. Längst hat es sich die Gäsehaut auf Armen und Rücken der Gäste bequem gemacht. Für alle wird dieser Moment zu einem unvergesslichen Augenblick, eingefangen im Zauber von »Con te partirò«.

— Wie anderen Weingütern auch, ist es Masi bei ihren Wein-Events wichtig, sein Handwerk und die Qualität seiner Produkte in die Welt zu tragen. Doch für die Familie Boscaini in der Region Venetien steht im Vordergrund, dabei eine genussvolle Harmonie zu schaffen. Das bedeutet, bei der Vermittlung eines fundierten Weinwissens, das Feiern und das Erleben nicht zu vergessen. Die Geschichte der Familie Masi

selbst begann 1772. In dem Jahr wurden erstmals in den Lagen des »Vaio dei Masi« (Tal der Höfe) Trauben geerntet. Gleich nebenan hatte Pietro Alighieri, der Sohn des berühmten italienischen Dichters Dante Alighieri, sein Weingut. Über die Jahre hinweg entstand nicht nur eine enge Freundschaft, sondern auch eine berufliche Zusammenarbeit. Das benachbarte Weingut Possessioni Serego Alighieri gehört heute zur Masi-Familie. Das leitet Sandro Boscaini in sechster Generation. Sandro Boscaini gilt in der Branche als Visionär. Er trug wesentlich dazu bei, dass man sich in der malerischen Landschaft unter blauem Himmel auf die Produktion von Amarone-Weinen spezialisierte. Dieser wird nach der sogenannten **Appassimento-Methode** hergestellt. Seitdem trägt Sandro Boscaini den schmückenden Beinamen »Mister Amarone«.

— Dabei werden die Trauben vor der Fermentation getrocknet. Eine weitere Besonderheit: Die roten Weinreben liegen dabei wie sanft gebettet nebeneinander. Über drei bis vier Monate haben sie so in aller Ruhe Zeit, die gewünschte Konzentration für den Amarone in sich zu sammeln. Durch den Trocknungsprozess reduziert sich das Wasservolumen. Zucker- und Aromastoffgehalt werden konzentriert. Der Amarone ist ein kräftiger und trockener Rotwein. Er wird vorwiegend aus den Rebsorten **Corvina**, **Molinara** und **Rondinella** hergestellt. Ein Wein, der weltweit Anerkennung findet. Der **Amarone della Valpolicella** ist einer der bekanntesten DOCG-Weine



**Experience**

**Das Weingut Masi**

veranstaltet jedes Jahr im Rahmen der Masi Wine Experience verschiedene Events. Dazu gehören neben dem Weinlesefest ein Dinner im Weinberg, Opernabende im Innenhof von Serego Alighieri und natürlich auch Führungen durch die Weinkeller und Weingüter.

[masi.it/de](http://masi.it/de)

**Übernachtung**

**Hotel Aqualux, Bardolino**

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel in Bardolino liegt nur wenige Gehminuten vom Gardasee entfernt. Das familienfreundliche Hotel verfügt über eine tolle Auswahl an Innen- und Außenpools. Im AquaSpa & Wellness-Bereich werden nachhaltige Wellnessbehandlungen angeboten und hochwertige Naturkosmetikmarken verwendet. Das Italian Taste Restaurant und die verschiedenen Bars offerieren eine Vielzahl italienischer Genüsse. Preis pro Übernachtung ab 200 Euro.

[aqualuxhotel.com](http://aqualuxhotel.com)



»ALLES IST IM GLEICHGEWICHT. DIE NATUR FUNKTIONIERT.«

**ROBERTA BEBER  
AGRONOMIN**

Oben: Glückliche, zufriedene Gesichter beim Weinlesefest des Weingutes Masi.

Unten: Blick vom Weinberg Montepiazzo.



Fotos: © DHB



überhaupt. »Die Trauben, die hier lagern, werden erst in fünf bis sechs Jahren in den Verkauf kommen«, sagt Roberta Beber, Chef-Agronomin bei Masi. Die Weinexpertin erklärt auch, dass ein Amarone ohne Weiteres fünfzig bis sechzig Jahre gelagert werden kann.

dass die Weinreben von Steinmauern umgeben sind. Die darin lebenden Insekten vernichten die Schädlinge in den Reben. »Alles ist im Gleichgewicht. Die Natur funktioniert«, beteuert die Agronomin, dass Masi nur dann eingreift, wenn es nicht mehr anders geht.

— Alle Trauben werden handverlesen. Nur die besten gehen in den Trockenraum für den Amarone. Ein ausgefallenes Event, um Laien diese und andere Herstellungsverfahren nahezubringen, findet jedes Jahr im September auf dem Weingut statt. In der »Masi Tenuta Canova« erleben Besucher die Kunst der Weinlese. Bei Musik und einem Begrüßungsglas ist allen die Vorfreude auf die kommende Traubenernte anzumerken. Ausgestattet mit Handschuhen und einer Zange geht es mit den Agronomen zu den Weinreben.



Sandro Boscaini begrüßt die Gäste zum jährlich stattfindenden Weinlesefest.

Foto: © DHB

### BESONDERE WEIN-EXPERIENCE

Jeder Besucher ist bemüht, zumindest eine Rebe für die Amarone zu wählen und zu pflücken. Vorsichtig werden sie deshalb in die bereitgestellten Holzkisten gelegt. Auf die Frage, ob diese Trauben tatsächlich eine Chance bekommen, zu einem Amarone zu werden, antworten die Spezialisten mit einem diplomatischen Augenzwinkern: »Das schauen wir uns morgen noch einmal genauer an.«

— Ausgestattet mit dem Wissen, dass Weinrebe nicht gleich Weinrebe ist, geht es für alle zurück auf das Weingut. Sandro Boscaini lässt es sich nicht nehmen, die Gäste selbst zu begrüßen. Bei Musik und einem italienischen Menü beginnt die Party. Sie endet in den frühen Morgenstunden, wenn der letzte Gast gegangen ist. Am Ende bleibt der Wunsch, im nächsten Weinjahr wiederzukommen. An den Gardasee, zu den Weinbergen der Familie Boscaini und zu den Menschen des Weingutes Masi. »Con te partirò« erklingt es in Erinnerung an die Arie. Bekannt auch unter dem Namen »Time to say goodbye«, heißt es dann aber möglicherweise: »Time to say hello«.

