

13. Januar 2002

Das Jahr ist schon zwei Wochen alt. Seitdem liegt Schnee. Das ist sehr selten geworden in den letzten Jahren. Wir haben die ganze Zeit Frosttage. Das wird den Weinbergen gut tun. Der Landschaft steht das weisse Kleid sehr gut. Heute nach vielen Tagen nebligem, trübem Wetter, strahlender Wonnenschein. Der Lauf durch den Wald am vormittag hat wieder mal gut getan.

In meinem letzten Eintrag sprach ich vom Aufräumen in meinem Arbeitszimmer. Ich habe die Tage zwischen den Jahren dazu genutzt und seit ein paar Tagen renovieren wir. Papierkörbe mit unnützen Schriften, Broschüren, Akten sind voll geworden. Ein Sondertransport zur Müllkippe war notwendig. Es macht froh, wenn man auf diese Art Ballast abwerfen kann.

Ich habe Silvester mit Freunden privat bei einigen guten Weinen verbracht und danach haben wir uns in die Vorbereitungen für den 80. Geburtstag am 5. Januar unserer Mutter gestürzt.

Es ist ein sehr schönes Fest geworden und alle haben sich über die reiche Anwesenheit der grossen Verwandtschaft gefreut. Wir wollten mal alle wieder zusammenführen, auch die Kinder der gleichaltrigen Verwandtschaft, die wir noch gar nicht kannten. Von ein paar Monate alt bis zu der ältesten Schwester meiner Mutter mit 86 Jahren waren alle gekommen (ein Gruppenbild findet man auf der NEWS Seite).

Zwei Tage danach haben wir nach "altem Ritus" dem befreundeten Winzer des Jahres, Werner Näkel, unseren Überraschungsbesuch abgestattet. Wilhelm Haag, Paul Fürst, Bernd Philippi, Joachim Heger und Helmut Dönhoff sind gekommen. Es war ein schöner, langer Abend an der Ahr.

Die Jahrestagung der "die Güter" Gruppe fand kurz darauf bei uns im Rüdesheimer Schloss statt und zu später Stunde labten wir uns an einer wunderschönen Flasche 1971 Rüdesheimer Berg Schlossberg von Schloss Schönborn.

Vorgestern trafen wir einen befreundeten Werber, mit seiner Frau ein grosser Geniesser von Wein und Speise, in der neu Michelinbekrönten Fasanerie in Zweibrücken, um das Etikett für unsere portugiesischen Weine "Quinta da Carvalhosa" auf die Beine zu bekommen. Es war ein kreatives Treffen und man wird die Resultate in ein paar Monaten auf der ersten Abfüllung dieses Weinen zu sehen bekommen. Es wird also langsam spannend.

Morgen abend werde ich mit Bernd Philippi für die Woche nach Südafrika auf Mont du Toit fliegen. Es ist dort Sommer. Heute abend packe ich den Koffer und werde die kurzen Hosen nicht vergessen.

1. Februar 2002

Auf der Terrasse unseres Hotel in Melbourne nach dem Frühstück. Das Wetter zeigt sich von der besten Seite. Blauer Himmel. Es wird warm werden. Die Winzer erzählen, dass der Sommer bisher recht kühl war. Es wird wohl eine spätere Ernte geben. Die qualitätsbewussten Weinbauern halten aber diese Verhältnisse eher für qualitätsfördernd. Die Trauben werden eine längere Reifezeit haben.

A propos Hotel. Ich bin zusammen mit meinen Kollegen Ernie Loosen und Reinhard Löwenstein im SHANDON; boutique accomodation, B & B, Beaconsfield Parade, St. Kilda /Victoria (ein im Süden der Stadt gelegener Stadtteil), Australia 3182, Phone +61 3 95340080, <http://www.shandon1884.com.au>, unterbracht. Es ist wahrlich eine „trouveille“. Nur ein paar Zimmer. Ein wunderschön renoviertes historisches Gebäude. Sehr persönlich. Der Besitzer, ein ehemalier Sommelier, und seine Frau Kerstin führen dies mit viel Liebe. Frühstück grosse Klasse und gesund. Excellentes Rührei.

Das Hotel liegt nur einige Meter vom Strand entfernt. Eine ideale Laufbahn für mich jeden morgen. Besser kann es nicht sein. Im Hinterhof ein kleines privates Schwimmbad. Ich kann es nur empfehlen.

Wir sind auf dem Weg nach Sydney, wo am Montag, Dienstag der Riesling Gipfel, organisiert von Frankland Estate und seiner engagierten Inhaberin Judy Cullem, stattfindet. Vor zwei Jahren habe ich schon einmal teilgenommen. Stuart Pigott ist der spiritus rector und zurecht genießt er hier in Australien ein grosses Ansehen. Seit vorgestern machen wir „field work“ mit unserem gemeinsamen Importeur. Er hat es geschafft, grosses Interesse für unsere Weine zu erwecken. Gestern bei der Präsentation für Handel und Gastronomie sind 150 Personen gekommen, mit einer Offenheit und einem Interesse, was wir zu Hause eher selten finden.

Ich bin am 26. des vergangenen Monats von zu Hause abgeflogen. Zuerst nach Singapur, um diesen Markt zu unterstützen, wo wir seit einigen Monaten auch durch einen Markt vertreten sind. Hier sind noch viele Vorurteile auszuräumen. Das Image des süßen und billigen deutschen Weines sitzt noch verdammt tief. Und noch immer findet man in den Regalen mancher Weingeschäfte, wenn sie denn überhaupt deutsche Weine führen, die Liebfraumilch und Zeller Schwarze Katz. Sie unterbieten selbst einfachste Tafelweine aus anderen Teilen der Welt noch im Preis. Kein Wunder, dass man an unsere Weine mit äusserstem Vorbehalt herangeht. In den Geschäften und guten Restaurants findet man alle guten und grossen Weine der Welt. Frankreich ist immer noch die gefragteste Nummer 1, gefolgt von Australien und Kalifornien. Aber auch die bekannten Italiener und Spanier sind schon auf dem Markt. Im bekanntesten Business Club der Stadt, dem Tower Club gibt es auf der extensiven Weinliste keinen einzigen Wein aus Deutschland und in Singapore habe alle großen Deutschen Unternehmen und Banken ihre eigene Niederlassung.

Und noch etwas wird einem total klar. Die Prädikate auf den deutschen Weinen werden als „Süsseleiter“ aufgefasst. Begriffe wie Kabinett oder Spätlese stossen auf totales Unverständnis. Ich denke zurecht. Man sollte vielleicht doch zu der Erkenntnis kommen, dass solche Bezeichnung auch von Rechts wegen mit einer Mindestsüsse ausgestattet sein muss und für den trockenen Bereich gar nicht verwendet werden dürfen. Damit wäre allen geholfen. Nur müsste der Qualitätswein (oder die schlimme Kürzelbezeichnung QbA) als sogenannten „unterster“ Begriff anders positioniert werden. Oder solche trockenen Weine müssten auf den Begriff Qualitätswein verzichten dürfen, wenn er schon nicht aus dieser verflixten Oechsleskala nicht herausgelöst werden kann.

Trotzdem gibt es auf diesem Markt Licht am Ende des Tunnels. Er ist offen und unsere trockenen Rieslinge werden als Bereicherung empfunden. Immerhin kamen zu einem Winemaker Dinner im Restaurant AMIGO 27 Personen. Ein Start ist gemacht. Die Weinpresse ein bisschen stimuliert. Am Dienstag Abend Abreise von Singapur hier nach Melbourne, nachdem ich mit unserem Importeur und unserer persönlichen Bekannten Vera Foong die Stadt in Länge und Breite kennen gelernt haben. Sogar an der Brücke, die zum Nachbarland Malaysia führt habe ich gestanden. Seit ich das letzte Mal dort war, sicherlich fast schon 10 Jahre her, hat sich vieles verändert. Zum Guten. Nach wie vor ist die Stadt ein Schaukasten von Sauberkeit, was aber natürlich auch mit der eher rigiden Regierung zu tun hat. Anstatt wie früher die Zeichen der Vergangenheit abzureissen, hat man erfolgreich damit begonnen, die noch vorhandenen historischen Ecken und Gebäude zu restaurieren. Die alten Warenlager am kurzen Singapur River hat man zu stimmigen Restaurant Vierteln umgebaut. Man nennt sie die Quais. Es wird ein neues Kulturzentrum mit mutiger Architektur gebaut und der bekannte chinesische Architekt Pei hat viele positive Spuren hinterlassen.

Hier in Melbourne ist das Interesse an Essen und Trinken wahrlich überall spürbar.

Wir sind auf dem Weg heute Nachmittag zu einem Workshop mit den hiesigen Sommeliers und dann zu einem Gourmet Riesling Dinner.

Langtons und Ezar, beide in der Flinders Lane, sind gesuchte innovative Restaurants mit engagiertem, am Wein interessiertem Service. In beiden haben wir eine Personalschulung durchgeführt.

Am ersten Abend gingen wir, gerade um die Ecke von unserer „boutique accomodation“ zu Cicciolina (130 Acland Street , phone: 95253333). Ich kann es nur empfehlen. Locker, kein Riesenaufwand, aber leckeres Essen und eine engagierte Weinliste. Die ganze Strasse erinnert mich ein bisschen an North Beach in San Francisco – come and see for yourself. Der Service scheint hier immer gut drauf zu sein. Man weiss anscheinend, dass es für die Gäste wichtig ist auch gut behandelt zu werden, wenn man ausgeht und dass ein Lächeln zu den wichtigsten Teilen der guten Behandlung gehört.

Wenigstens kurz möchte ich die Tage noch ein bisschen aufarbeiten, die seit meinem letzten

Eintrag vergangen sind. Am 14. Januar flog ich mit Bernd Philippi nach Südafrika um auf Mont du Toit die letzte Hand an die Cuvée des Jahrgang 2000 zu legen und die Cuvée des Hawequas 2001 zu bereiten. Es werden spannende Weine werden. Mit dem 2000er scheint es uns gelungen zu sein, noch eine kleines Eckchen Qualität auf den Vorgängerjahrgang draufzulegen.

Die ersten Proben können auf dem Hamburger Weinsalon, Ende des Monats, genossen werden. Es war nicht ganz so heiss in Wellington wie in den Vorjahren, aber die Qualität der kommenden Ernte verspricht wieder sehr ordentlich zu werden, wenn auch sehr schwieriges Wetter während der Blütezeit eher einen starken Einschnitt in die Mengenvorstellungen gerissen hat.

Stefan Gass, der Sommelier der Traube Tonbach, hat uns einen Besuch abgestattet. Wir haben ihn mit einem „Breij“ gewürdigt, dem typischen südafrikanischen Barbercuc. Veenwouden, Perold, Meerlust standen auf dem Tisch. Aber eine Flasche 1998 Mont du Toit hat gut Paroli geboten.

Zurück am Montag vor einer Woche war einiges los in den wenigen Tagen bis zu dieser Asien-Australien Reise. Ich habe Tom Christopher, den Künstler, der unser 1999 Berg Schlossberg Etikett gestaltet hat, bei einer Ausstellungsvernissage in Frankfurt wieder getroffen. Er hat mittlerweile eine Kultgemeinde für seine Bilder in Deutschland gefunden. Ihm zu Ehren eine Doppelmagnum 1983 Berg Schlossberg geöffnet. „Grosser Stoff“. Ein bisschen Eigenlob an dieser Stelle wird man mir nicht übel nehmen.

Am nächsten Tag im Fernsehstudio in Mainz Aufnahmen zum Fröhlichen Weinberg von Johann Lafer und Ulrike Nerath. Ich hatte Gelegenheit, das neue Rieslingglas vorzustellen, dass wir gemeinsam mit WMF entwickelt haben. Die Sendung wird am 1. März gezeigt. Vielleicht sind sie dabei.

Am gleichen Abend noch Weiterfahrt nach Köln. Zu später Stunde Zwischenstation bei Fischers zu einem Teller hors d'oeuvre. Ein interessantes Glas 1997 Savannieres war eine gute Überraschung.

Am nächsten Morgen Weiterreise nach Holland. In der Nähe von Amsterdam traf ich Jan Cremer mit seiner Frau zum Mittagessen. Er gestaltet das Etikett unseres 2000 Berg Schlossberg. Ich habe am gleichen Abend das Original nach Hause gebracht.

Am nächsten Tag am Morgen ging es nach Stuttgart. Alles über Wein hat unserer Gruppe „die Güter“ den diesjährigen „Grandissimo“ Preis verliehen, der in jedem Jahr an die deutsche Weingruppierung verliehen wird, die für das Qualitätsimage des deutschen Weines hervorragendes geleistet hat. So der Spruch der Jury. Ein tolles Menu mit bodenständigen Produkten bei Herrn Klink auf der Wielandshöhe rahmte die Festlichkeit ein.

Nun den Rest kennen sie schon. Am nächsten Tag Abreise nach Singapur.

6. Februar 2000

Im Flugzeug, wieder auf dem Rückweg. 7 Stunden nach Singapore, dann geht es weiter nach Frankfurt. Abflug 17 Uhr in Sydney, Ankunft 6 Uhr morgens in Frankfurt. Hier oben sieht man wieder die Sonne, nachdem wir in Sydney unglaublich viel Regen hatten und der Riesling zur Sonne wurde.

Nachzutragen gibt es von Melbourne noch den letzten Abend.

Ein Weinabend im Restaurant La Vue du Monde hat uns mehr als erstaunt, ja, in Entzücken versetzt. Ein junger 26jähriger Koch, Shannon Bennet, der das Restaurant vor 2 Jahren erst übernommen hat, kocht hier mit einer unvorstellbaren Sicherheit grosse Küche. Ducasse in Monte Carlo und Marco Pierre White in London, waren unter anderem seine Lehrmeister. Shannon ist vom Wein fasziniert und kocht mit Feinfühligkeit und ganz hervorragenden Produkten darauf zu. Ein wunderschöner Abend und dazu ein ausverkauftes Restaurant für deutsche Rieslinge.

Am nächsten morgen Weiterreise nach Sydney. Ein bisschen mit Reinhard Loewenstein die Füsse vertreten und dann ging es zum privaten Abendempfang bei Peter Bourne, dem WineMan Sydney's, auf einer wunderschönen Veranda über dem Bondi Beach, dem Beach der Stadt. Das Wetter war mild und mittlerweile sind noch viele Riesling Champions eingetroffen. Franz und Irmgard Hirzberger, Emmerich Knoll, Vater und Sohn, Toni Bodenstein vom Weingut Prager und die jungen Lucas und Elizabeth Pichler von FX. Stuart Pigott ist da und Alex Michalski vom Weingut St. Anthony, der auch die Tour durch Clare, Eden und Barossa Valley vorher mitgemacht hatte.

Am Sonntag morgen chinese breakfast im Regal, dem großen Restaurant von Chinatown. Hier sitzt man fast wie in der Halle des Volkes. An grossen, runden Tischen. Der Service kommt ständig mit den dampfenden Wagen vorbei, wo die frischen Dumplings aller Art gar gekocht werden. Es ist ein Stimmengewirr im Raum und der Geruch von chinesischer Küche. Alles frisch, perfekt auf den Punkt gekocht. Das machte Laune und das Frühstück wurde zum Brunch. Danach war es bald Zeit zum Schiffabfahrtsplatz zu kommen, dort startete unsere Rundfahrt vorbei an den wunderschönen Bays von Singapore auf einem ziemlich grossen Segelschiff. Das Wetter hatte zumindest für diese Stunden Einsicht und es war perfekte Erholung. Gemeinsam gingen wir zur Otto, nein, kein deutsches Restaurant sondern ein italienisches, um den Tag mit guten Weinen ausklingen zu lassen. Dieses Restaurant hat auf dem neu, wunderschön restaurierten Kai von Woolloomooloo vor kurzer Zeit eröffnet, der einen Teil des ehemaligen Militärhafens neben dem Royal Botanischen Garten zugänglich gemacht hat.

Montag morgen die grosse Rieslingprobe. 32 Rieslinge aus Australien, Deutschland, Österreich,

Washington State, Südafrika und dem Elsass. Alle blind vorgestellt. Jahrgang 1998 und 1999 und trocken. Wahrlich eine „grosse Probe“ wo man die Vielfältigkeit der Herkunft, die Landschaften und Klimata förmlich spüren konnte. Die deutschen Vertreter schlugen sich prächtig und ohne mit Selbstlob prahlen zu wollen, waren sie alle in der obersten Etage zu finden. Stuart Pigott hatte unseren 1998 Rüdesheim Berg Schlossberg ausgewählt. Er war perfekt auf dem Punkt.

Insgesamt wurden folgende Rieslinge verkostet:

- 1999 Laka Wanaka, Rippon, Central Otago NZ
- 1999 Craighall, Dry River, Martinborough, NZ
- 1999 Burgstadter Centgrafenberg Spätlese trocken, Paul Fürst, Franken
- 1999 HowardPark, Howard Park, Great Southern
- 1999 Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese Trocken, H.Dönnhoff, Nahe
- 1999 Constantia, Klein Constatia, South Africa
- 1999 Eroica, Dr. Loosen/Ste. Michelle, Columbia Valley, Washington
- 1999 Steingarten, Orlando, High Eden
- 1999 Greenhough, Greenhough, Nelsen
- 1999 Watervale, Mitchell, Clare Valley
- 1998 Birkweiler Kastanienbusch Spätlese trocken, Rebholz, Pfalz
- 1999 Green's Hill, Lenswood, Hemschke, Adelaide Hills
- 1998 Winnering Uhlen, Heymann-Löwenstein, Terrassenmosel
- 1999 Senftenberg Piri, Rivat, Nigl, Kremstal, Austria
- 1997 Cuvée Frédéric Emile, Trimbach, Alsace
- 1999 Reserve, Tamar Ridge, Tasmania
- 1998 Haardter Bürgergarten Spätlese trocken, Müller Catoir, Pfalz
- 1999 Kremser Kogl Reserve Trocken, Erich Salomon, Kremstal
- 1998 Rüdesheim Berg Schlossberg, Georg Breuer, Rheingau
- 1999 Nierstein Oelberg, St. Anthony, Rheinhessen
- 1999 Clare, Petaluma, Clare Valley
- 1999 Weissenhirschener Kalsu Smaragd, Prager, Wachau
- 1999 Dürnsteiner Schutt Smaragd, Errmerich Knoll, Wachau
- 1998 Kallstadter Saumagen Spät.trocken "R", Koehler-Rupprecht, Pfalz
- 1999 Grand Cru Schlossberg, Cuvée Ste. Cathérine, Faller, Alsace
- 1999 Crawford River, Crawford River, S.W. Victoria
- 1998 Hochheimer Kirchenstück Auslese trocken, Künstler, Rheingau
- 1999 Polish Hill, Grosset, Clare Valley
- 1999 Forst Jesuitengarten Spätlese trocken, J.L.Wolf, Pfalz
- 1999 Dürnsteiner Kellerberg Smaragd, F.X.Pichler, Wachau

Es war auch Zeit, viele Gespräch zu führen. Geoffrey Crosset kam extra von Clare Valley und es war gut, diesen alten Freund wieder zu sehen.

Am Abend eine Einladung zum monatlichen Jazzabend in einem alten Bowlingclub ausserhalb der Stadt. Das war schon ganz erstaunlich. In einem alten Festsaal unter der britischen Flagge mit dem Bild der englischen Königin Elizabeth eine Jazzformation, die wirklich guten Jazz bot.

Gestern Workshops. Wine und Food, Terroir, Regionale australische Weinstile, edelsüsse Rieslinge. Sie waren gut besucht. Am Ende ein gemeinsames Panel unter der Leitung von James Halliday, dem wohl bekanntesten australischen Weinjournalisten und Stuart Pigott um über den Riesling im 21. Jahrhundert zu diskutieren.

Die Preise für Riesling Fassweine steigen seit zwei Jahren. Die des Chardonnay fallen. Erstmals nimmt die Rebfläche für Riesling wieder zu. Geoffrey Crosset macht ein zusätzliches Joint Venture im Clare Valley mit Yalumba. Alles Zeichen für eine wahrlich positive Entwicklung. Judy Cullem präsentierte in einem der Workshops erstmals Rieslinge aus unterschiedlichen Lagen und nicht mehr nur einen Blend, was so typisch für Australien ist. Also jetzt auch hier Crus. Riesling wird erwachsen. Bei unseren vielen Proben und Präsentation war deutlich zu spüren, dass es darüber keine Irritationen gibt, sondern man dies für eine hochklassische Rebsorte auch als absolut angemessen betrachtet. Das Beschreiben, solcher Weine, wenn sie den „Cru“, die Herkunft auch leben, fängt ja auch an, in den Köpfen der Konsumenten, der Geniesser Bilder zu schreiben, die Phantasie anzuregen, ja sich über Heimat im erweiterten Sinne Gedanken zu machen.

Am Abend grosse Gala im Restaurant Celsius. Einem der neuen Plätze für gutes Essen. Im Radisson O'Connell Street. Ein guter Tip. Grosse Weine von den wichtigsten anwesenden Winzern. Pichlers Kellerberg, ebenso wie Knolls Schütt, Forster Jesuitengarten genauso wie Franklands Isolation Ridge (2001 für mich der bisher beste Jahrgang aus diesem Weingut, das auch langsam angekommen ist – 1991 war der erste Jahrgang dieser Pioniere in der südwestlichsten Ecke dieses Kontinents). Von uns 1983 Berg Schlossberg in der Doppelmagnum. Das hat schon „reingehauen“. Aber für einen solchen Zweck, schon allein aus Dankbarkeit an die Familie Cullem, die sich altruistisch für den Riesling engagiert, war das mehr als angebracht.

Ausklang in der Weinbanc, einer Weinbar, die am Abend aufblüht und wie in so vielen Plätzen der Stadt eine exzellente Weinauswahl hat. Sydney ist auch eine Weinstadt.

Heute morgen trotz leichtem Regen, joggen im königlichen botanischen Garten. Das machte wieder frisch und obwohl der fest Vorsatz, mal keinen Wein zu trinken, gefasst war, ging er beim Mittagessen unter der Oper von Sydney, diesem grandiosen architektonischen Meisterwerk, im

Café Opera schon wieder baden. Ein paar Antipasti, ein Glas Cabernet, das war der Abschied nach vier angefüllten, ausfüllenden, schönen Tagen in Sydney.

16. Februar 2002

Das Flugzeug verpasst. Der Anschluss nach Montpellier. Ich sitze in Paris, Aéroport Charles de Gaulle. Das Air France Flugzeug aus Frankfurt hatte fast 2 Stunden Verspätung. Also keine Chance. Immerhin gab es einen Gutschein für 17 Euro für ein Restaurant meiner Wahl auf dem Flugplatz für ein Abendessen. Die Auswahl ist eher beschränkt. Eine Mozzarella mit Tomaten musste es tun. Dazu 2 Gläser St. Emilion Rouge und eine Flasche Evian. An der Bar hoffte ich ein bisschen Olympiade mitzubekommen. Kurzprogramm Eistanz. Der Flug nach Montpellier verlässt pünktlich Paris. Ich war das letzte Mal in dieser Stadt, zusammen mit meinem Bruder, als ich ein Jahr Gasthörer an der ENS (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie) war. Das war 1963/1964. Obwohl noch sehr jung, hat mich dieser Aufenthalt doch sehr geprägt. Es war die Zeit der Umwidmung vieler Weinbaugebiete Südfrankreichs von den mittlerweile verbotenen Hybridensorten (vins noirs) auf Vitis Vinifera. Eine Revolution, die erst heute so richtig zum Tragen kommt und die Weinwelt das Languedoc-Roussillon als Kalifornien Europas herausstellen lässt. Das Wichtigste waren die vielen Exkursionen in alle bekannten Weinbaugebiete Frankreichs, bis hoch nach Burgund und ins Bordelais. Wir waren bei vielen der grossen Erzeugern und Professor Branas hatte Zugang zu allen.

Nun, dieses Mal besuche ich unseren neuen Importeur Philippe Catusse. Ich habe ihn über Marc Parcé kennengelernt, dem bekannten Weingutsbesitzer im Banyuls. Ich werde ihn morgen besuchen. Er baut den traditionellen Vin Liqueureux aus, dem man nachsagt, nichts gehe besser zur Schokolade, als auch grosse Rotweine aus Grenache und Mourvèdre. Mit Philippe Catusse, der unsere Weine seit dem letzten Jahr an die Top Gastronomie Frankreichs vertreibt, findet am Montag (heute ist Samstag) seine jährliche Präsentation für seine französischen Kunden statt, am Vorabend der Vinisud in Montpellier, der bedeutendsten Weinmesse für die Weine aus dem Süden unseres Nachbarlandes.

Vor etwas über einer Woche erst bin ich aus Australien zurückgekommen, nach fast 24 Stunden Flugzeit, nur unterbrochen von zwei Stunden Umsteigaufenthalt in Singapur.

Volles Programm im Büro. Treffen der Winzer, um sich nach Zustimmung der Stadt zur weiteren Zusammenarbeit, wieder als Standgemeinschaft für das Rudesheimer Weinfest für die nächsten Jahre zu formieren. Dann heute vor einer Woche ein privater Abend bei Egbert und Christa Engelhardt. Darauf habe ich mich lange gefreut. Die alte Skiequipe traf sich. Egbert und Norbert Holderieth und ich, wir sind vor 10 Jahren erstmals zusammen zum Skifahren nach Val d'Isère gefahren. Damals fanden die Olympischen Spiele von Albertville statt und wir fuhren zu den alpinen

Wettbewerben nach Savoiën. Und seitdem wiederholen wir das fast jedes Jahr. In zwei Wochen soll es wieder soweit sein. Es wurde ein feuchter Abend bei Egbert. Und so ganz nebenbei kochte er ein Abendmenu. Seine „neue“ Küche, die eine alte ist, war grandios. Ganz natürlich, den Fisch zusammen mit dem Topinambour im gleichen Ofen übereinander gegart. Perfekt. Es war früher morgen bis uns die etwas zurückhaltameren Damen nach Hause kutschierten.

Gut, dass ausser dem Waldlauf am nächsten Tag nichts Festes auf dem Terminkalender stand.

Die frische Luft hat es wieder gerichtet und Leben und Energie eingehaucht.

Es war Fastnacht-Sonntag. Der nächste Tag, Rosenmontag. Ich bin kein grosser Fastnachtsnarr und so fiel es mir nicht schwer, zu Hause zu bleiben. Ich freute mich auf die Kellerprobe an diesem Tag. Hermann Schmoranz und ich habe alle Rieslinge des Jahrgang 2001 im Keller Fass für Fass durchprobiert. Ein paar stehengebliebene Fässer habe wieder begonnen weiterzugären, nachdem die Temperaturen im Keller sich doch wieder angehoben haben. Es machte Spass, das vertraute Geglugger wieder zu hören. Die Weine des Jahrgangs sind sehr dicht. Man spürt ihnen die kleineren Erträge an. Und sie sind sehr sauber. Wir sind zuversichtlich für die Qualität. Die Säure gut eingebunden in den extraktreichen Weinen, aber doch typisch Rheingau. Vielleicht sogar mehr als in den Vorjahren. Wir werden sehen. Es ist noch lang hin, bis wir weitere Entscheidungen treffen. Einige Weine werden wir jetzt abstechen. Aber die meisten bleiben noch weiter auf der Hefe liegen.

Am Dienstag dieser Woche Abfahrt mit der Bahn am späten Vormittag nach Berlin. Ich habe auf dem Weg nach Frankfurt noch der Druckerei das Original von Jan Cremer, das das Etikett Berg Schlossberg 2000 zieren wird, zur Druckerei mitgenommen und in Bad Soden abgegeben und ausserdem noch Norbert Holderieth an Bord genommen. Wir sind beide mit ein paar Kollegen zu einem privatem Abendessen bei Alfred Biolek in Berlin eingeladen. Dort hat er ein grosses Haus und Keller und Wohnung sind seit kurzem fertig. Es war ein schöner Abend in diesem Kreis. Dr. Biolek hat sichtlich Spass an Essen und Wein und liess es sich nicht nehmen, das Abendessen selbst zu kochen. Eine herrliche kräftig-scharfe Bohnensuppe. Wichtig der Hauch Olivenöl, der in jede Tasse noch kommt. Red Snapper auf geschmortem Frisée Salat. Auf den ersten Blick wohl eher ungewöhnlich aber eine perfekte Kombination und schliesslich eine mediterrane Version von Gulasch, Schwein, Rind- und Lammfleisch mit Oliven und anderen Genüssen aus dem Süden Frankreichs. Alles hatte intensiven Geschmack.

Anderntags ein privater Abstecher an den Müritzsee. Mir bisher ein unbekanntes Gebiet unseres Landes. Ein grosser und wenig umbauter See 150 km nördlich von Berlin in ziemlich unberührter Landschaft. Mecklenburg, Land der Seen. Von dort sind es weitere 100 km bis nach Rostock an die Ostsee. Am dritten Tag Berlin, Kundenbesuche mit unserem Handelsvertreter und abends zurück per Bahn nach Hause.

Gestern abend traditionelles Freitagskegeln innerhalb unseres Kulturvereins. Die Besonderheit: Unser Freund Pepe, eigentlich Joseph, seit Jahren bei Valencia sesshaft mit einer schönen Pension am Meer, hat seinen Keller mit grossen alten, gereiften spanischen Rotweinen geöffnet. Selten hat eine Kegelbahn wohl solche Weine zu Gesicht bekommen. An diesem Abend war ein Wein interessanter als der andere. 1964 Vina Tondonia. Phantastisch. Die Frische, die Länge, die Tiefe. Da gibt es nicht viel an Rotweinen, das diesem Tropfen das Wasser reichen kann. Bordeaux muss sich strecken. 1994 Pesquera. Natürlich zu jung, aber eine Demonstration seines Potentials. Er wird ein Monument bleiben. Es lohnt sich auch, die anderen Weine aufzuzählen. 1982 Vina Aranza, von Rioja Alta. Damals ein Weingut erster Güte. Der Wein zeigt es. Frisch und grosse Balance. 1989 Protos, die Genossenschaft im Duero, auch damals für Spitzenqualitäten zu unschlagbaren Preisen berühmt. Noch sehr verschlossen. Fest, so meine Notizen. 1987 Imperial von Cune. Reserva. Ein Monument für die Zukunft. Interessant, dass man in der Säure einige ähnlich grüne Noten finden kann, wie bei unseren Spitzenweinen des gleichen Jahrgangs. 1964 Faustino: vielleicht der einzige Wein, der seine besten Tage bereits hinter sich hat. Er lässt noch einstige Finesse erahnen. 1987 Tinto Pesquera. Wird mal gross. Ein Baby.

