

ALLGEMEINE HINWEISE

reguläre Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 14.00 -19.00 Uhr | Samstag: 11.00 – 16.00 Uhr

Kontakt:

Tel.: 030 92 40 88 12 | Mobil: 0176 550 389 17 | E-Mail: info@terravinaria.de

Präsentationen, Weinproben, Seminare und besondere Abendveranstaltungen werden an dieser Stelle bekanntgegeben oder auch gerne auf Anfrage ausgerichtet.

FEBRUAR 2025

noch mehr alkoholfreie Weine zu verkosten (13.-15.Februar)

Liebe Weinfreunde,

der Dry January ist vorbei, klar, wenn man den Kalender fragt; aber viele orientieren sich offenbar anders. Interesse und Nachfrage halten an und signalisieren inzwischen einen Trend, der über ein zeitlich begrenztes jährliches Ritual hinausgeht.

Es hat sich einiges getan in den letzten Jahren (das Tasting im Januar hat es gezeigt): sowohl in der Produktqualität als auch in der Breite der Auswahl und nicht zuletzt in der Einstellung des Konsumenten, die gewiss auch zusammengeht mit einem Mindestmaß an Gewöhnung und Erfahrung – beides Voraussetzung für die Wertschätzung von Neuem (auch die erste Weinerfahrung wird am treffendsten wohl mit 'ungewohnt' bezeichnet sein). Und alkoholfreier Wein ist *neu* im Sinne von *anders* als Wein mit Alkohol – analytisch, sensorisch und natürlich in seiner Wirkung auf den Körper –, anderslautenden Werbebotschaften diesbezüglich sollte man misstrauen. Gleichwohl besteht freilich eine enge Verwandtschaft, stammt der alkoholfreie Wein doch vom ursprünglichen ab und erbt folglich auch einige seiner Eigenschaften, ganz so wie der alkoholhaltige Wein vom Traubensaft kommt und ihm ähnelt und dennoch etwas frappierend Anderes bietet (analytisch, sensorisch und in seiner Wirkung auf den Körper). Man nehme den alkoholfreien Wein also am besten ebenfalls als etwas Eigenständiges und nicht als Ersatz oder Imitat, so wie Roséwein und jüngst der Orangewein jeweils etwas Eigenständiges sind und weder Rot- noch Weißwein simulieren, sondern ergänzen sollen, ohne dabei die Verwandtschaft mit ihnen zu leugnen.

Auch wir sind inzwischen auf den Geschmack gekommen und genießen die alkoholfreien Weine – wie im Übrigen die anderen auch – *vor allem zum Essen*. Hier relativiert sich der von vielen monierte Unterschied zum Original noch einmal und es bieten sich auch neue Möglichkeiten: z.B. Coq au vin für die ganze Familie, also auch für die Kleinen, oder die unbekümmerte Begleitung leichterer Speisen, die nicht so viel 'Grundlage' schaffen, wie z.B. Fingerfood oder Sushi, Salate und Bouillons, aber auch ein Pairing mit sehr scharf gewürzten Gerichten ist eine Option, da die Schärfe nicht durch Alkohol ins Feurige verstärkt wird.

Hier eröffnet sich ein Experimentierfeld, das keineswegs – das würden wir nie zulassen! – die wunderbare vielfältige kulinarische Kultur in der Kombination von Wein und Speisen verdrängen, sondern eben *bei Gelegenheit* ergänzen soll. Dafür gibt es erneut in diesem noch jungen Jahr **vom Donnerstag, den 13. Februar, bis Samstag, den 15. Februar**, während der Öffnungszeiten **10 neue alkoholfreie Weine** zur **Gratisprobe** (darunter je 2 fassgelagerte Rot- und Weißweine, 2 Sauvignon Blanc, 1 Muscadet, 1 Rosé und 2 Top-Schaumweine) plus 2 Weiße, die es erstmal nur als Muster gibt.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

JANUAR 2025

Dry-January-Tasting vom 16. bis 18.01.2025: neue alkoholfreie Weine & Schäumer bei Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

an alkoholfreien Weinen und Schaumweinen scheiden sich (noch) die Geister – das überrascht nicht, sind sie doch sensorisch und in der Vinifikation eine eigene Kategorie und relativ neu dazu. Aber es ist müßig, darüber zu streiten, inwieweit der Wein durch Alkoholentzug seiner Seele beraubt wird. Solche Grundsatzdiskussionen sind bei einem Kulturgut, das sich über Jahrtausende vielfältig und z.T. in gegenläufige Richtungen entwickelt hat, natürlich unvermeidlich und durchaus ein Zeichen für seinen ideellen Wert (wenn auch zumeist verschränkt mit kommerziellen Interessen und/oder konservativen Reflexen). Einfluss auf das, was sich behauptet, haben sie kaum.

Es ist noch gar nicht so lange her, da wurde über die 'Cocolaisierung' des Weins geklagt, seinen Verlust an Identität und Herkunftscharakter, über Frankensteinweine aus der Zentrifuge und zuletzt über seine mutmaßlich geschmackliche Verwahrlosung durch die Naturweinbewegung und deren so überraschend fremd erscheinende Orangeweine (maischevergorene Weißweine). In weiter zurückliegenden Zeiten wurden Weine mit

allerlei Kräutern, Honig, Zucker aufgehübscht und ein wenig haltbarer gemacht, heute bekommen sie wie selbstverständlich Schwefeldioxid und Ascorbinsäure zur Konservierung, ihnen wird bei Bedarf Säure und Wasser entzogen, sie werden durch spezielle Reinzuchthefen und Eichenspäne aromatisiert, mit Tanninen gefüttert, mit Mostkonzentrat gesüßt, und wir kennen bei Sherry und Port die Aufspritung, das Zusetzen von Weingeist, bis über 20 Vol% (ursprünglich zur Konservierung, nunmehr aus Tradition und für die Stilistik). Warum dem Wein – nun, da es möglich ist – nicht auch umgekehrt den Alkohol entziehen? Z.B. für den reuelosen, gesundheitlich unbedenklicheren Genuss? Vielleicht auch einfach für eine andere Art des Genusses?

Mal abgesehen vom Verzicht beim alkoholfreien Wein auf die (zugegebenermaßen nicht ganz unbedeutende) entspannende Wirkung ist der nächstliegende Grund für Ablehnung gewiss die geschmackliche Präferenz für das Gewohnte, vielleicht auch noch ein Anspruch auf ein möglichst naturbelassenes Produkt (denn Naturwein und alkoholfreier Wein, das geht tatsächlich nicht zusammen). Doch Ansprüche wie Präferenzen können sich ändern – z.B. durch neue Wertsetzungen und Erfahrungen.

Zumindest für neue Erfahrung soll das folgende Tasting eine gute Gelegenheit bieten. **Vom 16. bis 18. Januar** gibt es **während der regulären Öffnungszeiten** mit über einem Dutzend neuer alkoholfreier Produkte einen guten Querschnitt dessen, was der Markt inzwischen in diesem stark wachsenden und sich entwickelnden Segment bereithält, zu verkosten. Weiß, rot, rosé und Schäumendes; von knapp über 10 bis über 60 Euro – man lasse sich überraschen!

Teilnahme ist kostenfrei. Die Weine sind (bis auf einen) in begrenzter Menge schon verfügbar.

Mit den besten Wünschen noch für das neue Jahr und vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

DEZEMBER 2024

Gala weihnachtlicher Weine – freie Verkostung festtagstauglicher Weine am 4. Adventswochenende

Liebe Weinfreunde,

Weihnachten kann kommen - Regale und Lager sind bis zum Anschlag gefüllt. Mit Bewährtem, aber auch viel Neuem, das am 4. Adventswochenende im Rahmen unserer traditionellen '**Gala weihnachtlicher Weine**' zur Präsentation steht. Das heißt an den folgenden drei Tage in Ruhe festtagswürdige Weine und Destillate probieren, entdecken, auswählen und vielleicht verschenken:

Freitag, den 20. Dez. 2024, von 14.00 bis 19.00 Uhr
Samstag, dem 21. Dez. 2024, von 11.00 bis 16.00 Uhr
Sonntag, den 22. Dez. 2024, von 13.00 bis 17.00 Uhr

Teilnahme ist *kostenfrei* und *ohne Anmeldung* beliebig während der *Öffnungszeiten* möglich.