— Masi verfügt über weitere ausgezeichnete Weine. Darunter der Valpolicella, ein **Soave** oder ein **Bardolino**. Bei allem ist ihm eine nachhaltige Weinanbautechnik wichtig. Dies zeigt sich besonders deutlich bei einem Spaziergang durch die Weinberge Montepiazzo mit einem wundervollen Blick auf Valpolicella. Zwanzig Kilometer vom Gardasee entfernt, sorgt der Schutzkessel dafür, dass es im Sommer nicht zu warm und im Winter nicht zu kalt wird. Die Weinberge liegen etwa 200 bis 400 Meter über dem Meeresspiegel. »Hier findet auf ganz natürliche Weise eine Biodiversität statt.« Dabei erklärt Roberta Beber,





JETZT REINSCHAUEN!  
@handwerkskochshow

# Heute schon gekocht?



Entdecken Sie super leckere, gesunde und vielfältige Rezepte, garniert mit wertvollen Tipps und Tricks von unseren Profiköchen.

Foto: © olegganiko / stock.adobe.com; Grafik: © freepik.com

Eine Marke von  
**Power  
People**

**Hand  
werks  
koch  
show**





# DAS LOIRETAL:

*Heimat des  
Schaumweines*





Foto: © David Messineo



# SCHAUM- WEIN:

*Frisch,  
lebhaft,*

*fruchtbetont*

Prickelndes Erlebnis mit dem  
Schaumwein aus dem Hause  
Bouvet Ladubay.

**Das Loiretal ist die Heimat des  
Schaumweines. Seit Mitte des  
18. Jahrhunderts hat das Unternehmen  
Bouvet Ladubay hier seinen Firmensitz.  
In den Produktionshallen entsteht seit  
über 170 Jahren ein exzellenter und  
mehrfach ausgezeichneter Crémant de  
Loire.**

TEXT

**BRIGITTE KLEFISCH**

**D**ie Gründung des Hauses Bouvet Ladubay ist sehr romantisch. Es ist eine Liebesgeschichte zwischen Célestine Ladubay und Étienne Bouvet. Die Familie von Célestine besaß eine Mühle. Ein Handwerk, das in der damaligen Zeit bei der Produktion von Lebensmitteln sehr wichtig war. Zudem brachte sie den Weinkeller von acht Kilometer Länge in die Ehe mit. Der Firmensitz liegt im Herzen der Loire. 1851 erwarb Étienne Bouvet einen Keller von acht Kilometer in Saint-Hilaire-Saint-Florent. Schon immer war die Region bekannt für ihre Weinbaugebiete. Das längste Flusstal Frankreichs bietet eine Palette verschiedener Bodentypen und Mikroklimata, was den Erzeugern guter Schaumweine hier eine Vielfalt von Rebsorten und Weincharakteren beschert. Innerhalb von nur fünfzig Jahren baute Étienne das Unternehmen zu einem der größten Schaumweinproduzenten der Welt auf.





»GEMEINSAM MIT  
UNSEREN PARTNERN  
ACHTEN WIR SEHR AUF  
UMWELTFREUNDLICHE  
WEGE.«  
**JULIETTE MONMOUSSEAU**



Blick in den  
Gewölbekeller.  
Besucher können  
den sogar mit einem  
Fahrrad erkunden.  
(siehe auch Foto  
Seite 41)

Foto: © G. Satre





Foto: © iStock.com/Christophe Grimon

Das Weingut in Saumur wird heute von Juliette Monmousseau in fünfter Generation geführt. »Schaumwein gehört zu jedem Fest. Ich werde daher weiterhin die Tradition der Schaumweinherstellung auf jeden Fall weiterführen.« Da Étienne selbst keine Nachkommen hat, übernahm die Familie 1932 Bouvet Ladubay. Das Weingut bietet nach wie vor ein breites Sortiment verschiedener Stile und Geschmacksrichtungen an. Von trocken bis süß, von Blanc de Blancs bis zu Rosé wird das Weingut den unterschiedlichen Vorlieben und Geschmäckern gerecht. Vom ersten Tag der Produktion werden die sogenannten Perlen der Loire bis in die Jetztzeit nach einem traditionellen Verfahren hergestellt. Dabei findet die zweite Gärung in der Flasche statt. Ein Prozess, der für die Kohlensäure zuständig ist. Nach dieser Gärung reift der Wein für eine bestimmte Zeit auf der Hefe, was zu seiner komplexen Aromatik und der feinen Perlung führt. Übrigens ein Ansatz, der auch bei der Herstellung des Champagner verwendet wird.

— Für den **Crémant de Loire** stehen verschiedene Rebsorten zur Verfügung. Sie reichen von **Chardonnay**, **Cabernet Franc** bis hin zu **Pinot Noir** oder **Chenin Blanc**. Der Crémant präsentiert sich frisch, lebhaft und fruchtbetont. Der Geschmack kann je nach verwendeter Rebsorte leicht variieren. Im Angebot sind sowohl trockene wie halbtrockene Varianten.

— Längst spielt bei der Produktion die Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Für Juliette ein wichtiger Punkt: »Gemeinsam mit unseren Partnern achten wir sehr auf umweltfreundliche Wege.« Wie viele moderne Weingüter legt Bouvet Ladubay Wert auf nachhaltige Praktiken in der Weinproduktion. Dies kann die Verwendung umweltfreundlicher Anbautechniken, den Einsatz erneuerbarer Energien und andere Maßnahmen umfassen. Mit der Übernahme der Geschäftsleitung war es damals Vater Patrice Monmousseaus wichtig, den Schaumwein als lebende Kunst zu begreifen. Ein Gedanke, den Juliette gerne übernommen hat. So wurde im Jahr 1991 das Zentrum für zeitgenössische Kunst in Saumur eröffnet.