17. Februar 2002

Gestern abend, späte Ankunft in Montpellier. Der Flughafen hat mittlerweile Grosstadtformat. Philippe Catusse holt mich ab. Ich lerne, seit ich vor fast 40 Jahren hier ein Jahr gelebt habe, hat sich die Stadt auf jetzt 300 000 Einwohner verdreifacht. Ebenso die Studentenschaft. Es sind jetzt über 70 000. Um halb elf bin ich gelandet und mit Philippe fahren wir noch in die Stadt, die Altstadt. Da kommen alte Bilder wieder hoch. Sie hat Charakter und es ist gelungen, das Flair einer der wichtigsten Kulturstädte am Golf de Lion herauszuarbeiten. Wir gehen noch zum Umtrunk zu einem Freund von Philippe. Ein australisches Ehepaar, the Abbotts, die sich vor einigen Jahren hier als Weinhändler erster Güte niedergelassen haben in einem alten Herrenhaus aus dem 18. Jahrhundert mitten in der Stadt. Eine grandiose Wohnung. Was ich bewundere ist, dass sie nicht der „Modernität“ der Weine anheimgefallen sind, sondern der Wahrheit, dem Terroir auf der Spur sind. Die Weine lassen sich trinken. Dass sie sich auch durch eine perfekt ästhetische Etikettierung ausweisen, ist kein Mangel.

Seit ich gelandet bin regnet es. Auch noch heute morgen und so bleiben meine Laufschuhe trocken, obwohl mein Körper es eher nötig gehabt hätte sich ausgiebig zu bewegen. So bleibt dieser Plan nur bis morgen früh aufgeschoben. Die Pension, in der ich untergebracht bin, ist ein Steinwurf weit vom Canal du Midi entfernt und das sollte eine gute Laufstrecke am morgen sein.

Heute morgen hat mich Marc Parcé abgeholt, der Inhaber der Domaine de la Rectorie, aber

eigentlich ist er viel mehr. Er hat die Region Banyuls wieder zum Leben erweckt, mindestens so wie dies Werner Näckel mit der Ahr getan hat. Man spürt dies auch, wenn man ihn mit anderen Leuten zusammentrifft. Bei all seiner Bescheidenheit wird es deutlich wie hoch sein Ansehen bei denen, die verstehen um was es geht hier, ist.

Er zeigt mir die Weinberge von Banyuls, die sich ähnlich wie im Douro auf kleinen Terrassen erstrecken, meistens auf kargem Schieferboden. Unsere Erkundungsfahrt endet in der umgebauten Schafshütte von Pedro Soler, einem berühmten Flamencogitarristen, einem Freund von Marc und seiner Familie, nicht ohne, dass wir vorher Austern, Käse und eine ganze Serie von Weinen aus seinem Haus mitgenommen hätten. Es gab von der „Plancha“, einer auf offenem Feuer gewärmten Pfanne, Paprika, Lauchgemüse und Calamares. Dann Muscheln, excellent mit Knoblauch und Mandeln angemacht. Nach den Austern ein Tartar von Anchovis – keine einfaches Gericht. Dann die grosse Pfanne „Romesco“, eine Art von Zarzuela. Fisch, Lotte, Gambas in einer Sosse von Paprika, Knoblauch und Vin de Pierre, dem natürlich in Solera gereiften Süsswein der Region. Dann Käse und Schokoladenkuchen als Dessert. Dies eigentlich tödlich für mein normales Ernährungsverhalten. Aber die Kombination Banyuls, DER Süsswein für Schokolade, musste probiert werden. Und es war ein Genuss. Perfekt dazu der L'Oublée, Hors d'Age der Domaine de la Rectorie.

Die übrigen Weine zum Mittagessen, dass gegen 18 Uhr sein Ende nahm: 2000 La Préceptorie de Centernach (das neue Weingut von der Familie Parcé bei Maury ungefähr 80 km nördlich von Banyuls gelegen). Der erste Jahrgang. Auch dort wird der Wein Qualitätspfähle einschlagen. La Chaume Marie, Appellation Côtes de Rousillon eine Cuvée von Grenache blanc, Carignan Blanc und Macabeu. 1995 Jasmeyer Riesling Brand. Frisch, aber leider ohne grosse Nachhaltigkeit und Balance. Aber ging gut mit den Austern. 1996 Charles Hours Jurancon Sec aus der Rebsorte Petit Marseng – ich traf ihn heute abend persönlich bei dem vorabendlichen Empfang bei Philippe Catusse. Ein Wein so kraftvoll und nachhaltig wie sein Erzeuger. Eine Analogie die keine Ausnahme ist. 1997 Domaine de la Rectorie, L'Argile, Mide d'été, Rebsort Grenache gris. 1982 Vin de Pierre, der einzige Wein, den Pedro Soler als Nebenerwerbsswinzer selbst ausgebaut hat. Mittlerweile gibt er seine Trauben an die Familie Parcé. Vin de Pierre, sind die Weine der Region, die nicht mit Alkohol aufgespritet sind, wie es der Tradition entspricht. Haltbarkeit in heissem Klima, in einer Gegend wo Keller unbekannt sind, waren damals die Gründe für diesen Weintypus. Eine Cuvée Domaine de la Rectorie der Jahrgänge 1994/95/96 als Vin de Pierre mit 15% Alkohol. 1998 Collioure, dem trockenen Rotwein der Region aus 100% Carignan, kein Monster aber ein Trinkwein mit grosser Nachhaltigkeit und Frische, gefolgt von dem MM (2000) La Rectorie – aus Grenache, Cinsault, Mouvedre, etc. Zum Kuchen eine Fassprobe 2001 La Preceptorie Cuvée II, da kommt was auf uns zu, und ein 1990 Brut, mûté très tard, d.h. der Alkohol wurde dem Most erst kurz vor Ende der Gärung zugeführt und der Wein präsentiert sich trockener. Mon dieu.

Und trotzdem ist der Kopf frei. Weil die Weine stimmen, weil sie natürlich entstanden sind mit der Liebe und Zuneigung von Menschen, die wissen, dass nicht Modernität einen grossen Wein macht sondern die Nähe zur Region als Leitfaden aller Massnahmen gilt. Es ist spät geworden.

Nach einer Stippvisite im Keller von Philippe Catusse verabschiedete ich mich und freue mich auf den neuen Tag.

Charles Hours, der grosse Erzeuger im Jurancon, nimmt mich am morgen mit zur Veranstaltung, die in der Nähe von Béziers auf einem grossen Weingut stattfindet. Untergebracht sind wir in Villeneuve les Béziers, in einem zu einer kleinen Pension umgebauten, ehemaligen Weinkeller, Die alten Tanks sind teilweise zu Zimmern umgebaut – es gibt nur 4 – und die verschiedenen Etagen genutzt, um mit viel Luft und Licht mediterranes Flair wirken zu lassen. Ein ganz erstaunliches Haus, „Chambres d’hôtes“, das da zwei Männer mit viel Liebe zum Détails aufgebaut haben. Man kann auch einschliesslich Abendessen hier den Aufenthalt geniessen. (Schaut Euch einfach mal Bruno Sorels website an <http://www.Lachamberte.com>).

46 Weingüter aus dem Languedoc Roussillon, alle handverlesen, 19 Weingüter aus anderen Teilen Frankreichs, darunter Billecart Salmon, Didier Dagueneau oder Alphonse Mellot und „une belle surprise“, wie unser Weingut angekündigt wird. Über 400 eingeladene Interessenten sind gekommen. Man ist unseren Weinen gegenüber total offen, ja oft begeistert. Hier in der aufstrebenden Provinz des „neuen“ französischen Südens ist man weit weniger konservativ als in den nach Bordeaux, Bourgogne, Champagne orientierten Hauptstädten Europas.

Ein erfrischender, wenn auch langer Tag, denn erst um acht Uhr endet die Veranstaltung und wir treffen uns alle wieder im Restaurant L’Embassade, wo uns ein grosses Essen gereicht wird.

Ich treffe an unserem Tisch auf Didier Daguenaud, 2 Sterne Chef des Restaurant Lion d’Or in Roborantin bei Solonge an der Loire, eine grosse Persönlichkeit, oder Barral dem Aufsteiger aus Faugères und den Inhaber von Mas Julien, einem der jungen Meister des Languedoc. Sein 1991 Mas Julien Les Cailloutes in Magnum beim Abendessen ein überzeugender Beweis seiner Kunst. Dagueneau’s Silex 2000 ein Wein zum reinsetzen. Phantastisch auch der 1997 Grange des Pères, den ich mittags verkostet hatte. Ohnen großen Kommentar ein 1950 Châteaux Climens zum Käse. Oh, lala.

19. Februar 2002

Ich sitze in der Lufthansa Lounge in Paris Charles de Gaulle und warte auf den Anschlussflug nach Frankfurt. Vor über 15 Jahren hatte man mir beim Einschecken just auf diesem, damals als futuristisch gefeierten Flugplatz unter meinen Füßen weg den Aktenkoffer gestohlen. Er wurde Wochen später – ohne Bargeld und Kreditkarten – im 16. Arrondissement von einem Hausmeister wieder gefunden und mir wieder übersandt. Der Koffer geht heute ab und zu noch mal mit mir

auf Reisen. In einer Stunde Rückreise. Ich erwarte Eddie, den Anwalt aus Frankfurt mit Freunden zur Weinprobe. Er war vor zwei Jahren mein Trainingskamerad bei dem ersten Golfversuch auf einem spanischen Golfplatz. Übermorgen geht es auf „Vekaufstournee“ in Deutschland. Köln, Sauerland, Hamburg, Berlin und zurück.

26. Februar 2002

Heute noch in Berlin zu Kundenbesuchen und einem Abend Rheinwein und Seafood im neuen Hyatt Hotel am Potsdamer Platz. Gestern bin ich von Hamburg gekommen und habe den Abend bei Stuart Pigott und seiner Frau verbracht. Wir haben ein bisschen die teilweise gemeinsame Reise nach Australien rekapituliert und ich habe viel über Neuseeland erfahren. Wir haben Dirk Niepoorts neue weisse und rot Weine aus dem Douro probiert und einen ganz hervorragenden 1988 Schütt von Emmerich Knoll aus der Wachau.

Ich bin gestern über Wolfsburg nach Berlin gefahren, um dort einen Besuch im Ritz Carlton Hotel einzulegen. Das Hotel liegt in der neu erbauten Volkswagen Autostadt und hat mit seinem Restaurant Aqua kürzlich seinen ersten Michelin Stern errungen. Ein sehr stilvolles Hotel der bekannten französischen Architektin Putmann. Es blieb mir nur ein bisschen Zeit auch einen Blick in die Autostadt zu werfen. Es ist für Autofreunde hochinteressant. 26 Hektar gross ist das Areal in dem die Erlebniswelten in architektonisch sehr interessant gelösten Pavillons zu erleben sind, alles in eine Parklandschaft mit viel Wasser eingebettet. Wenn in der Gegend, nicht zu versäumen.

Kundenbesuche in Köln und dem Sauerland. Ein wunderschöner privater Abend bei Christina Fischer mit einem ganz erstaunlichen 1981 Clos St. Hune. Grosse Eleganz, aber eher zum Vorteil des Weines eine Leichtigkeit, die es mir schwer machten ihn blind als Elsässer zu erkennen.

Am nächsten Tag ein Weinworkshop am Abend im Restaurant Stadtblick, Lerchenweg, in Olpe. Die Familie Wacker betreibt hier mit einem bewunderswerten Engagement ein Restaurant mit hervorragendem Service, einer sehr guten Küche in der Frau Wacker steht und einem Weinservice, den Herr Wacker mit ungewöhnlich grosser Kenntnis zelebriert. Sein Keller scheint unerschöpflich zu sein. Also eine ganz grosse Empfehlung und dies alles zu absolut fairen Preisen. Wenn Sie mal in der Gegend sind, ist es ein Muss.

In Hamburg am Wochenende fand der jährliche Weinsalon statt. Er war sehr gut besucht und so war unser Gemeinschaftstand der deutsch-südafrikanischen Freundschaft mit den Weinen von Philippi, Werner Näkel, Breuer und den südafrikanischen Joint-Venture Weinen Zwalu, Z, Mont du Toit und Le Sommet. Am Samstag noch ein gemeinsames Weinmakedinner unter diesem Motto

im Allegria, das unter der Führung der engagierten Familie Tschebull steht. Es wurde ein langer Abend. Wir haben prächtig gegessen und getrunken. Auf den Sonntagabend mit meiner Tochter, die in Hamburg lebt, habe ich mich besonders gefreut.

Nun so kommt erstmals eine langte intensive Reisezeit, fast ununterbrochen seit Anfang des Jahres zu einem Schluss und ich werde übermorgen für ein paar Tage mit Freunden in die französischen Alpen zu Skifahren gehen. Ich freue mich sehr darauf.

12. März 2002

Der einzige Ruhetag vom Rheingau Gourmet Festival ist heute abend und ich werde mich kurz halten, denn ich brauche den Schlaf. Das Festival hat am letzten Donnerstag, am Tag nach der Rückfahrt vom Skilaufen, begonnen und es gab noch keine Nacht in der ich vor 3 Uhr in mein Bett gekommen bin. Gestern abend die Harald Wohlfahrt Gala. Seine 5 Gänge umrahmt von 2 Weil Rieslingen, einer davon eine Traum, 1996 Gräfenberg Beerenauslese, und 2 Weine von Ludwig Jung, der auch mit einem ganz glasklaren eleganten 1998 Michemark Eiswein endete. Dazwischen 6 Bordeaux vom 1970 Lafite Rothschild bis zum 1994 Troplong Mondot.

Wenn ich es schaffe will ich versuchen, noch ein bisschen mehr zu beschreiben, wenn das Festival vorbei ist.

Aktuelles für zwischendurch. Das wiederbelebte Graue Haus in Oestrich Winkel ist geschlossen. Das Geld ging aus und auch der geplante Neuanfang von Rheinhold Heckl in Wiesbaden ging schief.

Wir freuen uns, dass das Festival mit voller Kraft läuft. Besser gebucht als jemals. Ca. 3000 Tickets wurden verkauft.

22. März 2002

Am Ende waren es dann 3500 Gäste, die beim Gourmetfestival waren. Vorgestern Abend ging das Festival mit dem Resteessen zu Ende. Seitdem heisst es wieder, sich voll dem Weingut widmen.

Am Dienstag einen Abstecher nach Kanzem, um die 2001 Ernte im Fass durchzuprobieren. Diese sieht absolut vielversprechend aus. Vielleicht das bisher beste Ergebnis, seit ich ab 1997

dort etwas mithilfe, den alten Glanz wieder herzustellen.

Danach noch ein Gespräch mit Formart über das up-dating unserer Ausstattungen, weil wir jetzt doch den langsamen Übergang auf Selbstklebeetiketten vorbereiten.

Aber bevor es am kommenden Sonntag morgen ganz früh dann auf nach Düsseldorf zur Prowein geht, wenigstens noch im Schnelldurchgang ein paar Highlights in der Retrospektive des Gourmet Festivals.

Grosse Prioratprobe. Mir gefiel der 1999 Clos Mogador von René Barbier, der selbst, wie fast alle anderen Erzeuger auch, vor Ort war, am besten. Clos Martinet 1998 vom ebenso legendären Professor Perez und der schon ebenfalls in die Analen des Ruhms eingegangene 1997 Cims de Porrera, das Gemeinschaftswerk von Vall Ilach und den Perez. Pasanau's Finca la Planeta mit dem höheren Cabernet Anteil, etwas anders im Stil, aber auch auf ganz hohem Niveau. Einen Ausfall bei den 11 Weinen gab es nicht. Es fiel mir auf, dass die Tanine sehr reif sind und der Wein einen fast filigran sandigen Eindruck im Mund hinterlässt, der mir noch bei keinen anderen Weinen so nachhaltig aufgefallen ist. Beim Priorat Dinner Fukuhiras Rosmarin Ziegenkäse Tortellini auf Zickleinragout in Olivenölsud ganz grossartig und von Martin Iturri aus dem Baskenland, nicht weit von Navarra Hummer und Kabeljau mit sautierten roten Paprika, Hummer-Wasserkressesud.

Dieter Müller's Menu zur Cava Night war von grosser Klasse. Loup de Mer mit Kräuterkruste, Sauce Moutarde Violette, geschmorter Chicorée und Strauchtomate und die geschmorte Ochsenbacke mit Balsamicosauce, Spitzkohlbällchen (grandios) und gebackenem Kalbscroustillant auf Kartoffelpuree. Can Rafols dels Caus 1996 aus dem Penedés – ultraelegant, und Remirez de Ganuza Reserva aus dem gleichen Jahrgang – ein nachhaltiger Wein.

Die Sekte von Agusti Torello – Kripta Grand Reserva 1996, von zarter weiniger Finesse.

Albarino von Rias Baixas gegen Riesling. Vielleicht ein kleiner Vorsprung für den Riesling, aber es gab eine ganze Reihe überzeugender Albarinos. Insbesondere der 1997 Pazo de Senorans, der sich gegen Gunter Künstlers 1997 Hochheimer Stielweg Riesling Auslese Trocken durchaus sehen lassen konnte.

Das Galadinner der nordspanischen Superroten wurde wahrlich zu einem grossen Abend. Zwei fulminante Vorspeisen von José Ramon Andrés: Vongole mit Forellencaviar und Äpfeln und Hummer mit Mango und Sardellen Ravioli, beides von einer ausserirdischen Leichtigkeit. Nicht minder grossartig Cal Stamenovs Wildlachs in einer Koriandersenfkruste.

Die grossen Weine des Abends: 1998 Chivite Rieserva Colleccion 125 und Roda li. Peter Sissek, der Meister des Pingus, präsentierte persönlich seinen 1995 Reserva Special Hacienda Monasterio,

der absolut überzeugte und ich kam auch mit der zwar etwas rustikaleren Note des 1996 Alba de Breton Reserva aus der Rioja hervorragend klar.

Über Gunter Künstlers und Peter Jakob Kühns grosse trockene und edelsüsse Weine zu Beginn und zum Abschluss des Abends kann man als Rheingauer nur stolz sein.

Zum Dinner unserer Weine und denen von Alejandro Fernandez lief Willi Mittler zur Hochform auf. Jakobsmuscheln und Kaisergranaten auf braisiertem Chicorée im Kokus Ingwersud machten es den beiden Berg Schlossberg Weinen aus 1999 und 1983 nicht leicht, aber schliesslich konnte sich der 1983 aus der Doppelmagnum wunderbar mit diesem Gang versöhnen. Zur Schlemmerschnitte von Johannes King war der 1996 Pesquera Millenium Reserva ein grossartiger Begleiter. Nun, ansonsten gab es noch 1999 und 1990 Nonnenberg (Doppelmangnum), eine, da darf ich uns selbst ein bisschen loben, jetzt fasst perfekte 1999 Nonnenberg Auslese und von Alejandro noch den ersten Jahrgang aus dem neuen Gut in der La Mancha, 1999 El Vinculo, 1998 Dehesa La Granja aus Weinbergen nahe der D.O. Toro und der Condado de Haza aus dem perfekten Jahrgang 1996.

Weltraritätengala. Mein erster Wein aus dem Jahrgang 1825! – Hochheimer Auslese Cabinet aus dem Herzoglich-Königlichen Cabinetskeller – in der Nase noch eine Spur von Frucht, aber dann recht gezehrt, aber feiner, reiner als der 1915 Johannisberger Klaus Auslese von Graf Schönborn. Beim Cheval Blanc hatte für mich der 1989 die Nase vorn im ersten Flight und beim zweiten Flight liebte ich den 1964, ein grosser Klassiker, mit klaren Aromen. Meine Reihenfolge beim Jahrgang 1961. Mouton vor Ausone und Cheval Blanc. Danach Cheval Blanc, und Lafite hatte leider einen leichten Kork.

Na, immerhin, da kamen ja noch ein paar Kommentare zusammen. Aber jetzt rasch ins Bett. Es ist schon wieder viel zu spät.

28. März 2002

Am auf das Festival folgenden Sonntag begann die Pro Wein in Düsseldorf. Eine wichtige Adresse für unsere Weinwelt. Mittlerweile hat sie sich eine Spitzenposition in Europa erworben. Ich habe bisher noch nie so viele Einkäufer aus aller Welt gesehen wie dieses Mal. Ich selbst hatte Gespräche mit Kunden aus den USA, Japan, Schweden, Spanien, Holland, England. Die Messe sei mittlerweile besser als die London Wine Fair, sagten mir heute morgen die Sommeliers aus England, die zu einer Probe bei mir waren. Interessierte junge Leute.

Robert Joseph von "Wine" kam vorbei und auch der Chefredakteur vom Wine & Spirit, dem Magazin aus New York.

Am zweiten Abend lud Schlumberger seine Kunden zu Werner Näkels neu errichtetem Weingut an die Ahr ein. Ein wahrhaftig erinnerungswürdiger Abend. Es war eine wunderschöne Atmosphäre, in der die herrlichsten Weine und grossartiges Essen von Stefan Steinheuer serviert wurde. Alle fühlten sich wohl und die einstündige Busreise von der Messe zum Weingut wurde von allen gerne als eine angenehme Ruhepause akzeptiert.

Gestern morgen ein Riesling Seminar für alle Kollegen der Güter Truppe mit grossen Rieslingen aus aller Welt. Hochinteressante Blindproben, die uns weiterhelfen sollen in unseren Qualitätsanstrengungen, und ab morgen ein paar Tage – darf ich das sagen? – wohlverdiente Ruhe. Ich werde sie nutzen um bei dem seit ein paar Tagen herrlichen Wetter durch den nahen Wald zu laufen und in aller Ruhe Ordnung in meine vielen Akten zu bringen.

Ach ja, das darf ich vielleicht noch sagen. Vor ein paar Tagen flatterte uns die Einladung des Figaro Wein Club ins Haus zu der Probe und dem Dinner der "20 der besten Weine der Welt " das am 9. April in Paris im Restaurant Laurant stattfinden wird. Nun, sicherlich gibt es weit mehr Weine, die zu einem solchen Dinner geladen werden könnten, aber freuen tut es einen doch, dass man ausgewählt wurde. So werde ich bald einen kurzen Abstecher nach Paris machen.

2. April 2002

Es ist warm geworden. Der Frühling ist mit Macht gekommen. Die Augen (die Knospen) unserer Reben kommen in die Wolle.

Nun, es sind wirklich geruhsame Tage geworden über Ostern. Der kräftige Sonnenschein auf unserer Terasse hat mir die Stirn gebräunt. Mit viel Elan ging heute die Arbeit weiter. Unser neuer spanischer Importeur hat mich besucht und wir haben die Auswahl für das Sortiment gemeinsam getroffen. Man interessiert sich in der spanischen Top Gastronomie für Spitzenrieslinge. Für die grossen Trockenener und für die edelsüssen Delikatessen.

9. April 2002

In der Bahn auf dem Weg von Mainz nach Paris. Soeben gibt der Fahrdienstleiter durch, dass wegen eines Erdbebens zwischen Bingen und Koblenz die Strecke über die rechte Rheinseite führen wird. Also wieder in Rüdesheim vorbei. Wir müssen mit Verspätung rechnen.

Hoffentlich schaffe ich noch den Anschluss in Köln zum Thalys nach Paris.

Am letzten Mittwoch haben wir einen Rundgang durch die Rüdesheimer Weinberge gemacht. Es sieht gut aus. Die Augen sind schon sehr geschwollen und bei wärmerer Witterung würde das erste Blatt schon in Kürze sichtbar sein. Die Tage sind wohl sonnig, der Himmel blau, aber es kühlt in den Nächten empfindlich ab. Ich bin darüber recht froh, dass dadurch der Austrieb verzögert wird. So haben wir Zeit, das Binden der Triebe in Ruhe abzuschliessen. Am Mittag haben wir eine erste Probe der Pinots, die in den Barriques ausgebaut werden, Fass für Fass, gemacht. Noch nicht bei allen ist die „Malo“ durch. In einem Monat wird man mehr sagen können.

Am nächsten Tag Besprechung und Planung der Aktivitäten für unsere Gütergemeinschaft zusammen mit Christoph Dirksen.

Am Nachmittag Besuch und Weinprobe mit unserem belgischen Händler Herr Nulens und seiner Frau. Abends Abreise mit dem späten Flieger nach Porto. Er fliegt um 21.50 Uhr los und ist dank der Zeitverschiebung um 23.30 Uhr dort. Bernd Philippi und Werner Näkel fliegen mit. Ebenso dieses Mal meine älteste Tochter Marcia mit Ihrer Fotoausrüstung. Sie soll dort Fotos machen für unseren Prospekt der Quinta da Carvalhosa, denn im Spätjahr werden wir den ersten Jahrgang ausliefern können. Francisco erwartet uns am Flughafen und von dort geht es noch weiter nach Regua. Nach etwas über einer Stunde sind wir da.

Das Wetter unerwartet kalt und regnerisch. So wird es auch die meisten Tage bleiben, bis auf ein paar Sonnenstrahlen, die für die Fotos genutzt werden.

In den nächsten beiden Tagen verkosten wir auf der Quinta da Carvalhosa alle Fässer der Jahrgänge 2000 und 2001. Es sind über 200. Wir ziehen Muster um die Assemblage des ersten Jahrgang 2000 zu machen. Dazu überlässt uns das Hotel in Regua den Frühstücksraum. Es ist spannende Arbeit.

Am Samstag machen wir uns Gedanken über den Weiterbau der Anlagen. Der Fasskeller ist bis auf Kleinigkeiten und die Tür fertig. Er ist sehr schön geworden.

Wir laufen die Weinberge ab. An den wärmsten Stellen sind die Triebe schon bis zu 20 cm lang. Die Gescheine sind bereits zu sehen. Am Nachmittag geht es nach Porto zurück. Wir besprechen ausführlich unsere Zusammenarbeit. Werner ist jetzt mit von der Partie. Am Abend gutes Abendessen bei Rosinha. Vorher haben wir uns noch die Altstadt von Porto angesehen. Dort direkt gegenüber von Vila Nova de Gaia ist der alte Hafen gewesen. Man ist dabei zu renovieren und es wird sicherlich eine sehr attraktive Wasserfront werden.

Gestern dann zu sehr früher Stunde wieder Rückflug nach Frankfurt.

10. April 2002

Wieder im Zug. Amsterdam – Köln – Mainz. Es ist sechs Uhr abends. Es ist besser, im Zug zu fahren als im Auto. Mit zunehmenden Alter wird ein Führerschein zu einem immer wichtigeren Utensil.

Um es kurz zu machen. Wir haben die Vorstellung des 2000 Rüdesheim Berg Schlossberg in Oudekerk bei Amsterdam genossen. Ich kam heute morgen von Paris zurück, wo ich gestern im Rahmen einer Veranstaltung „vingt des meilleurs vins du monde“ im ehrwürdigen 2 Sterne-Restaurant LAURENT unseren 1999 Rüdesheim Berg Schlossberg präsentiert habe: In keiner schlechten Gesellschaft. Sicherlich gab es nicht immer die besten Jahrgänge, aber die Substanz der Weine sprach in vielen Fällen für die Auswahl:

1995 Champagne Dom Perignon, 1979 Magnum Pommery Flacon d'Exception, 1997 Alta Catena Chardonnay Altena, 2001 Claudy Bay Sauvignon Blanc, 1999 Rüdesheim Berg Schlossberg, 1997 Ermitage Le Meal, 1997 Michel Châpoutier, 1991 Montrachet Jacques Prieur, 1998 Domaine Drouhin Pinto Noir Oregon, 1990 Grans Echezaux Domaine Romanée Conti (muss er so schmecken? Animalisch, aber noch sehr verholzt??), 1997 Château Margaux, 1997 Château Latour, 1997 Château Cheval Blanc – sicherlich keine grossen Jahrgänge, aber eine Konzession an die Verfügbarkeit – Henschke 1997 Keyneton Estate (noch total unbalanciert zwischen Nase und Gaumen – aber Potential), 1987 Vega Sicilia Unico Gran Reserva, 1997 Allegrini La Poja, 1999 Clos Apalta aus Chili (überextrahiert ?), 1998 BonnyDooon Le Cigare Volant (die Idee ist gut, aber Körper und Nase stimmen nicht überein), 1959 Vouvray Le Haut Lieu 1ère Trie – Domaine Huet – Châpeau!!!, 1982 Château Climens – eher klein, 1976 Porto Quinta do Noval.

Ich muss es zugestehen, das Essen war erster Klasse. Keine Abfütterung im Sternerestaurant. Sondern authentisch gekocht. Ein grossartiger Gang: Filets de rouget abgestimmt auf einen 1995 Champagne Rose von Moet 1995 – das kann man kaum besser machen. Zum Hommard en gelée aux légumes de printemps habe ich gegen den 2000 Château de Piparnon unseren 1999 Berg Schlossberg ausschenken lassen und es hat sich die alte Erfahrung der Harmonie von Hummer und Rheinwein bewahrheitet, die in den letzten Jahrzehnten des 19. Jhd. bis zu den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts eine legendäre und auch übliche Kombination war. Das hat mir auch Philippe Bourguignon bestätigt, der Directeur von Laurent – übrigens eine Einmaligkeit, dass ein ehemaliger Sommelier zum Geschäftsführer eines der grossen Restaurants der Welt ernannt worden ist. Ein denkwürdiger Abend.