Von den **Neuzugängen** seien genannt:

Kore Rosé-Sekt Brut Nature	(Deutscher Sekt)	15,00 Euro
Bouvet-Ladubay Trésor Blanc Brut 2021	(Crémant de Loire)	17,50 Euro
Bouvet-Ladubay Trésor Rosé Brut o. Jg.	(Crémant de Loire)	17,50 Euro
Kimich Riesling Forster Ungeheur 2022	(Pfälzer Große Lage)	18,00 Euro
Mas de la Dèvèze Pandore Blanc 2023	(Côtes du Roussillon)	19,50 Euro
Silvio Nardi Brunello 2019	(DOCG Brunello)	49,00 Euro
Volpaia Balfico 2020	(IGT Toscana ‚Supertuscan‘)	54,00 Euro
Pélaquié Cuvée Mourvèdre 2021	(Côtes du Rhône)	16,90 Euro
Mas de la Dèvèze Pandore Rouge 2020	(Côtes du Roussillon Village)	21,00 Euro
Lantenhammer Wildkirschbrand (500 ml)		72,90 Euro
Steinhauser Rubo Rum Islay Cask Finish (700 ml)		46,50 Euro

Darüber hinaus werden Große Lagen-Weine von Diefenhardt geöffnet, Gereiftes aus Spanien (Priorat & Duero-Tal) sowie Klassiker des Sortiments auch unter 20 Euro.

Am **Montag, den 23. Dez, ist von 12.00 bis 19.00 Uhr** geöffnet; **Heiligabend von 10.00 bis 14.00 Uhr**; zwischen den Jahren gelten die regulären Wochentagsöffnungszeiten, **Silvester von 10.00 bis 15.00 Uhr!**

Ich wünsche allen besinnliche Feiertage und einen trefflichen Jahresausklang. Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

NOVEMBER 2024

Kore-Aktion mit Verkostung +++ Vorverkauf Klavierfest-Weißensee hat begonnen

Liebe Wein- & Musikfreunde,

manche Weine haben etwas von guten Freunden: sie begleiten uns über Jahre, man trifft sie zu besonderen Anlässen und nicht selten ergeben sich die schönsten gemeinsamen Momente in spontanen, ungeplanten Situationen. Und wenn man sich mal aus den Augen verliert, kommt die Zeit für eine erneute spannende Annäherung.

Die ganz eigenständigen Pfälzer Weine des Kleinsterzeugers Kore aus Deidesheim, die seit einigen Jahren über verschiedene Jahrgänge ihren festen Platz im Sortiment einnehmen, sind solche Freunde und bieten sich - auch anlässlich neuer Jahrgänge - zu einer auffrischenden Begegnung an. **Zu verkosten** sein werden **vom 22. bis 23. November 2024** während der Öffnungszeiten

- Hambacher Schlossberg Spätburgunder 2020* **(24,00 Euro/0,75l)**
- Deidesheimer Herrgottsacker Riesling 2020 sowie 2021* **(18,00 Euro/0,75l)**
- Deidesheimer Mäushöhle Riesling 2020 **(25,00 Euro/0,75l)**
- Blanc de Blanc Brut 2020 (mit 12 Monate Hefelager/ 24 Monate Hefelager) **(je 19 Euro/0,75l)**
- Mäushöhle Riesling Auslese 2018 **(19,50 Euro/0,375l)**
- als Muster: Rosé Sekt brut nature 2021* **(19 Euro/0,75l)** sowie Riesling 'Crowdfunding' 2023* **(12 Euro/0,75l)**

Alle Weine sind, solange Vorrat reicht, mit **10%** auf den angegebenen Preisen rabattiert; die mit * versehenen sind noch nachbestellbar und können in der Vorbestellung auch im **5+1 Angebot** bezogen werden (was einem Discount von 16,67% entspricht). Die zur Probe stehenden Muster und Vorbestellungen sollten Ende nächster Woche zur Verfügung stehen.

+ + + + +

Geradezu freundschaftliche Beziehungen sind auch zu einzelnen Werken der Musik möglich, die gut ein Leben lang halten können. Bachs Oeuvre scheint mir in dieser Hinsicht besonders disponiert, sobald man einen Zugang zu ihm gefunden hat. Denn der apollinisch-strahlende Charakter seiner Musik, nicht selten die Sphäre des Erhabenen streifend, wirkt wunderbar temperierend auf Geist und Gemüt. Eben dieser Kunst widmet sich das im nächsten Jahr **vom 14. bis 16. März** stattfindende [Klavierfest Berlin-Weißensee 2025 "BACH-KOSMOS"](#), dessen Ticket-Vorverkauf begonnen hat. Es lohnt sich, beizeiten zu bestellen, da dieses Mal das Ticket eine Sitzplatzreservierung enthält (also keine freie Platzwahl mehr am Tag der Veranstaltung im Kulturhaus Peter Edel).

+ + + + +

Für alle Stammkunden, die bisher keine Gelegenheit hatten, den Jubiläumsrabatt von 10% in Anspruch zu nehmen, verlängere ich gerne den Geltungszeitraum bis Ende dieses Monats (nur für nicht schon reduzierte Ware).

Mit vinophilen Grüßen,
Stephan Krause

OKTOBER 2024

Terra Vinaria feiert **10jähriges Jubiläum** +++ **Gratisverkostung**
+++ **Rabattgutschein** +++ **Livemusik**



Liebe Weinfreunde,

am Donnerstag, den 24. Oktober 2024, jährt sich der Eröffnungstag unseres Weinladens im Komponistenviertel zum zehnten Mal. Wir begehen ihn mit einem großen Verkostungsangebot: **vom 24. bis 26. Oktober** steht während der regulären Öffnungszeiten ein repräsentativer Querschnitt unseres inzwischen auf über 500 Etiketten gewachsenen Sortiments zur **Gratisprobe** bereit. Darunter viel Neues, auch Gereiftes und Rares. Der obige **Rabattgutschein** gilt für das gesamte Sortiment vom 21. Okt. bis zum 9. Nov. 2024 für einen einmaligen Einkauf.

Am 26. Oktober haben wir das **Manfred Wex & Johann Greve Duo** mit **Livemusik** zu Gast. **Von 16 Uhr an** werden die beiden für rund 2 Stunden Jazz-Klassiker, aber auch Swing, Bebop und Bossa Nova auf ihren Instrumenten - Tenorsaxophon und Kontrabass - erklingen lassen. Auch in dieser Zeit kann und soll probiert und angestoßen werden.

Wir sagen allen Kunden ein herzliches Dankeschön - für die Treue, für das Interesse, den Austausch und die gemeinsamen Genussmomente bei den Proben, Seminaren und Abendveranstaltungen!