— Seit mehr als vierzig Jahren befasst sich das Unternehmen zudem mit der Reitkunst in Saumur. Die Stadt blickt auf eine lange Tradition des Pferdesports zurück.

Als Mitglied des Vereins Saumur Attelage wurde 2021 ein Museum mit der ersten Kutschen-Kollektion eröffnet. Die Dauerausstellung zeigt die schönsten Kutschen der französischen Nationalgestüte Haras Nationaux. Ziel ist es, das kulturelle Erbe zu würdigen und die vielfältigen Formen, Einsatzbereiche und Entwicklungen der Pferdewagen darzustellen. Doch die wichtigste Kunst der Familie Monmousseaus bleibt es, einen Cuvée zu komponieren. Der den Gaumen der Genießer mit den perlenden Tropfen aus dem Tal der Loire verwöhnt.

---

## Weintourismus

### Weingut

Bouvet Ladubay ist Pionier im Weintourismus und bietet seit 25 Jahren eine einzigartige Erfahrung: eine Kellerbesichtigung mit Fahrrädern. Sie werden durch die »eingegrabene Kathedrale« fahren und dabei alle Etappen der Bouvet-Brut-Herstellung entdecken. Diese tiefen Galerien sind ehemalige Tuffsteinbrüche. Der weiße Kalkstein aus der Anjou ist das Charaktermerkmal des Bodens. Vor Ort werden Fahrräder für die Besichtigung für maximal 8 Personen verliehen. Dies sind authentische »Vintage«-Fahrräder, da Bouvet Ladubay Partner des jährlichen Ereignisses Anjou Velo Vintage ist.

### Weinberge

Die Weinberge des Weinbaugebiets Val de Loire erstrecken sich von Sancerre bis hin zum Atlantischen Ozean. Entlang des majestätischen Loire-Stroms reifen hier Weine von hohem Renommee wie Saumur, Chinon, Muscadet, Layon oder auch Touraine und Vouvray heran. Eine ideale Region für den Weintourismus. Denn hier, in den Weinbergen, den Caves Touristiques (touristische Weinkeller), den Museen oder Maisons des Vins (Häuser der Weine), erzählen die Winzer höchstpersönlich die ganze Geschichte der Rebsorten, Weinbaugebiete, Appellationen und Weine.





Foto: © Christophe GAGNEUX



Foto: © Bouvet-Ladubay





Weinbar »High Fidelity«



Spa & GolfResort »Weimarer Land«

Fotos: © Nils Keber

# Beste WEINGASTRONOMIE ausgezeichnet

Preisgestaltung, Möglichkeiten des Offenweinausschankes oder das Weinwissen der Mitarbeiter gehörten bei der neunten Wahl der besten Weingastronomie erneut zu den anspruchsvollen Kriterien an die Weingastronomie. Die Jury aus Experten des Deutschen Weininstitutes (DWI) und des Magazins »Der Feinschmecker« haben unter den teilnehmenden Betrieben nun gewählt. Der Titel »Beste Wein-

gastronomie des Jahres« ging an die »Weinbar High Fidelity in Stuttgart«. Über den Titelgewinn in der Kategorie »Regionale Gastronomie« darf sich nun das Hotel und Restaurant »Zum Krug« in Hattenheim freuen. Im Bereich »Hotelgastro- nomie« ging der Preis an das Spa & GolfResort »Weimarer Land« in Blankenheim. In der »gehobenen Gastronomie« kam das Restaurant »Fachwerk« im Hotel »Stadt Kassel« in Kassel auf Platz 1.



Hotel und Restaurant »Zum Krug«

Restaurant »Fachwerk«  
im Hotel »Stadt Kassel«



# Wo **WEIN** erlebbar wird

Weinwanderungen oder eine Schifffahrt mit Weintasting. Das neu geschaffene Siegel »Weinsüden Winzer« weist ab sofort Besuchern in Baden-Württemberg den Weg zu den besonderen Weinerlebnissen. Mit dem Siegel möchte das Land den Winzern die Anerkennung für ihre handwerkliche Arbeit verleihen. Gleichzeitig weist das Siegel die Gäste darauf hin, wo der Weinsüden hautnah erlebt werden kann. Insgesamt 88 Weingüter wurden bereits ausgezeichnet.

[weinsueden-winzer.de](http://weinsueden-winzer.de)



Foto: © Dietmar Dengler

# SPASS beim Kühlen

42  
43



Foto: © KARE Design GmbH

Langweilig? Niemals! Peter Schönhofen und Jürgen Reiter sind die Gründer von KARE Design. Die Marke steht für ausgefallene Wohnideen. Für Spaß auf dem Tisch sorgen eine Serie ausgefallener Weinkühler. Ob in Form eines Wals, einer Krabbe oder eines bauchigen Fisches sind die aus vernickeltem

Aluminium hergestellten Objekte ein Blickfang für jeden gedeckten Tisch. Viel zu schön, um sie nach Gebrauch in die Ecke zu stellen, können sie auch als Gefäß für eine Blumendeko oder Aufbewahrungsschale für Visitenkarten oder Schlüssel dienen. Nicht preiswert, aber schön ab 139 Euro im Internet zu bestellen. [kare.de](http://kare.de)



# LISSABON:

*eine Reise in  
die Weinstadt*





**Melancholischer Fadogesang,  
Hausfassaden verziert  
mit wunderhübschen  
Kacheln und eine feine  
Kulinarik: Dafür ist Lissabon  
weltberühmt. Doch die  
Stadt kann noch mehr. Dank  
der Lage und des milden  
Klimas offeriert Portugals  
Hauptstadt eine Vielfalt  
edler Tropfen.**

**D**ie Weinregion Lissabon begeistert mit ihrem Charme, ihrer Geschichte und einer faszinierenden Vielfalt an edlen Tropfen Besucher wie Einheimische gleichermaßen. Die einzelnen Weinanbaugebiete machen den Wein in dieser Region einzigartig. Zugleich glänzt jeder Ort mit eigenen Besonderheiten und Charakteristika.