Ron Blaauw, in Oudekerk, Jeune Restaurateur. 12 Uhr am Mittag. Mitten auf dem Marktplatz. Im Glas 1994 Georg Breuer Brut. Wir haben die Journalisten der wichtigsten Tages- und Weinzeitungen von Holland geladen. Die Sonne ist gnädig. Jan Cremer, der bekannte zeitgenössische Maler kam mit Babette, seiner Frau. Er zeichnet für das Etikett des aktuellen Jahrgang 2000 Rudesheim Berg Schlossberg verantwortlich. Dr. Edmund Duckwitz, der deutsche Botschafter in Holland hat sich auch auf den Weg gemacht. Wir sitzen im kleinen Kreis und geniessen die Gelegenheit, dem Geheimnis von Wein, Essen und Lebensfreude näher zu kommen.

Die Verni-Finissage des 2000er, eine freudige Angelegenheit. Es ist der 21. Jahrgang Berg Schlossberg, der nach der Mutation unseres Handelsbetriebes Scholl & Hillebrand in ein reines Weingut vorgestellt wird. Ich lasse auch den 1996er Berg Schlossberg und den 1993er servieren. Der letzte bildet eine perfekte Kombination mit dem Red Mullet mit einem Tartar von Langustinen an einer Bouillabaisse Sauce. Besser kann man auf einen Wein nicht zukochen. Danke Ron Blaauw.

Es ist noch hell. Der Zug hält in Bonn, vorbei an Spargelfeldern, die auf ein bisschen Wärme warten, um dann bald geerntet zu werden. Spargel und Riesling. Ein guter Grund, sich darauf zu freuen.

13. April 2002

Wieder im Zug. Dieses Mal von Wiesbaden über Frankfurt nach Lüneburg zu einem Weinabend bei unserem Kunden „Weinzeit“. Nachdem ich heute morgen zu früher Stunde noch bei trockenem Wetter, wenn auch etwas kälteren Temperaturen, durch den Wald laufen konnte, hat es sich hier im Norden eingetrübt.

Meine Tochter wird am Abend auch von Hamburg dazu kommen, damit wir uns die Fotos von letzter Woche aus dem Douro anschauen können.

Gestern ein langer Reisetag, nachdem ich den Donnerstag nach der Rückkehr aus Holland genutzt habe, wieder mal meinen Schreibtisch aufzuarbeiten. Ich bin mit Christoph Dirksen zu WMF nach Geislingen an der Steige gefahren um über die weiteren Aktivitäten rund um das neue Rieslingglas, Riesling Grand, zu sprechen und danach über Karlsruhe, wo ich die PR-Agentur Organize unserer Gruppe Die Güter, in ihren neuen Räumen besucht habe.

Die Autobahnen waren schrecklich voll. Ständig nur Stau und Baustellen. Das machte überhaupt keinen Spass. Irgendwie kommt es mir auch so vor, dass man in kaum einem anderen westeuropäischen Land so lange benötigt, die Reparaturen an den Autobahnen durchzuführen. Eigentlich kein Wunder, denn am Freitag Nachmittag lagen die Baustellen brach. Kein Finger rührte sich mehr.

In Frankreich, Italien oder Portugal wo die Autobahnen teilweise privat sind, da arbeiten die Baukolonnen Tag und Nacht, um möglichst schnell eine Baustelle abzuschliessen. Bei uns mischt sich der Staat und seine Verwaltung zu viel ein, um rationell und ökonomisch zum Ziel zu kommen. Früher konnte man noch sagen, dass wir das best gepflegte Netz an Autobahnen haben, aber das ist schon lange nicht mehr der Fall, jedenfalls, wenn ich es vergleiche.

Auf der Fahrt zurück erreichten mich Presseanrufe im Auto, die mich nach dem 2000 Rüdesheim Orleans fragten. Offiziell sollte mit einer kleinen Pressemeldung erst am Sonntag dieses „Geheimnis“ gelüftet werden, aber irgendwie ist diese Information doch schon durchgesickert.

Seit über 7 Jahre haben wir auf einer kleinen Fläche im Rüdesheim Berg Schlossberg, genau unterhalb der dominierenden Ruine Ehrenfels, schon einige hundert Pflanzen der Rebsorte ORLEANS angebaut, um diesen legendären Wein, dessen letzte bekannte Flasche aus dem Jahr 1920 stammt und von der damals preussischen Weinbaudomäne abgefüllt wurde – auch ein Rüdesheimer Berg Schlossberg, wieder zu erzeugen. Im Jahre 2000 hat es zu einem kleinen Holzfass von 225 Liter gereicht. Diese Rebsorte hatte im 19. Jahrhundert eine gewisse Ausdehnung im Rheingau und insbesondere im Rüdesheimer Berg erfahren, da man sie an die wärmsten Plätze setzen musste, um die Trauben reif zu bekommen. Professor Becker hat aus einzelnen, noch an den alten Weinbergsmauern vorhandenen Trieben, diese Sorte wieder hochgezüchtet und ich hatte schon seit vielen Jahren die Idee, diesen Wein – in kleinen Mengen – aus historischem Interesse wieder zu erzeugen. Jetzt ist es also soweit.

Also, am Abend noch ein Phototermin im Keller. Danach noch ein entspannender Kegelabend mit meinen Freunden aus dem Kulturverein.

16. April 2002

Zurück aus Dresden und im Büro. Von Lüneburg, wo ich einen Wein Workshop bei der Firma Brinkmann gehalten habe ging es am nächsten Morgen früh weiter nach Dresden.

A propos, Lüneburg. Es gibt dort eine wunderschöne Altstadt, man fühlt sich teilweise um Jahrhunderte zurückversetzt. Ich wohnte in einem entzückenden kleinen Hotel, eher das Hobby eines Architekten, der ein altes Fachwerkhaus in seine „Architektenpension“ umgewandelt hat. Ein Muss für den nächsten Besuch. Wer hin will rechtzeitig buchen, denn es gibt nur 4 Zimmer.

Wie gesagt, am nächsten Morgen Richtung Dresden. Der Zug fuhr schon um halb sieben ab, um gegen Mittag da zu sein. Kochschule mit den Jeunes Restaurateur d'Europe bei Pattis als Auftakt der Frühjahrstagung der JRE. Ich assistierte Alexander Hermann vom Posthotel in Wirsberg und

Bernd Werner vom Walkschen Haus in Weingarten (ich kann jetzt Kartoffelchips machen!!)
Abends Get together bei Kutzner in der Bühlow Residenz. Am nächsten Tag Kundenbesuche im Hilton und Taschenbergpalais und am Abend eine phänomenale Gala bei Pattis mit abschliessendem Feuerwerk. Es ging bis in die frühen Morgenstunden.

Morgen Abflug nach Sylt. Die Insel. Wir nehmen Werner Näkel in die Quinta da Carvalhosa mit als Partner auf und präsentieren den ersten Wein dieser Kooperation in der Sansibar auf Sylt. Ein ziemlich wichtiger Tag.

19. April 2002

Bei der vorgestrigen Premiere des Weines der Quinta da Carvalhosa wurde erstmals auch das Etikett dieses Weines vorgestellt.

20. April 2002

Im Flug von Düsseldorf nach Washington D.C., nachdem die erste Etappe nur ein Kurztrip von Frankfurt nach Düsseldorf war. Schon heute morgen um 9 Uhr. Sonst war ein Direktflug nicht mehr zu bekommen. Offensichtlich ist das Interesse am Fliegen doch schon wieder grösser als in den Zeitungen zu lesen, denn in dem Jumbo ist kein einziger Platz mehr frei.

Ein bisschen will ich die vergangenen Tage noch mal rekapitulieren.

Über den Ablauf der Jeune Restaurateur Tagung habe ich ja schon berichtet. Es soll noch erwähnt werden, dass Mario Pattis mit seiner Mannschaft ein wirklich grossartiges Menu gekocht hat, dem eine aussergewöhnliche Dekoration, die Tische waren am Anfang wie Geschenke in einer Cellophanhülle verpackt und die Vorspeisenteller schwebten schon, an einem Holzbaum festgemacht, über dem Tisch. Die fünf Gänge wurden flott serviert und trotz der kurzen Vorträge der Weingüter zu ihren Weinen war das Dessert um 23 Uhr serviert. So wie es eigentlich bei solchen Galas immer sein sollte. Dann ist man am Tisch noch nicht müde geworden und es gibt noch Lust Gespräche zu führen. Wie ein Paukenschlag folgte auf das Essen ein Feuerwerk im Garten des Hotels und danach der Abtrunk an der Bar. Nun, vor 3 Uhr am morgen schaffte es keiner ins Bett zu kommen, nicht mal Alois Lageder.

Am nächsten morgen Rückfahrt mit Christoph Dirksen und Walter Bibo vom Weingut Fischer nach Wiesbaden. Dort stand mein Auto. Viel mehr Zeit als über das Notwendigste drüber zu schauen blieb nicht. Ein langer Abend, teilweise am Bildschirm, um alle Mails zu beantworten.

Kurzer Schlaf und dann Aufbruch zu Werner Näkel nach Dernau. Umsteigen in sein Auto – mit Autopilot – und weiterfahrt zum Flughafen Düsseldorf. Trotz ziemlichem Stau rund um Köln schaffen wir es in ganz guter Zeit. Dann ereilt uns der Notruf von Bernd Philippi, der mit dem Zug aus der Pfalz unterwegs schon aufgegeben hat, das Ziel, Sylt, heute mit uns zu erreichen. Der linksrheinische Erdrutsch zwingt immer noch die Züge auf der anderen Rheinseite zu fahren und das nicht im D-Zug Tempo. Man sollte eigentlich den Passagieren mitteilen beim Buchen, dass mit diesen Verspätungen zu rechnen ist. Bernd ist ziemlich verzweifelt. Aber wir bereden mit Engelszungen die Walter Airline (wie schön, dass es noch so kleine Privatbetriebe gibt) und man ist bereit zu warten, zumindest, wenn es nicht mehr als 30 Minuten sind. Bernd schafft es in dieser Zeit, abgehetzt und blass, aber wir können gemeinsam starten. Christina Fischer und Longo, der Adlatus von Werner, fliegen auch mit. Nun, wir sind in dem kleinen Flieger die Hälfte der Belegung.

Guter Flug nach Sylt. Wir landen in leichtem Regen und werden vom Sölringhof abgeholt. Ablegen der Koffer und von Rantum wieder Rückfahrt nach Westerland zu Schachner, einem der wichtigen Weinhändler der Insel. Hier bieten die Händler viele ihrer Weine offen an und es gibt Antipasto und guten Käse dazu. Mittlerweile stösst noch Hendrik Thoma, der Sommelier aus dem Jacob dazu und so sind die Protagonisten des Koch Duells bei Vox fast vollzählig versammelt. Jeder bestellt einen Wein und Schachner gibt den Aperitif, den Cava Krypta von Augusto Torello noch dazu. Da haben wir sicherlich ein bisschen übertrieben, aber die Stimmung war gut. Zurück ins Hotel, mittlerweile ist meine Tochter eingetroffen, Hartwig – Hatti – der Bruder von Werner Näkel, hat sie aus Hamburg mitgenommen und Madeleine Jakits stösst noch dazu. Es fehlt noch Peter Siebenmorgen, er wird kurz darauf in der Sansibar auf uns stossen. Im Raritätenkeller ist eingedeckt und es gibt das grosse Vorspeisenprogramm des Hauses und dazu aus unseren Weingüter die grossen Sekte, 99 Illusion, 92 Pinto Gris und 94 Georg Breuer Brut. Dann zu Tisch Saumagen, Berg Schlossberg und Spätburgunder „B“. Dann stellen wir Quinta da Carvalhosa 2000 vor, das erste Kind aus dem nun auf drei Inhaber angewachsene Eigentümerteam dieses portugiesischen Weingutstraumes, den wir uns im Douro erfüllt haben. Wir, Bernd Philippi und ich, erzählen ein bisschen über die schon fast ein Viertel Jahrhundert zurückliegende anfängliche Liebe zum Douro und wie uns jetzt das Mitmachen von Werner Näkel zusätzlichen Elan verleiht. Vielleicht erzählen wir auch ein bisschen zu viel. Die gute Stimmung tut ein Übriges. Jörg Müller schaut auf einen Sprung vorbei. Die mitgebrachten Fassproben der Reserva verkosten wir dann schon oben im Hauptlokal. Das ist mittlerweile gut gefüllt, das Phänomen Sansibar zeigt sich von seiner typischen Seite. Man kann sich der Woge der Genusssolidarität kaum entziehen. Später kommt noch Johannes King und trinkt die letzten Flaschen mit uns, nach 93er Spätburgunder RR (Doppelrrrrrrr – wie Bernd immer sagt) Walportzheimer Kräuterberg, Le Sommet und Zwalu sind wir dann reif, zumindest ich, nicht für die Insel, aber für das Bett. Ich steige mit ins erste Auto und weiss bis zum Aufwachen am nächsten Morgen gegen 9 Uhr nicht mehr viel. Aber der

Kopf ist erstaunlich klar, sicherlich trägt dazu auch die besondere Luft, die hier herrscht, bei. Unser Flieger geht gegen drei Uhr. Wir besuchen noch Herrn Hesse und sein Team, ein engagierter Feinkosthändler mit einem grossen Faible für grosse Weine und freuen uns auf einen Korb Austern, die Bernd Stück für Stück öffnet. Er kann das wirklich gut. Es scheint seine Paradenummer in der Küche zu sein. Wir belassen es bei einer Sorte Wein, Champagner Deutz und aus Neugier trinken wir dann eine Flasche mallorcinische Wein, Anima Negra. Abflug bei schönstem Wetter, es war merklich wärmer an diesen beiden Tagen, als im Rest der Republik.

Landung und Weiterfahrt nach Köln. Werner und ich haben noch einen Weinabend im Kölner Weinkeller. Guter Besuch, wir sind noch immer gut drauf. Vor Mitternacht Weiterfahrt nach Dernau, das macht Gott sei Dank Longo. Übernachtung in der Pension und am morgen Rückfahrt nach Rüdesheim. Es bleibt nicht mehr viel Zeit, aber ich konnte noch viel erledigen. Am meisten lag es mir am Herzen mit Hermann Schmoranz die 2001 am Tisch zu verkosten, um nach dem Stand der Dinge zu sehen und Überlegungen für den weiteren Fahrplan der Weine zu treffen. Da ist viel Substanz drin. Einige Weine allerdings scheinen trockener als sie sind und werden noch Zeit benötigen, bis sie nun ganz zu Ende vergoren sind. Wir haben es mit einer anderen Säurestruktur als im Vorjahr zu tun. Auch sie sehr reif, aber durch den hohen Anteil der gesunden Trauben etwas nachhaltiger. Ich bin sehr froh, dass es für uns keinen Grund gibt, diese Weine schnell fertig zu machen. Das Reifen in den Fässern wird ihnen weiterhin gut tun.

Langer Abend auch noch zu Hause am Schreibtisch. Aber ich lasse es mir nicht nehmen, mir in aller Ruhe einen schönen Eichblatt-Gurkensalat zu machen. Dazu ein bisschen Käse.

Heute morgen bringt mich unser Praktikant aus dem Elsass an den Flughafen. Nun werden wir wohl bald landen und ich will mich heute abend noch mit José Ramon Andres treffen, der auf unserem Rheingau Gourmet Festival so grandios gekocht hat.

23. April 2002

Der letzte Abend in Washington.

Der Flug am letzten Freitag ging über Düsseldorf nach Washington DC Dulles Airport.

Mein erster Flug nach dem 11. September wieder in die USA. Die veränderte Situation wird schon beim Einchecken sichtbar. Persönliches Abfragen über das Gepäck und dessen Verbleib in den letzten Stunden. Bei der Sicherheitskontrolle werden die Schuhe ausgezogen und ebenfalls unter die Röntgenaugen gelegt. Ab Düsseldorf, wo es am Morgen sehr neblig war, geht es mit United Airlines in Richtung USA. Das Flugzeug ist komplett ausgebucht. Zum Glück ein Gangplatz, um wenigstens etwas mehr Bewegungsfreiheit zu haben. Landung mit etwas Verspätung und langes Anstehen bei der Einwanderungskontrolle. Es ist schwül, heiss. Man hatte die letzten Tage

einen Wärmeeinbruch von fast 30 Grad und dabei eine hohe Luftfeuchtigkeit. Ich fahre mit Bus und Untergrundbahn in die Stadt. Hotel ist gebucht in Georgetown, dem alten, schnuggeligen Stadtteil von Washington. Es hat hier etwas von London. Ich brauche Bewegung und, obwohl es leicht nieselt, laufe ich an den Potomac, er liegt keine 500 Meter weg vom Georgetown Inn. Ein langer Lauf, entlang dem Ufer bis zum Lincoln Memorial, vorbei am Watergate Komplex und dem Kennedy Memorial. Es herrscht heftige Ruderaktivität auf dem Fluss.

Nach meiner Rückkehr hat sich José Ramon gemeldet. Er holt mich bald ab. Wir kaufen noch ein bisschen ein. Er will etwas kochen. Und wie, das kann er. Mein Importeur Steve Metzler ist mittlerweile auch von Seattle eingetroffen und wir lassen es uns bei José in seinem privatem Heim gut gehen. Das Hauptgericht des Abends: Merluza con Salsa Verde. Der Fisch nur in leicht gewärmten Olivenöl mit Knoblauch in einer irdenen Pfanne erwärmt und die Grüne Soße besteht im wesentlichen aus zerkleinerter, durchpassierter Petersilie mit Olivenöl. Ein Gedicht.

José empfiehlt uns am Sonntag die Goya Ausstellung in der National Gallery anzusehen. Ein guter Tip. Sie ist von außergewöhnlicher Qualität. Viele der Klassiker sind zu sehen, nicht nur die beiden Majas. Von grossem Interesse auch seine zeitkritischen Vignetten, die für diese Zeit absolut modern wirken in Inhalt und Form. Trotz Regen, nach dem Kauf eines Regenschirm geht es zuerst ins Jaleo, dem Restaurant von José, wo wir ein schönes Tapasmittagessen einnehmen mit einer guten Flasche Weisswein aus der Rueda und danach laufen wir die recht weite Strecke bis zum Hotel wieder zu Fuss.

Am Abend fahren wir zu Michael Franz, dem Weinkritiker der Washington Post. Er hat uns gemeinsam mit Jose Ramon und unserem örtlichen Händler Mike Franklin, einem guten Freund, der auch schon in Rudesheim war, zu Abendessen eingeladen. Im richtigen Leben ist er noch Professor für Politische Wissenschaften, aber eigentlich könnte er auch Koch sein. Er wirft, ohne seine Gäste zu vernachlässigen, noch locker ein 4-Gang Menu hin und lässt eine grosse Parade von guten Weinen auffahren: Neben unseren 1999 Berg Schlossberg und Nonnenberg und dem sich sehr gut präsentierenden 1994 Georg Breuer Brut zuerst einen unbekanntem, aber beachtlichen jungen griechischen Weisswein mit dem Namen Mantinea, dann 1985 Barolo von Elio Altare, 1985 Château Beaucastel – er machte einen etwas müden Eindruck, aber dies könnte auch die Flasche sein, 1996 Pesquera Crianza, die sich ganz hervorragend präsentiert gefolgt von 1990 Beaune Theuron von A. Morot. Ein überraschend noch in grosser Form befindlicher 1985 Silver Oaks Cabernet Sauvignon, bei dem es nicht schwer gefallen wäre, ihn auch nach Europa einzuordnen. Dann war es aber auch genug. Gut geschlafen aber doch wieder früh aufgestanden, denn ich wollte wieder am Potomac entlanglaufen.

Das Wetter hat sich mittlerweile enorm geändert. Kühl am morgen, crisp würde man hier sagen,

aber blauer Himmel und sonnig. Die Stadt zeigt sich von der schönen Seite. Ich besuche mit einem Vertreter unseres Händlers den ganzen Tag unverdrossen Kunden, Fachhändler und Gastronomen. Es ist hier üblich, den Wein gekühlt mit sich herumzutragen und die Kunden gleich probieren zu lassen. So kommen auch die Kommentare unverzüglich. Wir heimsen gutes Lob ein. Das ist gut für die Moral der Verkäufer, denn deutscher Wein ist noch lange kein Selbstläufer. Hier muss noch viel getan werden, um die guten deutschen Weine wieder auf einen Level zu bringen, der von selbst die Nachfrage auslöst. Das sind die Österreicher inzwischen weiter gekommen als wir, trotz oder wegen dem Glykolskandal, aus dem sie sicherlich die notwendigen Schlüsse gezogen haben. Konsequenzen, die in Deutschland zwar ewig diskutiert aber aus verbandlichem Kompromisslertum nie wirklich seit dieser Zeit (1985) umgesetzt worden sind. Wo sind die kleineren Erträge festgelegt, wo der Weintypus für eine Region wieder klarer definiert?

Am Abend gehen wir mit den besten Kunden ins Taberne, dem traditionellen spanischen Spitzenrestaurant der Stadt. Ich stelle unsere Weine vor und wir bestellen uns dazu ein paar Gänge. Die Weine finden guten Zuspruch. Hoffnungsvoll.

Heute morgen wieder das gleiche Spiel. Ich fahre mit einem Verkäufer nach Virginia, den Nachbarstaat. Auch dort Besuche beim Fachhandel. Man ist interessiert und offen. Ich denke, wir können etwas in Bewegung setzen. Keine Zeit für's Mittagessen. Wir machen bis 17 Uhr durch. Dann bin ich wieder im Hotel. Ich finde in der Nähe eine Internetstation und kann mit der Welt wieder in Verbindung treten.

Übrigens fuhr ich im Laufe des Tages zwei Mal am Pentagon vorbei. Die dort am 11. September geschlagenen Wunden werden repariert. Man wird sicherlich bald fertig. Ach, gestern waren viele Teile der Stadt wegen befürchteter Demonstrationen anlässlich der Tagung der Weltbank abgesperrt und die Polizeisirenen gingen häufig. Sobald sie ertönen, springen noch viele Einwohner auf und laufen ans Fenster. Die schrecklichen Ereignisse vom letzten September sitzen noch tief und man spricht offen darüber, dass die Unsicherheit in den Menschen noch sehr gross ist. Man rechnet mit allem und glaubt, dass das Risiko eines neuen Unheils von Osama Bin Laden ausgelöst immer noch da ist. Man spürt auch eine deutlich gegen früher gesteigerte Polizeipräsenz.

Heute Abend lese ich in der erworbenen New York Times über die erstaunlichen Wahlergebnisse in Frankreich und ebenfalls über die fast in dieser Höhe ebenso überraschenden Ergebnisse der Landtagswahl in Sachsen-Anhalt.

Koffer packen. Wecken lassen. Morgen früh geht es um halb acht zum Bahnhof, der Union Station, vielleicht der schönste Bahnhof der Welt.

26. April 2002

Die Amerika-Reise geht zu Ende. Ich habe auf dem JFK Flughafen noch ein bisschen Zeit, den Rest des Reisetagebuches zu schreiben. Die Fahrt von Washington nach New York, Pennsylvania Station – unter dem Madison Square Garden – ist erholsam. Ich bin extra früh zum Bahnhof gefahren um bei einem Becher Tee und einer Zeitung das schöne Gebäude noch etwas zu geniessen. Alles läuft ohne grosse Hektik und in Ruhe ab. Die Leute sind sehr diszipliniert, auch am frühen morgen schon. In schnellen 3 Stunden ist man dann in der Metropole New York.

Mein Zimmer ist im Hudson Hotel gebucht, einem architektonisch hochinteressanten zum Hotel umgebauten ehemaligen Heim für alleinstehende junge Frauen, von denen einige noch immer abends an der Bar zu sitzen scheinen. Die Zimmer sind nicht gross, dafür aber funktional, recht elegant und bezahlbar. Die Eingangshalle im dritten Stock, das angrenzende Lokal und die im gleichen Stock gelegene Aussenveranda ist sehenswert. Ebenso die unkonventionell wirkenden Dekorationen. Ein angeleuchteter Hirschkopf über einem nüchtern modernen Tresen oder der riesige Bleikristallkandelaber in der modernen Backsteinempfangshalle. In der 58. Strasse nach am Columbus Circle liegt das Hotel auch ausgesprochen günstig.

Es geht gleich nach der Ankunft an die Arbeit. Mit unserem zuständigen Vertreter, Jeff Callaghan auf Kundenbesuchen: Weinhändler und Restaurants. Am Abend laden wir in das neueröffnete Restaurant Chinnebar weitere Kunden ein. Mit der modernen Version Chinesischer Küche funktionieren die Weine sehr gut. Gestern wiederholte sich dann das gleiche Spiel. Kreuz und quer durch die Stadt, die mir sehr ans Herz gewachsen ist. In Amerika geht es auch immer gleich zur Sache. Wir tragen die Weine in Kühltaschen mit uns herum, es wird probiert, mal im Riedel- oder Spiegelauglas, manchmal aber auch aus dem Plastikbecher. Meist bekommt man gleich eine Antwort, ob Interesse da ist. Wir freuen uns, der zweite Tag läuft sehr gut in dieser Hinsicht. Wir erreichen Restaurantlistungen und Aufträge.

Am Abend haben wir dann neben einigen Kunden noch Bruce Sanderson vom Wine Spectator und Jamal Rayyas von Wine & Spirit in das Restaurant Blue Hill eingeladen. Ein grandioser Abend. Es wurde ein Menu für uns hingelegt, das ganz grosse Klasse war. Klare Aromen, auf den Punkt gekocht, schmackhaft und perfekt zu den Weinen.

1994 Georg Breuer Brut

Amuse Bouche: Onion Marmalade on toast with garlic flower and einshooter (ein Glas, das man in einem Guss leer drinkt) of asparagus soup with Parmesan crouton**

2000 GB Riesling Sauvage und 2000 Montosa

Salmon belly with carrot-yuzu dressing und Pike tartare with herring roe**

2000 Rüdesheim Berg Schlossberg und 2000 Rüdesheim Berg Orleans

Crabmeat lasagna, mussel and grain mustard sauce**

1999 Rauenthal Nonnenberg und 1999 Rüdesheim Berg Schlossberg

Smoked sable with a pistou of spring vegetables**

2000 Hawequas und 1999 Mont du Toit

Braised beef cheeks with asparagus and pickled ramps**

Citrus salad with champagne sabailon; warm Crepe soufflé - passion fruit sauce, Rhubarb Tart-Streusel and rhubarb sorbet

1999 Rauenthal Nonnenberg Auslese und 1999 Rüdesheim Berg Rottland Auslese Goldkapsel

Es ist nicht nötig dieses Abendessen zu kommentieren. Sie müssen es einfach selbst versuchen.

Den Besuch im Blue Hill kann ich nur wärmstens empfehlen. Man findet es am Washington Place 75 (nahe der U-Bahn Station 4th Street, gleich nahe dem Washington Square. Tel. No. 212 539 1776, www.bluehillnyc.com).

Wir sassen lange zusammen und niemand drängte uns, alles schnell zu beenden. Ein gelungener Abend. Das zeigte sich auch am Weinkonsum.

Nach fast zwei Regentagen zeigte sich aber auf dem Nachhauseweg schon der klare Himmel und es war für heute morgen gutes Wetter gemeldet. Ich stellt den Wecker auf 6.45 Uhr, denn ich wollte die Gelegenheit wahrnehmen durch den nahen Central Park zu laufen. Es war ein Genuss, zu dieser Stunde. Viele Laufkameraden waren schon unterwegs. Andere, die ihre Hunde ausführten, Fahrradfahrer, Rollerskater oder Spaziergänger. Ein Pärchen stand mit dem Gesicht zur Rückwand eines Musikpavillons und sang aus Leibeskräften in das Halbrund hinein. Auch das ist New York. Ein bisschen verrückt teilweise schon.

Kundenbesuche im nahen New Jersey. Vorstellung der Weine bei der Verkäufertagung unseres Händlers und noch ein kleines Mittagessen im spanischen Restaurant Bolo, ein paar Restaurantbesuche und dann Abfahrt zum Flughafen, wo ich jetzt sitze.

Heute morgen waren die Zeitungen voll, von der grossen Explosion, die sich am Vortag downtown ereignet hatte. Wir waren zu dieser Zeit auch unterwegs und sahen von weitem schon 3 Helikopter fest am Himmel an gleicher Stelle stehen und viele Wagen mit Blaulicht durch die Strassen fahren. Mein Begleiter erzählte mir von dem unguuten Gefühl, dass er habe. Jeder denkt sofort wieder an den 11. September. Man ist sehr dünnhäutig hier in New York geworden. Das furchtbare Ereignis steckt jedem tief in den Knochen. Deshalb wird auch mit einem riesigen Aufwand täglich von der Mittelasienskrise in endlosen Fernsehsendungen und Zeitungskommentaren berichtet. Ohne es offen direkt zuzugeben, fürchtet man eine weitere Attacke von Al Quaida, aber man weiss nicht wann und nicht wo.

Ich freue mich aber auch wieder auf den Rheingau. Eine Woche ist eine kurze, aber auch lange Zeit.

27. April 2002

Wieder zu Hause. Und mit diesem Tagebuchtext auch eine Rückmeldung an die Leser.

Morgen vormittag fahre ich zum Staatstheater Mainz. "Bio" bekommt den Weinkulturpreis verliehen.

6. Mai 2002

Zurück aus Südtirol von einem Ausflug mit meinen engsten Freunden. Ich kannte bisher hauptsächlich die Gegend von Meran, deshalb waren die Tage vom 1. bis 5. mit zahlreichen Neuentdeckungen um Bozen herum angefüllt.

Nur kurz im Telegrammstil.

Auftaktabend bei Johanna Fink, im FINK in der Mustergasse neben dem Walterplatz in Bozen. Frau Fink-Klebensberg ist die Frau des Kloster Neustift Weinbauverwalters und hat einen bewundernswerten Charm. Am besten jedoch bei Ihr nach einer Kellerveranstaltung nachfragen.

Wanderung am 2. Mai von Kaltern über Söll, Einkehr im Plattenhof, gute Gewürztraminer, und Weiterwandern im Regen – ja, es regnete die ganzen vier Tag – über Tramin, Kurtatsch, Entklar nach Magreid. Die letzten Meter holte uns Alois Lageder noch mit dem Auto ab, da wir in der Nässe zu versinken drohten. Besichtigung seiner neuen Kellerei. Beeindruckende Architektur, Konzeption und Kunst. Weinprobe auf Löwengang. Liebevoll zubereitetes Abendessen mit Spezialitäten aus der Gegend und Vinothek mit einem Strahlenkranz der besten Weinen seines Weingutes. Lagrein Reserva und der nicht mehr verkäufliche grosse Merlot, der beste der Reise, bleiben mir noch im Gedächtnis und natürlich auch der liebevolle, besorgte "Wächter" der Vinothek, ein Mann wie aus dem "Namen der Rose" – wer kennt diesen Film nicht?? – entsprungen.

