



Prämierte Bioweine

„Was wir essen und trinken, prägt nicht nur unseren Körper, sondern auch unser Denken.“ (Claudio Menicocci, Weinbauer)

Die Weine, die ich heute vorstelle, sind ausschließlich über den Schweizer Bio-Versand DELINAT bestellt worden. Alle DELINAT-Weine stammen aus ausgesuchten europäischen Weinregionen. Der Mittelmeerraum ist besonders stark vertreten. Trockene und warme Sommer eignen sich sehr für den biologischen Weinanbau. Wegen der negativen Ökobilanz verzichtet DELINAT auf Weine aus Übersee. Seit 1980 fördert DELINAT den biologischen Weinanbau. Alle Weine werden streng kontrolliert ehe sie zur DELINAT-Familie gehören dürfen. Eine Besonderheit bei DELINAT ist der **Degustier-Service**. Dabei meldet sich der Kunde für sein Lieblingsweinpaket an (Rot, Weiß, Rosé, Sekt usw.) und erhält zwei bis vier Mal im Jahr ein Paket mit 3 verschiedenen Flaschen. Als Abonnement dieses Weinpaketes bekommt man außerdem ausführliche Informationen über die Weine, Tipps zum passenden Essen, das Magazin „WeinLese“ u.v.m.

Die Weine, die wir heute Abend trinken, haben eine bis mehrere Auszeichnungen gewonnen. Dabei handelt es sich um spezielle Bio-Preise, aber auch um konventionelle, internationale Preise (EXPOVINA, MUNDISVini/BioFach etc.). Die **Best-of-Bio-Wine-Prämierung** wurde von Bio-Hotels ins Leben gerufen und zunächst ausschließlich von Fachleuten durchgeführt. 2009 wurden die Weine erstmals von erfahrenen Weinfreunden und Weinfreundinnen, also Menschen wie Du und ich, verkostet und bewertet, wobei ihnen renommierte Fachleute zur Seite standen. Aus rund 400 Bioweinen wurden in zwei Verkostungsrunden 96 Finalisten und schließlich 28 Sieger in verschiedenen Kategorien bestimmt. Die Winzer freuen sich in der Regel über diese Art von Wettbewerb, da letztendlich ja immer der Kunde mit seinem individuellen Geschmack den Markt bestimmt.

Unser DELSECCO und der zweite Weißburgunder der Probe kommen vom Weingut **Hirschhof** in Westhofen, Rheinhessen. Vater und Sohn Zimmer leiten das Weingut, wobei der Sohn Tobias selbstbewusst und innovativ für frischen Wind sorgt. Der Hirschhof gehört zu den Pionieren des biologischen Anbaus und hat schon viele Preise gewonnen. Neben den klassischen Weißweinen widmet sich Tobias Zimmer besonders den roten Cuveés. Die Hirschhof-Weine findet man übrigens auch in gut sortierten Bioläden.

Der Weißburgunder des Wein- und Sektguts **Hemer** in Worms-Abenheim hat den Best-of-Bio-Preis in der Kategorie „Preiswerte Weißweine“ mit GOLD gewonnen. Die Familie Hemer betreibt Weinbau seit vier Generationen und hat 2006 den ökologischen Weinbau mit allen Konsequenzen eingeführt.

Die nächsten drei Weine stammen aus Österreich, vom Weingut **Meinklang** im Burgenland. Die Besitzer und Weinmacher Angela und Werner Michlits jun. gehören mit ihrem Bio-Weingut, dem größten im Land, zu den Protagonisten des „Aufbruchs“ im *jungen* Weinland Österreich.

Der „Meinklang Blaufränkisch“ passt mit seinen klaren Fruchtaromen und seiner ausgewogenen Säure hervorragend u.a. zu winterlichen Wildgerichten. Schon Karl der Große hat diese Rebsorte gefördert, und auch heute ist sie überall auf der Welt beliebt.