— Palmela gehört zu den bekanntesten Weinanbaugebieten in Lissabon. Südlich des Flusses Tejos gelegen, ist es nur vierzig bis fünfzig Minuten vom Stadtzentrum entfernt. Dort werden die Trauben im mediterranen Klima angebaut und von den kühlenden Einflüssen des Atlantischen Ozeans beeinflusst. Als eines der ältesten Weinanbaugebiete Portugals gedeihen ganz wunderbar die Rotweinrebe Castelão sowie die Weißweinreben Fernão

Pires und Gelber Muskateller. Angebaut in innovativen Kellereien werden die Weine vielfach ausgezeichnet. Im Informationszentrum »Casa Mãe da Rota de Vinhos« können sich Besucher bei gemütlichen Weinproben in Kellereien ein Bild von der Qualität und dem Geschmack des Weines machen. Für Interessierte halten die vielen Winzereien die milden und würzigen Rotweine sowie die blumigen Weißweine bereit.

— Im Naturpark Arrábida gelegen, verdankt Setúbal seinen Ruf als Weinregion vor allem Dank dem Moscatel

de Setúbal. Der süße Dessertwein genießt international einen guten Ruf. Die Reben wachsen auf der Halbinsel auf sandigen Böden und erhalten durch die Nähe zum Meer die perfekte Menge an Feuchtigkeit und Wärme.



Foto: © iStock.com/Audrius Venclova

Lissabon hat viele Facetten. Dazu gehört die Herstellung feiner Weine auf der anderen Seite des Flusses Tejo.



Colares ist ein eher kleines Anbaugebiet nahe der Küste und rund 40 Minuten nördlich vom Stadtzentrum entfernt. Die Weine zeichnet insbesondere einen einzigartigen Charakter aus. Eine weitere Besonderheit: Die Reben wachsen inmitten von Dünen auf.

— Durch die hier häufig auftretenden Unwetter sind die Trauben äußerst rar und daher begehrt bei Kennern. Die Weine werden aus der Sorte Ramisco gekeltert und zeichnen sich durch eine salzhaltige Meeresluft aus. Es gibt nur vier Winzer, die den Wein trotz aller Schwierigkeiten weiter erzeugen. Bei einem Besuch mit Weinprobe in der Kellerei »Adega Regional de Colares« können Weingenießer mehr über die seltenen Weine erfahren.

— Wie Colares, nur noch kleiner, blickt das Anbaugebiet Carcavelos auf eine lange Tradition in der Weinproduktion. Im Angebot sind rote und weiße Likörweine. Aufgrund der Reife- und Lagerzeit in Bottichen und Flaschen ist in manchen Jahren eine Herstellung nicht möglich. Denn die exakte Zeit ist vorgeschrieben, damit die Weine ihre vollen Merkmale entwickeln können. Obwohl die Produktion dieses Weins im Laufe der Jahre abgenommen hat, bleibt er ein wertvolles Erbe der Region. In der »Confraria dos Enófilos do Vinho de Carcavelos« in Oeiras können Weinliebhaber diesen Wein kosten.

— Bucelas ist für seine fruchtigen und leichten Weißweine bekannt. Die angesagte Rebsorte ist der Arinto. Er wird nur in kleinen Mengen produziert. Dafür ist er häufiger Gast in der internationalen Literaturszene. Gerühmt wurde er in der portugiesischen wie auch internationalen Literatur. Shakespeare, Dickens und Lord Byron sollen ihn nicht nur gerühmt, sondern bestens gekühlt genossen haben.

— Es ist genau diese Kombination aus den vielfältigen Weinanbaugebieten und die kultivierten indigenen Rebsorten, die Lissabon als Weinregion so besonders machen. Jedes der dortigen Anbaugebiete hat einen eigenen Charakter und produziert Weine mit unverwechselbarem Profil. Ob süß oder trocken, fruchtig oder mineralisch, die Weine aus Lissabon sind ein wahres Fest für die Sinne und ein Spiegelbild der reichen Kultur und Geschichte dieser bezaubernden Region.