Nächster morgen Fahrt zur höchstgelegenenen Sektkellerei Europas, Arunda. Auf 1200 m Höhe Sekte von grandioser Qualität Mon Dieu. (Tel. 0471-668229).

Kleines gutes Menu im nahegelegenen Grünen Baum in Verano (sehr nettes Personal und schönes Ambiente in dem vertäfelten Raum mit Aussicht) Rückfahrt nach Bozen, gerade noch rechtzeitig um im Südtiroler Archäologie Museum noch einen Blick auf den "Ötzi" zu werfen.

Am Abend eine Entdeckung: die Vinothek des Weinguts Anton Schmid Oberrautner, Via Michael Pacher 3, Tel. 0471-281440. Hervorragende Weine zu einem perfekten Preis/Leistungsverhältnis. Ein sehr netter Florian Schmid, nicht nur der Junior, sondern auch Lead-Sänger einer bekannten Rockband der Region und eine liebe Familie. Der Lagrein Dunkel Riserva. Ein Muss. Der beste, den wir fanden.

Letzer Tag. Fahrt zum beeindruckenen Kloster Neustift im Eissacktal mit sehr informativer Führung. Gasthof zum alten Pacher, unweit des Klosters, noch ein Geheimtip. Das Essen, wenn auch von regionaler Einfachheit, so doch von absoluter Spitzenqualität (Tel. 0472-835 717).

Brixens Innenstadt kurz besucht wegen des Regenwetters, sonst sollte man länger dort verweilen.

Auf der Rückfahrt eine große Entdeckung "Der Kuen Hof von Peter Pliger". Klein aber Fein.

Riesling, vielleicht der beste der ganzen Region und ein interessanter Grüner Veltliner. Ein Winzer mit einer klaren, ruhigen Philosophie, die mir sehr nahe liegt. Er bleibt mir im Gedächtnis.

Weine mit Länge. aber leider keine Flasche zu erwerben. Alles schon vorverkauft. Er hat es verdient (trotzdem mal die Tel No. 0472-850 54).

Abendessen im Steinbock zu Vilanders bei der Familie Kerschbaumer. Nur noch ein paar Monate dort, dann ziehen sie ins eigene Restaurant ins nächste Tal. Ein romantisches Haus.

Zurück nach Bozen und am nächsten morgen Aufbruch ins Rheingau. Zwischenstopp am Tegernsee im Herzöglichen Brauhaus. Morgens vor 12 Uhr schon der Bierkeller voll mit gutem Publikum und vielen vollen, leeren Masskrügen. Weisswurst, Radi, Miesbacher Käse mit Musik. Das ist es hier.

Heute hier wieder im Geschirr. Am Abend Manöverkritik des letzten Rheingau Gourmet Festival. Sie fällt gut aus. In der Krone meine ersten Ingelheimer Spargel in diesem Jahr.

12. Mai 2002

Gerade zurück von einer zweitägigen Reise nach Ostwestfalen.

Am Anfang der Woche Gespräche in Rüdesheim, um doch noch für unseren Golfclub "ohne Platz" einen Platz zu bekommen. Es sieht ganz hoffnungsvoll aus. Vielleicht reicht es wenigstens für 9 Löcher.

Am Mittwoch morgen früh nach Zweibrücken zu Formart. Wir lassen alle Etiketten bearbeiten vor der Umstellung im Spätjahr auf selbstklebende Etiketten

Am Nachmittag Probe unserer weissen Burgunder aus dem kleinem Holzfass. Wir haben die Grauburgunder Cuvée vorbereitet und den Grundwein für den 2001 Georg Breuer Brut. Er wird in diesen Wochen versektet um dann vielleicht 2005 oder 2006 auf den Markt zu kommen. Ja, unsere Leidenschaft ist "slow".

Donnerstag, Himmelfahrt, Vatertag. Traditionell der Ausflug. Rüdesheim, Sekt zum Auftakt um zehn Uhr. Seilbahnfahrt zum Niederwalddenkmal. Wanderung über die Rossel im alten Ostein'schen Märchenwald zum Jagdschloss und Abstieg nach Assmannshausen. Kurzer Stop bei Fritz Berg, langer Nachmittag bei blendendem Wetter auf der Terrasse der Krone. Viel Wein, gutes Essen.

Bootsfahrt nach Rüdesheim und letzte Station Schlossgarten in der Drosselgasse. Top Spargel und Wein aus Magnumflaschen. Spät ins Bett.

Ziemlich müde am nächsten morgen, da Abfahrt schon kurz nach 6 Uhr zum Wiesbadener Bahnhof. Dort wartet Roland Birr, guter Freund und Schlumberger Verkaufsleiter. Besprechung im Auto auf der Fahrt nach Köln. Um 9.09 in den Zug nach Gütersloh. Ich kann endlich noch fast zwei Stunden dösen. Habe ich notwendig. Unser Agent Dieter holt mich am Bahnhof ab. Auf geht es nach Minden – da war ich noch nie. Alte Kaiserstadt, nicht nur der letzte Wilhelm, nein, schon Kaiser Karl war dort. Also die alten Franken und die Preussen. Man sieht es an den Kirchen und Residenzen. Besuchen die Markthalle von Uwe Müller. Das ist schon etwas Besonderes. Eine engagierte Familie und es gibt dort alles, vom Salat, den Äpfeln, einer top Käseauswahl und Maltwhiskey bis zum 1945 Chateau d'Yquem oder 1861 Port. Zu finden in der Innenstadt.

Bielefeld. 25 Meter über dem Jahplatz, das Bernstein. War ich noch nicht. Ist ein irres Konzept. Der Laden brummt. Innovative Gastronomie, Terrasse im Freien mit Bar und Restaurant innen mit tollem Ambiente, freundlichem Service, jung und schön – Bielefeld ist eine Studentenstadt, Studentinnenstadt?? – kleines aber feines Weinprogramm, die besten Cocktails der Stadt und faire Preise z.B. Freitag der 10.5. Ragout vom Lachs & Zander, grüner Spargel, Dillsosse für 6.50 Euro. Das ist ok. Spruch aus der Speisekarte "das Trinken lernt der Mensch zuerst, viel später erst das Essen, drum solle er aus Dankbarkeit das Trinken nicht vergessen". Mal reinschauen. Bernstein. Niederwall 2, Telefon: (0521) 96 28 750. Wer teilt mir die www. Adresse mit. Es soll da eine Webkamera geben um sich schon mal am Bildschirm ins Gewühl zu stürzen??

Rückfahrt nach Gütersloh zum Schiffchen. Der ersten Gourmetadresse der Stadt. Der "stille" Meyer kochte gross auf. Perfekt. Vorher noch bei Möbel Grett vorbei. Ich kenne die Familie aus früheren Tagen. Tolle Möbel. Ich entdecke "Scholtissek". Er macht grossartige Möbel. ist aus der Region. Da gibt es keinen Nagel. Alles nach alter Manier. Aber trotzdem auch teilweise modernen Linien. Eine Verarbeitung! Da fällt einem nichts mehr ein.

Am nächsten Morgen, also mittlerweile gestern, joggen bei Regen im Stadtpark. Mittags findet das Spargelfest bei Dieter Strohtkenke statt. Das Weinhaus. Die erste Adresse für Top-Weine in der Stadt. Und Strohtkenke ist etwas Besonderes. Er ist ein Künstler. Er malt grossformatig. Er zeigt mir die neuesten Werke in seiner schönen Wohnung. Schon mal davon gehört was ein "Kippenbild" ist? Nun, fragen Sie in selbst. Im Weberhaus, Gütersloh.

Es kocht der gute Poppenburg aus Harsewinkel Spargel in Estragonsosse. Schmeckt Spitze. Spargel blanchieren. Dann in Rapsöl anbraten. In der anderen Pfanne ebenfalls in Rapsöl frische Scampis anbraten und dann die Sosse, eine Beurre Blanc, in die im letzten Moment der Estragon kommt und die dann kurz warm aufgeschäumt wird. Dazu ein volles Glas 2001 Rheingau Trocken.

Das haben wir den ganzen Nachmittag lang gemacht. Das feuchte Wetter hatte keine Chance uns die Laune zu verderben. Der Laden war knackevoll.

Zurück im Zug nach Mainz, dann nach Wiesbaden zu meinem Auto und dann wieder nach Hause. So, das war`s für die Woche.

16. Mai 2002

Im neuen Keller der Quinta da Carvalhosa, neben dem kleinen Flüsschen Tedo. Genau da sitze ich gerade, um die letzten Tage ein bisschen aufzuarbeiten.

Wir haben den provisorisch geschreinerten Esstisch aus der alten Hütte, die noch als unser Aufenthaltsraum dient, mitten in den Keller gestellt. Bernd (Philippi) und ich sind seit Montagabend im Douro, Werner (Näkel) unser Freund und jetzt Partner in unserem portugiesischem Weingut wird erst morgen kommen können – für die Zukunft des Tagebuches werde ich nur die Vornamen verwenden, denn sonst wird es zu mühsam und diejenigen, die nur „Bahnhof“ verstehen müssen sich eben die Mühe machen in diesem Tagebuch zurückzublättern um alle Zusammenhänge zu verstehen – und dann bis zum Dienstag nach Pfingsten bei uns bleiben. Dann fahren wir wieder gemeinsam zurück.

Wir sind hier zwar am Ende eines Tales, kein Durchgangsverkehr hat die Möglichkeit hierher zu kommen – welch Privileg – aber deswegen noch lange nicht am Ende der Kultur, ganz im Gegenteil. Seit Dienstag morgen sind wir mit unserem hiesigen Mitarbeiter Francisco und ein paar Tageshelfern aus Valdigem, der Wohnort von Francisco – gerade hier um die Ecke, dabei die vor einigen Wochen vorprobierte Cuvée in die Realität umzusetzen. Das heisst, fast 100 Barriques (Holzfässer à 225 Liter) zu entleeren, in Assemblagetanks zu füllen und dann nachher in die inzwischen gesäuberten und wieder fein ordentlich aufgestapelten Fässer zurückzufüllen. Das geht alles mit der Hand. Das braucht die notwendige Zeit. Gleichzeitig ist dies mit dem Umzug aus der alten Garage, dem einzigen Lagergebäude auf den Weinbergen, das wir vorgefunden hatten beim Kauf vor zwei Jahren, in den neu gebauten Keller verbunden. Nach langer Bauzeit ist er jetzt fast fertig. Aber nichts ist schnell in diesem Land. Ist das nicht schön?

Gerade hat der Elektriker die Bodenlampen angeschlossen, die unsere beiden Säulen in diesem Gewölbekeller beleuchten werden. Als wir kamen war der Keller leer. Jetzt liegen hier die beiden Cuvéés aus dem Jahrgang 2000 auf zwei grossen Stapeln in diesem Keller, zusammen mit den schon abgestochenen Fässern aus dem Jahrgang 2001 – nämlich die, die schon die „Malo“ abgeschlossen haben und einen dritten Stapel bilden. Der Keller wird zum Weinkeller. Das ist für mich zumindest das erste Mal da ich diese Metamorphose persönlich erleben kann. Unseren eigenen Keller zu Hause gibt es seit Mitte/Ende des 19. Jahrhunderts. Hier konnte ich den Prozess der Veränderung von einem Stück Weinbergsterrasse in einen Keller nicht nur mitverfolgen sondern auch mitbestimmen.

Gerade legen die Mitarbeiter die vierte Lage Barriques auf den Stapel. Sie sind stark, Sie wuchten die Fässer zu zweit allein mit Muskelkraft in die Höhe einer vierten Lage mit einem Rhythmus, mit einem Aufstossen kraftgebender Laute. Das könnte ein Ballett sein. Wer schreibt dazu die Musik? Maurizio Kagel oder Wagner, beides wäre möglich. Der eine mehr für die Perkussion, der andere eher für die fliegenden Holländer.

Wir werden an diesem Nachmittag mit der Arbeit fertig werden. Wichtig ist die Mittagspause. Nicht, dass sie länger ist als anderswo, aber sie wird intensiver interpretiert. Gestern hat uns die Frau von Francisco eine hiesige Spezialität zubereitet. Schweinekutteln, weisse Bohnen auf Reis – fechouada wird das hier genannt (Entschuldigung für den Rechtschreibfehler, den ich sicherlich gemacht habe, aber da kommt es mehr auf den Inhalt an). Das schmeckt grandios, wenn es gut gemacht ist – kann sicherlich aber auch eine Katastrophe sein, wenn man da seine Liebe zur Küche nicht hineinlegt. Aber natürlich ist es das nicht alles. Salat aus dem eigenen Garten, gerade vor unserem Esstisch, frischer ist kaum möglich, angemacht mit dem eigenen Öl der Quinta. Dann kommt der selbstgepackene Biskuitkuchen mit Früchten obendrauf und einem frischen Fruchtsalat und dann perfekter Kaffee, der hier immer ein Espresso ist. Dazu der Tischwein der Mitarbeiter – mon Dieu, gebe es solche guten Weine für dieses Geld bei uns zu erwerben. Das war ein Fest. Es hat alles gestimmt. Die auf den ersten Blick düstere Küchenklause ist zum Leben erwacht, weil darin gelebt wurde. Eine frische Tischdecke. Feine Gläser. Besteck für jeden Gang. Die richtigen Tassen zum Kaffee. Das alles ist Teil einer instinktiven Kultur, wie man es nicht alle Tage erlebt. Und danach geht es dann mit frischer Kraft wieder an die Arbeit.

Es ist warm geworden in diesen Tagen. Sicherlich über 30 Grad in Mitten des Tages. Die Reben haben in den obersten Gewannen unseres Weingutes die Rebblüte schon hinter sich. Unten zum Fluss hin wird dies sicherlich in der nächsten Woche der Fall sein, wenn das Wetter so anhält. Heute am dritten Tag tut die körperliche Arbeit schon nicht mehr weh. Am ersten Abend habe ich dies nicht so leicht weggesteckt. Man merkt, dass man dies alles nicht mehr gewohnt ist. Sitzen, telefonieren, Auto fahren. Das stählt nicht die Muskulatur.

Die vierte Lage ist platziert. Mit dem Lot. Es muss die Ausrichtung stimmen. Da liegt Stolz drin. Der Wein fließt wieder, man hört dies. Ein schönes Geräusch.

In 6 Wochen werden wir wieder hier sein für die Abfüllung der beiden Qualitäten des ersten Jahrgangs 2000.

Heute Abend werden Bernd und ich nach Porto fahren und einen Freundeskreis treffen, der wegen einer traditionell jährlichen Probe, die von Stuart Pigott seit Jahren jeweils initiiert wird, in diesem Jahr hierher gekommen ist. Im vergangenen Jahr war der Treffpunkt bei Alois Kracher. Morgen werden wir im Hotel Porto Carlton in Porto in zwei Sessions Weine aus der iberischen Halbinsel verkosten. Das Beste was dort angebaut wird. Alles blind. Dorli Muhr und Dirk Niepoort organisieren dies für unseren kleinen Probierkreis. Am Samstag werden wir dann wieder zurück ins Dourotal fahren. Zu den Quintas von Dirk und dann auch bei uns mit den Freunden erstmals unsere Weine durchprobieren.

Am Abend treffen wir dann zu einer weiteren Probe Jungwinzer der Region. Dafür engagiert sich Dirk sehr. Und nach einer Übernachtung in Pinhao geht es dann ins Bairrada zu Louis Pato, um am Abend im althehrwürdigen Boussaco die einmaligen Weine dieses Gutes/Hotels/Appellation – es ist alles in einem – zu trinken.

Am Montag morgen werden Werner, Bernd und ich noch einen Abstecher ins Alentejo machen, um uns einmal mit den Möglichkeiten für Weinbau in diesem zweiten portugiesischen Spitzengebiet auseinander zu setzen. Dienstag abend kommen wir wieder zu Hause an.

19. Mai 2002

Estremoz. Agro Turismo in Richtung Borba. Hier haben wir Quartier gefunden. Es war ein Tip von einer Bekannten aus dem Alentejo. Ein guter Tip. Eine sehr gepflegte Anlage mit schöner Einrichtung und grossen Zimmern und einer grossen Terrasse. Das Programm hat sich im Laufe der letzten Tage ein bisschen geändert. Keine Überraschung für Portugal.

Auch auf der Quinta haben wir einen Tag länger benötigt um die Cuvée zu machen und die fertigen Partien in den neuen Weinkeller abzustecken. Es liegt nun alles säuberlich da und macht Freude es anzuschauen. So sind wir also erst am Freitagabend nach Porto gefahren und nach später Ankunft noch eine Kleinigkeit essen gegangen. Unweit unseres Hotels, Porto Carlton, eine gute Empfehlung. Restaurant Merceneria in der Altstadt direkt am Fluss. Am nächsten Morgen die grosse Spanien-/Portugal-Probe. Es waren noch eine Reihe portugiesischer Händler und Journalisten mit dabei. Die ersten 10 Plätze ergaben sich wie folgt (nach einer gesamten Serie von 48 Weinen):

1999 Batuta, Douro, Dirk Niepoort

1999 Redoma, Douro, Dirk Niepoort

1999 Clos Manyetes, Priorato,

Clos dels Llops 2000 Icoognito, Alentejo,

Cortes de Cima 1998 Terreus, Castilla et Leon, Bodegas Mauro

2000 Grande Escolaa, Douro, Lavradores de Feitoria

1999 Grantom Reserva, Douro, Real Vinicola

1999 L'Ermita, Priorato, Alvaro Palacios

1999 Vale de Meau, Douro, Quinta do Val de Meau

1998 Clos Mogador, Priorato, René Barbier

(vielleicht ein bisschen zu Portugal lastig, aber bei der Überzahl an portugiesischen Juroren erklärbar)

Nach dem Mittagessen dann Abholung von Werner vom Flugplatz und Weiterfahrt ins Dourotal.

Endstation Pinhao, Hotel Vintage House zu einer Weinpräsentation der „neuen“ Talente des Douro.

Sehr gutes Niveau. Überzeugend ein neuer Wein mit dem Namen Kolheita des Ideas, Jahrgang 2000, neben einigen sehr guten Weinen der Lavoradores de Feitoria, ein Zusammenschluss von verschie-

denen Quintas, die gemeinsam mit einem Önologen und einem gemeinsamen Vertriebsprogramm arbeiten. Samstag morgen nach kurzem Besuch der „Fabrikationshallen“ von Symington, da werden keine Emotionen geweckt, auf das Weingut von Dirk Niepoort, Quinta des Napoles, unserem Nachbar. Fassprobe der 2001 weissen und roten Weine. Beeindruckend.. Anschliessend in den alten Küche des Quintagebäudes ein tolles Essen bereitet von der Frau des Weinbergchefs. Caldo Verde, die typische portugiesische Gemüsesuppe, danach eine Feijoada, diesmal mehr ein Fleischgemüse-eintopf, und eine grossartiger frischer Salat. Zwei feine Süssspeisen, laite quemada und ein Flan, dazu der regionale Käse aus dem Alentejo, dazu Weine aus dem Weingut und von anderer Provenienz. Die Frauen der Weinbergchefs sind schon eine ganz besondere Klasse für sich.

Einige Kollegen Winzer des Vortages haben sich der Gruppe angeschlossen und wir fahren gemeinsam auf die Quinta da Carvalhosa.

Wir probieren unsere neuen Weine, Quinta de Carvalhosa und die Reserva „Q“, die ja erst im nächsten Jahr auf den Markt kommt. Ich glaube wir können mit den übrigen Spitzenweinen des Gebietes gut mithalten, wenn man das als Betroffener sagen darf.

Danach Aufbruch und Fahrt nach Bussaco, dem Hotel, Kloster und Weingut mit einer an die Phantasien des bayrischen Ludwig erinnernden Architektur. Wir treffen Winzer aus dem Dao und Bairrada, die Ihre Weine vorstellen. Ein Weingut aus dem Bairrada imponiert mir besonders: Quinta das Bageiras. Davon gibt es auch beim späteren Abendessen eine überraschende Reserva aus dem Jahrgang 1994 der Rebsorte Maria Gomez, typisch für das Gebiet. Der Wein hatte Substanz und Frische, wie man es sicherlich nicht erwartet hat. Ansonsten haben wir noch rote Weine des Hauses Boussaco selbst getrunken, Jahrgang 1987, 1965, 1958 und 1953.

Heute morgen, endlich einmal etwas länger ausschlafen. Zumindest bis 8 Uhr. Dann habe ich die Chance genutzt durch den grossen Park dieses erstaunlichen Besitzes zu laufen. Er wurde vom letzten portugiesischen König Alfonso gebaut und beherbergte auch ein Barfüsser Karmeliterkloster, aber schon nach Abschaffung der Monarchie im Jahre 1910 wurde es dann ein Hotel und ist es bis heute geblieben.

Am späteren Vormittag Abfahrt ins Alentejo mit kurzem Zwischenstop in Coimbra, um einen Blick auf die Innenstadt dieser alten Universitätsstadt zu werden, mit die älteste in Europa und in der Welt.

21. Mai 2002

Aus dem Alentejo zurück am Flughafen in Lissabon. Genug Zeit, über die letzten beiden Tage noch ein Wort zu verlieren. Wir haben in Arcos zwischen Estremoz und Arcos einen schönen Agroturismo gefunden, Monte da Azinheira (Tel. 268 840. 352) den ich sehr empfehlen kann, und von dort aus haben wir das Gebiet erforscht, nach Weinbergen geschaut, einige Ortskundige gefragt und interessante Entdeckungen gemacht. Ob diese Vorstellungen reifen, werden wir sehen.

Am Sonntag Abend das fast obligatorische Abendessen im traditionellen, aber edlen, Restaurant in Estremoz, Sao Rosas (Tel. 268 333 345 in der Largo D. Dinis bei der Pousada. Hervorragende Weinliste, bester Service und das Beste aus der Region. Überzeugend mal wieder der 1999 Mouro von Miguel Louro, einer der mittlerweile besten Erzeuger der Region. Wir haben ihn vor Jahren schon einmal kennengelernt. Am zweiten Abend dann eine neue Entdeckung, Isaias, ebenfalls in Estremoz, eines der traditionellen Kellerrestaurants auf ebener Erde, mit bodenständiger Atmosphäre, sehr guter regionaler Kost und einem durchaus ansehnlichen Weinangebot. Hier sitzt man an papiergedeckten langen Tischen neben den grossen Tongefässen, die vormals zur Weinbereitung verwendet worden sind.

Hete morgen auf dem Weg zum Flughafen, kurzer Aufenthalt in Evora, der Weltkulturhauptstadt. Wir fahren durch die alten Strassen und Gassen, das hat was. Dort ist es sehr geschäftigt und um diese Zeit noch nicht zu touristisch. Besuch beim Weinbauamt des Alentejogebietes und dann hierher. In ein paar Stunden hat uns das Rheingau, die Pfalz und die Ahr wieder.

28. Mai 2002

Nicht viel Zeit. Viel unterwegs. Aufarbeiten im Büro. Mitarbeiterin im Urlaub. Ich bin am Telefon und schreibe die Aufträge heraus. Auch mal ganz schön.

Die Grauer Burgunder Cuvée 2001 wird zusammengestellt. Wir verkosten auch den Orleans 2001. Das wird wieder was.

Letzten Freitag Besuch aller Mitarbeiter der Berliner Agentur Gierich im Weingut. Mittagessen, Spaziergang nach Assmannshausen, Schifffahrt, Ausklang im Rüdesheimer Schloss.

Samstag. Präsentation bei FUB in Siegburg.

Weiterfahrt nach Lage bei Bielefeld. Grossartiger Weinabend beim Weinhof Specht Höveler.

Riesenengagement. Balthasar aus Paderborn kocht gross auf. 6 Gänge und eine kleine Köstlichkeit für die Fassproben Quinta da Carvalhosa aus dem mitgebrachten Bacalau und Chorizo.

Weine von Philippi, Poderi del Paradiso, Fattoria Le Fonti und unserem Weingut. Langer Abend.

Leute alle gut drauf.

Gestern abend Gespräch in der Krone mit einem potentiellen Partnerland für das 2003 Rheingau Gourmet Festival. Heute Besprechung mit dem Künstler Michael Wolf über die Verwendung der Bohrkerne aus den Probebohrungen im Rüdesheimer Berg für den Tunnel. Am Abend kommt die Krimiautorin Cora Stephan mit Freunden aus Südafrika und morgen werden wir am späten Nachmittag mit einer Ausstellungseröffnung von Gabriel Constantinescu den 50. Geburtstag von Breuer's Rüdesheimer Schloss feiern.

30. Mai 2002

Stansted – das ist anscheinend nicht mein Flugplatz. Schon einmal hatte ich von dort kommend am Abend das letzte Flugzeug nach Hahn nicht mehr erreicht und musste auf den nächsten Morgen warten und heute morgen kam ich nicht mal hin. Aber da war ich ganz alleine daran Schuld. Der Abend davor war einfach zu schön. Ich sagte ja schon, dass wir den 50. Jahrestag der Wiedereröffnung des Rüdesheimer Schloss am 29.5.1952 gefeiert haben und dazu Bekannte, Freunde und ehemalige Mitarbeiter eingeladen hatten und es wurde einer der seltenen Abende, wo alles stimmte. Das Wetter wechselte rechtzeitig und wir konnten im Schlossgarten sitzen. Das Essen schmeckte hervorragend und der Rüdesheim Estate tat ein Übriges für die Stimmung, nachdem wir mit einem noch ganz hervorragenden frischen 1963 Trabener Würzgarten Riesling Cabinet aus dem damals zum Weinhandel gehörenden Weingut Franz Langguth angestossen hatten. Die Musik spielte im lauen Sommerabend und unten den Gästen war mit Peter Parsch, dem heutigen Mannheimer Opernsänger, ein Kapellmeister unserer Schlosskapelle von vor 20 Jahren, sein Sohn, inzwischen auch ein anerkannter Sänger, Gerd Krämer, der Musiklehrer, Komponist und Rheingaufreund mit seiner Tochter Nina, die auch eine Ausbildung in Gesang absolviert. Und so schwangen sich die vier auf zu einer Klassik-Session der schönsten Art. Freude auf den Gesichtern, Tränen in den Augen beim „Do it my way“ und ich vergass was die Stunde schlug, im wahrsten Sinne des Wortes.

Mein Bruder Heinrich hat eine schöne Rede zum Jubiläum gehalten, die ich dem Leser nicht vor-enthalten will. Da der Platz an dieser Stelle aber nicht ausreicht, werde ich sie in ein paar Tagen nachreichen.

Ich kam zwar noch heil ins Bett, vergass aber den Wecker auf die frühe Stunde zu stellen, um das 7 Uhr Flugzeug in Hahn nach London Stansted zu erreichen. So wachte ich dann auf, wann ich immer aufstehe. Um 6 Uhr. Keine Chance mehr, rechtzeitig zum Flugplatz zu kommen. Eine heftige Schimpftirade auf mich selbst machte mich ausreichend wach, um dann doch schnellstens mich im Auto auf den Weg trotzdem nach Hahn zu machen. Irgendetwas Zielgerichtetes zu tun war immer meine Devise in solchen Situation, nicht verzweifelnd in der Ecke grübeln. Ich blieb im Auto ruhig und gelassen.

Was für ein Segen doch die Handys heute sind. Schon von unterwegs rief ich in Hahn an, hoffend, dass der Flug vielleicht Verspätung habe. Hatte er nicht, aber auf dem nächsten Flug um 9.20 Uhr waren noch 5 Plätze frei. Also nichts wie gebucht. Im Anmarsch auf den Flughafen sah ich gerade „meinen“ Flug auf die Abflughahn rollen. Dann der Versuch einen anderen Anschlussflug zu bekommen, denn ich wollte ja weiter nach Jersey, wo ich vor dem Weinclub eine Probe am späten Nachmittag halten sollte. Von Stansted erst wieder um 15.30, aber der war ausgebucht. Was ist mit den anderen Flughäfen los? Es gibt ja einige davon in London. Gatwick bot die nächste Möglichkeit um 12.55 Uhr. Also auf jeden Fall mal gebucht. Irgendwie hin kommt man schon. Und es ging

traumhaft. Von Stansted mit dem Expresszug in Richtung Liverpool Station nach Tottenham Hale. Dann umsteigen auf die Victoria Line und dort auf den Expresszug nach Gatwick. In jedem Fall stieg ich immer in den unmittelbar abfahrenden Zug ein und in Rekordzeit von anderhalb Stunden legte ich die Strecke zurück, für die der offizielle Flughafenverbindungsbus 3 Stunden laut Fahrplan braucht.

So da sitze ich nun auf Gatwick. Trinke einen Organic Earl Grey Tee und schreibe diese Zeilen. Der Aufruf für den Flug kommt jeden Moment und entspannt freue ich mich auf die kleine Kanalinsel. Dort konnte ich auch, dank Handy, meine Verzögerung mitteilen. Und noch etwas auf der positiven Seite. In Gatwick auf dem Flugplatz in einem Internet Café konnte ich meine „Post“ lesen und die eilige Korrektur für die neue Preisliste, die umgehend in Druck gehen soll, noch loswerden. Na also.

Es ist noch immer der 30. Mai, dank der Stunde Zeitdifferenz. Fast vierzig Personen kamen zur Probe des Wine Clubs, den Hamish Crosby, ein Freund aus alten Tagen, ehemaliger Importeur unserer Weine in England, heute Zeitungsjournalist, Radiojournalist, Weinberater – ein Multitalent – leitet. Das Interesse ist gross und die Reihe der 2000er die zur Probe anstehen, scheint zu überzeugen. Anschliessend essen wir im La Petite Pomme, gegenüber dem Hafen von St. Helier auf den Kanalinseln. Ich bestelle den Seebarsch. Der in der Umgebung der Inseln Heimische ist klein. Aber er ist excellent. Fleisch voller Geschmack und gut auf den Punkt gekocht. Zum 1999 Berg Schlossberg eine gute Kombination.