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

SEPTEMBER 2024

**Eiswein und an Erstaunlichem einiges mehr vom Weingut
Ernst Bretz (Rheinhessen)**

Liebe Weinfreunde,

auch das rheinhessische Weingut Bretz, das vor wenigen Jahren stolzes 300-jähriges Jubiläum feierte, war vertreten auf der Generation-Riesling-Veranstaltung im Frühjahr dieses Jahres und präsentierte sich dort mit bemerkenswerten Qualitäten zu überaus moderaten Preisen, die mich haben aufhorchen lassen. Selbst im Einstiegssegment bekommt man blitzblanke, mundfüllende, sortentypische Kreszenzen, die individuelle aromatische Akzente zu setzen wissen und genussreiches easy-drinking mit Charakter verbinden. Eine Auswahl von 8 Weinen habe ich jetzt nach erneutem Tasting umgehend ins Sortiment aufgenommen:

Bechtolmsheimer Petersberg **Riesling** trocken 2023 | 12,0%Vol | 7,80 Euro (0,75l)

Bechtolmsheimer Petersberg **Silvaner** Réserve trocken 2023 | 12,5%Vol | 9,00 Euro (0,75 l)

Bechtolmsheimer Petersberg **Gewürztraminer** Réserve trocken 2023 | 12,5%Vol | 9,90 Euro (0,75 l)

Bechtolmsheimer Petersberg **Sauvignon Blanc** trocken 2023 | 12,0%Vol | 11,50 Euro (0,75 l)

Rosé Secco trocken - Perlwein o.Jg. | 11,5%Vol | 7,90 Euro (0,75 l)

Regent Rotwein mild 2022 | 9,0%Vol | 9,00 Euro (0,75 l)

Bechtolmsheimer Petersberg **Frühburgunder** Réserve trocken 2018 | 12,5%Vol | 16,00 Euro (0,75 l)

Bechtolmsheimer Petersberg **Silvaner** EISWEIN 2018 | 9,5%Vol | 24,90 Euro (0,375l)

Das absolute Highlight ist fraglos der 18er Eiswein vom Silvaner, betörendes Traubenektar mit nuancierter Aromatik und superber Balance zwischen feiner Süße und frischer Säure. Eisweine sind leider recht seltene Glücksfälle geworden, da die Trauben bei -8 °C oder tieferen Temperaturen gelesen werden müssen und die Winter solche Witterungsbedingungen nicht mehr so regelmäßig erfüllen wie früher. Für den genannten Preis ist der Silvaner Eiswein 2018 von Bretz ein wahres Geschenk nicht nur des Himmels, freilich auch der Erfahrung und Handwerkskunst des Traditionsweinguts und nicht zuletzt seiner bescheidenen Preispolitik.

Solange die Musterflaschen halten, kann das eine oder andere von Bretz noch im Laden gerne probiert werden. Darüber hinaus gibt es derzeit Muster aus Spanien und Italien, die ebenfalls verkostet werden können und vielleicht in Kürze ins Sortiment kommen werden.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

MAI 2024

➤ Rheingauer Musterprobe mit Vorbestellerrabatt

Liebe Weinfreunde,

bevor der **Laden wegen Betriebsurlaubs vom 27. Mai bis zum 13. Juni geschlossen** sein wird, soll es noch ein Rheingauer Schmankerl geben:

Wir präsentieren einen **Querschnitt des Rheingauer VDP-Weinguts Diefenhardt**, das seit fünf Generationen in Eltville-Martinsthal auf 18 ha u.a. in Ersten und Großen Lagen klassisch-elegante, ausdrucksstarke, langlebige, gleichwohl trinkfreudige Weine von Riesling und Spätburgunder zaubert. Zehn Weine können nächste Woche vom Montag, den 13. Mai, bis voraussichtlich Freitag, den 17. Mai, während der Öffnungszeiten ohne Anmeldung verkostet werden. Vielleicht reicht die eine oder andere Musterflasche auch bis Samstag. **Vorbestellungen** - für die bei Abnahme eines 6er-Kartons nur 5 Flaschen berechnet werden (**5+1 Aktion**) - sollten bitte bis spätestens Freitag abgegeben sein. Zahlung erfolgt erst bei Abholung der Weine, die spätestens am 24. Mai verfügbar sein sollen.

Im Anhang eine Liste der Probeweine in der empfohlenen Verkostungsreihenfolge mit den regulären Preisen.

Mit den besten Wünschen und vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

M Ä R Z 2 0 2 4

➤ **Osterpräsentation zum Ende der Karwoche mit neuen Chianti Classico und weiteren toskanischen Weinen**

Liebe Weinfreunde,

am **Gründonnerstag** und **Karsamstag** ist Gelegenheit zu einer kleinen österlichen Weinprobe. Während der regulären Öffnungszeiten stehen zum Teil ganz neue **toskanische Weine** zur freien Verkostung:

Zum einen 4 Rotweine vom frisch aufgenommenen *Chianti Classico*-Weingut **Fattoria Viticcio**, das dem Sangiovese - entgegen verbreiteter Annahme - auch in den tendenziell höheren Lagen des Classico-Gebiets in allen drei Qualitätsstufen (Annata, Riserva und Gran Selezione) viel Charme und vielschichtige Fülle abgewinnt (unter anderem durch hoch selektive manuelle Lese, moderne Vinifikation und großzügige Ausbauzeiten in Eichenfässern). Den roten Einstieg des Hauses ist der überaus trinkige 'Supertuscan' Ferraio, eine erstaunlich finessenreiche, herzhaft Cuvée von Sangiovese mit Merlot und Cabernet Sauvignon. Alle Trauben kommen aus biologisch, z.T. auch biodynamisch bewirtschafteten Flächen.

Des Weiteren präsentiert sich mit drei Weinen (weiß, rosé und rot) das kleine süd-toskanische, dicht an der Grenze zu Umbrien gelegene Weingut **Ficomontanino**, das

seine 12 ha ebenfalls biologisch bzw. biodynamisch pflegt und ausschließlich manuell erntet, dennoch Weine ganz anderer Stilrichtung in die Flasche bringt: Der Verzicht auf Holz, Reinzuchthefen, Schönung und Filterung, nur sehr geringe Schwefelung vor Abfüllung sowie natürlich die Terroirdifferenz ergeben selbst beim reinen Sangiovese Bulgarelli einen ganz anders garteten Roten als z.B. beim Annata von Viticchio desselben Jahrgangs. Die Weine der jungen selbstbewussten Winzerin Maria Sole, die seit gut 10 Jahren das Weingut führt, sind so fokussiert wie ein Zen-Meister während der Meditation. Das gilt auch für ihren nuanciert kirschfruchtigen und würzigen Rosé-Sangiovese Noble Kara und den weißen Zacinta Revi, eine - auch geschmacklich - höchst komplexe Assemblage von den Sorten Trebbiano, Grechetto, Canaiolo Bianco und Sauvignon.

* * *

Neben neuen Weinen gibt es auch im Schokoladensegment beträchtliche Erweiterungen, die allen österlichen Ansprüchen Genüge tun sollten (auch im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Fairtrade) und die zeigen, dass Sorten, Herkunft und Verarbeitung - ähnlich wie beim Wein - schmeckbar sind. Ein paar spannende Empfehlungen zur nicht ganz einfachen Kombination **Wein mit Schokolade** finden sich im Ladengeschäft.

Mit österlichen Grüßen, Stephan Krause

➤ **Einladung zum 2. Klavierfest in Berlin-Weißensee (Kulturhaus Peter Edel)**

Liebe Wein- und Musikfreunde,

war es im letzten Jahr Beethoven, stellt das diesjährige **Klavierfest Berlin-Weißensee (vom 22. bis 24. März 2024)** Brahms in den Mittelpunkt der 5 solistischen/kammermusikalischen Veranstaltungen, lässt aber auch wieder Werke anderer musikalischer Epochen erklingen: u.a. von Schostakowitsch, Britten, auch Zeitgenössisches inklusive einer Uraufführung im Abschlusskonzert ist dabei. Der März verspricht also ein kontrast-



reiches musikalisches Wochenende, das im Übrigen auch wieder ein Märchenkonzert für die Kleinen und einen Improvisations-Workshop für die musikalisch Aktiveren bietet. Ich würde sagen: Ein wahres Geschenk an die Kultur in Weißensee und zweifellos auch über die Bezirksgrenzen hinaus.

Für Details siehe die Anhänge oder www.klavierfest-bw.de. Der Ticketvorverkauf hat begonnen.