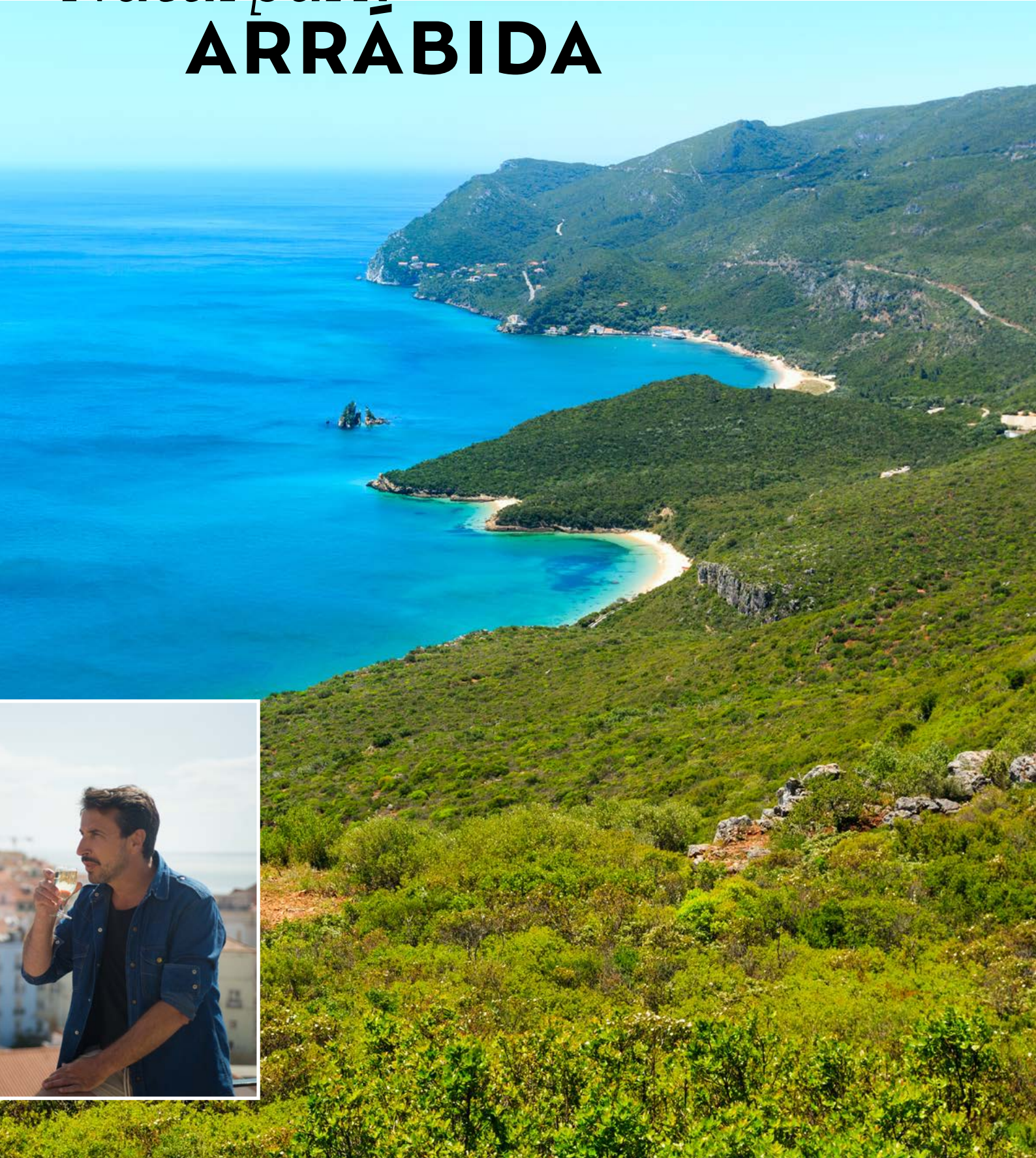
[visitlisboa.com/de/p/lisbon-flavours/weine](http://visitlisboa.com/de/p/lisbon-flavours/weine)

Der Naturpark Arrábida, auch bekannt als Parque Natural da Arrábida, ist ein Naturpark in Lissabon, genauer gesagt auf der Halbinsel Setúbal, südlich der Stadt.





# Naturpark **ARRÁBIDA**





# *Straßencafé* **LISSABON**



Foto: © iStock.com/radiokukka









# HEISS *begehrt*

VOR ALLEM IN DER WEIHNACHTSZEIT SORGT EIN  
GLÜHWEIN FÜR WINTERLICHE WÄRME IM BECHER.

Das Würzen des Weines hat eine sehr lange Tradition. Sogar die alten Römer sollen ihren Wein teilweise mit Zucker und Gewürzen aromatisiert haben. Das machte das Getränk genussvoller und haltbarer. Für Aufsehen in Sachen Historie sorgte vor einer Weile das sächsische Archiv. Dort sollte das älteste Glühwein-Rezept Deutschlands aufgetaucht sein. Demzufolge war unter der Feder des Raugrafen August Ludwig von Wackerbarth der Ursprung des aromatischen Getränks im Jahr 1843 zu finden. Eine Behauptung, die jedoch später von Nils Brübach vom Sächsischen Staatsarchiv aufgrund einiger Recherchen widerlegt wurde.

DER URSPRUNG DIESES KÖSTLICHEN HEIßGETRÄNKES IST NICHT VOLLKOMMEN GEKLÄRT. SICHER IST JEDOCH, IN MABEN GENOSSEN GIBT ES NICHTS HERRLICHERES ALS EINEN WARMEM BECHER GLÜHWEIN MIT DEM DUFT NACH ZIMT UND ORANGE.

»Rechnet man die damals verwendeten Maßeinheiten auf die aktuellen um, kommt nach heutigem Geschmack jedoch ein ziemlich überwürzter Wein heraus, der wohl kaum jemandem schmecken dürfte«, findet sich eine Erklärung auf der Website des Start-up-Unternehmens **»organic-glühwein«**. Seit 2018 produziert das Unternehmen unter dem Markennamen **Kollektiv IV** unter anderem einen Design-Glühwein. Ihr Ziel: das ihrer Meinung nach angestaubte Image des herkömmlichen Glühweins nachhaltig zu verändern.

— Eins scheint aber zumindest sicher. Schon die Schweden im 16. Jahrhundert haben unter König Gustav Wasa dem warmen Wein die heute noch charakteristischen Gewürze beigemischt. Bekannt ist dieser Würzwein unter dem Namen »Glögg« und zur Weihnachtszeit



äußerst beliebt. Eine Verbindung nach Sachsen ist allerdings nicht von der Hand zu weisen. Immerhin war König Wasas Ehefrau, Katharina von Sachsen-Lauenburg, aus dem deutschen Sachsen. Belegt ist jedoch die Entstehungsgeschichte des kommerziellen Glühweins.

— 1956 war es der Augsburger Rudolf Kunzmann, der zum ersten Mal fertig abgefüllten und damit erschwinglichen Glühwein zum Kauf anbot. Von da an nahm die Geschichte ihren Lauf. Die Inhaber von »organic Glühwein« betonen: »Mit unserem weißen Glühwein Hyggelig wollen wir übrigens das Rad nicht neu erfinden: Schon zu Zeiten von Wackerbarths wurde auch weißer Wein gewürzt, In den Schriften des Raugrafen findet sich unter den insgesamt 65 Rezepten auch eines für ein Mixgetränk auf Weißweinbasis. Etwas ausgefallener als noch zu von Wackerbarths Zeiten ist **Rosabel**, ein **Roséwein** mit dem Aroma echter Rosenblüte und sorgfältig ausgesuchten Gewürzen, der im Winter für die Extraportion Gemütlichkeit sorgt.« (organic-gluehwein.de)

— Sowieso: Unter den Winzer in Deutschland werden zunehmend Glühweine mit individuellen Rezepten aus eigener Herstellung, zum Teil auch in Bio-Qualität, angeboten. Die fruchtbetonten **Rotweine aus den deutschen Anbaugebieten** eignen sich sehr gut für einen aromatischen Glühwein. Durch die Erwärmung kommen die an rote Früchte erinnernden Weinaromen noch stärker zum Ausdruck und ergeben eine wundervolle Harmonie mit den würzenden Zutaten. Auch weiße Glühweine, etwa aus **Riesling** oder **Müller-Thurgau**, finden sich im Angebot. Interessenten werden in der Online-Winzersuche fündig!