Ich freue mich auf das Bett. Morgen früh geht es zurück nach London. Mittagessen mit unserem Importeur Noel Young und morgen Abend werde ich wieder im Rheingau sein.

3. Juni 2002

Im ICE von Berlin nach Frankfurt. Es wird nach Mitternacht werden bis ich wieder zu Hause bin. Heute morgen von Hamburg kommend, wo ich meine Tochter besucht habe und abends eine private Einladung bei einem möglichen Kunden hatte, war ich mit Frau Rutkowski verabredet, die sich um die Gruppe der Dressler und Reinhardts Restaurant jetzt kümmert. Sie ist bewundernswert engagiert und hat eine grosse Liebe für den guten deutschen Wein. Die Weinlisten der Häuser sind nicht ellenlang, aber was darin steht ist gut ausgesucht und bietet für jeden Geldbeutel etwas. Die Atmosphäre der beiden Dressler's, am Kurfürstendamm und Unter den Linden, orientiert am guten Geschmack der Flo Bistros von Paris und ist klassisch aber gemütlich, mit schönen Aussenplätzen. Der Service zuvorkommend und engagiert. Küche abends bis 24 Uhr. Also man sollte mal hingehen und auf Breuer-Wein braucht man dort nicht zu verzichten. Danach noch eine Weinprobe für die Verkaufstruppe der Wein Company in Güterfelde bei Berlin, viele neue junge Gesichter. Dann

zum Spandauer Bahnhof über Potsdam. Mal wieder ein Blick von Potsdam erhascht. Ich muss unbedingt einmal länger dort hin. Denn ich kenne die Stadt nicht und dort gibt es viel zu sehen. Appetit machen allein schon die grossen Parks und die im Hintergrund schimmernden Schlösser.

Am Samstag hatte ich noch eine lange Session mit den Inhabern von Formart, mit denen ich gemeinsam alle unsere Etiketten überarbeite, da wir im Spätjahr auf selbstklebende Etiketten umstellen werden. Wir werden nichts Wesentliches ändern, aber mit subtilen Verbesserungen, so denke ich, doch zu einem noch besseren Gesamtbild kommen. Es ging bis spät in die Nacht hinein, nur unterbrochen von einem feinen Spargelgang mit dem 2000 Grauburgunder „B“ (ihn wird es in der ersten Auflage ab September diesen Jahres geben).

So, jetzt ist Platz für die versprochene Rede zum 50. Jahrestag der Wiedereröffnung von Breuer's Rüdesheimer Schloss am 29.5.2002:

“Vor 50 Jahren, am 29. Mai 1952 wurde das 8 Jahre zuvor, am 25. November 1944, dem Katharinentag, zerstörte Rüdesheimer Schloss seiner alten Bestimmung übergeben.

Aus diesem Anlass haben wir Sie eingeladen und wir freuen uns, dass so viele gekommen sind.

Nachbarn aus der Steingasse und der Drosselgasse, Kollegen, Freunde, Mitarbeiter, das wichtigste Kapital eines Dienstleistungsbetriebes die, die heute arbeiten und die Ehemaligen, und stellvertretend für die Gäste, von denen wir leben, treue Gäste aus den USA, Familie Kopriva, schon halbe Rüdesheimer geworden

Nach dem Krieg taten sich Walter Fiessler, der damalige Besitzer vom nahen Hotel Aumüller, Gustav Niedner und der Rüdesheimer Winzer und Weinhändler, Georg Breuer, unser Vater, zusammen, gründeten eine oHG und bauten das zerstörte Haus wieder auf. Dabei fanden Sie einen Schatz französischer Silbermünzen aus dem 18. Jahrhundert.

Es wurde eröffnet, wie könnte es in Rüdesheim anders sein, mit einer Probe von Weinen der Jahrgänge 1937 bis 1950

Doch das Schloss und der Sickinger Hof, in dem wir uns befinden, sind viel älter.

Lassen Sie uns die Geschichte an Hand der Berichte unseres Freundes und Nachbarn, Rolf Göttert, unserem Stadtarchivar, der auch unter uns ist, in Erinnerung rufen. Das Rüdesheimer Adelsgeschlecht der Brömser errichteten Keller und Erdgeschoss des heutigen Sickinger Hofes 1409. Diese Jahreszahl steht auf einem Grenzstein, der irgendwo auf den Anwesen zwischen

Steingasse, Schiffergasse und Drosselgasse einmal gestanden hat und heute im Rüdesheimer Schloss im Wintergarten zu finden ist.

1591 wird das Herrenhaus umgebaut. Ein Steinmetzzeichen am Renaissance-Portal kündigt davon.

1608 wird der Zehnthof der Brömser im Steingässer Bornbrief erwähnt

1668 werden die Sickinger Nachfolger der Brömser, die damals ausstarben.

Ebenfalls im 17. Jahrhundert entsteht ein erstes Domizil kurfürstlicher Beamter dem Sickinger Hof gegenüber, wo heute das Rüdesheimer Schloss steht.

1726 beginnt der Neubau des kurfürstlichen Amtshauses, der 1729 vollendet wird.

1761 wird das Kelterhaus an den Sickinger Hof angebaut (Jahreszahl Kellertür).

1771 wird das Amtshaus kurfürstliche Hofkammer.

1803 nach der Säkularisation, wird aus der Hofkammer der Kurfürsten das herzoglich-nassauische Amtshaus

1814 war Goethe, der schon überall war, auch im heutigen Schloss, bei Amtsrat Götz zu Gast.

1818 Freiherr von Ritter zu Groenesteyn, der Baron, übernimmt den Sickinger Hof.

1854 das ‚Schloss‘ wird herzoglich-nassauische Landessteuerkasse,

1884 königlich-preussisches Landratsamt,

1896 königlich-preussische Oberförsterei.

1929 P. Merten richtet im ‚Schloss‘ ein erstes Weingasthaus ein und eröffnet

1930 das Weinhaus zum Rüdesheimer Schloss.

Der Turm wurde errichtet, die Linde gepflanzt, der Schlager vom Heidelberger Schloss umgetextet zu unserem Hauslied, Am Rüdesheimer Schloss steht eine Linde.

Zum Eröffnungssessen gibt es Königinpastetchen, Hühnerbrühe, Stangenspargel, Tournedos und Käse, das Gedeck zu RM 3,50. Zu dieser Zeit gab es einen Wein der Hausmarke zu RM 2.00.

Es gibt Sekte der Kellereien Schulz, Scharlachberg, Ewald Kupferberg, Hummer-Mayonnaise, Salm-Mayonnaise und als Spezialität Schloss-Schnittchen zu 1,25 RM, allerdings zuzüglich 10 % Bedienungsgeld.

Sprüche in der Speisekarte zeugen vom Geist der Zeit: Trinkt deutschen Wein, im Rheingau muss er blühen. Aus dieser Zeit stammen auch die ersten Liederbücher, eine Tradition, die wir in diesem Jahr wieder aufgegriffen haben.

Der Krieg kam, der Katharinentag und dann sind wir schon wieder im Jahre 1952

Zu den Mitarbeitern der ersten Stunde gehörten Fritz Dries, Frau Bohn, Frau Zimmermann, unter der Regie von Georg Breuer und seinen Partnern.

Wir denken auch gern an unsere Mutter, Rita, deren 80. Geburtstag wir hier vor einigen Monaten gefeiert hatten, und die sie alle herzliche grüsst. Mit ihrem roten VW ist sie in ihre Schwarzwälder Heimat gefahren.

1954 war der Rhein zugefroren und Georg Breuer lies auf dem Eis des Rheines vom Rüdesheimer Küfer Dries ein Eisfass nach alter Tradition bauen.

1955 Eine Flasche Wein kostet jetzt ab 4 DM, die Reichsmark gibt es nicht mehr. Russische Eier, Restaurationsbrot, Krabben-Mayonnaise und Delikatesswürstchen zieren die Speisekarte jener Zeit. Sekt floss damals auch in der Drosselgasse noch in Strömen. Die Hersteller hiessen Schultz, Schloss Vaux, Kloss & Förster und Burgeff.

Unter anderem gab es Moselweine auf der Karte, die damals aus dem eigenen Weingut unserer Familie in Traben-Trarbach stammten. Einen dieser Weine aus den 60er Jahren, wollen wir mit Ihnen noch probieren.

1970 am 1. Mai begann Peter Parsch als Musiker und später als Kapellmeister – 1971 dirigierte seine Frau, die heutige Wirtin vom Weinhaus Engel, unseren Service.

Es waren noch die goldenen Zeiten für die Drosselgasse .

Das Glockenspiel wird im Turm gebaut. Der Glockenspielstreit, über den wir heute lächeln, wird zwischen Georg Breuer und Peter Ohlig vor dem Amtsrichter ausgefochten. Später arrangiert man sich. Heute sind wir verwandt.

Schon damals haben Künstler zur Ausgestaltung der Räume beigetragen: der Glasmaler Rudolf Fuchs aus Diez und die Holzschnitzer Hüller und Krams.

1980 gehen die einfachen Jahre zu Ende. Zwar kommen noch immer Gäste aus aller Welt nach Rüdesheim. Viele Ehen werden hier gestiftet – auch ich habe meine Frau im Schloss in der Drosselgasse kennengelernt. Heute kommen die Paare an den Jubeltagen gerne wieder.

Doch die Massen beginnen sich anders zu orientieren: Spaniens Küsten und Inseln im Mittelmeer und Atlantik werden zu Massenzielen.

1989 die Mauer fällt, die deutsche Wiedervereinigung bringt noch einmal viele Menschen nach Rüdesheim. Dann werden es erkennbar weniger.

Wir verkleinern unser Haus von 850 Innen- und Aussenplätzen auf 450.

1993 nach grossem Umbau, wird das kleine 4-Sterne Hotel eröffnet

1998 kaufen wir den Sickinger Hof vom Baron von Ritter und bauen das Kelterhaus zu einem kleinen Tagungszentrum um.

Hier befinden wir uns jetzt. Die Zeiten haben sich geändert.

Früher wurde viel getrunken und wenig gegessen,

Heute wird weniger getrunken aber mehr gespeist.

Wir haben 300 Rheingauer Weine und nur eine Biersorte.

Unsere Küche passt zum Wein und basiert auf Produkten der Region.

Aus einem Saisonbetrieb ist ein Ganzjahresbetrieb geworden.

Wir danken unseren Mitarbeitern, die heute ausser aus den neuen Bundesländern auch aus unseren östlichen Nachbarländern kommen, für ihren Einsatz. Sie haben es mit uns nicht immer leicht.

Wir danken unseren Nachbarn für ihr Verständnis. Nicht immer geht es bei uns so leise zu wie im Stummfilm. Wir danken unseren Freunden, die uns ab und zu bei einem guten Wein die Meinung sagen. Wir danken besonders den Rüdesheimern, die auch zu uns kommen. Wir danken den

Kollegen, die uns aushalten und mit denen wir auch gerne vieles gemeinsam tun. Wir danken den Kommunal-Politikern, dass sie manchmal zukunftsweisende Entscheidungen treffen, ob es nun um den Tunnel, die Brücke, das Weltkulturerbe Mittelrheintal oder die Privatisierung des Verkehrsamtes geht.

Wir danken unseren Gästen aus aller Welt, dass wir mit Ihnen unseren Wein und unsere Zeit teilen dürfen, denn geteilte Freude ist doppelte Freude.

Ich danke meiner Frau (und meinen Kindern), die mir erlauben, aus meinem Beruf mein Hobby zu machen. Ich danke Gott, dass wir alle gesund sind und wünsche Ihnen und uns, so wie bisher, weiter mit Optimismus in die Zukunft schauen zu können.

8. Juni 2002

Mein Umzug vom provisorischen Übergangsbüro in das erneuerte, alte Büro nimmt Formen an. Heute habe ich die Schubladen des alten Schreibtische in die neuen umgeräumt. Noch ist nicht alles wieder am richtigen Ort und Stelle, aber es macht deutlich Fortschritte. Das Telefon ist angeschlossen, mein Laptop ebenfalls und hängt am Gesamtsystem. Ich bin ganz zufrieden.

Am Mittwoch Abend Besprechung mit Sandra Schlotter, der Architektin, Tochter des Kulturvereinsmitglied Rainer – man sieht die Dinge bleiben in der family – über die weiteren Bauplanungen in Portugal, nachdem der Keller nun fertig ist. Es geht um das Kelterhaus und die restlichen Gebäude. Langes Gespräch mit abschliessenden Abendessen im Rüdesheimer Schloss. Ich bin dort aushilfsweise etwas im Dienst, da mein Bruder mit seiner Frau in die USA geflogen ist, um den Sohn, der dort ein Jahr auf der Schule war, wieder abzuholen. In Utah. Dort ist Alkoholverbot. Er wird sich hier erst an ein Glas Wein wieder gewöhnen müssen.

Gestern Mittag kam Stefan Gass von der Traube Tonbach zum Probieren der 2000er Weine. Es war sehr entspannt und unsere Weine haben ihm sichtlich Spass gemacht. Anschliessend sind wir noch zum Spargelessen ins Schloss eingekehrt. Und was gab es am Abend? Spargelsalat beim Schwager Peter Ohlig. Er hat ein paar Freunde in den gegenüberliegenden Lindenwirt zum Abendessen eingeladen.

Heute morgen, Samstag, endlich wieder Zeit für den Wald hinter Nothgottes. Fella, unser Hund, hat sich auch gefreut. Frühstück auf der Terrasse. Es war ausreichend warm und gute Luft. Dann wieder ins Rüdesheimer Schloss. Hoher Besuch war angekündigt. Punkt 13 Uhr: Verteidigungsminister Scharping mit seinem russischen Kollegen Iwanov. Grosse Entourage, und

wie Minister Scharping selber sagte "Gott sei Dank haben die Generäle ihre Uniformen ausgelassen – das passt besser in die Landschaft an diesem Tag". Die beiden Herren waren sehr aufgeschlossen und als Minister Scharping zum Aufbruch blies, sagte der Kollege Iwanow er wolle den nächsten Wein auch noch probieren. Was er dann auch mit Genuss tat. Wir haben uns über die Geschichte des Weinbau bei uns und den touristischen Austausch zwischen hier und Russland unterhalten. Minister Iwanov spricht sehr gut englisch, stammt aus Petersburg und hat uns einen netten Spruch ins Gästebuch eingetragen. Nächste Station der Reisetruppe: Rheinfahrt Richtung Bonn.

Heute abend fuhr ich noch in die Weinberge, denn ich hatte das Gefühl, dass die Reblüte in den wärmsten Lagen begonnen haben muss. Und so war es, im Berg Rottland und Berg Schlossberg hat die Reblüte zaghaft begonnen. Ein frühes Datum.

Morgen werden wir ein kleines Filmteam ins Rüdesheimer Schloss bekommen und ansonsten werde ich im Büro die kommende Woche vorbereiten. Sie ist mit Terminen vollgespickt.

9. Juni 2002

Nichts Neues unter der Sonne. Ich habe nochmal über den Besuch der beiden Verteidigungsminister gestern in unserem Rüdesheimer Schloss nachgedacht. Ist es nicht doch erstaunlich wie sich die Welt gewandelt hat – schon allein in dem halben Jahrhundert, seit ich lebe. Ich habe noch fast alle Stationen des kalten Krieges miterlebt. Bewusst zum ersten mal den Aufstand in Berlin 1953. Da war ich sieben Jahre alt. Den Aufstand in Budapest von 1956 ganz deutlich. Denn ich war in der ersten Klasse des Geisenheimer Rheingaugymnasium und wir bekamen viele ungarische Schüler, die damals flüchten mussten. Ich habe in Rüdesheim die Spätheimkehrer überlebt, die Jahre nach dem Krieg aus Russland heimkehrten. Es wurden zu Ihrer Begrüßung jedesmal Umzüge mit Fackeln veranstaltet. Der Mauerbau von 1961. Damals schien die Welt für ewig in zwei Hälften geteilt. Und jetzt sitze ich mit dem russischen und deutschen Verteidigungsministern an einem Tisch. Wir trinken ein Glas Breuer Riesling zusammen. Man lacht, erzählt sich etwas aus seiner jeweiligen Heimal und sagt dem anderen, er solle doch gerne zu Besuch wiederkommen. Doch ein ganz besonderer Tag.

10. Juni 2002

Schön den folgenden Kommentar morgens auf der Mailbox meines Handy abhören zu können. Am anderen Ende sprach Hannes Jannssen, ein guter Freund und Elder Statesmen der deutschen

Weinjournalisten, noch immer in der Welt am Sonntag und anderswo zu lesen. Er habe gestern abend auf seiner Finca in Mallorca zu seinem Spargel einen Wein gesucht und da sei ihm der 1985 Rudesheim Berg Schlossberg in die Hände gefallen. Obwohl er bei einem älteren Wein wohl eher zu einem süsseren Wein gegriffen hätte, habe er unseren 85er geöffnet und war begeistert von der Frische und Länge des Weines. Er habe gar nicht gewusst, dass ein trockener Riesling so gut altern könne. Es sei ein toller Wein gewesen.“ Vielen Dank lieber Hannes Jannsen. So ein Lob hört man gerne. Übrigens ist das Etikett, kommt mir jetzt in den Kopf von Max Marek, der nach vielen Jahren des Schweigens gerade vor einigen Tagen ein Mail schickte und sich freuen würde, wenn ich ihn in Berlin in seinem Atelier mal besuche. Auch das hat mich sehr gefreut, wieder von ihm zu hören. Ich erinnere mich noch gut an die Vernissage seines Etiketts auf unserem Wein, dem 1985 Berg Schlossberg. Sie fand noch im alten Canard bei Viehhauser in der Martinistrasse statt. Es war eine schöne Feier mit einem tollen Menu von Josef.

Ja, sonst noch was. Den ganzen Mittag haben wir die erste komplette Probe aller Fassweine des Jahrgang 2001 durchgezogen. Wir sind sehr zufrieden mit den Ergebnissen und geradezu überrascht von der Kraft dieses Jahrgangs, die doch noch über dem liegt, was wir bisher vermutet haben. Ein mehr als erfreulicher Nachmittag.

15. Juni 2002

Gestern Nacht kam ich von einer ziemlich anstrengenden Tour wieder zurück. Über drei Tage lang Agenturtagungen in drei verschiedenen Städten in Deutschland. Beginn am Mittwoch in Braunschweig bei Jens Dannenfels, dem jungen "Dynamo", dem zu Recht in diesem Jahr ein Michelin Stern zuerkannt worden ist. Unseren Agenturen aus dem Norden haben wir das von uns entwickelte neue Riesling Glas vorgestellt, zusammen mit einer Serie von 9 deutschen Cru aller der in der Gruppe diegueter.de zusammengefassten Weingüter (www.diegueter.de). Der Vergleich mit dem normalen Glas zeigt die ungemeinen Positiva dieses neuen Glases Riesling Grand. Es bezieht sich in der Grundkonstruktion auf die Apfelkelchformen der typischen regionalen Rieslinggläser der wichtigsten Riesling Weinanbaugebiete der Welt: Mosel (Treveris), Rheingau (Römer) und dem Elsass.

Das leichte Mittagsmenu perfekt gekocht, sodass die oftmals nach dem Essen gespürte "Bio-Müdigkeit" nicht auftrat. Selbst bei mir nicht, wo ich ja einen einigermaßen "harten" Vorabend hinter mir hatte. Ich sass nämlich im Rudesheimer Schloss zusammen mit dem harten Kern der Sommeliers, die in Geisenheim die Wine & Spirit Trust Prüfung abgelegt hatten. Als der sind Claudia Stern und Christina Fischer (wer kennt sie nicht?), Dieter Neumann, Frau Müller und noch

eine weitere nette Person, deren Namen mir aber entfallen ist. Ich habe das kompetente Forum ein bisschen genutzt, um eine ganze Serie gereifter Weine aus unserem eigenen Keller zu verkosten. 1987 Berg Roseneck (noch immer unreife Säuren), 1985 Mittelheim St. Nicolaus, Edelman und nochmals Berg Roseneck. Am imponierendsten der Edelman. 1974 Berg Rottland Kabinett, grosse Finesse, top frisch, wenn auch noch sehr süß, 1973 Rüdesheim Magdalenenkreuz mit noch guter Säure und 1971 Rüdesheim Kirchenpfad Kabinett mit viel Konzentration, guter Balance und Mineralität, sicherlich der Star des Abends. Noch 3 Weine aus dem Jahrgang 1966 von denen der Rüdesheim Bischofsberg mit erstaunlicher Frische ausgerichtet sich sauber und lebhaft präsentierte.

Nun aber wieder zurück zu den Tagungen. Zweiter Tag, gleiches Programm, aber für die Agenturen der Mitte. Ort: Ahrweiler-Bad Neuenahr, Steinheuer's Hotel und Restaurant. Absolute 2 Sterne-Küche zum Mittagessen. Wir werden verwöhnt. Und dann am dritten Tag Nürnberg bei den Rottners. Da sollte jeder Mal hingehen. Mittlerweile ein neues Hotel und tolles Tagungszentrum. Eine liebevolle Gastgeberfamilie, Wohlfühlräume, teilweise im alten Haus und ein traumhafter Garten, wo Stefan Rottner uns ein begeisterndes leichtes Mittagessen hingezaubert hat. Strudel vom Kalbskopf mit fränkischem Frühjahrssalat. Der Wahnsinn. Wie gesagt, danach nach Hause per Auto mit einem Kollegen.

Zwischen Steinheuer und Rottner war ich aber noch am Abend in Kirchberg in Bayern – eine Stunde östlich von München – in Christian Grainer's Restaurant anlässlich der Hommage zum 116. Todestag am 13. seiner Majestät König Ludwig II. von Bayern. Noch ein Jeune Restaurateur, noch ein Stern – macht also insgesamt 5 in drei Tagen und ein illustres Publikum. Der legendäre Pfarrer Denk aus dem Kamptal, Karl Ederer Koch aus München, August F. Winkler, der grandiose philosophierende Schreiber über die schönen Dinge des Lebens. "Das Glück ist ein Vogel und es setzt sich irgendwo hin. Heute bei uns... . Ein solches Fest wie heute ist die öffentlich erlaubte Wollust von Leib und Seele... . Tradition besteht im Bewahren des Feuers und nicht im Anbeten der Asche." Burkhard Bovensiepen, der BMW Alpina Aufrüster, Emmerich Knoll Jun. aus der Wachau, Heinz Winkler aus Aschau um nur ein paar zu nennen. Zu einem Spitzenmenu von 9 Gängen gab es hochklassige Weine. Je 3 Riesling und Grüner Veltliner Smaragde aus der Wachau von Knoll, FX Picherl und Roman Jäger. 1999, 1989 und 1983 Berg Schlossberg in Doppelmagnums aus unserem Keller, 1999 Grand Etage von Heitlinger, Jakob Duin Spezial und Spätburgunder Reserve, alles Spätburgunder, alles Baden. Gestandene Weine, aber gefolgt von einem absoluten Star in dieser Rebsorte. 1979 Romanée Saint Vivant von der Domaine de Romanée Conti. Dann die Bordeaux: jeweils 3 Flaschen vom gleichen Jahrgang: 1983 Lascombes, Talbot, Calon Segur. Mir schmeckt der Talbot am besten. 1975 Lynch Bages, Leoville Las Cases und Haut Brion. Ich zog den ersten vor. Haut Brion war erstaunlich kurz. 1988 Maurizio Zanella, Samarco und Ornellaia. Hier eindeutig, wenn auch überraschend der Sein von Zanella. Grosse Enttäuschung der Ornellaia

– oder war es nur eine schlechte Flasche?, 1990 Lynch Bages, Pichon Baron und Mouton. Ich war enttäuscht vom Mouton, der förmlich wegzuschmelzen schien. Der Pichon war mein Favorit. Madeira Bual 1864 vom Krönungsjahr des Königs schloss das Menu. Peter Kluge, der grosse alte Maitre der deutschen Gastronomie, über Jahrzehnte der Grosse Servicemagier im Tantris, hatte im fernen Kirchberg die Regie über einen ausgesprochen motivierten Service. Ein unerwartetes Zusammentreffen. Christians Restaurant sollte bei den Lesern auch einmal auf der Etappe stehen. Es ist ein bisschen wie aus einer anderen Welt, mitten im kleinen bayrischen Dörfchen. Aber man wird sich dem Charm und der Qualität dieses Hauses nicht entziehen können, dessen Gemäuer schon seit 1572 bestehen.(83527 Kirchdorf bei Haag i. OB. Dorfstrasse 1. Tel. 08072-8510, Christians-Restaurant@t-online.de) Ach ja, wir wurden von bayrisch deftiger Dorfmusik empfangen und während des Essen von einem tollen klassischen Streichquartett begleitet. Da blieben nur weniger Stunden Schlaf im Hotel nahe dem Bahnhof, nachdem mich Herr Kluge lieberweise nach München gefahren hat, bevor es dann wieder per ICE nach Nürnberg ging, um rechtzeitig zum Tagungsbeginn wieder vor Ort zu sein.

Morgen abend kommt Noel Young mit fünf englischen Kunden zu Besuch. Zwischendurch aber Schlaf und Laufen im Wald. Übrigens – for the record – Deutschland hat heute knapp 1:0 bei der Weltmeisterschaft gegen Paraguay gewonnen und England gegen Dänemark. Also bestes Klima für die bevorstehenden Tage.

21. Juni 2002

Heute mit Bernd Philippi und Jörg Bourgett bei Sashimoto im Frankfurter Arabella Hotel zum Sushi-Essen. Wir haben einige Weine mitgebracht um das Zusammenspiel zu testen. Da hat Riesling ein grosses Spielfeld. Selbst ein gereifter 83er Baiken ging perfekt zum Sushi mit Aal oder ein 91 Kallstadter Spätlese, mit seiner prägnanten Säure, einfach so zum Ginger. Vielleicht wird eine Veranstaltung daraus, die ein japanischer Kunde und Freund deutscher Weine hier durchführen will. Wir haben nur ein bisschen vorgearbeitet und werden ihm berichten. Danach noch Wein ausgeliefert im Meridien Hotel. Davor in Wiesbaden meine alte Minolta wieder von der Reparatur abgeholt und bei der Schreinerei der Jugendwerkstatt in Wiesbaden ein Prototyp eines kleinen Beistelltisches für Essige und Oele im Rüdesheimer Schloss in Auftrag gegeben.

Gestern abend Dankesessen für die Sponsoren des Rheingau Gourmet Festival auf der Terrasse in der Krone. Ein wunderschöner Abend mit Weinen aus allen bisher am Festival teilgenommenen Ländern und dazu ein super Menu von Willi Mittler. Davor den ganzen Tag, von 10 Uhr bis 18 Uhr grosse Probe aller Fassweine im Keller um die Füllungen für den kompletten Jahrgang 2001 zusammenzustellen.

Hochspannend aber auch ganze Konzentration fordernd. Wie schon beim letzten Mal festgestellt. Es werden alles dichte Weine sein, bis herunter zu dem Gutsriesling. Was Kleines gibt es nicht.

Vorgestern Fahrt in die Pfalz, um einen neuen Hefefilter in Maikammer zu kaufen. Kurz bei Philippi vorbei auf dem Weg zurück.

Die Blüte ist jetzt überall durch. Auch Herr Kraml vom Weingut von Otheграven rief mich an und machte diese Meldung. Also, das ging ausserordentlich rasch und zügig. Es ist immer noch "Granatenwetter". Gut in den 30° C jeden Tag und trocken.

Wie schon gesagt, war vergangenen Sonntag, Montag und Dienstag unser englischer Importeur Noel Young, ein "Dynamo", mit 5 seiner Kunden zu Besuch. Wir haben Rheingau und Riesling intensiv gemacht. Nicht nur unsere Weine, nein auch eine Kollektion der besten Rieslinge aus anderen deutsche Weinbaugebieten. Heyl, Gunderloch, St. Anthony, Otheграven, Bürklin-Wolf, Christmann, Kühn, Kirsten, Schönleber, Jost. Und dann nochmals Ähnliches auf internationaler Basis. Zind Humbrecht, Rieffel, FX Pichler, Hirzberger, Prager, Grosset, Leeuwin Art Series.

Zum Welcome Dinner servierte ich Weine der 80er und 90er aus Schlossberg und Nonnenberg und zum Abendessen in der Krone Assmannshausen je 3 Weine aus dem 60er, 70er und 80er Jahren. Zum grossen Teil noch aus unserer Weinhändlerzeit Scholl & Hillebrand. Es war noch ein ganz grosser Teil absolut frischer Weine dabei. Besonders gefiel der 1983 Rüdesheim Berg Roseneck, der 1971 Rüdesheim Berg Roseneck Kabinett (fast sensationell mit kaum schmeckbarer Süsse). Auch der 1973 aus der gleichen Lage noch ein Genuss. Dazu gab es St. Pierre in Kartoffelkruste auf Mangoldgemüse. Hmm. Von den 66ern überzeugte ein 1966 Bernkastel Schlossberg Kabinett und der Rüdesheim Sonnenberg. Er ist noch nicht am Ende. Und nach dem Essen kam, typisch für viele Sommeliers, noch die Neugier nach weiteren Weinen aus der Weinkarte. Jeder suchte aus und die anderen mussten raten. So kam noch auf den Tisch: 1964 Cheval Blanc (sehr gut, klar und elegant), 1985 Giacosa Barolo, 1990 Ried Loiser Berg, Grüner Veltliner von Bründlmayr (das war in Ordnung), 1992 Chevalier Montrachet "Les Demoiselles" Grand Cru (na ja) und 1995 Pinot Noir von Rocchioli, der schon sehr alt wirkte und kaum noch Freude machte.

So jetzt ist es spät geworden. Morgen steht Familiäres an. Eine Hochzeit bei Freunden. aber vorher will ich noch im nahen Wald laufen.