Unser „Zwerest“, eine Cuvée aus Zweigelt und St. Laurent hat 2008 auf der EXPOVINA Gold gewonnen und wurde auf der BioFach 2009 immerhin empfohlen. 2005 z.B. hatte der 2002er Zwerest in der Kategorie Rotwein-Barrique auf der BioFach GOLD geholt und sich gegenüber der starken Konkurrenz aus Südeuropa, Chile und Kalifornien durchgesetzt.

Der „Konkret – St. Laurent“ ist eine Besonderheit. Der Wein wurde zu 100 % im Betonei angebaut. „Konkret“ steht dabei für die Reinheit der Sorte und des Ausbaus, ist aber auch der englische Name für Beton.

Der „**Château Coulon**“ aus der französischen Region Corbières ist eine Cuvée aus den Sorten Carignan, Grenache und Mourvèdre. Der Inhaber des Châteaus, Louis Fabre, ist ein überzeugter Ökowinzer. Sein Weingut liegt im kleinen Dörfchen Cruscades, in der Nähe von Narbonne. Seit 12 Generationen baut seine Familie schon Wein an. Er pflegt alte Traditionen, revolutioniert aber andererseits auch die Weinberge, indem er sie konsequent mit Apfel- und Seidenbäumen aufforstet, um so das ökologische Gleichgewicht wiederherzustellen. Louis Fabre ist auch von den im Languedoc alteingesessenen Rebsorten wie Carignan und Grenache überzeugt.

„La Creu del Pago“ kommt aus der Region Penedès, Spanien. Die klassische Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Merlot und Tempranillo ist ein „Kind“ des langjährigen Biowinzers Vincenc Cartró vom Weingut **La Creu**. Auch er baut zwischen seinen Rebstöcken ökologische Ausgleichsflächen aus Kirsch- und Pfirsichbäumen und Mandel- und Olivenbäumen an.

Das Weingut **Albet i Noya** der Brüder Josep Maria und Antoni Albet ist ebenso im Penedès zu Hause. Seit über 20 Jahren arbeitet DELINAT mit diesem erfolgreichen Weingut zusammen. 2007 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Umwelt als bester Produzent ökologischer Nahrungsmittel ausgezeichnet, gehört Albet i Noya zu den führenden Weingütern Spaniens überhaupt. Der **Vinya Laia** ist der bisher erfolgreichste DELINAT-Wein. Er feiert seinen 11. Geburtstag, deshalb die limitierte Jubiläums-Abfüllung in der Magnum-Flasche.

Unser 10. Wein, der „Col. Lecció Merlot, ein sortenreiner Merlot aus dem Jahr 2002 hat direkt mehrere Preise gewonnen (EXPOVINA 2006 Silber, MUNDUSvini 2005 Gold, Weinwelt 3/2006 verteilte 2 Sterne = überdurchschnittlich) und passt besonders gut zu typischen katalonischen Gerichten wie Lammkoteletts mit geschmorten Auberginen und Paprika.

Den Höhepunkt des Abends haben wir mit dem „Albet i Noya Reserva Martí“ im Glas. Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo und Syrah ist jetzt schon sehr gut zugänglich, ist aber bis 2013 lagerfähig. Der Wein hat viele Preise gewonnen, u.a. BioFach 2009 GROSSES GOLD. Selbst unser guter Mister Parker lobt ihn in höchsten Tönen. Er eignet sich zu deftigen Speisen wie geschmortes Lammfleisch, Gemüseintöpfe oder Pilzgerichte, ist aber sicherlich auch ein angenehmer „Nur-So-Zum-Genießen“-Tropfen.

Falls wir noch mögen, wird zum Abschluss eine Riesling Spätlese geöffnet. Und zwar vom Weingut **Heyl zu Herrnsheim** (St. Antony) in Nierstein am Rhein.