Als vinophiler Musikliebhaber ziehe ich gerne Vergleiche zwischen beiden Genussphären. So wie ich den (vielen Weinkunden oft zu leichtgewichtigen) Pinot Noir mal aufgrund seines unerschöpflichen Potenzials zu finessenreichen, feingliedrig-vielschichtigen Weinen in die Nähe zu J.S. Bachs himmelwärts strebender Musik gestellt habe, würde ich mit Bezug auf das

Brahms'sche Werk eher eine Wesensverwandtschaft zur erdverbundeneren, kraftvolleren Nebbiolo sehen, deren vollkommenste Verkörperung sich bekanntlich im Barolo findet, der einem - wie eben so manche Komposition des vielleicht bedeutendsten Exponenten der Musikromantik - mit zuweilen abweisender Herbheit begegnet, nur um sich dann dem Geduldigen in ganzer Tiefe und Schönheit zu öffnen; es ist das Bitter-Süße, das den Wein ebenso wie die Musik wie eine kraftspendende Leidenschaft durchzieht, ohne jedoch zu überwältigen; es bleibt stets eine gezügelte (bei Brahms auch reflektierte) Leidenschaft, die viel Raum für den Geist anregende Komplexität, herzerwärmende Harmonie und reizvoll-pikante Akzente lässt - und dem Genießer wunderbare, erhebende Erfahrungen schenkt.

Die Musik gibt's demnächst im Kulturhaus Peter Edel, den Barolo jederzeit bei Terra Vinaria 😊.

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

DEZEMBER 2023

➤ **„Gala weihnachtlicher Weine“ am 3. Adventswochenende**

Liebe Weinfreunde,

an den folgenden drei Tagen

Freitag, den 15. Dezember 2023, von 14 bis 19 Uhr

Samstag, den 16. Dezember 2023, von 11 bis 16 Uhr

Sonntag, den 17. Dezember 2023 (3. Advent), von 13 bis 17 Uhr

findet sie wieder statt: **TERRA VINARIA'S**

„Gala weihnachtlicher Weine“

Das heißt: 3 Tage freie Verkostung einer großen Auswahl festtags-tauglicher Weine und edler Spirituosen in verschiedenen Preissegmenten, darunter viele Neuzugänge. **Das heißt:** in Ruhe probieren, entdecken, auswählen – sei es für die eigene festliche Tafel oder für ein besonderes Präsent.

Die **Teilnahme** ist kostenfrei und ohne Anmeldung beliebig während der genannten Öffnungszeiten möglich.

Es ist viel Neues dabei, das erstmalig zur Verkostung steht: Spanische Rot- und Weißweine, italienische Weine (neben rot und weiß auch rosé), desgleichen aus Frankreich - hier hervorzuheben Châteauneuf-du-Pape, Saint-Joseph und zwei neue Burgunder (weiß und rot). Dazu etliche Destillate wie Grappe, Obstbrände, Whisky und Rum.

Mit vinophilen Grüßen und besten Adventswünschen,

Stephan Krause

OKTOBER 2023

➤ **Freitag, den 27. Oktober 2023, ab 20 Uhr: Weinseminar:
"4 Farben, 5 Charaktere - unendliche Vielfalt"**

Liebe Weinfreunde,

zum Weingenuss gehört seit jeher auch die Entdeckerfreude, der Vergleich, das Einordnen und Werten des Weins, das Kombinieren mit Speisen und der gemeinsame Austausch über seine Qualität. Dazu braucht es Genusserfahrung und freilich auch Wissen über Wein. In letzter Zeit häufen sich wieder die Anfragen nach einem entsprechenden Seminar, weshalb es hier kurzfristig angesetzt sei.

Das **Weinseminar "4 Farben, 5 Charaktere - unendliche Vielfalt"** zielt auf einen kompakten und strukturierten Einstieg in die facettenreiche Welt des Weins. Wir streifen die wichtigsten Ereignisse der Weinhistorie, geben Einblick in den Prozess der Weinwerdung, der Weinbereitung (die bereits im Weinberg beginnt) samt ihres Einflusses auf die Weinqualität, wir klären die Bedeutung der Rebsorte, der Herkunft, des Jahrgangs und der Reife des Weins für seinen Charakter und wir thematisieren die Wahrnehmung, Beschreibung und Bewertung von Wein. Alles natürlich anhand ausgewählter Beispiele. Ein Handout fasst die Informationen zusammen und listet die probierten Weine auf.

Für die lohnende Teilnahme braucht es nicht mehr als Neugier auf das wahrscheinlich älteste, symbolträchtigste und vielleicht auch vielfältigste alkoholische Getränk der Menschheit und natürlich Lust auf einen abwechslungsreichen Weinabend.

Beginn: Freitag, den 27. Oktober 2023, um 20 Uhr

Ort: Terra Vinaria | Mahlerstraße 12/14 | 13088 Berlin

Dauer: ca. 2 Std.

Teilnahmegebühr: 30 Euro pro Person

Bei Interesse bitte rechtzeitig anmelden, die Teilnehmerzahl ist sehr begrenzt. Zu den Weinen wird lediglich etwas Brot und Wasser zum Neutralisieren gereicht. Es ist daher ratsam, vorher etwas gegessen zu haben.

Freue mich auf Anmeldungen. Mit vinophilen Grüßen,
Stephan Krause

➤ **ab Mittwoch, den 10. Okt., ungewöhnliche Gratisprobe:
Alkoholfreies bis Hochprozentiges**

Liebe Weinfreunde,

ich öffne **diese Woche ab Mittwoch zur freien Verkostung** Neues, das sich bereits im Sortiment befindet (einen **Gin**, einen **Schlehengeist**, einen 8 Jahre gereiften **Single Malt** und einen **Rum** mit 'PX'-Cask Finish - alles von der Bodensee **Destillerie Steinhauser**), sowie Neues, das erst nach bestandener Probe seinen Platz ins Sortiment finden wird (fünf Weine aus dem **22er Jahrgang von Riffel**: Weiß-, Grauburgunder, Riesling Quarzit, Scheurebe/Sauvignon und eine neue Cuvée Riesling/Grauburgunder sowie **4 Muster an alkoholfreien Weinen**: weiß, rosé, rot und schäumend).

All dies mag jeder Interessierte gerne die nächsten Tage - **solange die Muster reichen** - während der Öffnungszeiten verkosten.

Zugegeben: ein sehr disparates Verkostungsangebot - aber die Auswahl steht ja frei, und bei den Mustern soll eine Order bald entschieden werden.

Freue mich auf reges Interesse und wünsche eine gute Woche. Mit vinophilen Grüßen,
Stephan Krause

SEPTEMBER 2023

➤ **„Tag des offenen Weins“ – ausgewählte Weine von Kimich
(Pfalz) & Schneider (Nahe) zur Probe am 09.09.2023**

Liebe Weinfreunde,

in Berlin ist am **Samstag, den 9. September 2023**, wieder der vom Deutschen Weininstitut ausgerufene *„Tag des offenen Weins“*, der Vielfalt und Qualität deutscher Weinkultur für die Zeit **von 11 bis 18 Uhr** in möglichst vielen Weinläden der Stadt eine Bühne bieten soll. (siehe für die teilnehmenden Händler: <https://www.weinentdecker-werden.de/tag-des-offenen-weins/berlin/>).

Terra Vinaria öffnet dieses Jahr Weine vom Pfälzer Weingut J.F. Kimich aus Deidesheim sowie von K.H. Schneider aus Sobernheim an der Nahe, die beide zu fairen Preisen ganz eigenständige, aber stets ausgewogene Qualitäten bieten.

Teilnahme an der Verkostung ist unangemeldet während der angegebenen Zeit nach Belieben möglich. Kosten pro Person 7 Euro.