24. Juni 2002

Die Hochzeit unserer Freunde war wirklich ein Freudenfest. Geheiratet hat Stefan Reuter seine Steffi in der kleinen aber feinen Eltviller Kirche inmitten der Altstadt, die wohl eine der schönsten

am Rhein ist. Hier fühlt man sich in einem Kleinod, das aus dem späten Mittelalter bewahrt worden ist und bei "Kaiserwetter" so ganz zum Strahlen kommt. Am Abend im Gelben Haus, dem ehemaligen Langwerth'schen Besitz gab es das grosse Hochzeitsessen, direkt neben den Weinbergen, dem Eltviller Rheinberg. Die Familie der Braut kommt aus Bielefeld und so konnten wir auch ein bisschen über die Gastronomie von Ostwestfalen plaudern, die ich ja auch ganz gut kenne. Über das Bernstein, Bar-Restaurant über den Dächern von Bielefeld, wurde natürlich auch geredet.

Der Tag danach diente teilweise zum Ausruhen, Laufen und etwas Aufarbeitung bis Frau Merete Munk, die dänische Journalistin mit Ihrem Mann zur Weinprobe kam. Anschliessend ging es zum Abendessen im lauschigen Garten vom Rüdesheimer Schloss.

Heute Quartalsbesprechung im Rüdesheimer Schloss mit Bruder und Schwägerin und morgen geht es zur wahrscheinlich letzten Session mit der Agentur, die an der Weitergestaltung unserer Etiketten arbeitet nach Zweibrücken.

13. Juli 2002

Nein, ich habe es nicht aufgegeben mein Tagebuch zu führen. Aber ich denke, wenn man meinen Bericht seit der letzten Eintragung liest, wird man verstehen, dass kaum Zeit für einen Eintrag geblieben ist.

Bevor ich aber den Faden vom Juni wieder aufnehme hier noch einen Text, den ich auf Aufforderung der Weinfachzeitschrift "Der Weinbau" geschrieben habe, als Stellungnahme CONTRA die jetzt im deutschen Weingesetz neu freigegebene Mostkonzentration. In der Zeitschrift wird nur eine stark verkürzte Stellungnahme zu lesen sein, die einige wesentliche Beweggründe meiner Meinung nicht aufführen wird, deshalb nachfolgend der gesamte Text:

"Contra Mostkonzentration

Gerade jetzt, wo sich das Interesse in der Weinwelt schon wieder von den nur schweren, überkonzentrierten Weinen langsam beginnt abzuwenden, halten es die deutschen Weinbauverbände unisono für notwendig, die Konzentration von Most auch bei uns zuzulassen und die Politiker folgen dem bereitwillig und giessen es in Gesetzesform. Meist wiegen die Argumente nicht schwerer wie, dass Wettbewerbsgleichheit mit anderen Weinländern in Europa und Übersee herrschen solle, dass der Verbraucher mit besseren Qualitäten rechnen könne und dem Traubensaft ja nur Wasser entzogen werde, so ein Minister vor einigen Tagen. Ganz abgesehen davon, dass das

letzte Argument so gar nicht stimmt, sondern ganze Konzentrationsverhältnisse verändert werden, um nur einen Aspekt zu benennen, zeugen solche Aussagen davon, dass man von Wein als Kulturgut nur wenig, vielleicht sogar gar nichts versteht.

Das jahrhundertealte Interesse am Wein, welches in Literatur, Kultur, Lebensweise, sozialem Miteinander Eingang gefunden hat und gerade dabei ist auf ständig grösseres Interesse in unserer Gesellschaft zu treffen, ist doch im wesentlichen immer dadurch gekennzeichnet worden, dass man sich über die Herkunft der Weine, ihrer landschaftlichen, kleinklimatischen Heimat und über ihre Unterschiedlichkeit informiert und gefreut hat. Neue oenologische Verfahren und darunter eben auch die Mostkonzentration haben immer den Effekt mehr Gleichförmigkeit beim Produkt zur Folge zu haben. Die Verkostung solcher Weine beweist eine Annäherung von Strukturen und Aromen bei Weinen, die bis zu diesem Zeitpunkt sich durch wiedererkennbare Unterschiedlichkeit ausgezeichnet hatten. Das steigende Interesse der Konsumenten an ABC-Weinen (anything but Chardonnay oder anything but Cabernet) ist doch ebenso augenscheinlich wie das sprunghaft sich vergrössernde Interesse an den alten Rebsorten der verschiedenen Weinbauregionen der Welt. Man spricht über Tannat, über Mouvèdre, Viognier, Blaufränkisch, Touriga Franca und Touriga Nacional, über Carignena, Garnacha, Tempranillo und Riesling, weil man nach mehr Authentizität sucht und sie bei diesen autochtonen Sorten findet.

Natürlich werden Weine nur gross sein, wenn ihre Reben in Böden und Klimata wachsen, die dauerhaft dafür besonders geeignet und anspruchsvoll sind, aber auch nur dann, wenn den Pflanzen nur kleine Erträge zugemutet werden. Nur dann zeigen sie die Fingerabdrücke ihrer Herkunft, die der Konsument anspruchsvoller Weine sucht und dafür bereit ist auch den entsprechenden Preis zu bezahlen. Den Mut zu fordern, die derzeit erlaubten Mengerträge drastig abzusenken, weil so Konzentration natürlich auf guten Standorten entsteht, hat offensichtlich niemand. Wir geben dafür für wissenschaftliche Studien um herauszufinden was gegen den UTA zu machen ist grosse Summen Gelder aus und binden wissenschaftliche Kräfte, wo doch jeder weiss, dass bei moderaten Erträgen diese Probleme erst gar nicht entstehen.

Die erlaubte Mostkonzentration wird lediglich dazu führen, dass man glaubt, sich in wissenschaftlicher Sicherheit wiegen zu können gute Weine zu erzeugen und man seine Sinne immer weniger schärft der Natur grosse Weine abzurufen. Diese entstehen nicht mit industrieller Fertigungstechnik sondern mit dem Verstehen der natürlichen Balance zwischen Potential des Bodens und der Pflanze. Sie entstehen mit dem Eingehen von Risiken, um die Reife soweit herauszuzögern, dass die Aromen Zeit haben sich voll zu entwickeln. Kaum ein Weinbaugebiet der Welt hat soviel und solange Licht in der Vegetationsperiode um seine Trauben natürlich reifen zu lassen wie die deutschen Weinbaugebiete und deshalb haben wir die Chance unverwechselbare Weine zu erzeugen.

Anstatt diese natürlichen Privilegien auszuspielen, glauben wir den vermeintlichen Qualitätsvorsprung anderer Erzeugerländer oder auch manchmal deren Preisvorsprung nur mit deren Methoden einholen zu können. Nur die Konzentration auf unsere eigenen Fähigkeiten als Winzer und nicht als Maschinisten wird uns Weine erzeugen lassen, die vom Markt langfristig gesucht werden.

Das Reinheitsgebot beim Bier, hat dem Erfolg dieses Produktes nichts geschadet sondern genutzt. Geausowenig wird die Mostkonzentration dem deutschen Wein nutzvoll sein. Das Aufgeben eines Stückes gewachsener Kultur wird langfristig nur denen nutzen, die der Natürlichkeit im An- und Ausbau keinen Vorrang geben. Weine, die dem internationalen Geschmack zum Opfer fallen, werden die Konsumenten der Zukunft eher weniger schätzen. Industrielle Methoden einzusetzen um den Preisvorteil anderer Erzeugerländer einzuholen wird genauso in der Sackgasse enden. Ein Hochlohnland wie das Unsrige, und das werden wir wohl bleiben, wenn wir nicht verarmen, wird sich überlegen müssen, in welcher Nische es bei der Weinerzeugung überleben kann. In der ultimativen natürlichen Authentizität, Balance und Eleganz seiner Weine, oder in den gleichförmigen international langweilig Typen, die den Chardonnay, Sauvignons Blancs, Cabernets und Merlot dieser Welt nachjagen.

Im übrigen gibt es jetzt schon einen „Schwarzmarkt“ für Permeate (dem Abfallprodukt der Konzentration. Mit diesen können Weine verlängert werden ohne das es nachweisbar ist.) Oder wurden die neuen oenologischen Verfahren nur deshalb erlaubt, um der Weinkontrolle neue Betätigungsfelder zu erschliessen.“

In diesen Tagen hat der Bundesrat ebenfalls der Bewässerungsmöglichkeit in Flachlagen zugestimmt.. Auch dies eine fatale Entwicklung. Denn dies wird nur dazu dienen grössere Mengen pro Hektar zu erzeugen, mit noch weniger Herkunftsgesicht als bisher aber mehr vom sogenannten “internationalen Stil”

So, jetzt aber wieder chronologisch von Anfang an. Ja, wir sind mit der Agentur Formart in Zweibrücken fast am Ende angelangt. Die letzte Session, zeitgleich mit dem Semifinalspiel der deutschen Fussballnationalmannschaft, verlangte nochmals ganze Konzentration. Doch wie zufällig bekam ich zwischendrin bei einer kurzen Pause genau das wichtige Führungstor für Deutschland noch mit.

Von Zweibrücken aus dann nach Dernau, um Werner Näkel abzuholen für eine Abendveranstaltung im Taku, dem neuen asiatischen Restaurant im Hotel Excelsior in Köln. Eing ganz schöner Ritt von Zweibrücken nach Dernau. Nun zusammen mit Piet Falkenstein, Chistina Fischer, Frau Wamamoto, Hans Spernat und Herrn Ackermann vom Hotel servierte man ein siebengängiges Menu Asien

gemischt und wir verkosteten 32 Weine dazu. Von dem fast 30jährigen Berg Rottland aus unserem Weingut, Jahrgang 1973, bis zum 2001 us de la meng von Meier-Näkel.

Zum rohen Fisch mit Wasabi und Sojasosse ging der einfache Sauvage gut, mit dem Sashimi, der Spiess mit Yakitori Geflügel, prima der 73er Berg Rottland und die Seealgen mit dem 1992 Montosa (ein Wein, der immer noch überzeugt). Beim marinierten Rochenflügel auf Auberginensalat war die beste Kombination der 2000 Kanzen Altenberg von Othegraven und sonst noch der Rüdesheim Estate 2000 und der 1997 Steger St. Jost vom Weingut Ratzenberger. Der thailändische Fischcurry war nicht einfach zu kombinieren. 1983 Klosterlay Auslese von Breuer eine Option. Auch überraschend gut und frisch hierzu der 1986 Berg Schlossberg. Rindfleisch mit Thai-Basilikum. Der 2000 Graue Burgunder eine gute Wahl. Der 1999 Nonnenberg war in Top Form an diesem Abend und passte dank seiner Üppigkeit recht gut und erstaunlich wieder der 1973 Berg Rottland. Zur Entenbrust "Peking-Art" ging Näkels 2000 Walporzheimer Kräuterberg sehr gut, dank seiner reifen Tanine und zum Dessert verliessen mich meine Notizen.

Es war spät geworden. Ich brachte Werner wieder nach Derna zurück und musste auf der Heimfahrt noch eine Ruhepause wegen Übermüdung einlegen. Es war lange nach 3 Uhr als ich endlich wieder zu Hause war.

Am nächsten Tag nochmals Überprüfung der Cuvées der Weine Jahrgang 2001, die wir in der draufolgenden Woche zur Abfüllung bringen. Die Spitzengewächse, Montosa, der in Zukunft Terra Montosa heissen wird, die Ortsweine aus Rüdesheim und Rauenthal und die "kleinen" Einstiegsweine, Sauvage und Charm.

Freitag morgen. Ganz früh nach Frankfurt mit dem Auto. Weiter mit dem Zug nach Regensburg. Kundenbesuche mit unserem Vertreter. Kurze Mittagsrast im Gasthof Zur Post in Kötzing – das das sehr motivierte Ehepaar Huber führt (Tel. 09941-6628 - koetzting.de/hotel-post). Man gibt sich auch grosse Mühe für die ländliche Gegend eine interessante Weinkarte zu haben. Und abends eine Weingala bei dem engagierten Gastwirt Werner Faisst in 93128 Heilinghausen, unweit von Regensburg (www.landgasthof-heilinghausen.de). Es gab gebratene, gefüllte Oliven, Terrine von Ratatouille mit Gemüse und Schafskäse zum GB Sauvage, eine kräftige, sehr gut gekochte Rehessenz und dann zur Seeforelle Montosa. Den Grauen Burgunder zur gebratenen Wachtel mit Ingwersosse und ein Gänseblümchen Sorbet zum Abschluss. Es ist bewundernswert, was hier an Preis/Leistung auf den Tisch gebracht wird.

Kurzer Schlaf im Hotel am Bahnhof in Regensburg und mit dem ersten Zug zurück nach Frankfurt. Weiter mit dem Auto nach Rüdesheim. Kofferwechsel (ich hatte schon vorgepackt) und dann gemeinsam mit meiner Tochter wieder nach Frankfurt zurück, aber dieses Mal zum Flughafen.

Wir fliegen nach Porto. Bernd Philippi holt uns ab zu unserem Weingut Quinta da Carvalhosa. Wir verkosten am späten Nachmittag noch die Weine, arbeiten noch etwas an der Cuvée des ersten Jahrgang, denn morgen, Sonntag, werden wir mit der Füllung unserer Weine beginnen. Am nächsten Vormittag stellen wir die Füllanlage auf. Es sind Veteranen aus Bernd Philippis Weingut, die noch einmal zum Einsatz kommen (die geplante Leihmaschine aus der Gegend war dann doch nicht zu bekommen und eines Lohnfüllers können wir uns nicht bedienen, da auf unseren schmalen Pfaden diese mit ihren Lastwagen nicht durchkommen). Mittags unterbrechen wir die Arbeit und fahren ins nahe Folgosa zu einem Gastwirt. Wir haben dort das Mittagessen bestellt und er hat den Fernsehapparat aufgebaut, denn es ist Weltmeisterschaftsendspiel. Deutschland gegen Brasilien. Wir haben bekannterweise verloren, aber wir haben uns nicht blamiert. Bis zum späten Nachmittag haben wir dann endlich alles im Griff. Werner Näkel ist auch mit dabei. Er kam wie Bernd schon zwei Tage vorher. Wir füllen zuerst die Reserva. Unsere Stundenleistung ist noch mäßig. Die Maschinen müssen erst wieder nach so langer Pause an Schwung gewinnen. Wir vielleicht auch. Werner bedient die Korkmaschine. Ich stehe an der Füllmaschine. Meine Tochter reguliert die Menge zum Befüllen des Füllers. Es geht alles mit Schwerkraft und alles händisch. Halbautomatisch, oder eher Viertelautomatisch. Bernd sorgt für die Logistik und unsere portugiesischen Mitarbeiter helfen mit grossem Eifer an den restlichen Positionen. Am späten Abend sind die knapp 3000 Flaschen gefüllt, einschliesslich einer ganzen Serie von Großflaschen von Magnum bis Nebukadnezar (18 Liter) – oder heisst das Salamanzar? Zwischendurch besucht uns noch der Nachbar Dirk Niepoort mit einem Journalisten. Herr Böhme von der portugiesischen Werbung in Deutschland ist auch gekommen. Alle sind neugierig. Noch ein spätes Abendessen im Cacha d'Oiro und wir fallen müde, sehr müde ins Bett. Aufstehen am nächsten Morgen und an allen folgenden Tagen um 6 Uhr. Wir fangen um 7 Uhr an zu arbeiten und mit grosser Besatzung füllen wir die nächsten zweieinhalb Tage die ganze Ernte auf Flaschen. Die beste Stundenleistung lag teilweise bei knapp 1000 Flaschen. Wir sind zufrieden und die volle Reihe von Gitterboxen mit den gefüllten Flaschen macht sich sehr gut im Keller. Werner, meine Tochter und ich fahren am Mittwoch nach Porto zurück. Banktermin. Steuerberatertermin und dann eilig zum Flugplatz. Abflug nach 16 Uhr. Ankunft in Frankfurt abends nach acht Uhr.

Mittlerweile ist der 4. Juli. Wieder zu Hause im Weingut. Wir beginnen heute mit der Abfüllung des letzten Jahrgangs. Am Abend bespreche ich mit HB Ullrich von der Krone in Assmannshausen das Rheingau Gourmet Festival 2003. Das Gastland steht jetzt fest. Es wird Kalifornien sein. Morgen werden wir das mit der Representantin der kalifornischen Winzer weiter vertiefen. Abends dann die Aufführung in der Rüdesheimer katholischen Kirche des russischen Chores anlässlich des Rheingau Musik Festivals. Das sind schon Stimmen, die in diesen Räumen à Capella zu einem wahren Instrument verschmelzen. Danach noch mit Bekannten ein Umtrunk im Rüdesheimer Schloss.

Am nächsten Tag kommt Stefan Dutoit, unser südafrikanischer Partner angereist. Er bringt über 300 Fassproben mit, der letzten Ernte 2002, die wir alle verkosten und erste Entscheidungen treffen über deren Verwendung. Am Abend gehen wir gemeinsam zum alljährlichen Sommerfest des Rheingau Musik Festivals auf Schloss Johannisberg. Es spielt die Raabe Band, Originaltöne aus den 20er Jahren. Das war schon grosse Klasse. Und wie üblich endete der Abend mit einem grossen Feuerwerk. Schade, dass die lediglich angebotenen Literweine von Schloss Johannisberg bei allem Wohlwollen eher schwierig waren zu schätzen.

Am 10. Juli, beenden wir die diesjährige Füllsaison, bis auf den Spätburgunder, der immer noch im Holzfass reift.

Am 11. Juli weihen wir mit unseren Freunden von TIT (Talk im Turm – üblicherweise seit Jahren im Adlerturm der Nassauischen Sparkasse in Rüdesheim heimisch) im Rüdesheimer Schloss den Weintisch ein. Es ist ein spezieller Raum mit grossen Fenstern zum Garten und zur Drosselgasse, hergerichtet aber doch mit eigenem Flair. Es gibt nur Wein aus Magnums. 2000 Montosa, 1997 Niersteiner Brudersberg (Heyl zu Herrnsheim), 1999 Samtrot von Graf Neipperg in der Doppelmagnum und 1998 Chivite aus der Navarra in einer Imperial (6 Liter). Wir schaffen das alles, doch am nächsten morgen spüre ich, dass es auch mich geschafft hat.

Am Freitag, den 12. Juli, nach Aufarbeiten meines Schreibtisches, Vorbereitungen auf den am gleichen Tag stattfindenden Besuch von Frau Dr. Angela Merkel. Im Rahmen ihrer Sommertour verblieb sie 2 Stunden in Rüdesheim. Wir haben uns im Bischofsberg getroffen und dort inszenierte ihre Partei einen kleinen Empfang. Anschliessend gehen wir in unseren Weinkeller. Gelegenheit für eine kleine Weinprobe (Berg Schlossberg 2000, 1998, 1983) und Erörterung wichtiger Weinthemen. Kleine Erträge, als Mass für die Zukunft. Bessere Flexibilität der ausländischen Arbeitskräfte, um den saisonalen Schwankungen besser gerecht zu werden. Ich stosse auf Verständnis.

Frau Dr. Merkel imponiert mir sehr. Sie ist offen, vollkommen ohne Arroganz und Eitelkeit und kann den Problemen des Alltags zuhören. Ihr liegt es am Herzen, dass schon in Deutschlands Schulen das Thema Wein einen besseren Stellenwert bekommt. Es liegt Ihr auch am Herzen, dass die jungen Leute in den Schulen etwas über die Verhältnismässigkeit und über den Geschmack mitbekommen und will versuchen, dies in die Lehrpläne mit einzubeziehen. Es war ein sehr angenehmer Besuch. Frau Dr. Merkel hat mich eingeladen, die Ansprache während ihres Neujahrempfangs 2003 in ihrem Wahlkreis in Mecklenburg-Vorpommern zu halten. Das Thema Wein. Ich freue mich schon darauf, auch weil ich noch niemals in dieser Gegend war.

In Rüdesheim gibt es an diesem Wochenende das erste Harley Davidson Festival. Wir sind auf Wunsch der Veranstalter mit einem kleinen Weinstand engagiert. Das Wetter macht gerade so mit.

Das hat schon was, wenn hunderte dieser Maschinen losdonnern und mit tiefem Sound durch die Strassen der Stadt fahren.

Heute am Sonntag den 14.7. besucht mich Jörg Bourgett mit Heidi und einem israelischen Geschichtsprofessor zum Mittagessen und zu einer Weinprobe. Wir sprechen viel über die Geschichte des jüdischen Volkes, über Europa und die politische Zukunft des nahen Ostens. Ein bereicherndes Gespräch.

Morgen kommt Steve Metzler, unser amerikansicher Importeur, ich freue mich, mit ihm den neuen Jahrgang und unser neues portugiesisches Weinkind probieren zu können.

17. Juli 2002

Ein harmonischer Besuch, bei anfangs schönem, dann sehr regnerischem Wetter. Wir liessen ihn gestern abend mit einem Essen im Garten vom Rüdesheimer Schloss ausklingen. Und obwohl es dann später anfang zu regnen, rückten wir unter den Schirmen enger zusammen und liessen uns die gute Laune nicht verderben. Frau Dr. Kegel mit Ihrem Kellermeister Herr Kramel war da und brachte außer den neu gefüllten 2001er Weinen auch Preziosen aus dem Raritätenkeller mit. 1967 und 1969 Kanzemer Altenberg Auslese. Schwer zu sagen, welcher der Schöner war. Da hatte es ein 73er Schloss Vollrads eher schwer. Ich holte aus meinem Keller den 1947 Latricière Chambertin, Weinhandelsabfüllung Thorin, der sich aber in überzeugender Form präsentierte. So gut hatte ich ihn selten getrunken. Er wurde von den meisten auf locker wenigsten 30 Jahre jünger geschätzt. Einem noch zufällig reingeschnitten, sehr netten Rundfunkjournalisten des Deutschlandradios gingen dabei auch die Augen über.

Heute grosser Regen und es soll noch einen Tag weiter so gehen, dann dürfen wir auf Sonne hoffen. Hoffen wir's.

23. Juli 2002

Wechselnd bewölkt, aber kein Regen. Angenehm warm war es heute und auch die letzten Tage. Das Gefühl, wieder Sommer zu haben, hat sich eingestellt. Ideales Wetter für die Weinberge. Wir haben viel in den Reben gearbeitet. Luft gemacht, damit die Trauben gut abtrocknen können, sollte es regnen, um möglichst lange gesund zu bleiben, sie heil ins Ziel zu bringen. Heute kam unverhofft, zufällig mein lieber Kollege Klaus Zimmerling aus Dresden vorbei mit seiner

Frau Maruszata (jetzt habe ich sicherlich einen Schreibfehler gemacht – sie wird es mir verzeihen), der Künstlerin, deren Bilder nicht nur die Etiketten von Klaus' Weinen zieren, sondern die auch grosse bildhauerische Werke fabriziert und ein solches sind sie auf den Weg nach Aachen zu bringen. Es freute mich sehr, dass Sie bei mir Station gemacht haben. Ein schönes Mittagessen im Schlossgarten haben wir gemeinsam eingenommen.

Gestern hatten wir den Besuch der Mitarbeiter von Dressler unter den Linden, einem Restaurant-Bistro, das ich sehr schätze. Hier wird mit viel Engagement gearbeitet und der Wein, der Deutsche hochgehalten. Ich freue mich immer sehr, wenn junge Leute aus der Gastronomie zu uns ins Weingut kommen und sich für unser Produkt interessieren. Das motiviert. Vielleicht ja auch gegenseitig. Und jungen Leuten etwas über die Freuden und auch Mühen unseres Berufes erzählen zu können ist mir wichtig, besonders wenn sie so grosses Interesse an den Tag legen wie diese nette Truppe. Schade nur, und das streiften wir auch am Rande, daß die Öffentlichkeit den Arbeiten und Mitarbeitern in der Gastronomie oftmals wenig Bedeutung zurechnet. Serviceberufe werden bei uns wenig geschätzt und ich halte das für einen ganz grossen Fehler. Zu dienen oder zu bedienen ist eine grosse Aufgabe, aus der man auch viel Freude gewinnen kann, aber dann muss es auch geschätzt werden. Man sollte analog zu den "Meilleures Ouvriers de France" auch in Deutschland von höchster Stelle den Besten dieses Berufsstandes in der Öffentlichkeit eine solch hohe Auszeichnung verleihen. Vielleicht liest ja jemand diese Zeilen und hat Interesse sich gemeinsam mit uns und sicherlich noch weiteren Bundesgenossen in dieser Sache zusammenzutun und zu engagieren.

Morgen kommt Christer Larssen aus New York zu Besuch. Ihm gehört das bekannte Restaurant Christers und ich hatte ihn einmal besucht. Er ist sozusagen auf Heimurlaub, kommt er doch von Dänemark und im weiteren Verlauf des Nachmittags werde ich zu einer Besprechung nach Meckenheim zur Firma Schlumberger fahren.

1. August 2002

Kräftige Regengüsse, knapp an der Hagelgrenze, wechseln sich dieser Tage mit heisser, stechender Sonne ab. Als ich am Sonntag abend von einer kurzen Reise aus Mallorca zurückkam, war es am Frankfurter Flughafen, abends um 21 Uhr immer noch 28 Grad warm.

Die Weinberge gedeihen gut. Wir nehmen in verschiedenen Anlagen die Blätter im engen Traubenbereich weg, um für gute Belüftung zu sorgen nach jedem Regen. So können wir möglichst lange gesundes Lesegut später am Stock haben.

Gestern haben wir mit Freunden die Gesellschaft zum Betrieb einer Espresso-Bar mit Vinothek in Wiesbaden gegründet. Ich werde sie auf dem Laufenden halten.

Es ist ein bisschen ruhiger in diesen Sommertagen.

Das Weingut meiner Frau und ihres Bruders hat heute in Geisenheim im Weingutsgarten den Gutsausschank im Kapellengarten eröffnet. Weintrinken mitten zwischen den Reben. Full House bei der Eröffnung.

Wie schon erwähnt, habe ich über das Wochenende gemeinsam mit Bernd Philippi auf Wunsch von Bekannten einen kleinen Abstecher nach Mallorca gemacht, um die Möglichkeiten des Anlegens von Weinbergen zu überprüfen. Ich denke, dies könnte was werden. Wenn ja, dann wird es auf der Finca Ses Talaioles bei Manacor stattfinden.

Heute hatte ich auch noch ein Radiointerview zum Thema "Orleans, eine verschollene Rebsorte" im Hessischen Rundfunk und am Wochenende werde ich zur Hochzeit von Markus Ahr, dem Besitzer vom Weingut Heyl zu Herrnsheim nach Nierstein reisen.

17. August 2002

Urlaub vom Netz? Nicht wirklich. Aber trotz Ferienzeit ziemlich viel unterwegs.

Oftmals die Frage, gerade aus dem Ausland, ob wir auch diese gewaltigen Probleme mit dem Hochwasser haben. Bekanntlich hier am Rhein nicht. Sich auszumalen, was geschähe, wenn der Regen hier anstatt weiter im Osten heruntergekommen wäre, würde zu katastrophalen Bildern führen. Alle unsere Keller wären voll gelaufen, dies gelte für die Weingutskeller, wie auch für die Keller unseres Hotel und Restaurants. Unsere wertvolle Weinsammlung wäre vernichtet. Ich kann den Schmerz ermessen, den unsere Landsleute und europäischen Nachbarn in diesen Tagen aushalten müssen.

Es herrscht seit Mittwoch dieser Woche wirklich Hochsommer. Vorher wechselten Regen und Sonne sich ständig ab. Aber jetzt, rechtzeitig zum Rudesheimer Weinfest ist es wirklich sommerferienhaft. Es war ein langer lauer Abend gestern auf dem Fest. Unser Weinstand wird schon hauptsächlich von der nächsten Generation Breuer betreut. Sie machen das ganz prima und mit Engagement.

Ich war diese Woche in Bremen mit unserer Agentur bei der Kundschaft. Wenn auch die Konjunktur bei manchen die strahlenden Gesichter vermissen lässt, so ist man doch offen für Qualitätskonzepte. Ich habe mit dem Riesling Grand Glas demonstriert, was dies für eine tolle Wirkung für gute

Rieslinge hat. Es ist so erfreulich offensichtlich, dass unsere Kunden dies auch gerne weiter an ihre Kunden kommunizieren möchten.

Ich werde im Januar zwei Veranstaltungen in Bremen und Umgebung machen. Hier wird man richtig wach für gute deutsche Weine.

Letzte Woche einen kurzen Aufenthalt in Madeira, um unseren Freunden ein paar Ratschläge für die kommende Ernte und einen geplanten neuen Weinpark zu geben, den man im Süden der Insel östlich des Flughafen anlegen will, ausschliesslich für rote Rischweine.

Auf der Rückfahrt Besuch auf der Quinta im Douro. Die letzten Fässer abgestochen und in den neuen Keller eingelagert. Jetzt ist die Garage leer. Unsere Lagerhalle neben dem Keller geht auch der Vollendung entgegen. Die Decke ist gegossen und rechtzeitig zur Ernte werden wir darin dann alle abgefüllten Weine des Jahrgang 2000 verstauen können.

Heute morgen habe ich die Visitenkarte der Weinbar aus Nimes wiedergefunden, wo wir Im Juli eingekehrt sind. Das Essen ist sehr gut und die Weinauswahl wirklich repräsentativ für die aufstrebenden Regionen von Languedoc Rousillon und die südliche Côtes du Rhone, wozu ja auch die Costière de Nîmes gehören. Also hier ist die Adresse: Chez Michel, 11 Square de la Couronne, Nimes. Tel. 04 66761959.

27. August 2002

Zurück von ein paar Tagen Ruhe in den französischen Alpen. Ich habe für mich alleine einige recht intensive Bergtagestouren gemacht. Teilweise bis zu 20 Kilometer am Tag mit 2 Gipfeln zwischen 2750m und 3000 m hoch. Es war für einen Flachländer eine angenehme Herausforderung. Weil nicht zu heiss und sonnig, angenehme Temperaturen. Selbst ein bisschen Regen schadete nicht. Wenige Wanderer waren unterwegs, so dass sich die Tiere bis ganz in die Nähe trauten und der Zeitpunkt im Jahr wunderschöne zarte Blumen überall erblühen liess. Eine grosse Vielfalt, die auf diesen Höhen Gott sei Dank noch niemand in die Verlegenheit gebracht hat zu uniformisieren. Dieses Motiv sollte wir auch in unseren flacheren Gegenden stark beherzigen. Wie sagte doch Frau Dr. Merkel bei Ihrem kürzlichen Besuch in unserem Weingut: "Wo die Vielfalt aufhört, ist die Freiheit auch bald am Ende".