— »Weinrechtlich gesehen handelt es sich bei Glühwein um ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder

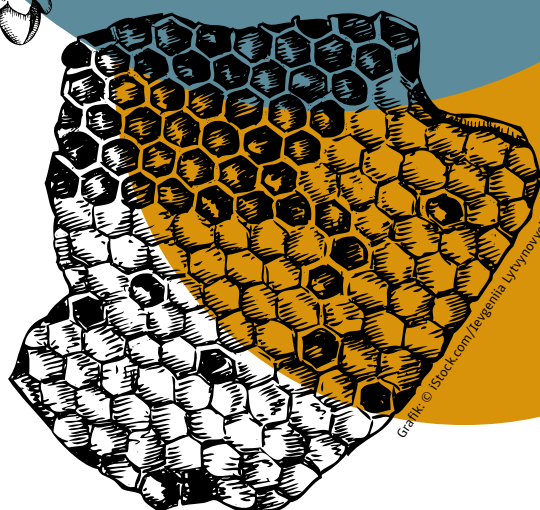



# REZEPT




## ZUTATEN:

1 LITER  
 ROTWEIN (HALBTROCKEN)  
 2 ZIMTSTANGEN  
 10 GEWÜRZNELKEN  
 2 STERNANIS  
 3 BIO-ORANGEN  
 60-70 G BRAUNER ZUCKER  
 50 ML RUM





1. ROTWEIN MIT GEWÜRZEN IN EINEM TOPF ERHITZEN. 2 ORANGEN HALBIEREN, DEN SAFT AUSPRESSEN UND ZUM ROTWEIN GEBEN. ÜBRIGE ORANGE HEIß WASCHEN, TROCKNEN UND IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN. 3-4 SCHEIBEN ZUM GARNIEREN BEISEITE LEGEN, DIE ÜBRIGEN MIT IN DEN TOPF GEBEN. ALLE ZUTATEN CIRCA 10 MINUTEN BEI NIEDRIGER HITZE KÖCHELN LASSEN.



2. BRAUNEN ZUCKER UND RUM ZUGEBEN UND WEITERE 2 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. NACH BELIEBEN MIT ORANGENSCHNEIBEN ODER ORANGENSCHALEN UND ZIMTSTANGEN GARNIEREN UND HEIß SERVIEREN.

---

## Rezepte

Eine Broschüre mit Rezepten kann kostenlos heruntergeladen werden:

[shop.deutscheweine.de](http://shop.deutscheweine.de)

Weißwein hergestellt und gesüßt, sowie gewürzt wurde«, erläutert das Deutsche Weininstitut (DWI) das Lieblingsgetränk der Deutschen in der Winterzeit. Der Zusatz von Alkohol ist ebenso verboten wie der von Wasser oder Farbstoffen. Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 7 Vol.-% und weniger als 14,5 Vol.-% aufweisen.

### RICHTIG ZUBEREITET

Beim Erwärmen des Glühweins sollte darauf geachtet werden, dass er nicht zu stark erhitzt wird oder gar siedet, da ansonsten die filigranen Fruchtaromen verloren gehen und Bitterstoffe entstehen. Ab einer Temperatur von 78°C entweicht zudem der Alkohol. Auch bei der Dosierung der Gewürze ist Vorsicht geboten. Zu viel Gewürznelke macht den Glühwein ungenießbar. Auch Zimt, Sternanis und Piment können bei zu hoher Konzentration die Fruchtaromen des Weins überdecken. Die Devise, »Eher weniger denn mehr« gilt auch beim Süßen. »Hier lieber zurückhaltend sein«, empfiehlt das DWI. »Wer bereits lieblichen Wein verwendet, braucht häufig nicht mehr viel Zucker oder Honig.«

— Eine wichtige Rolle kommt auch den frischen Gewürzen und der Auswahl eines Qualitätsweins zu. Begriffe wie Winzer-Glühwein oder Weingut auf dem Etikett garantieren, dass der Glühwein nur aus eigenen Weinen und im Betrieb selbst zubereitet wurde. Findet man die Angabe **Deutscher Glühweins** auf dem Etikett, wurde dieser ausschließlich aus heimischen Grundweinen hergestellt. Nach dem ersten Erhitzen den Glühwein sollte das Getränk ruhig ein paar Stunden ziehen können. Vielleicht sogar über Nacht, damit sich die Aromen voll entfalten können. Anschließend den Glühwein durch ein Sieb gießen. So stören die Gewürze nicht beim Trinken.

— Ein letzter Tipp der Glühweinexperten: Wer gute Zutaten verwendet und den Glühwein in Maßen trinkt, wird den größten Genuss haben!