Mit vinophilen Grüßen,
Stephan Krause

AUGUST 2023

➤ Riesling 2017 von Lubentiushof wieder verfügbar

Liebe Weinfreunde,

wir sind noch der letzten 36 Flaschen des **2017er Riesling trocken 'Tun und Lassen' von Lubentiushof (Mosel)** habhaft geworden. Erst wollten wir ihn gar nicht haben - bestellt war nämlich ein jüngerer Jahrgang - und dann schlug er bei der Probe ein wie eine Bombe und die vorsichtig bestellte Menge war umgehend ausverkauft - kein Wunder: stimmig vom Auftakt in der Nase bis zum Ausklang am Gaumen, keine Anzeichen von Müdigkeit, im Gegenteil noch adoleszente Frische und Leichtigkeit, gleichwohl ahnt man etwas von der Zeit, die an der geschmeidigen, lebendigen Harmonie aller Komponenten mitgewirkt haben muss und den Wein zu einem so eigenständigen Charakter hat reifen lassen. Mit 11,0 %Vol ein für den 2017er Jahrgang unerhörtes Leichtgewicht, doch am Gaumen saftig dichte Textur, welche die oft akzentuierte Rieslingsäure perfekt integriert. Für 11,80 Euro (0,75 l) fast ein Geschenk von der Terrassenmosel.

Übrigens: 'Tun und Lassen' auf dem Label steht für das Credo des Weinguts, das da lautet: "Wir haben getan, was zu tun war, und alles andere gelassen". Die Kunst des Weinmachens - so mag man daraus schließen - besteht eben darin, diese Grenze zwischen Tun und Lassen richtig zu ziehen (und natürlich das Richtige zu tun). Wie auch immer, der Riesling gibt jedenfalls ein schönes Beispiel dafür, wenn das gelungen ist.

Wichtiger Hinweis:

Wir gönnen uns ein verlängertes Wochenende, weshalb kommenden **Montag, den 7. August 2023**, der **Laden geschlossen** bleibt. Ab folgenden Dienstag gelten wieder die regulären Öffnungszeiten.

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

MAI 2023

➤ Labastide Orliac - eine wunderbare Entdeckung aus dem Brulhois (Sud-Ouest) zur freien Verkostung

Liebe Weinfreunde,

das Frankreich-Klischee von den kantigen, tanninbetonten Roten, insbesondere mit Herkunft Sud-Ouest, und den überpreisten Weißen, wenn sie denn wirklich etwas taugen, sprich Charakter haben sollen, wird vom **Château Labastide Orliac** - unserer jüngsten Entdeckung - aufs Schönste widerlegt: Die Rotweine der beiden Schwestern Isabelle und Catherine Orliac haben stets Charme und Eleganz und vermitteln ein ganzes Kaleidoskop an Eindrücken, gleich, ob sie in sommertauglicher beerig-herzhafter Stilistik daherkommen - wie es bei **Les deux Soeurs 2018** der Fall ist (**12,90 Euro | 0,75 l**) - oder

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

in der Version des vornehm vom Barrique geadelten extraktreichen Gewächses - so beim formidablen **Labastide Orliac 2018 (16,00 Euro | 0,75 l)**.

Auch der Weißwein des Hauses - **Le Prince 2020 (15,00 Euro | 0,75 l)** - überrascht in seiner Preisklasse mit einem Auftritt, der selbst einem doppelt so teuren Chablis noch gut anstünde: mit einer anspruchsvollen kräuterwürzigen Aromatik, Flintstonemineralik und ordentlich Substanz, die dem Wein nebst feiner Säure Rückgrat und Länge verleiht. In Sachen Komplexität wird 'Der Prinz' dem reinsortigen Chardonnay aus dem Burgund sogar den Rang ablaufen, wird hier der Chardonnay in kleinen Anteilen von aromatischen Sorten wie Gros Manseng, Petit Courbu und Sauvignon ergänzt, die auch dezent fruchtige und florale Akzente setzen.

Die Weinbauregion Sud-Ouest ist wohl die heterogenste Zusammenfassung an Appellationen in Frankreich: inselgleich verstreut zwischen Bordeaux und Zentralmassiv sowie Bordeaux und Toulouse bis hinein in den westlichsten Bereich der Pyrenäen, dem frz. Baskenland, jeweils mit ganz eigenen weinbaulichen Traditionen; kein Flusslauf, keine Gebirgskette, kein geschlossener Landstrich, kein Rebsortenspiegel noch das Klima kann hier als einigendes Prinzip genannt werden; selbst in Bezug auf die namengebende südwestliche Lage könnte man fragen, warum nicht auch das Bordeaux dazurechnen, das so südlich wie das angrenzende Bergerac und westlicher liegt, oder das Languedoc-Roussillon, dessen Zentrum derselbe Längengrad durchläuft wie das Marcillac, sich aber südlich davon befindet. Das Sud-Ouest - das muss man ehrlich konstatieren - bietet keine nachvollziehbare Einheit, dafür enorme Vielfalt und ist eine wahre Schatzkammer, um auf Weinentdeckungsreise zu gehen. Madiran, Gaillac oder Cahors sind Namen, die dem frankophilen Weinliebhabern bereits untergekommen sein dürften, aber vom **Brulhois**, wo das Château Labastide Orliac auf 12 ha seine Weine naturnah und nach agroforstwirtschaftlichen Prinzipien bereitet, haben gewiss deutlich weniger gehört. Die Appellation gilt nur für die Rotweinproduktion rechts- und vor allem linksseitig des Garonnelaufs auf einem rund 60 km langen Abschnitt fast mittig zwischen Bordeaux und Toulouse; zugelassen sind neben den bekannten Bordeaux-Sorten u.a. auch die kraftvolle Tannat und die tieffarbend-duftige Abouriou (die auch Eingang in die beiden Rotweine von Orliac gefunden haben). Weißweine dieses Anbaubereichs erhalten hingegen die Herkunftsbezeichnung **IGT Comté Tolosan** und können ebenfalls aus so vertrauten französischen Sorten wie Chardonnay und Sauvignon sowie einer Reihe eher unbekannter Regionalsorten (wie oben erwähnt) bereitet werden.

Historisch ist Weinbau im Sud-Ouest sogar etwas älter als in Bordeaux, das als antiker Handelsplatz bereits Weine dieser Region verschiffte, bevor es selbst mit der Produktion begann. Und die Weine waren selbst noch im 18. Jhd., als es auch schon lange Bordeauxweine gab, so hochgeschätzt, dass sie - wie im Falle des Château Labastide Orliac - den Weg an die königliche Tafel nach Versaille gefunden haben: Vorfahr der beiden Schwestern, Jean Orliac, war Lieferant des Hofes von Louis XVI und Marie Antoinette, worauf - nicht ohne Stolz - auf den Etiketten der Barriqueweine mit 'Royal Héritage' verwiesen wird. Gleichwohl wird das 'königliche Erbe' sympathisch unprä-

tiös geschultert: geliefert werden heute bereits im Einstiegssegment charakterstarke Regionalweine von feiner Hand zu fairen Preisen.

Jeder mag sich die nächsten Tage bis zu Christi Himmelfahrt (wo natürlich geschlossen ist) gerne unverbindlich selbst von der Qualität überzeugen und nach Gusto während der Öffnungszeiten vorbeischaun.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

➤ **Pfälzer Weine vom Weingut Kimich ab sofort verfügbar**

Liebe Weinfreunde,

die kürzlich als Muster präsentierten Pfälzer Weine von Kimich sind jetzt verfügbar:

Rivaner trocken 2022 | 12,0 %Vol | 7,80 Euro

Grauburgunder trocken 2022 | 12,5 %Vol | 10,50 Euro

Scheurebe trocken 2022 | 13,0 %vol | 11,50 Euro

Muskateller trocken 2021 | 12,0 %vol | 11,50 Euro

Gewürztraminer trocken 2021 | 13,5 %Vol | 14,80 Euro

Cabernet Sauvignon 2018 Barrique | 14,5 %Vol | 21,50 Euro

Cuminum 2017 (CS/Merlot/CF) Barrique | 14,0 %Vol | 24,50 Euro

Die Weißweine sind wahre Frühlingboten, erquicken mit ihrer beschwingten Art, kristalliner Frucht und dezenter Floralität, offenbaren am Gaumen animierende mundfüllende Saftigkeit - einschließlich des etwas gewichtigeren Gewürztraminers, dessen allzu oft überbordende Sortentypizität hier angenehm dosiert daherkommt und überdies wunderbar durch herzhaft Grapefruitfrische balanciert wird.