Seit meinem letzten Eintrag fand noch das Rüdesheimer Weinfest statt. 4 lange Tage und Nächte. Gott sei Dank, das meine Tochter das Zepter dort ein bisschen in die Hand genommen hat und

meinen Kellermeister und mich unterstützt. Es waren wunderschöne laue Nächte und die Stimmung der Gäste und auch unsere auf hohem Level. Viele Freunde kam an den unterschiedlichen Tagen und es wurde kaum vor 3 Uhr morgens, bis wir den "Laden" schliessen konnten.

Am letzten Montag tagsüber noch kurz zur gemeinsamen Tagung mit dem Vorstand der Jeunes Restaurateur nach Rothenburg gefahren, wo gleichzeitig der ungemein aktive Herr Mittermeier mit seiner Frau die Eröffnung seiner Hotelerweiterung feierte. Es gab ein vorzügliches kleines Mittagsmenu "vorm Würzburger Tor" an den alten Stadtmauern von Rothenburg ob der Tauber. Andertags hatte ich am späten Nachmittag die Wissenschaftsredaktion der FAZ Sonntagszeitung zu Gast. Wir machten uns ein paar Weinstunden. Weinberge, Weinkeller, Probe und Abendessen. Schön sich auch mal mit ganz anderen geistigen Kräften auseinandersetzen zu können. Eine tolle Truppe, die dort jede Woche den Teil WISSEN fabriziert. Gero von Randow, der sich auch mit gewissenhaften Weinnotizen nebenbei beschäftigt, ein grosser Weinliebhaber, ist der Kopf dieses Ressort. Wir kennen uns schon lange.

Diese Woche steht noch ein Tag Kundenbesuch im Gebiet Hagen und Umgebung an und am Sonntag eine Veranstaltung bei unserem Importeur in Holland. Ich werde mit unserem neuen großen VW-Bus hinfahren, der heute zugelassen wurde. Autokennzeichen RÜD GB 178.

6. September 2002

Die Zeit rast und rennt. Kaum Zeit, schriftliche Gedanken niederzulegen.

Noch vor der kurzen Hollandreise heute vor einer Woche eine Veranstaltung vom 20jährigen Jubiläum von ALLES ÜBER WEIN im Nassauer Hof in Wiesbaden.

Am nachmittag ein Symposium zu Zukunftsthemen mit unter anderem einem hoch interessanten Vortrag des "Rentenpapstes" und "Weisen" des Sachverständigenrates Herr Prof. Dr. Rürup. Was er zur demographischen Entwicklung in Deutschland sagte lässt die derzeitige politische Wirklichkeit fast zur Farce werden. Beim Schrumpfen der Gesellschaft, das unausweichlich ist, werden viele soziale Privilegien und staatlichen Wohltaten gar nicht mehr möglich sein. Der grosse Knick wird um 2010 eintreten und es ist unverständlich wie heute Politik gemacht wird ohne auf diese massiven Wandlungen schon jetzt Rücksicht zu nehmen und dafür die Vorbereitungen zu treffen. Nein, im Gegenteil, immer noch weitere Wohltaten werden vom Staat gefordert und gewährt und dabei weiss jeder Politiker, dass wir uns diese angesichts der kommenden Entwicklungen eigentlich gar nicht mehr leisten können, es sei denn wir geben mit einer dramatischen

Gegenwärtig die rote Laterne als zeugungsuntüchtigstes Land Europas schnellstens wieder ab.

Zu Wochenbeginn haben wir gemeinsam mit unserem Freund und Künstler Michael Wolf die Vorbereitungen zu unserer grossen Kunstplastik der Erde aus Rudesheimer Weinbergen begonnen. Die Bohrkernkerne aus den Weinbergslagen, unter denen einmal der Rudesheimer Eisenbahntunnel liegen soll, haben wir vor einige Zeit übernommen und es wird daraus eine künstlerisch gestaltete Plastik werden, die wir vor unseren Weingutsgebäuden postieren werden.

Auch noch erledigt. Fassprobe aller Spätburgunder aus dem Jahrgang 2001. Sie präsentieren sich voll und kräftig mit tieferer Farbe. Wir entscheiden, dass sie in jedem Fall noch bis nach der Ernte im kleinen Holzfass bleiben werden.

Vor drei Tagen in der Forschungsanstalt Geisenheim ein Weinbautag zum Thema Terroir. Im Rahmen einer Weinprobe zeigte ich 3 Jahrgänge Rudesheim Berg Schlossberg und erlaubte mir auch einige Kommentare zu dem Thema der derzeitigen Situation der Rieslingklone.

Meine kurzen Notizen dazu:

„Häufig ist es notwendig um zu höchsten Qualitäten zu kommen eine Grüne Ernte zu machen. Besser wäre es, dies wäre gar nicht notwendig.“

Aber die im wesentlichen auf Massenerzeugung ausgerichteten existierenden selektierten Klone, machen dies häufig notwendig.

Exkurs: Was tun wir selbst dagegen: Wir machen in den letzten Jahren eine eigene „Selection Massale“ (bei der im Gegensatz zur Klonenselektion ein breites Spektrum von unterschiedlichen Charakteristika der Pflanzen erhalten bleibt). Ich bin fest davon überzeugt, dass damit eine weitere Steigerung des Potentials des Ausdrucks einer Lage möglich ist. Die Vorstellung, dass alle Rheingauer Rieslinge nur von ganz wenigen Klonen abstammen, führt im Ergebnis zu einer Uniformierung, ganz so wie dies auch bei den Menschen wäre. Wenn alle Bewohner hier die gleichen Vorzüge, die gleichen Fehler, die gleichen Charaktere hätten, ist eine monströse, mir absolut unangenehme Vorstellung. Tausende von genetischen Unfällen haben zur Kreation einer komplexen Bevölkerung beigetragen, die subtile genetische Unterschiede aufweisen, und auf das Rebgut übersetzt bedeutet dies, dass von denen wiederum eine unzählige Anzahl von Geschmacksnuancen ausgehen. Dies zu erhalten, erachte ich für eine grosse Aufgabe der Zukunft.

In diesem Zusammenhang sind für mich auch Alte Reben, die ein Zeichen dafür sind, dass sie sich am besten haben akklimatisieren können mit ihrem Standort, von grosser Wichtigkeit. In der logischen

Konsequenz können auch sie den besten Ausdruck der Lage zu Wege bringen, seine grossen Reichtümer zu offenbaren helfen.“

Am nächsten morgen, frühe Abreise nach Köln. Besuche bei Hessler auf dem Lärchenhof und im Kölner Weinkeller. Abends eine Gala im Hotel Excelsior Ernst, der gute Stube von Köln. Vor einigen Wochen im Feinschmecker als Hotel des Jahres geehrt und auch noch in der Kategorie des Trendrestaurant mit dem neuen asiatischen Taku auf den ersten Platz gekommen. Spät am Abend beim Abtrunk an der Bar noch Lothar Späth getroffen. Ein paar launige Bemerkungen zum Thema Wein ausgetauscht. Er trank einen Rioja, wir empfahlen Spätburgunder.

Gestern abend im neuen Main Plaza Hotel in Frankfurt grosser Erlebnisabend der Internationalen Hotelgruppe der Concorde Hotels. Deren Marketing Chef hatte Christoph Breidenich, den Aktionskünstler und mich mit ins Programm genommen um Genuss für Auge und Gaumen sicherzustellen. Herausgekommen war ein unterhaltsamer Abend wo Christoph im noch unfertigen zweitobersten Stockwerk, mit einem gigantischen Blick auf Frankfurt, ein über sechs Meter hohes Bild malte und die Einzelteile an die Gäste des Abends verteilte. Kleinigkeiten gab es aus der Küche des "Brick", dem derzeitigen In-Restaurant der Stadt. Volker Drkosch (man nennt ihn bei den Insidern "Dr. Kosch" kocht hier ganz gross auf). Ich war seit Jahren nicht mehr auf dieser Sachsenhäuser Mainseite, wo jetzt dieses Hotel steht. Dort ist ein ganz neues Viertel entstanden, das den Fluss gekonnt in das Stadtbild integriert. Übernachtung in einer der Suiten, nachdem wir noch einen Absacker an der Bar zu uns genommen hatten. Ingo Swoboda, ein mir gut bekannter Feinschmeckerredakteur tauchte dort zu später Stunde auch noch auf. Die Welt ist klein.

Heute Nachsitzen im Büro, nachdem ich auf dem morgendlichen Rückweg von Frankfurt noch den Nonnenberg in Augenschein genommen habe. Hoffentlich hält das trockene Wetter noch weiter an, denn die Beeren sollten sich möglichst wieder etwas zusammenziehen, sonst ist die Gefahr, dass sie aufplatzen gross und dann ist Botrytis-Gefahr im Verzug.

Morgen abend ein Weinmenu im Steigenberger Hotel in Bad Homburg, aber ansonsten mal ein Wochenende ohne allzu viele Termine.

8. September 2002

Gerade zurück vom Winemaker Dinner im Steigenberger Hotel Bad Homburg.

Es war heute ein wunderschöner Spätsommertag. Zuvor noch eine Stippvisite im Bistro Moritz, der Espresso-Bar mit Wein in Wiesbaden. Eröffnung ist am 16. September.

12. September 2002

Gerade zurück vom gemeinsamen Abendessen in der Burg Crass in Eltville mit Ingo Swoboda vom Feinschmecker. Über den Rheingau und die Weinwelt philosophiert. Heute mittag erst von einem Kurztrip in die Schweiz zurückgekehrt. Erste Probe eines Brandes aus Riesling der Lage Bischofsberg, Jahrgang 2001. Gemeinsames Projekt noch in den Kinderschuhen mit dem Hause Asbach. Spannend. Der Schweizer Partner, Herr Kaeser, Europas Brenner des Jahres 2002. Gestern abend, Abendessen im Landhotel Hirschen in Obererlinsbach im Aargau. Ein grandioser Weinkeller, ja fast unglaublich die Auswahl. Vielleicht eine der besten der Welt. Ein ausdrucksstarker Sauvignon Blanc aus der Region (wer hätte das gedacht) und danach Daniel Gantenbein's Pinot Noir. Noch immer Wetter vom Feinsten. Altweibersommer. Wir sind immer noch am Ausdünnen in den Weinbergen, mit einer schlagkräftigen Mannschaft täglich unterwegs.

22. September 2002

Wahlsonntag. Der Kampf hat getobt in den Medien, an den Stammtischen und nicht zuletzt auch wieder wurde im privaten Kreise über Politik diskutiert. Ganz abgesehen von den Inhalten, waren allein das positive Zeichen. Es hat mich gefreut, dass ohne Aufforderung auch die eigenen Kinder Interesse hatten zur Wahl zu gehen. Die Jüngste zum ersten Mal.

Man hat schon reklamiert, dass ich "faul" geworden sei und nicht mehr so aktiv am Tagebuch wirke. Nun ja, vielleicht haben die Leser auch nach den Sommerferien wieder mehr Zeit hineinzusehen.

Ich bin heute in Berlin, nicht wegen der Wahl, sondern weil ich gestern mit unserem Kunden Weincompany auf dem neu eröffneten Krongut Bornstedt eine Veranstaltung hatte und ich am Montag mit unserem Vertreter einige Kunden besuchen möchte.

Aber nun der Reihe nach. Gestern vor einer Woche, Samstag den 14. früh morgens um 6 Uhr, Übergabe unseres alten Traktors an einen Bauern aus der Nähe von Trier, am gleichen Tag Neubestellung, wieder eines "Fendt" zur Lieferung Anfang Oktober. Dazwischen Besuch eines Kunden aus Berlin, Weinberge, Mittagessen, dann Weinschulung des Verkaufspersonal des neuen Bistro "Moritz" in Wiesbaden – das jetzt ab dem 16. September von Montag bis Freitag geöffnet ist – und am späten Abend Kofferpacken für meine Skandinavienreise.

Das muss ich hier mal sagen, Kofferpacken gehört zu meinen "most hated activities". Nun jeder von uns hat sicherlich solche.

Am Sonntag früh morgens Abflug von Frankfurt nach Kopenhagen. Ich war ewig nicht mehr in Dänemark. Kurz nach 8 Uhr ging schon der Flieger. Am Flughafen, Kastrup, den ich kaum noch wiedererkannte, holte mich Merete Munk mit ihrem Mann Arne ab. Von dort ging es in den Norden der Stadt in Richtung Ostseeküste (wenn man das geographisch so sagen darf) um es genau zu sagen nach Pinjehoj. Dort wohnt das Ehepaar, er Historiker, sie Weinjournalistin. Und sie wohnen in einer aussergewöhnlichen schönen Landschaft. Ein paar Schritte nur vom Meer entfernt in einem der typisch skandinavischen, lichtdurchfluteten Häusern der 60er Jahre. Auf der anderen Strassenseite suchte ich dann mit Arne eine historische Bausiedlung auf. Eine kleine Siedlung, in den Jahren 1964-1971 erbaut von Vilhelm Wohlert und Jörgen Bo, zwei Mies van der Rohe Schülern. In der Architekturbüchern spielen diese Einfamilienhäuser eine hervorragende Rolle. Als ein Ensemble geplant, einstöckig in die Landschaft eingepasst, ja, in die Landschaft einbezogen, weisser Backstein, Glas und Holz als einzige Materialien, strahlen sie eine beeindruckende Ruhe aus.

Und gleich danach die nächste Überraschung. Ein spätes Frühstück von Roquefort, Gänseleber und Bitterschokoladekuchen zu einem Glas 1996 Eszencia II, der Tokaji Stanza von Peter Vinding-Dier, allen Weinenthusiasten bekannt. Eine Eszencia vollkommen ohne Alkohol, unvergoren und doch von einer Reinheit der Töne und eindringlichen Fruchtaromen, wie man sie selten findet. Bei dieser Herstellung wird nichts gepresst, man wartet bis die Mosttropfen selbst sich herausdrücken. Eine Rarität, naturtrüb, die nur in Fläschchen von 100 ml angeboten wird. Ich bin dankbar für diesen Genuss. Peter Vinding-Dier ist der Onkel des in aller Welt bekannten Peter Sissek (Pingus und Monasterio) und über ihn fand Peter Sissek den Weg zum Wein.

Mittagessen als Weinprobe für die dänische Wein & Foodsociety in einem Hotel nicht weit entfernt. Nils H.Sternby, einer der grossen skandinavischen Wein Doyens kam dafür aus Malmö angefahren.

Am Nachmittag wieder Rückfahrt zum Flughafen, aber diesmal durch die Innenstadt von Kopenhagen. Ich war ziemlich müde vom "guten Leben" und es war nur den anregenden Erklärungen von Arne zu verdanken, dass ich nicht einschlief.

Abflug nach Oslo. Dort holte mich Einar Engelstad, unser Importeur, selbst ab. Dieser Flughafen fällt einem sehr positiv auf. Eine ruhige Architektur, die auf wunderbare Weise die Hektik der Fliegerei ausbalanciert.

Privates Abendessen in dem Wohnhaus am Holmenkollen, der weltbekannten Erhebung, die die Stadt dominiert. Tiefer Schlaf und am nächsten Tag Besuche in den besten Restaurants der Stadt. Dort hat man seit Jahren kulinarisch dramatisch aufgerüstet. La Bagatelle, eine skandinavische Institution (das, glaube ich, immer noch einzige 2 Sterne Restaurant in diesen Ländern).

Das neueste Kochbuch des Meisters wurde mir überreicht, ebenso wie die Bitte, eine Signatur auf der Wand des Weinkellers anzubringen. Diese Ehre wurde mir auch im Weinkeller des nun 2 Jahre

alten Restaurants ORO von Terje Ness angeboten. Ich kenne und schätze Terje Ness, der vor knapp drei Jahren den Bocuse d'Or (sozusagen die Weltmeisterschaft der Küche errang), von seinem Gastspiel bei unserem Rheingau Gourmet Festival, wo er einen wunderbaren Fischgang kochte. Die Weinkeller dieser Restaurants sind gut bestückt und gegenüber meinem letzten Besuch vor mehr als zwei Jahren ist ein gesteigertes Interesse für die Rebsorte Riesling zu spüren. Am Abend eine grosse Weinprobe für Sommeliers, Weinverkäufer und Journalisten. Dazu die legendäre Fischsuppe von Britt Engelstad, der Chefin unserer Importfirma.

Kurze Nacht. Das Taxi kam um 5.30 Uhr. Richtung Flughafen. Er liegt extrem weit von der Stadt weg. Abflug nach Göteborg. Frühe Ankunft. So nutzte ich die Zeit, die Stadt vor meiner Weinprobenveranstaltung ein bisschen zu Fuss kennenzulernen. Kleiner Imbiss zum Mittag, Weinprobe mit Gastronomen aus der Umgebung und am Nachmittag Abreise mit dem Zug nach Stockholm. Eine angenehme, etwa dreistündige Fahrt. Skandinavischer ICE. Wenn ich es gewusst hätte, hätte ich auch am Morgen von Oslo nach Göteborg mit dem Zug fahren können, denn so sieht man doch endlich was von der Landschaft. Ein Gewinn. Die Wälder beginnen sich gerade zu verfärben an diesem Ausklang eines grandiosen Spätsommers in Skandinavien. Alle schwärmen hier von dieser Ausnahmesaison, die in den letzten Tagen noch Temperaturen von über 30 Grad bescherte. Ruhiger Abend in Stockholm.

Ich bin im Lydmar Hotel untergebracht (www.lydmar.se). Ich kann es nur empfehlen. Es liegt am Sturegatan No. 10, einer der Hauptstrassen im Zentrum der Stadt und ist recht aussergewöhnlich. Die grosse Lobby ist gleichzeitig Bistro-Restaurant, Bar mit Lifemusik und eben Rezeption. Die Zimmer, wenn auch klein, sind mit Liebe eingerichtet. Im Aufzug kann man seine eigene Auswahl an Musik wählen und das Frühstück ist reichlich und gut.

Am nächsten Morgen treffe ich den Chef unseres Importeurs Vinunic, Stefan Stjärnström. Wir schauen uns einen Laden des staatlichen Monopoleinzelhandels Vinmonopolet an. Der Anteil von Bag in Box-Weinen hat ganz besonders in diesem Sommer enorm zugenommen. Ebenso wie in Norwegen wird jetzt bei steigendem Weinkonsum schon jeweils über 30% der Menge auf diese Art und Weise konsumiert. Es kommt der Convenience des skandinavischen Lebens entgegen, dass sich in der Freizeit meist in den Hütten auf dem Lande abspielt. Am Nachmittag eine ausserordentlich gut besuchte Weinprobe mit unseren Rieslingen, den beiden Weinen aus Südafrika und dem erstmals vorgestellten CAMPO ARDOSA aus dem Douro. Der Empfang aller Weine ist ausserordentlich gut. Der Markt in Schweden hat sich mittlerweile für uns sehr gut entwickelt. Es gibt eine steigende Fangemeinde unserer Rieslinge und die kleine Zuteilung des Berg Schlossberg wird enthusiastisch aufgenommen.

Zum Abendessen treffen wir uns im Sturehof, 200 m entfernt vom Hotel. Das ist die "La Coupole des Nordens". In diesem Restaurant pulsiert das Leben. Das Essen ist gut, die Atmosphäre von einer

südländischen Lebhaftigkeit und dies – all night long. Die Weine mit dem vorzüglichen motivierten Sommelier ein besonderes Erlebnis.

Mein Importeur VinUnic und Gesprächspartner Stefan hat mich und ein paar Bekannte zu diesem Abend eingeladen. Soll ich die Weine aufführen??

1979 Bollinger Grande Année, viel Brot in der Nase, man muss solche Weine im Kopf verstehen um sie zu lieben. Dieser eine wie auch alle anderen Weine des abends wurden blind serviert.

1989 Petaluma Riesling und 1990 Rauenthal Nonnenberg Riesling zum ersten Gang. Lachs mit dem einheimischen Käse "Västerbottem". Ich war über die Kraft des Nonnenberg, den ich aus der 750 ml Flasche schon lange nicht getrunken hatte, selbst überrascht. Es gelang mir immerhin die beiden Rieslinge nach Ihrer Herkunft zu lokalisieren. Beim Jahrgang des eigenen landete ich einen Treffer, beim Anderen war ich zumindest nicht weit weg.

Dann kam 1986 Pichon Comtesse de la Lande – ein Wein, der jetzt absolut auf dem Punkt ist. Eleganz, Balance, Presence – vielen Dank, Stephan, ein grossartiges Erlebnis. Mit der interessanteste Wein, den ich seit langer Zeit aus dem Bordelais getrunken habe. Daneben aus dem gleichen Weingut der 1996. Da hatte ich mit der Identifizierung mehr Probleme. Im ersten Moment dachte ich mehr an Kalifornien. Deutlich Holz im Vordergrund. Erst mit der Zeit wurde der Wein frei. Ob er jemals die Balance des 86er erreichen wird ??

Hauptgang: Kabeljau – auf dem Punkt gekocht, noch feste Konsistenz, aber durch. Dazu grüne Bohnen und Spinat.

Wer hat das schon getrunken: 1997 Amerone della Valpolicella Classico vom Vigneto Alto (der Einzellage), im Besitz von Tommaso Bussielo. Nichts von der sonst oft verspürten oxydativen Note. Klare Frucht und viel Konzentration. Ein zweites Glas zu trinken war kein Problem.

Auf das Haus, ein 1999 Quorum. Ich kannte diesen Grappa nicht. Es ist eine gemeinsame "Konstruktion" der Weingüter Prunotto, Chiarlo und Vietti, destilliert von Berta – ein Grappa di Barbera d'Asti. Erstaunliche Frucht, fast ein bisschen ein Aufgesetzter, aber trinkt sich leicht.

Dieses grossartige Fest, obwohl keiner wusste das dies mein Geburtstag war. Besser konnte ein Abend nicht sein.

Es ist nach Mitternacht und ich schreibe diese Zeilen von der Rezeption des Hotels und schicke sie, damit sie nicht verloren gehen, schon einmal auf meine Mailadresse zu Hause. Nochmal, bucht das Hotel wer auch immer mal plant in diese schöne übersichtliche Stadt zu reisen. Kein Problem, den Hotelcomputer für diese Internetausflüge zu nutzen. Grosszügigkeit und Toleranz haben in dieser Stadt üppig Platz.

Morgen früh geht es wieder zurück in den Rheingau. Ich habe gespürt, dass das Interesse für Riesling auch in diesem Teil der Welt am wachsen ist. Den Norwegern ist man sicher ein paar Jahre voraus.

So ein Tag fordert doch viel Kraft und Konzentration, wenn auch alles wie ein Spiel aussieht. Deshalb ist es jetzt auch Zeit zu gehen. Aber nicht ohne an die zu denken, die sich heute bei mir gemeldet haben, über die grosse Distanz und mir einen Geburtstagsgruss per mail, sms und Telefon geschickt haben. Meine Familie, mein Bruder, meine Mutter, Herr Schmoranz, Christina, HWL, Jürgen und Ellen, Ingo. Whoww! Danke.

Donnerstag morgen. Flug zurück nach Frankfurt. Durchforsten auf dem Schreibtisch ist angesagt. In den Tagen meiner Abwesenheit ist das "Kunstwerk" von Michael Wolff, die Bohrkerne als Plastik, weiter gewachsen.

Gestern morgen per Bahn nach Berlin. Heute nach dem Ausschlafen, meine Verwandten zur Wahl begleitet, die "Wahlwürstchen" bei der befreundeten Kioskbesitzerin um die Ecke gegessen und dann das Jüdische Museum von Daniel Liebeskind besucht. Ganz abgesehen von der interessanten Ausstellung eine beeindruckende Architektur. Der Leerraum der Erinnerung ist ein ergreifendes Monument mit den auf dem Boden liegenden, platten, schreienden Gesichtern aus Stahl.

30. September 2002

Auf dem Weg von Essen nach Hamburg. Im Zug. Heute morgen früh 6.02 Uhr, kalt aber klarer Himmel, aus Rüdesheim abgefahren. Umsteigen in Koblenz. Immer noch kalt. Der Bahnhof wird gerade umgebaut. Eine warme Tasse Tee und eine Zeitung. Weiter nach Oberhausen. Ein bisschen eng im Regionalexpress. Es fährt kein passender Intercity. Kundenbesuche mit unserer Agentur für diesen Raum. Weinhandlung Frese, Hotel Schloss Hugenpoet, Pietzka. Kleines Mittagessen im Restaurant „M“ in Essen. Margarethenhöhe. Dieses ist gemeinsam mit einem Hotel in ein Gebäude der Kruppschen Siedlung auf der Margarethenhöhe, die hunderte von Häusern umfasst und sicherlich eine städtebauliche Besonderheit darstellt, in die auch Geschäfte des täglichen Bedarfs eingepplant wurden, eingepasst. Alles macht einen harmonischen Kleinstadtcharakter, sehr ordentlich und mit einer eigenen Ästhetik. Mittlerweile ist es ein wunderschöner Herbsttag geworden. Wir können noch im Freien sitzen. Danach zur Weinzeche. Treffe dort Frau Babel, die Geschäftsführerin. Wir haben uns in Portugal, in Pinhao, bei einer Präsentation portugiesischer Jungwinzer aus dem Douro erstmals getroffen, dann wieder vor einigen Wochen bei der 20jährigen Jubelfeier von Alles Über Wein.

Vorgestern besuchte mich Stuart Pigott mit australischen Rieslingkollegen, die wir von unseren Symposien dort gut kennen. Stefanie Toole und Geoffrey Grosset, Judy und Barry Cullam, die Brüder O'Connell. Wir probierten uns durch unsere 2001 Kollektion. Die Weine haben sich seit

meiner letzten Probe weiter entwickelt und die Nachwehen der Füllung hinter sich gelassen. Sie fangen an, ihre eigene Balance zu geniessen. Leider mussten alle nach dem Mittagessen schon wieder weiterreisen. Schade. Ich hatte es genossen.

Am Sonntag nochmals ein ausgiebiger Gang durch unsere Weinberge von Rauenthal. Die Reife hinkt leicht hinter der des Rudesheimer Berg hinterher, aber auch dort nicht mehr unter 80 Oechsle. Der Spätburgunder fängt an etwas anfällig zu werden. Vielleicht wird dies der erste sein, den wir hereinholen müssen.

Hinter den Fensterscheiben des Zuges ist es dunkel geworden. Wir rollen auf Hamburg zu. Heute abend werde ich bei meiner Tochter übernachten. Ich freue mich auf ein paar gemeinsame Abende.

4. Oktober 2002

Ich war nochmals viel unterwegs in dieser Woche. Der letzten bevor wir in die Lese richtig einsteigen.

Ausser den Frühsorten haben wir noch einen Spätburgunder für den Blanc de Noir Anteil an unserer Cuvée Georg Breuer Brut gelesen.

Apropos. Bei dem weitweiten Test der Premium mit Methode Champenoise hergestellten Schaumweine in der ZEIT der letzten Woche, hat unser 1998 GB Brut einen hervorragenden 15. Platz errungen. Dies unter einer Auswahl von insgesamt über 100 "Schäumenden" von denen 30 in die Endrunde gekommen sind. Nur wenige Bruchteile fehlten, um sogar in die Phalanx der ersten 10 einzubrechen. Da fehlte sicherlich bloss ein bisschen Reife.

Heute haben wir einen kleinen Teil des Grauen Burgunder nach Hause gebracht mit hervorragenden Werten von natürlichen über 12% Alkohol und sehr balancierter Säure. Die Trauben sind in einem kerngesunden Zustand und die Kerne schön braun, also reif.

Morgen werden wir an einen Spätburgunder uns dranmachen, der "reif" ist. Wir haben seit heute nachmittag nach kurzen Niederschlägen in der Nacht wieder brilliantes Herbstwetter. Sonnig und warm während des Tages.

Meine Reise in diesen Tagen führte mich zuerst in den "Ruhrpott", Oberhausen und Essen mit guten Gesprächen und dann zwei volle Tage in den Hamburger Markt. Alle unsere guten Kunden vom Landhaus Scherrer, über das Hotel Jacob, vom Nil bis Viehauser habe ich besucht. Und auch das sich gerade in der Eröffnung befindliche neue, alte Anwesen "Der Süllberg". Karlheinz Hauser, bis dato Chef des Adlon in Berlin, hat dies gepachtet und es ist ein Juwel wieder geworden an exponierter Stelle in Blankenese mit einer traumhaften Sicht auf die Elbe. Es wird dort neben vielen

anderen Möglichkeiten zum Einkehren, nicht zuletzt einem riesengrossen Garten auch ein Spitzenrestaurant, die Seven Seas geben. Die Eröffnung findet morgen mit der Verleihung des Bocuse d'Or statt.

Am gestrigen Feiertag bin ich dann zum Mittagessen bei Josef Viehauser, meinem alten Freund, mit meiner Tochter und Freund eingekehrt. Die Sonne schien und wir liessen es uns auf der Terrasse mit Blick auf den immer eifrigen Hafen gut gehen. Ein Nachmittag des Geniessens. Josef und mich verbindet eine wirklich lange Freundschaft seit den Tagen wo sein Restaurant noch in der Martinistrasse in Eppendorf gelegen war und wir auf seiner fast ausschliesslich französischen Weinkarte den ersten deutschen Wein plazieren durften, einen Berg Schlossberg. Wir haben auch gemeinsam ein paar mal in den Vereinigten Staaten zusammengearbeitet und ich freue mich, dass beim nächstjährigen Rheingau Gourmet Festival Josef Viehauser wieder dabei sein wird. Zum Eintrinken 2001 Sauvignon Blanc von Sattler aus der Steiermark. Salat von Octopus – zart wie ein mariniertes Carpaccio; Variation von rohem Tunfisch, Hummer, Steinbuttnockerl mit Spinat, Kalbskotelett (aus Kloppenburg) – der Züchter Dirk Peters sass am Nebentisch. Dazu dann 1995 Château Gazin aus dem Pomerol, ein grossartig eleganter Wein, jetzt auf dem Punkt und zum Blauschimmelkäse meiner Käseauswahl eine Beerenauslese von Stieglmar. Bis zum Weggehen noch ein paar Gläschen Champagner Duval Leroy. Viehausers Speisen lassen sich so knapp beschreiben, wie ich es getan habe. Er ist ein Meister der Klarheit auf dem Teller und in den Aromen. Dafür ist er berühmt geworden und für mich ist dieser Stil heute aktueller den je. Kein Chichi. Nur beste Produktqualität mit ihrem klaren Eigengeschmack. Josef kocht so wie er ist. Gerade heraus auf allerhöchstem Niveau. Ich bin dankbar, dass ich diesen Feiertag auf diese Weise geniessen konnte. Danach musste ich nur noch in den Zug und konnte in den Polstern gut ruhen.