Quelle: Deutsche Weine



# KLASSIKER FONDUE – *ein festlicher Genuss*



Foto: © iStock.com/beats3

**An Weihnachten und Silvester kommt die Familie und Freunde zusammen. Gemeinsam am Tisch sitzen und bei einem Fondue und Raclette einen geselligen Abend verbringen ist ein »must be« und ein Gaumenfest. Das Deutsche Weininstitut (DWI) erklärt, welcher Wein ein exquisiter Begleiter für das Fleisch, Gemüse und Käse ist.**

**A**lle Jahre wieder. Fondue und Raclette ist eine gesellige Festlichkeit und gehört für viele einfach zum Fest dazu. Es sind insbesondere die vielfältigen Beigaben, die bei der Weinauswahl deshalb eine Rolle spielen sollten. Zu beachten ist, dass Soßen im Geschmack oft dominanter sind als das verwendete Fleisch. Fruchtige Chutneys mit leichter Schärfe harmonieren sehr gut mit einem **halbtrockenen Riesling**. »Eine gehaltvolle Mayonnaise korrespondiert dagegen ideal mit einem kraftvollem **Grauburgunder** und duftige Dips mit asiatischem Touch gehen eine verspielte Liaison mit fruchtigen **Weißburgundern, Silvanern** oder auch frischen **Rosés von Spätburgundern** ein«, erklärt das DWI diese Weinauswahl. Kernaufgabe des DWI ist es, die Qualität und den Absatz von Weinen aus den dreizehn deutschen Anbaugebieten zu fördern.

— Beim Käsefondue werden vor allem geschmolzener Greyerzer, Weißwein und Gewürze zubereitet. Für dieses intensive Gericht ist ein kräftiger **Grauburgunder** oder **Weißburgunder** aus Baden die richtige Wahl. Die traditionelle Beigabe, säuerlich eingelegte Mixed Pickles, kleine Gürkchen und manchmal auch Bündner Fleisch, fördert die Bekömmlichkeit des Fondues, ist aber auch bei der Weinauswahl zu berücksichtigen. Die Säure lässt sich gut mit einem leicht restsüßen **Rheingauer Riesling** bändigen, der auch den Käse solo genossen um eine frische Komponente ergänzt.

»EINE GEHALTVOLLE  
MAYONNAISE  
KORRESPONDIERT IDEAL  
MIT EINEM KRAFTVOLLEM  
GRAUBURGUNDER.«

**DWI**



— »Vorsicht ist bei scharfen Dips geboten. Schärfe verstärkt die Wahrnehmung von Alkohol und sollte daher eher von leichten Weinen, **Riesling** oder **Weißburgunder** Kabinett begleitet werden«, lautet die Empfehlung des DWI. An Rotweinen sind **Spätburgunder** oder auch **Lemberger** beispielsweise aus Württemberg der pikanten Begegnung gewachsen. Beim chinesischen Fondue dagegen wird statt heißen Öl seine milde Brühe verwendet.

— In ihr gart das Fleisch, ohne Röstaromen zu entwickeln. So bleibt es milder im Geschmack. Darauf sind in der Regel auch die Dips abgestimmt. Der passende Wein sollte dem breiten Aromenspektrum gewachsen sein, was einem **Silvaner** oder **Portugieser Weißherbst aus Rheinhessen** besonders gut gelingt. Fischfondue ist die delikate Variante geselligen Genießens. Verwendet werden festfleischige Fischarten, aber auch Garnelen, Krabben und andere Meeresfrüchte, die in einem Fischfond kurz gegart werden.

— Die Weinempfehlung konzentriert sich in diesem Fall auf Weißweine, deren Aromen sich leicht in diese zart aromatische Vielfalt von Fisch und Dips einflechten lassen. Klassiker wie **Riesling von der Mosel** sind vor allem zu Fisch wie Zander, Forelle und Goldbarsch willkommen. Delikatere Seeteufel und frische Garnelen werden gerne von **Weißburgunder aus der Pfalz** oder **aus Saale-Unstrut** begleitet. In Gesellschaft von gehaltvolleren Dips, wie etwa der beliebten Knoblauchmayonnaise, ist auch der eher kräftige **Silvaner aus Franken** gefragt.

— Ursprünglich bezieht sich der Name Rac-

lette auf einen Käse aus dem schweizerischen Wallis, der mit seinen nussigen Aromen besonders zu Pellkartoffeln sehr beliebt ist. Heute steht Raclette für ein geselliges Vergnügen, bei dem neben Kartoffeln auch frisches Gemüse, Salami und Schinken oder frisches Obst mit würzigem Käse überbacken wird. Bei dieser Vielfalt an Aromen erweist sich **Badischer oder Pfälzer Grauburgunder** als wahrer Alleskönner. Dominieren roher Schinken oder Salami das Pfännchen, sind fruchtige **Württembergischer Trollinger** oder geschmeidige **Frühburgunder von der Ahr** gute Weinbegleiter. Sie unterstreichen besonders gut den herzhaften Charakter des Käses.

— Raclette-Varianten mit frischem Obst, etwa Ananas oder Mango, und gekochtem Schinken unterstützt sehr schön ein trockener **Riesling** wie der **vom Mittelrhein** oder der **Hessischen Bergstraße**, der diese Komposition mit seiner eigenen Fruchtnote noch zusätzlich bereichert. Raclette aus frischem, würzigem Gorgonzola, zusammen mit Walnüssen und in Scheiben geschnittener milder Birne, lässt sich hingegen sehr gut mit einem Glas **Grauburgunder** genießen. Der Grauburgunder hat Aromen von Birne und einen kräftigen Körper, so dass er geradezu perfekt harmoniert!

— In der festlichen Jahreszeit gibt es kaum etwas Schöneres, als sich mit Freunden und Familie um den gedeckten Tisch zu versammeln, Raclette und Fondue sind dabei ein wahres Fest für die Sinne. Mit der passenden Weinbegleitung wird es ein perfekter Abend. Ein Genuss, der die Herzen erwärmt und die gesellige Gemeinschaft fördert.

Quelle: Deutsche Weine

# ARTIFEX

## DAS MAGAZIN

für Handwerker, Genießer  
und Entdecker



Foto: © iStock.com: Rohappy, AlinaMD / Emmanuel Berthier / 123RF.com: onston / Montage

## LUST AUF *Urlaub in* FRANKREICH?

Entdecken Sie die  
faszinierendsten Regionen  
des Landes!