Von ganz anderem Kaliber sind die beiden im Barrique gereiften Rotweine, die in gewisser Weise ein Produkt des Klimawandels sind, der es nicht nur ermöglicht, auch hierzulande Cabernet Sauvignon, Merlot und Co. anzubauen, sondern aus diesen Sorten Weine zu bereiten, die an Kraft und Tiefe sowie an Komplexität und Langlebigkeit den Produkten aus den Ursprungsländern dieser Rebsorten in nichts nachstehen. Über zwei Jahre ruhten die beiden Rotweine im kleinen Fass. Der reinsortige *Cabernet Sauvignon* verbindet gekonnt das alkoholische Feuer seines Jahrgangs mit einer kühlen, geschmeidigen Textur, Frucht und Würzigkeit halten sich die Balance; beim *Cuminum* (lat. 'Kümmel' und etymologisch mit 'Kimich' verwandt, daher der Name für das Flaggschiff des Weinguts) ist der Auftritt noch etwas fordernder, rauchig-würzig das Bouquet, am Gaumen kompakt mit engmaschigem Tanningerüst und einem sich weit auffächernden Aromenspiel aus dunkelbeerigen Noten, Wacholder, Kaffeebohnen, Räucherschinken, Bitumen ... (nur Kümmel ist nicht dabei 😊).

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

APRIL 2023

➤ **diverse Musterweine zu probieren aus Piemont, Toskana & der Pfalz (18. bis 20. April)**

Liebe Weinfreunde,

in dieser Woche wird noch viel Neues geöffnet an Weinen, die auf der Kandidatenliste fürs Sortiment stehen (und folglich noch nicht käuflich zu erwerben sind, aber vielleicht demnächst). Können wir unmöglich alles selber austrinken, also gerne probieren kommen und auch gerne eine Einschätzung abgeben.

Auf dem Programm stehen **12 Weine des Pfälzer Weinguts Kimich** (benachbart mit KORE und wie dieses bald bio-zertifiziert): sortenreine Weißweine von Riesling, Grauburgunder, Scheurebe, Muskateller und Gewürztraminer, Auxerrois und Chardonnay, sowie drei kraftvolle Rote von Bordeauxsorten. Ab heute geöffnet, solange Musterflaschen halten, in den nächsten Tagen zu verkosten.

Am Donnerstag erwarten wir überdies **Besuch vom Piemonteser Bio-Weingut La Casaccia**, das sich mit 3 Barbera, 2 Grignolino und einem Freisa – alles Rotweine – präsentiert. Diese Weine werden erst am kommenden Donnerstag entkorkt und voraussichtlich bis Samstag zu probieren sein.

Am Donnerstag entscheidet sich auch, ob zudem noch die **Naturweine** der Winzerin Maria Sole Giannelli von **Ficomontanino aus der Toskana** geöffnet werden: 2 rote Sangiovese, ein Rosé derselben Sorte sowie eine wahrscheinlich einzigartige weiße Cuvée aus Sauvignon blanc, Trebbiano, Grechetto und Sangiovese. Sollte sich zeigen, dass das zuviel wird, heben wir uns die Probe dieser Weine für die nächste Woche auf.

Bin selbst gespannt auf die neuen Weine und freue mich auf reges Interesse.

Mit vinophilen Grüßen, Stephan Krause

MÄRZ 2023

➤ **KORE zu Besuch mit freiem Tasting am Freitag, den 31. März**

Liebe Weinfreunde,

die beiden Pfälzer Laura & Fabian Kerbeck von KORE präsentieren am kommenden Freitag ihre schlanken, dezent kräutrigen und - wie ich finde - absolut eigenständigen Rieslinge, den eleganten, gekonnt barriquegeschwängerten Spätburgunder Schlossberg sowie den Blanc de Blanc Sekt Brut, von Weißburgunder und Riesling bereitet, very straight, mit feinem Bouquet (Physalis, Agrumen & floralen Eindrücken) und seinem beeindruckend dichten und konditionsstarken Mousseux.

Kostenfrei probieren kann man die Weine - die wir bereits im Bestand haben! - am Freitag, den 31. März 2023, nach Belieben zwischen 14 und 19 Uhr. Laura und Fabian werden voraussichtlich ab 16 Uhr bis Ladenschluss zugegen sein und gerne alle Fragen zu ihren Weinen beantworten.

Der kleine familiäre Erzeugerbetrieb mit Sitz in Deidesheim arbeitet nach den Naturland-Richtlinien und ist seit dem 21er Jahrgang zertifiziert. Nachhaltigkeit ist auch darüber hinaus ein Thema bei KORE und zeigt sich in Details wie der Flaschenwahl, Naturkork als Verschluss und der Verzicht auf Metallkapseln und Banderole, dafür erfolgt eine Versiegelung mit Honigwachs des Korkens; die Kartonagen kommen ohne Klebeband aus. Alles vorbildlich wie die Weine.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

FEBRUAR 2023

➤ Weingut K.H. Schneider (Nahe) jetzt mit neuen Jahrgängen verfügbar & 'verkostbar'

Liebe Weinfreunde,

unser Geheimtipp von der Nahe, das Weingut K.H. Schneider, wird in naher Zukunft, so steht zu befürchten, dieser Status womöglich abhandenkommen, nachdem Stuart Pigott (einer der angesehensten Kenner deutscher Weine) sich sensorisch durch die aktuelle Kollektion gearbeitet und seine fulminanten Bewertungen öffentlich gemacht hat. Natürlich freut uns das für Andi Schneider und wir danken es ihm, dass er preislich dabei immer noch - und trotz Inflation - sehr bodenständig bleibt.

Da Bewertungen anderer - und seien sie noch so glaubwürdig und objektiv - allenfalls suggestiven Einfluss auf die eigene Wahrnehmung haben, stellen wir die neuen Weine zur Einführung allen Interessierten gerne zur Probe, um sich einen eigenen Eindruck zu verschaffen (übrigens sehr im Sinne Stuart Pigotts, der ausdrücklich jedem Weininteressierten ans Herz legt, sich ganz auf das eigene Erleben zu verlassen).

Es stehen folgende Guts-, Orts- und Lagenweine des Weinguts **ab Freitag, den 17. Februar**, während der regulären Öffnungszeiten zur freien Verkostung:

Riesling 2021 trocken | 750 ml | 9,50 Euro

Weißburgunder 2021 trocken | 750 ml | 9,50 Euro

Schloßböckelheimer Riesling Vulkangestein 2021 trocken | 750 ml | 13,80 Euro

Felsenberg Riesling 2020 trocken | 750 ml | 24,50 Euro

Riesling Crémant Brut 2020 | 750 ml | 17,00 Euro

Sobernheimer Spätburgunder 2019 trocken | 750 ml | 13,50 Euro

Sobernheimer Trilogie 2019 trocken | 750 ml | 12,50 Euro

Domberg Riesling Spätlese 2020 restsüß | 750 ml | 14,00 Euro

Darüber hinaus können gerne noch weitere aktuelle Jahrgänge des Weinguts als Muster probiert werden, die bislang nur Kandidatenstatus für unser Sortiment haben. (Voraussichtlich werden die meisten Weine auch noch in der nächsten Woche nachverkostet werden können, nur der Crémant sollte, einmal geöffnet, an den ersten beiden Tagen probiert werden).

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

DEZEMBER 2022

➤ Highlights zu Weihnachten || Öffnungszeiten bis Ende des Jahres

Liebe Weinfreunde,

es sind keine zwei Wochen mehr bis wir ein neues Jahr begrüßen und nur noch wenige Tage bis wir uns ins Fest der Feste mit seinen kulinarischen Ritualen stürzen, in denen guter Wein für viele ein fester Bestandteil ist - als Geschenk oder Begleitung der eigenen festlichen Tafel.