13.Oktober 2002

Die Weinlese nimmt ihren Lauf. Seit dem Start fast nur optimale Bedingungen. Trocken während des Tages und kühle Nächte. So bleiben die Trauben gesund. Wir haben weiter einige Grauburgunder und Spätburgunder gelesen. Gesundes Lesegut und hohe Reife. Teilweise an der 95-100 ° Oechsle Grenze. Nur heute morgen, am Sonntag, hat es geregnet. Aber wir hatten auch einen Ruhetag eingeplant.

Ich kam vor einigen Stunden von einem Kurzausflug aus Münster zurück. Wo ich gemeinsam mit Bernd Philippi und Werner Näkel während eines grossartig organisierten Schlemmerabends bei Karstadt unsere einheimischen Weine und unsere Projekte aus Südafrika und Portugal (erstmal den CAMPO ARDOSA, der sensationell gut aufgenommen worden ist), vor einem grossen Publikum vorstellen konnte. Es war prächtig organisiert und über 400 Gäste besuchten die Wein-

und Schlemmerabteilung, die zu diesem Zweck auf die ganze Etage ausgeweitet wurde. Es war eine beispielhafte Veranstaltung und man kann den Organisatoren nur dafür danken. Ein sehr gutes, auch teilweise junges Publikum hatte den Weg dorthin gefunden.

Nun, es gab dann nach der Feier noch eine Feier, in der "In"-Bar Jedermann in der Altstadt. Diese ist wirklich zu empfehlen. Zu den üblichen Bargetränke eine aussergewöhnlich gute Weinauswahl. Gute Stimmung bis in die frühen Morgenstunden. Die Nacht war kurz, aber es ging ja dann gemütlich mit dem Zug wieder nach Hause.

Am letzten Wochenende brachte der hessische Rundfunk eine kleine aber sehr gut gemachte Reportage über unseren Orleans-Weinberg in der Hessenschau. Ganz deutlich waren auch die Trauben zu sehen. Bekanntlich weit grösser als die Rieslingbeeren. Wir haben auch vor 4 Tagen dann den Orleans 2002 gelesen und wir sind mit der Qualität optimal zufrieden. Es wird ein absolut reifer Orleans werden in diesem bisher perfektem Jahr.

Am Montag dieser Woche haben wir das Denkmal aus Bohrkernen an unserem Gutshaus in der Geisenheimer Strasse der lokalen Presse vorgestellt. Das ganze ist ein aussergewöhnlich spannendes Thema und ich will versuchen, später im Jahr nochmals in grösserem Detail darauf zurückzukommen.

21 .Oktober 2002

Das Wetter die letzten Tage war nicht sehr freundlich. Aber Gottlob war es kalt, sodass uns der Gesundheitszustand der Trauben und die gute Säurebalance erhalten bleiben. Wir kämpfen uns voran. Bei schlechterem Wetter entlauben mit Entfernung der faulen Trauben (Polieren könnte man das nennen), bei trockenem Wetter dann Ernten. Wir haben sehr gute Werte bei bisher kleinen Partien im Berg Rottland hereingefahren. Die Spätburgunder, teilweise mit über 100 Oechsle versprechen sensationelle Qualität. Unter Spätlesewerten bisher keine eigenen Trauben nach Hause gefahren.

Am Freitag abend zusammen mit Werner Näkel ins Douro gefahren, sozusagen um die Endabnahme der Ernte durchzuführen. Alle Weine verkostet, die im Fass liegen. Die letzte Partie wird noch eingelegt. Die Weine habe gute Substanz und feine Frucht. Das Wetter war auch dort gemischt. Am Samstag Sonne zwischen Wolken und am Sonntag im Douro regnerisch, aber warm in Porto.

31. Oktober 2002

Sonne und Regen, Sturm und laue Luft, Wärme und Kühle, klare Luft und Nebel. Alles ist drin in diesem Herbst. Es ist ein ständige Herausforderung. Wir sind noch in der Weinlese. Von morgens 7 bis spät in den Abend hinein nimmt dies in Anspruch. Daher relative Stille auf diesen Seiten. Die Resultate sind hervorragend in unseren Weinbergen. Hohe Reifegrade der gesunden Trauben in den Spitzenlagen. Die besten Spätburgundertrauben, die wir jemals in unserem Weingut ernten konnten und einige Hochkaräter im Bereich der edelsüßen Weine bis hinauf zur Trockenbeerenauslese.

Wir werden sicherlich noch eine Woche zu Lesen haben, bis alles im Keller liegt.

10. November 2002

Gestern abend haben wir gemeinsam mit unseren Lesern den Herbstschluss gefeiert. Fast alle Trauben sind nach Hause gebracht. In ein paar Flächen haben wir noch Trauben hängen lassen, einerseits um vielleicht noch einen Eiswein heimholen zu können, sollten die Temperaturen es ermöglichen (-8 grad ist dafür das Minimum) und andererseits um bei einer längeren trockenen Periode noch im edelsüßen Bereich etwas nachlegen zu können. Wir haben 45 Tage lang insgesamt mit kleinen und grossen Trupps geerntet in diesem Jahr. Über 10 000 Lesekisten wurden aus den Zeilen gezogen und zum Kelterhaus gebracht. Die Mitarbeiter im Kelterhaus unter unserem Kellermeister Hermann Schmoranz haben seit Beginn sieben Tage die Woche gearbeitet und an keinem Tag unter 15 Stunden. Und trotz dieser ungeheuren Leistung und Anspannung waren es doch fröhliche Tage, ein harmonisches Miteinander, denn die Rädchen der ganzen Organisation müssen reibungslos ineinander greifen, wollen wir mit guten Qualitäten aus einer Ernte herauskommen. Selten hatten wir einen Herbst mit solch hohen durchschnittlichen Mostgewichten. Das gilt für die gesunden Trauben für die trockenen Weine als auch für die edelfaulen Trauben für die Dessertweine bei den Rieslingen und ebenso für die Spätburgunder. Dies als erstes Fazit der Ernte 2002.

Einen kleinen Abstecher nach Italien habe ich am letzten Donnerstag noch gemacht um bei der Jahrespräsentation unseres italienischen Importeur in Affi bei Verona dabei zu sein. Es ist kaum zu glauben, aber es ist heute dank der Ryanair, die von Hahn nach Bergamo fliegt, möglich, für 30 Euro dorthin zu kommen.

Ein Tag zuvor haben ich gemeinsam mit H.B. Ullrich von der Krone und Michael Hermann vom Rheingau Musikfestival in Frankfurt das Programm des Rheingau Gourmet Festival 2003 der Presse vorgestellt. Kalifornien wird zu Gast sein. Drei 3Sterne Küchenchefs aus Deutschland werden

gemeinsam mit grossen kalifornischen Chefs im März aufkochen. Weitere Informationen gibt es in Kürze auch im Internet zu lesen unter der www.rheingau-gourmet-festival.de Seite.

Auch abends waren wir teilweise in diesen Tagen noch beschäftigt.

Am 2. November mit der Traditionsveranstaltung "Jazz im Keller" bei bester Stimmung und Musik von Edu Jung und seiner Jazzband und zwei Tage später trafen sich viele heimischen Freunde beim Rüdesheimer Sektmenu in Breuer's Kellerwelt wieder. Eine Veranstaltung der besonderen Art. 10 Sekte zu 4 Gängen von den Rüdesheimer Sekterzeugern Wegeler Erben, Solter, Kloss und Foerster, Ohlig & Co und Georg Breuer. Eine Veranstaltung die Geheimtipcharakter hat.

Ab morgen geht nochmals die letzte Reiseperiode vor dem Jahresende los. Die erste Fahrt führt nach Wirsberg bei Bamberg zur Jahrestagung der Jeunes Restaurateurs d'Europe, bei der Alexander Hermann, bekannt aus dem Kochduell, am abend seine Kochkunst auffahren lassen wird.

17. November 2002

Sonntag abend. Eine Woche vergangen. Gerade zurück vom Küchenfest auf der Wartenberger Mühle in Wartenberg (PLZ 67681) Tel. 06302-92340. Die Brüder Scharff haben mit Ihren Familien aus einer Alten Mühle einen kulinarischen Fixpunkt unweit von Kaiserslautern geschaffen, der viel Wärme ausstrahlt, tolle Küchenqualität und nicht zuletzt schon nach kurzer Zeit mit einen Michelin Stern, zu recht, ausgezeichnet wurde. Heute kochten Gerd Eis von der Ente in Wiesbaden und die Brüder Scharff ein lockeres, teils asiatisch beeinflusstes (Gerd Eis hat in Hongkong und Bankhok 5 Jahre gearbeitet) Mittagsmenu aus der Küche und wir verzierten das ganze mit unseren Weinen. Ein angenehmer, genussvoller Nachmittag. Am Klavier in der "Küche" und im Restaurant Harald Krüger (www.harald-krueger.de). Auch das eine Empfehlung.

Gestern morgen kam ich von einer Tagesreise aus Hamm zurück (liegt nicht weit von Münster, für die, die die deutsche Landkarte nicht so genau kennen). Am Abend Wein-Workshop bei Wöhrle, dem Paradeweinhandel vor Ort.

Ja, und sonst noch: Mittwoch Luxemburg, bei der Jahrespräsentation unseres dortigen Distributeurs – Cellier des Grand Crus – den mit Frau Flöther und Herrn Gales zwei ganz engagierte Menschen führen. Und nach der Jeune Restaurateur Gala am Montag fuhr ich noch bei Bernd Glauben, dem Chef der deutschen Romantik-Hotels und der Deutschen Sommelier Vereinigung in Coburg vorbei. Dort war ich noch nie. Nicht so einfach hinzukommen. Aber eine reizvolle Landschaft mit einer Unmenge Schlösser und Landsitze. Gut sichtbar, dass ein Teil von Deutschlands Geschichte in dieser "Mitte" mal angesiedelt war.

Bis auf den heutigen Tag, der mit einem Sternenhimmel am frühen morgen begann (ich nutzte diesen morgen für einen erholsamen Lauf durch die Wälder unweit von meinem Haus) und mit Sonnenschein und jetzt knappem Vollmond endet, versanken wir in dieser Woche im Regen. Für zwei Tage trat der Rhein sogar bei Oestrich über die Ufer und die Zugangsstrasse nach Wiesbaden musste gesperrt werden. Und es ist seltsam warm für November.

28. November 2002

Unendlich viel zu tun. Deshalb im Schnelldurchgang. Schulung des Jeunes Restaurateurs d'Europe Nachwuchses über Wein. 17 junge, interessierte Mitarbeiter. Weinbergsbegehung, gemeinsamer Rebschnitt, Weinprobe und Abendmenu im Kronenschlösschen. Flug nach Nizza. Auf Einladung eines alten Freundes Joachim Splichal aus Los Angeles in die Provence für zwei Tage um ihm zu helfen dort ein Weingut zu finden. War ewig nicht mehr in der Gegend. Viele Weingüter besichtigt und viele Weine verkostet. Die besten waren von Richaume, dem Weingut eines ausgewanderten deutschen Professors, Henning Hoesch, in den Bergen. Dichte, gepackte Weine, die das kalksteinige Terroir ausdrücken. Ein architektonisch mit der Landschaft verschmolzenes Weingut ist hier entstanden. Eine gewaltige Leistung eines Einzelgängers. Beeindruckend.

Teilweise gut gegessen, zum Beispiel in der Abtei von Celle, wo wir untergebracht waren. Schlecht gegessen in einem gerade mit Stern bekrönten Michelin Restaurant, Le Sud, an der Küste. Den Trüffelzar Bruno in Lorgues besucht. Das Büro dieses fast überdimensionalen Menschen hat teilweise einen Glasboden, damit er die Küche von dort ständig überwachen kann. Schwarze Trüffel, weisse Trüffel, satt.

Nach der Rückkehr fast sofortige Weiterfahrt nach Siegburg. Gute Weinprobe dort bei FUB teilweise mit Raritäten, zurück bis 1963. Und die Weine noch kein bisschen müde. Das erstaunte manchen der Gäste.

Am Abend darauf als Gast beim Aktionsessen der Sektkellerei Ohlig wieder im Kronenschlösschen. Hervorragend von Herrn Kimpel gekocht. Am nächsten Morgen, ab mit der Bahn nach Münster. Mittagessen mit Weinkunden bei Karstadt. Abends Riesling Gala bei Krautkrämer. Eine kurze Nacht. Ich nahm dem frühen Zug am Morgen, um etwas Zeit für den vielen Papierkram im Büro zu finden. Probe der letzten abgekelterten Rotweinmoste, um festzulegen in welche Barriques sie kommen zum Lagern. Montag morgen frühe Abfahrt mit dem Zug an den Tegernsee. Beginn der Tour d'Europe wo wir mit jeweils den Köchen der Jeunes Restaurateurs d'Europe in Ihren Betrieben und den "Les Cinq" (Châteaux) aus Bordeaux und italienischen Winzern um Alois Lageder mittags für Gastronomie und Handel und abends beim Menu den Weinfreunden unsere Topweine präsentierten. Nach der Station bei Herr Fell im Egerner Hof, dann die nächste Station der Adler in Asper bei Familie Ottenbacher und gestern in Köln, mittags im Kölner Weinkeller und abends im

Lärchenhof in Pullheim am Golfplatz. Langer Abend. Dann noch auf ein paar Kölsch im Breugel. Dann zur Bahn und durch die Nacht zurück nach Hause. Kurz vor 6 Uhr im Büro. Müde. Morgen geht es nach Mönchengladbach zu LaTienda. Dort ist die jährliche Hausmesse. Abends gibt es ein türkisches Menu. Ich werde berichten.

5. Dezember 2002

Im ICE von Berlin nach Hamburg. Heute abend wird dort die traditionelle Weihnachtsfeier sein und ich freue mich einige meiner guten Kollegen, Journalistenbekannten und Köche der guten Hamburger Gastronomie wieder zu sehen.

Ständig noch auf Reisen in diesen Tagen.

Heute morgen zwei interessante Weinfachhändler in Berlin besucht.

Gestern abend bei Feinkost John in Frohnau eine Probe unserer Weine für seinen „harten Kern“ von Weinliebhabern durchgeführt. Das war eine sehr lebendige, interessierte Gruppe und Herr John selbst ist ein wahrer Enthusiast guter Weine, der dann zu grosser Form aufläuft.

Er hat ein grandioses Sortiment von Preziosen aus aller Welt, davon ein Gutteil aus Deutschland.

Gestern morgen bin ich zu früher Stunde, Rüdeshheim ab 5.42 Uhr, mit dem Zug nach Berlin gefahren. Man ist schon kurz nach 11 Uhr da und kann sich im Zug ganz gut ausruhen, obwohl ich eine ganze Adressenliste in das Excelprogramm meines PC klopfen musste. Aber auf jeden Fall viel besser als mit dem Auto. Nach Ankunft Rundgang durch die Läden Dressler und Reinhard. Interessante Gastronomiekonzepte wie Ganimed und Wein Guy (in den Eisenbahnbögen) angeschaut. Beide liegen mitten im Regierungsviertel. Ganimed direkt neben dem legendären Brechttheater. Es hat eine Bistroatmospähre mit sehr guten Weinen zu absolut bezahlbaren Preisen. Das gleiche gilt auch für den Wein Guy, dem auch noch ein Weineinzelhandelsgeschäft angeschlossen ist, in dem man auch eine Flasche erwerben kann und dann mit einem moderaten Aufschlag ab 8.00 am Tisch trinken kann. Ein klasse Konzept.

Am Tag zuvor kam ich erst von einem Kurztrip mit „Spätburgunderkollegen“ aus der Schweiz zurück. Zum zweiten Mal führten wir unser privates „Pinot Noir Symposium“ bei unserem Freund Daniel Gantenbein in Fläsch durch. Mit von der Partie Werner Näkel, Paul Fürst, der gerade vom Gault Millau zum Winzer des Jahres gekührt wurde, Werner Knipser und Bernd Philippi.

Wir begannen am Sonntagabend mit dem Verkosten unserer eigenen Spätburgunder der letzten beiden Jahrgänge, um sie kritisch unter die Lupe zu nehmen und zu sehen wo noch Luft zum weiteren Verbessern bleibt. Daniel kochte dazwischen einige seiner legendären Gänge. Zum Auftakt eine grandiose Currysuppe. Später dann noch eine ganz zart gebratene Gänseleber und zum Ende

ein US Prime Rip Steak, das im Mund nur so dahinschmolz. Zusammen mit den Weinen von Gantenbein und seinem Kollegen Studacher, der uns ebenfalls begleitete, leerten wir eine stattliche Menge Flaschen im Laufe des Abends.

Besuche im Keller vom Kollegen Studacher und bei Gantenbein selbst waren die Hauptprogrammpunkte des nächsten Tages, wobei die Perfektion der Abläufe im Keller des Letzteren schon ein Phänomen für sich sind. Zum guten Schluss ein grosses Menu im Gasthof Rössli in Bad Raggaz, unserem Hotel in der Stadtmitte. Hier wirken mit Doris und Ueli Kellenberger zwei tolle Gastgeber und Ueli ist auch ein begnadeter Koch, der für uns mit seinen Gerichten den Abend gestaltete, aber sich auch genauso interessiert an den Weinen zeigte. Das zeichnet die heutige Generation der Köche aus. Wenn Sie in der Nähe sind, gehen Sie dort unbedingt hin (www.roessleriragaz.ch; Tel. 0041 813023232). Die Speisenfolge: Französische Fleischtorte auf Gerstenvinaigrette. Fondutto = Fontina Käse aus dem Aosta-Tal über dem Eigelb auf einen Crostini und darüber Trüffel. Coquille Saint Jacques auf schwarzem Risotto. Das war grandios. Das Eigenaroma des schwarzen Reis (www.web.tiscali.it/agricolaCirioFalasco) harmonierte genial mit den auf den Punkt gegarten Jakobsmuscheln. Übrigens, der Reis wächst im Piemont.

Die Weine: 1947 Vosne Romanée, van der Meulen Abfüllung. Ein grandioser Wein, der im Glas auch durch den Abend stabil blieb und keine Schwäche zeigte. Voll feinsten Aromen.

1984 Echezaux von Henry Jayer. Vegetative Noten in der Nase. Guter Wein aus schwierigem Jahrgang.

1990 Morey St. Denis von Ponset. Extrakt, Fruchtsüsse. 1993 Bourgogne von Gros Frère et Soeur.

Hatte leider Kork. Aus dem gleichen Jahrgang Clos de la Roche von Ponsot, Cuvée vieille Vigne.

Klar aber zu kurz. 1995 Charmes Chambertin, Jean Raphet & fils. Ebenfalls klare Aromen, aber

doch weniger Struktur und leichter. 1997 Mazis-Chambertin von Confuron-Contetidot, enttäuschend,

ausgezogen. 1998 Clos de Vougeot, Jean Grivot. Konzentriert noch verschlossen. Hat Kraft aber

der Schmelz eines grossen Jahrganges fehlte. 1999 Charmes Chambertin, Armand Rousseau.

Der Star des Abends nach dem 47er. 1993 Rocchioli Reserve, Russian River Valley. Alkoholisch und spritig.

1999 Archery Summit, Oregon Pinot Noir. Opuient, mächtig, zu mächtig. 1999 Beaux Frères,

Yamhill County, Oregon. Der Produzent ist der Schwager des legendären, einflussreichen Robert

Parker. Ein Wein von guter Finesse. Bricht am Ende etwas abrupt ab. Hat aber Klasse. 2000 Stark,

Western Cape. Hat Werner Näkel in Südafrika gemacht. Unverkennbar sein Stil. Stark. 2001 Spät-

burgunder „S“ von Meyer Näkel.

Zum Abtrunk noch einiges Anderes ausser Spätburgunder. 1991 Montebello Ridge Cabernet

Sauvignon, Merlot. Habe ich schon besser getrunken. 1999 Vriesenhof, Südafrika. Sehr kommerziell.

Wie auch die beiden folgenden Südafrikaner: 1999 Sejana Merlot, mit guter Nase und 1999 Naledi

Cabernet Sauvignon. Am Schluss Knipser: 2001 Im Grossen Garten und 2001 Himmelreich.

2001 Steinbuckel und dann aus dem Kirschgarten ein überzeugender Cabernet Sauvignon, Jahrgang 1999.

Zur Reparatur 1999 Riesling von Paul Fürst. Kein Wunder, dass es sich danach gut schlafen liess.

Am nächsten Morgen wieder Rückfahrt nach Hause.

Noch zwei Nachträge. Das türkische Restaurant, wo ich mit Frau Sidikka Miechels und den Winzerkollegen der Präsentation in La Tienda vor einer Woche Abend gegessen habe heisst: Café, Restaurant 4,3. Der Inhaber ist Muzaffer Inanici, Friedrich-Ebert-Strasse 276 in Rheydt. Telefon : 02166/248703. Wie gesagt, ich kann es nur empfehlen.

Das Menu der Weintafel in der Domäne Mechthildshausen am letzten Samstag: Tartar vom Charolaisrind mit Sevruqa Kaviar auf kleinem Rösti. Parfait vom Räucheraal, mit Büsumer Krabben gefüllte Fenchelschiffchen. Gebratener Atlantiksteinbutt mit Rotweinschalottensauce und leicht karamelisiertem Chicorée. Consommé von bretonischen Meeresfrüchten nach Art der Bouillabaisse. Roulade von der Ente mit ihrer Leber und Pistazien auf roten Rahmlinsen. Tournedos vom Charolaisfilet mit Bordelaiser Sauce, Kartoffelpastete und Wirsing-Sellerie-Liaison. Zum Schluss Reblochon, Pont l'évêque, Epoisses und Halbgefrorenes von Armagnach-Pflaumen und Karamelsauce. Dazu 18 Weine von Leitz, Fritz Haag, J.B.Becker, Koehler-Rupprecht, Fürst, Dönnhof, Dr. Heger und Georg Breuer. Am anderen Morgen war dann ein Stundenlauf rund um die Dömane in Erbenheim vor dem Frühstück fällig. Das kann man sich denken.

7. Dezember 2002

Wieder im Zug. Jetzt von Hamburg nach Rüdesheim. Gestern abend die traditionelle Weihnachts-Bürogang-Steh-Sitz-Feier beim Feinschmecker. Viele bekannte Gesichter und viel Wein. Heute morgen noch ein gutes Gespräch mit unserer neuen Agentur für Schleswig Holstein. Das war's. Eine volle Woche.

11. Dezember 2002

Die Weinlese ist nun endgültig beendet. Wir haben gestern morgen bei Minus 8 Grad einen Eiswein aus der Lage Bischofsberg eingebracht. Nach dem herben Verlust der Trauben im letzten Jahr, die uns gestohlen wurden, sind wir darüber sehr froh. Die Qualität liegt im satten Beeren-auslesebereich. Am Vortag, als die Temperaturen schon recht tief lagen und der rauhe Ostwind die Trauben getrocknet hat, konnten wir noch edelfaules Lesegut einbringen. Auch hier konnten wir gute Beerenauslese- und Auslese Goldkapselqualitäten einbringen. Ein absolut erfreuliches Ende eines langen aber erfolgreichen Herbstes. Nun dürfen wir das Haupt ein wenig zur Ruhe legen. Ein paar traditionelle Weihnachtsessen stehen in diesen Tagen an, auf die ich mich freue.

15. Dezember 2002

Es ist grau geworden, neblig und selbst im Wald heute morgen waren die Wege vereist.

Die klare Luft, die uns geholfen hat, solch ein gradioses Finale bei der Ernte einzufahren, hat sich einstweilen verzogen. In dieses Wetter passt es gut, sich abends gemütlich zusammzusetzen.

Dies haben wir ausreichend getan diese Woche. Vor 4 Tagen mit guten Freunden waren wir zu unserem Weihnachtsessen im Krug zu Hattenheim. Hier kocht nun seit dem Sommer Laufer Junior und er hat es an diesem Abend so richtig knacken lassen. Wir haben Josef Laufer Senior grünes Licht gegeben zu einem Menu und Weinen ganz nach Wunsch des Hauses und es war ziemlich genial. Staubtrocken der Aperitifsekt 1998 Riesling aus dem eigenen Hause. Zum marinierten Tuna mit einer Sardine im Tempura Teig servierte man uns den 2001 Franz Josef Wein, den Laufer jährlich zusammen mit Franz Keller auflegen lässt. In diesem Jahr ein Erbacher Marcobrunn von Schönborn. Er kam sehr fett daher, mit weicher Säure. Der 1987 Schützenhaus Riesling, ein Jungferwein, süß ausgebaut, war perfekt zu den Gänselebervariationen. Das war eine traumhafte Kombination. 1998 Hochheimer Kirchenstück Auslese Trocken von Gunter Künstler. Eine grossartige Kombination zum Wolfsbarsch auf Ochsenbäckchen, klingt schwierig aber funktionierte. Der Wein gehört sicherlich zu den ganz grossen Weissweinen der Welt. Zum Hauptgang als Klassiker Hirschmedaillons. Dazu in der Magnum 1997 Eltviller Rheinberg Spätburgunder von J.B.Becker. Brauchte enorm viel Luft. Ich denke, er macht eine leichte Malo durch. Das nahm ihm ein bisschen den Pfiff. Davor noch als Einlage ein Gewürtztraminer von Bercher, nicht zu aufdringlich parfümiert ging sehr gut zum Parfait von Trockenfrüchten Als Dessert Granatapfel und Zimteis mit Lebkuchenmousse auf Glühweingelee zu einer eigenen 1999 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Spätlese. Und zur "Reparatur" ein 1992 Rauenthaler Baiken Spätlese Trocken. Es wurde spät an diesem Abend, aber jede Minute war ein Genuss. Merci Familie Laufer.

Freitagabend eine Klassische Gans mit den Freunden unseres Kulturvereins. Dieses Mal in der Winzerhalle in Rauenthal. Seit einem halben Jahr von Herrn Klein gepachtet – der Sohn des ehemaligen Kellermeisters des Prinz von Hessen Weingutes in Johannisberg. Er macht das wirklich gut. Das Gänsemenu ohne viel Chi-Chi gut zubereitet. Wir tranken dazu eine ganze Auswahl von Rotweinen aus unserem Weinprogramm im Bistro Moritz in Wiesbaden. Ein paar leckere Sachen dabei und für wirklich noch recht kleines Geld.

Gestern abend unsere Weihnachtsfeier mit allen Mitarbeitern. Eine bunte Mischung von Deutschen, Polen, Elsässern. Jeder trug etwas zum Menu bei. Die Hauptregie führte Alex, der in Geisenheim studiert und ab und zu in der Vinothek aushilft. Er entpuppte sich als grosser Koch und servierte ein mit grosser Liebe über zwei Tage gekochtes Wildschweingulasch. Das war perfekt.

Das Wildschwein war heimisch, vor ein paar Tagen vom Ehemann unserer Vinothekenchefin in der Geisenheimer Gemarkung selbst geschossen. Bozena bereitete dazu ein perfektes Rotkraut. Davor frische, leicht geräucherte Forellenfilets aus dem Wispertal, zu denen ich einen grünen Herbstsalat beitragen könnte. Und zum Dessert von Meisterkoch Alex eine perfekte Pannacotta auf Waldbeeren. Wir verkosten eine ganze Strecke von Weinen, aus dem Rheingau, Elsass, Luxembourg und Portugal.

Nun heute ist Ruhetag in Sachen Weihnachtsfeiern. Ich habe heute abend noch einen Gastronomen zur Weinprobe Herr Kalita, der früher im Kronenschlösschen war, ist jetzt auf der Burg Crass wieder in den Rheingau zurückgekehrt.

Aber morgen nochmal eine kleine Weihnachtsfeier im Kreise der Weingutskollegen diegueter auf Schloss Wallhausen und dann geht es für einige Tage nach Portugal.

22. Dezember 2002

Zurück vom Douro. Zusammen mit Werner und Bernd im Flugzeug. Wir haben viel erledigt. Die Vor cuvées für den Jahrgang 2001 gemacht. Es wird, so wie uns scheint, einen ganz hervorragenden Campo Ar dosa geben und erstmals auch mit dem Ar dosino ein Zweitwein.

Wir haben die Termine für die Füllungen festgelegt und auch die weitere bauliche Entwicklung der Quinta in die Wege geleitet. Es war recht kalt im Douro, dagegen in Porto mild und unser letztes Abendessen führte uns wieder zu Rosinha im Hafenviertel von Mathosinhos zu perfektem Steinbutt, gutem Alvarhino und 1995 Mouchoo.

Ein bisschen vom berühmten portugiesischem Bergkäse haben wir im Gepäck.

Heute Mittag dann wieder zu Hause, nach einer knappen Woche Reise. Die derzeit wirren politischen Entscheidungen in Deutschland rücken dabei Gott sein Dank im Kopf in den Hintergrund.

Man braucht sich nicht jeden Tag eine neue Steuer- oder Abgabenerhöhung hereinziehen.

Aber die Wirklichkeit wird uns natürlich wieder einfangen.

Erstmals aber jetzt Weihnachtsfeiertage mit der Familie und Bekannten. Ich werde noch heute die Weine herausuchen, die es in den nächsten Tagen geben wird. Das ist eine schöne Arbeit.

Die zwei Töchter werden mal wieder gemeinsam zu Hause sein. Auch darauf freue ich mich.

Damit verabschiede ich mich erst einmal für ein paar Tage, vielleicht sogar für das Jahr 2002