Rezeptvorschlag zum „Château Coulon“

Thymian-Kaninchen (für 4 Personen)

2 EL Olivenöl
2 EL Butterschmalz
600-700 g Kaninchenschenkel
20 g milder Senf
Frisch gemahlener Pfeffer
Salz
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehen, ungeschält
1 TL Mehl
300 ml Weißwein mit guter Säure
300 ml Gemüsebrühe oder Wasser
1 Thymiansträusschen

Die Kaninchenschenkel mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Brattopf in der Olivenöl-Bratbuttermischung kräftig anbraten, Zwiebeln und ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln. Erst 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Thymiansträusschen zugeben, Kaninchenschenkel aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce in eine Schüssel sieben, wieder in

den Bratpfannen geben, bei schwacher Hitze auf die gewünschte Konsistenz einkochen, abschmecken. Kaninchenschenkel in der Sauce erwärmen. Mit Thymian garnieren.

Aus dem Kochbuch: Maag/Lüscher: Thymian, das Zauberkraut. Fona-Verlag

Karamellierte Feigen in Marsala (für 4 Personen)

8 Feigen
10 g Butter
2 EL Zucker
100 ml Marsala
1-2 EL Balsamico
2 EL Zitronen- oder Orangensaft

Dekoration

2 EL Mandelblättchen
1 EL Zucker
1 EL neutrales Öl
100 g Sahne
2 EL saure Sahne
1 TL Ahornsirup

Reife Feigen werden am Strunk gerade geschnitten und halbiert. Butter in einer Pfanne erhitzen und einen gehäuften Esslöffel Zucker gleichmäßig hineinstreuen. Auf große Hitze stellen und die Feigen mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne reihen. Nochmals Zucker drüber streuen und die Feigen von beiden Seiten karamellisieren.

Die Feigen mit Marsala ablöschen und einen guten Schuss Balsamico dazu geben. Die Feigen herausnehmen und auf eine Platte legen. Den Jus eine Minute reduzieren lassen und mit Zitronen- oder Orangensaft über die Feigen träufeln. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Mandelblättchen mit einem EL Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Dann zum Abkühlen auf eine mit Öl bestrichene Alufolie geben und gegebenenfalls zerbröckeln.

Die kalte Sahne in einer kalten Metallschüssel halb steif schlagen. Vorsichtig die saure Sahne darunter ziehen und noch einmal aufschlagen. Kalt stellen.

Die Feigen, ein Teil mit der Schnittfläche nach oben, auf einem Teller anrichten, die Soße darüber geben, einen Löffel Sahne dazugeben, ein paar Tropfen Ahornsirup darüber und mit Mandelblättchen garnieren. Die Feigen schmecken auch, wenn sie noch leicht warm sind.

Aus Linster, Lea: Kochen mit Liebe. München 2007

Anja Weigerding

Die Weine des Abends

DELSECCO

Deutscher Weißer Perlwein
Weingut Hirschhof, Westhofen, Rheinhessen

2008 Weisser Burgunder

QbA
Weingut Hemer, Worms-Abenheim, Rheinhessen

2008 Westhofener Morsten

Weisser Burgunder QbA
Weingut Hirschhof, Westhofen, Rheinhessen

2006 Meinklang

Blaufränkisch, Qualitätswein
Weingut Meinklang, Pamhagen, Burgenland

2005 Meinklang Zwerest

Qualitätswein
Weingut Meinklang, Pamhagen, Burgenland

2007 Meinklang Konkret – St. Laurent

Qualitätswein
Weingut Meinklang, Pamhagen, Burgenland

2007 Château Coulon Sélection spéciale

A.O.C.
Château Coulon, Cruscades, Corbières

2006 La Creu del Pago

D.O.
Weingut La Creu, Penedès

2006 Vinya Laia Aniversari Magnum Catalunya

D.O.
Weingut Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal, Penedès

2002 Albet i Noya Col. Leccio Merlot

D.O.
Weingut Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal, Penedès

2004 Albet i Noya Reserva Matí

D.O.
Weingut Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal, Penedès

2007 Baron Heyl

Riesling Spätlese
Weingut Heyl zu Herrnsheim, Nierstein, Rheinhessen