Hierfür haben wir dieses Jahr einige besondere Highlights und Raritäten ausgewählt, vorverkostet oder erneut geprüft, leider zum Teil nur sehr begrenzt verfügbar, allesamt charaktervolle Botschafter ihrer Region und Rebsorten, Weinästhetik von tadelloser Güte bietend - u.a. seien genannt:

ITALIEN:

- I Capitani Taurasi Faiano 2017** 750 ml 25,00 Euro
- Castello Verrazzano Chianti Classico Riserva 2015** 750 ml 28,00 Euro
- Bric Centurio Roero Arneis Sito dei Fossili 2021** 750 ml 18,50 Euro
- Bric Centurio Barolo Monrobiolo di Bussia 2015** 750 ml 49,00 Euro

SPANIEN:

- Mas Doix Murmuri Priorat 2021** 750 ml 26,50 Euro
- Mas Doix Salanques Priorat 2018** 750 ml 38,50 Euro
- Leda Tempranillo Vinas Viejas 2018** 750 ml 36,50 Euro

FRANKREICH:

- Domaine Kreydenweiss Carignan KA 2012** 750 ml 24,00 Euro
- Pavillon de Léoville de Poyferré Saint-Julien 2017** 750 ml 39,00 Euro
- Capitain-Gagnerot Alox-Corton 1er Cru Les Mutottes 2017** 750 ml 59,00 Euro
- Michel Magnien Chambolle-Musigny Les Argillières 2018 (élevé en Amphores)** 750 ml 65,00 Euro
- Charpentier Champagne Rosé Terre d'Émotion** 750 ml 49,00 Euro
- Vincent Couche Champagne Millésime 2004** 750 ml 57,00 Euro
- Vincent Couche Champagne Sensation 1999** 750 ml 145,00 Euro

GEORGIEN:

Kardenakhi Rkatsiteli Amber Wine Oak Matured 2020 750 ml 21,50 Euro

Begaso Saperavi Qvevri 2019 750 ml 24,00 Euro

Corp. Kindzmarauli Chvnebuli Qvevri Saperavi 2015 750 ml 45,00 Euro

Die **Ladenöffnungszeiten bis zum Ende des Jahres** bleiben unter der Woche wie gewohnt (14 bis 19 Uhr) und sind nur an den Samstagen **Heiligabend und Silvester** um eine Stunde vorgeschoben, d.h. von 10 bis 15 Uhr.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

➤ **Terra Vinaria Logo || 'Gala weihnachtlicher Weine' am 4. Ad-ventswochenende**



Liebe Weinfreunde,

unser Weinsortiment umfasst inzwischen mehr als 400 Etiketten. Diese haben wir nicht nur nach Qualität, sondern so divers wie möglich nach Regionen, Rebsorten und Weinbereitungstraditionen ausgewählt, dass es uns nun gerechtfertigt erscheint, den schon lang gehegten Wunsch-Slogan 'Die vielen Sprachen des Weins' jetzt zusammen mit dem Logo öffentlich zu machen. Natürlich werden wir nie alle 'Sprachen' repräsentieren können, aber wir stehen dafür ein, dass Weine mehr sind als ein berauschender Konsumartikel, nämlich ein Kulturgut, erwachsen aus einer zuweilen über Jahrhunderte reichenden Tradition, buchstäblich verwachsen mit Böden, die den Weinen ihren Stempel aufdrücken, wie es auch die jahreszeitlichen Schwankungen, die Rebsorten und nicht zuletzt die persönlichen Handschriften der Winzerinnen und Winzer tun. Weine sind so vielfältiger Ausdruck von Kultur, Landschaft, Klima und großem individuellen Einsatz. Ähnlich der Musik sprechen sie aus, was sich mit gewöhnlicher Sprache so nicht sagen lässt, und sie tun es zuweilen mit einer sensorisch beeindruckenden Komplexität, Tiefe und Harmonie wie kaum ein anderes Genussmittel. Und sie tun es auf so faszinierend unterschiedliche Weise.

Auf der diesjährigen '**Gala weihnachtlicher Weine**' offerieren wir (wie schon in früheren Vor-Corona-Jahren) die Möglichkeit, diese Vielsprachigkeit der Weine exemplarisch auf hohem Niveau zu erleben: Wir öffnen (zum Teil ganz neue) Weine aus den *Abruzzen, Baden, Bordeaux, Kachetien, Kampanien, Piemont, Priorat*, von der *Rhône* und dem *Ribera del Duero* sowie aus dem *Sud-Ouest* - **weiß, rot, orange** und **rosé**. Darüber hinaus stehen *Obstbrände* und feine *Grappe* zur Verkostung.

Die **Teilnahme** ist kostenfrei und ohne Anmeldung beliebig während der Öffnungszeiten am 4. Adventswochenende möglich:

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Freitag, den 16. Dezember 2022, von 14 bis 20 Uhr
Samstag, den 17. Dezember 2022, von 11 bis 16 Uhr
Sonntag, den 18. Dezember 2022, von 13 bis 17 Uhr

Allen, die keine Zeit finden, der Einladung zu folgen oder noch einmal vor Weihnachten vorbeizuschauen, wünsche ich besinnliche Festtage.

Mit *weinnachtlichen* Grüßen,

Stephan Krause

NOVEMBER 2022

➤ **Georgische Weine endlich da! || Neues von Kore || Musterprobe Riffel**

Liebe Weinfreunde,

es ist endlich so weit: die georgischen Weine, die Anfang Juli als Muster zur Probe standen und die erstaunlich vielen Teilnehmenden trotz (oder auch wegen) ihrer zum Teil herausfordernden Andersartigkeit, ihrer Urwüchsigkeit und Naturbelassenheit, gefallen haben, sind jetzt verfügbar:

Vom **Kardanakhi Estate** die beiden Orangeweine *Rkatsiteli Qvevri 2020* (17,-) und *Rkatsiteli Qvevri oak matured 2020* (21,50), von **Andronikiashvili Marani** der Orangewein *Rkatsiteli Qvevri amber dry 2019* (19,50) & der Rotwein *Saperavi Qvevri 2015* (21,50), von **Malati** die beiden ungeschwefelten Amphorenweine *Lali Rosé 2021* (20,-) & *Rkatsiteli 2021* (22,-), sodann von **Begaso** der wahrlich urwüchsige *Saperavi Qvevri 2019* (24,-) und von **Ia's Winery** der sehr dunkle, von feinen Rumtopfnoten geprägte *Saperavi Rosé 2021* (15,-).

+++

Das kleine Pfälzer **Weingut Kore** von Laura & Fabian Kerbeck hat kürzlich neue Weine zum Verkauf freigegeben. Davon ergänzen erstmal der straighte, glockenklare *Gutsweinriesling 2021* (12,-) mit Trauben aus Deidesheim und Ruppertsberg sowie der neue Schaumwein *Blanc de Blanc 2020* (21,50) unser Sortiment; letzterer in klassischer Flaschengärung von Weißburgunder und Riesling ohne Dosage bereitet, also knochentrocken, dennoch von animierender Fruchtigkeit (Physalis, Kernobst) und feinstem, cremigem Mousseux.

+++

Dieser Tage haben wir bereits Muster geöffnet, eine Auswahl an 21er Weinen vom Weingut Riffel (Rheinhessen); diese können gerne, solange die Flaschen reichen, während der Öffnungszeiten vorprobiert werden, sind aber noch nicht verfügbar.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

OKTOBER 2022

➤ **Terra Vinaria auch in der 41. Kalenderwoche leider noch geschlossen!**

Liebe Weinfreunde,

krankheitsbedingt muss ich leider meine Auszeit nun äußerst kurzfristig um eine Woche verlängern. Das heißt: **regulärer Betrieb des Ladengeschäfts voraussichtlich erst wieder ab Montag, den 17. Oktober 2022.**

Ich kann aber allen, die mit dem Sortiment ein wenig vertraut sind und für das kommende Wochenende etwas benötigen, anbieten, Bestellungen per E-Mail entgegenzunehmen, die Ware von meiner Frau am **Donnerstag, den 13. Oktober, in der Zeit von 17 bis 18 Uhr** im Laden ausgeben zu lassen. Zahlung erfolgt anschließend per Überweisung auf Rechnung.