**JETZT**  
Kostenlos lesen!



In unserem **VH-KIOSK:**  
[vh-kiosk.de/frankreich](http://vh-kiosk.de/frankreich)



Grafik: © macrovector/foepix



# Buch Tipps



Margaret Rand  
**Der kleine Johnson 2024**  
ZS Verlag  
460 Seiten, 22,99 Euro

## »Der kleine Johnson« für Anfänger und Experten

Seit nunmehr 47 Jahren gilt »Der kleine Johnson« als umfassender, topaktueller Wegweiser durch die Weinwelt. Ob für Kenner oder Einsteiger, er gilt als unerlässliches Handbuch für alle, die Wein lieben. 1978 veröffentlichte Hugh Johnson erstmals in deutscher Sprache den Weinführer. Mit dem Einblick in die Weinbranche, kritischen Einschätzungen der Weinwelt sowie wertvollen Jahrgangsinformationen avancierte der Ratgeber schnell zum Bestseller. Nach seinem Rückzug hat Margaret Rand die jährliche Aktualisierung übernommen. »Der kleine Johnson« 2024 liefert einmal mehr klare Fakten und prägnante Stellungnahmen zu den Weinen, Winzern und Anbauregionen aus aller Welt. Die Hinweise auf die besten Jahrgänge, Informationen zu den interessantesten Winzern oder welche Weine gleich getrunken oder besser eingelagert werden sollen, runden das Standardwerk ab. Erklärt werden dazu die wichtigsten Begriffe der Weinwelt. Eine Spezial-Farbbeilage der Johnson Ausgabe 2024 vermittelt zudem Wissenswertes über den Chardonnay, eine der gefälligsten Trauen der Welt.

## Vinum Weinguide Deutschland 2024

Dörte und Meike Näkel wurden mit dem Weingut Meyer-Näkel in Dernau an der Ahr zum »Weingut des Jahres«, das Weingut Rings aus Freinsheim in der Pfalz zum »Aufsteiger des Jahres« und das Weingut Martin Prüm in Brauneberg/Mosel zur »Entdeckung des Jahres« gekürt. Die Vorstellung der Gewinner wie auch annähernd weitere 1.000 Weingüter im Einzelporträt sind in der neuen Ausgabe »VINUM Weinguide Deutschland« zusammengefasst. Auf 1.080 Seiten gibt es zudem ausführliche Informationen zu dreizehn Anbaugebieten sowie Trends und Entwicklungen der deutschen Weinszene. Beinahe 14.000 Weine werden alljährlich dafür von rund zwei Dutzend Verkostungsexperten verkostet. In der Ausgabe 2024 wird mit Südtirol wieder eine Gastregion vorgestellt. Das umfassende Wissen gibt es auch auf Knopfdruck. Umfassend, schnell und einfach erhält jeder Buchkäufer automatisch Zugang zur komplett überarbeiteten App.

Matthias F. Mangold/  
Harald Scholl  
**VINUM Weinguide  
Deutschland 2024**  
Intervinum Verlag Zürich  
1.080 Seiten, 35 Euro



### Frischer Wein

Bärbel Ring ist studierte Weinexpertin und Sommelière. In ihrem Buch »Frischer Wein« wirft sie fachlich versiert und zugleich unterhaltsam einen Blick auf die vielen Facetten des Weins und vermittelt geballtes Wissen. Neben praktische Empfehlungen für die richtigen Gläser oder den Weinkauf vermittelt sie wertvolle Tipps und erläutert die Angaben auf dem Etikett und was sie tatsächlich bedeuten. Eine feine Kombination aus Wein und Speisen macht das Buch zum Leckerbissen. Wie schmeckt Tannin? Was bedeuten Mineralität, Säure und Süße? Bärbel Ring erklärt frisch, wie man seinen Geschmack trainiert und was es überhaupt zu schmecken gibt. Mit Selbsttests am Ende jedes Kapitels lässt sich das erworbene Weinwissen direkt überprüfen.



Bärbel Ring, Antonia Wien  
**Frischer Wein**  
**Weinwissen für alle – unkompliziert auf den Punkt**  
 Verlag Südwest  
 192 Seiten,  
 50 farbige Abbildungen,  
 22 Euro  
 Erscheint 27. März 2024

Zu bestellen  
 im vh-Buchshop:  
[www.buchshop.de](http://www.buchshop.de)



### Anleitung zum Weinsaufen

»Kein Spiel ohne Regeln. Wein ist Kulturgut, also zeig ein bisschen Style«, lautet die Ansage des Weinexperten und Sommelier Willi Schlögl an die eher junge Leserschaft. Auch wenn der Titel zunächst irritiert, ist die »Anleitung zum Weinsaufen« ein frischer, frecher Ratgeber, der vor allem junge Menschen ansprechen sollte. Der Autor Willi Schlögl ist einer der besten Sommeliers im deutschsprachigen Raum und ausgezeichnet zum Beispiel als Sommelier des Jahres. In Berlin Mitte betreibt er die Weinbar »Freundschaft«. Zusammen mit dem Rapper Curly veröffentlicht er einen erfolgreichen Wein. In »Terroir & Adiletten« sprechen die beiden jede Woche 90 Minuten lang über alle Themen rund um den Wein mit Gästen wie renommierten Winzer\*innen oder Prominenten wie Spitzenkoch Tim Raue oder Bestseller-Autorin Sophie Passmann. Sein Podcast ist stets in den Top 5 der Food-Podcasts zu finden. Das Markenzeichen von Terroir & Adiletten: frech, spontan, aber stets mit handfesten Tipps rund ums Thema Wein in ihrem Spiegel-Bestseller.

Curly/Willi Schlögl

**Anleitung zum Weinsaufen**  
 Südwest Verlag  
 circa 30 farbige Abbildungen  
 208 Seiten, 25 Euro



# suu:m

## DIGITALISIERUNG

# im Fokus

In unserem  
**VH-KIOSK**  
**KOSTENLOS:**  
[vh-kiosk.de/  
digitalisierung](http://vh-kiosk.de/digitalisierung)



Herangezoomt für präzise  
Einblicke und Expertenwissen!

**Gebaltes Know-how zum Nulltarif:**  
Das neue **digitale Spezialformat** vom  
Deutschen Handwerksblatt. **JETZT suu:men!**