Ansonsten freue ich mich darauf, meine Arbeit bald wieder in alter Frische aufnehmen zu können. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

SEPTEMBER 2022

➤ **verkürzte Öffnungszeiten || 'Tag des offenen Weins' || Betriebsurlaub**

Liebe Weinfreunde,

am kommenden **Montag, den 12. September 2022**, ist das Ladengeschäft nur von 16 bis 19 Uhr geöffnet.

Dafür ist am darauf folgenden **Samstag, den 17. September**, anlässlich des **'Tags des offenen Weins'** von **11 bis 18 Uhr geöffnet**. Dieser Tag wird einmal im Jahr in verschiedenen größeren Städten vom Deutschen Weininstitut ausgerufen und auch promotet, um den deutschen Wein in seiner Vielfalt und Eigenständigkeit in den Fokus zu bringen. Terra Vinaria beteiligt sich zum zweiten Mal daran. Am fraglichen Samstag präsentieren wir in diesem Kontext zwei kleine handwerklich und ökologisch orientierte Weingüter aus Pfalz und Baden, die in puncto Eigenständigkeit - wie wir finden - tatsächlich ihresgleichen suchen:

2 Rieslinge und ein Spätburgunder von **Kore (Pfalz)** sowie 2 Spätburgunder und je ein Müller-Thurgau und Grau-/Weißburgunder Orange-Wein von **Enderle & Moll (Baden)**. Man lasse sich überraschen von diesen besonderen und feinen Qualitäten.

Teilnahmegebühr beträgt 5,- Euro pro Person. Anmeldung ist nicht erforderlich. Zwischen 11 und 18 Uhr kann man kommen, wie es passt.

Auch unser **Betriebsurlaub vom 3. Okt. bis einschließlich 8. Okt. 2022** sei hier beizeiten angekündigt. In dieser Zeit ruht der Verkauf.

Auf ein baldiges Wiedersehen und mit besten Grüßen,

Stephan Krause

JULI 2022

➤ Georgische Weine zur freien Probe bei Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

am kommenden **Donnerstag, den 07. Juli**, ist bei Terra Vinaria gewissermaßen "**Tag des Georgischen Weins**". Wer Interesse und Zeit hat, kann an diesem Tag **von 11 bis 19 Uhr** Weine von vier Weingütern aus der georgischen Region Kachetien probieren. Aus ursprünglich einem geladenen Weingut sind nun kurzfristig überraschend vier geworden, die dem Berliner Publikum hier ihre aktuellen Jahrgänge präsentieren.

Die vier Weingüter - *Kardanakhi Estate, Malati, IA's Winery* und *Andronikaschvili* - fokussieren auf die traditionelle georgische Weinbereitung. Das heißt, ein Großteil der Produkte kommt aus den Qvevris, mannshohen, kunsthandwerklich gebrannten Amphoren, die in die Erde vergraben werden und in denen der Rebsaft samt Schalen, Traubenkernen und z.T. auch der Rappen ohne weitere Zutaten der spontanen Gärung überlassen wird und in denen dann auch der weitere Ausbau erfolgt, währenddessen durch Sedimentation der festen Bestandteile eine natürliche Klärung des Weins stattfindet. Die Schwefelzugabe vor der Abfüllung bleibt auf einem niedrigen Level, wie sie für Naturweine üblich ist.

Es werden voraussichtlich alle vier Weinfarben - weiß, rot, rosé und orange - vertreten sein. Einige Muster werden womöglich erst im Laufe des Vormittags vorbeigebracht werden. Die Teilnahme an der Probe ist kostenfrei und bedarf keiner Anmeldung. Ob und wann die Weine hier bei Terra Vinaria zu erwerben sind, bleibt erst einmal völlig offen. Auch wir kennen die Weine noch nicht, freuen uns aber auf einen spannenden Einblick in die gelebte Weintradition kleiner, familiengeführter Erzeuger mit einem Bewusstsein für die antike Weinkunst und die damit verbundene Nachhaltigkeit.

Es könnte am Donnerstag zwar regnen, aber die Temperaturen versprechen, ideal zu werden für eine Weinprobe.

Vielleicht bis die Tage. Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

P.S. Für alle Interessierte, die am Donnerstag keine Zeit finden zu kommen: Sehr wahrscheinlich wird es möglich sein, die Folgetage noch den einen oder anderen Wein nachzuprobieren.

APRIL 2022

➤ Terra Vinaria vor Ostern: viele neue Weine zur Gratisprobe

Liebe Weinbegeisterte,

es gibt drei gute Gründe, bei Terra Vinaria mal wieder die Korken knallen zu lassen: *Erstens* weil es endlich nach langer Zeit wieder möglich ist. *Zweitens* weil Ostern vor der Tür steht. Und *drittens* weil es tolle neue Weine gibt, die wir **in der Karwoche** von Montag bis voraussichtlich Mittwoch (eventuell bis Gründonnerstag, wenn die Inhalte der Musterflaschen reichen) **während der regulären Öffnungszeiten** zur unverbindlichen **Gratisprobe** anbieten. Anmeldung ist nicht erforderlich.

Folgende Weine aus Deutschland, Italien und Spanien stehen (am besten in der vorgegebenen Reihenfolge) zur Verkostung:

Enderle & Moll (Baden):

- Müller-Thurgau pur 2020 11,5%Vol | 16,50 Euro (750 ml)
- Grau & Weiß 2020 13,0%Vol | 12,80 Euro (750 ml)
- Spätburgunder Rosé 2020 13,5%Vol | 16,00 Euro (750 ml)
- Pinot Noir 2020 13,0%Vol | 15,00 (750 ml)
- Muschelkalk Pinot Noir 13,5%Vol | 38,00 Euro (750 ml)

Massimo Rivetti (Piemont):

- Barbera d'Alba Froi 2019 13,0 %Vol | 12,90 Euro (750 ml)

Cantina Gentili (Toskana):

- Le Cerrine Chianti Riserva 2016 14,0%Vol | 16,90 Euro (750 ml)

Costers del Sio (Katalonien):

- Bosc Silvestre Crianza 2018 14,5%Vol | 12,90 Euro (750 ml)

Losada Vinos de Finca (Galizien):

- Losada 2018 14,5%Vol | 17,00 Euro (750 ml)

Sind die italienischen und spanischen Weine neue Jahrgänge von Weingütern, die bereits ihren Platz im Sortiment gefunden haben, kommen mit den badischen Weinen von Enderle & Moll ganz neue Produkte ins Haus, die - nicht ohne *understatement* - schlicht als Landwein oder Deutscher Wein deklariert sind und die zeigen, was man aus der so gewonnenen Freiheit für fantastische und ehrliche Weine auf den Weg bringen kann, Naturweine, die unmittelbar und aus sich selbst heraus überzeugen, die keiner Erklärungen bedürfen, auch wenn sie mal leicht trüb oder hochfärbig sind oder mit Aromen aufwarten, die den einen oder anderen überraschen werden. Deshalb am besten selber probieren und sich bereichern lassen!

Mit vinophilen Grüßen,
Stephan Krause

M Ä R Z 2022

➤ **Veränderte Öffnungszeiten am Mittwoch, den 09. März**

Liebe Weinfreunde,

die Mitgliedschaft im Projektbeirat "Kiezblock Komponistenviertel" macht es nun erforderlich, am kommenden Mittwoch die Öffnungszeit des Ladens zu verschieben:

Öffnung am 09.03.2022 nunmehr von 12.00 bis 16.00 Uhr!

Ich erwarte auf dem Beiratstreffen an diesem Nachmittag mehr Details zu den geplanten verkehrslenkenden Maßnahmen, die im Laufe dieses Jahres im Komponistenviertel umgesetzt werden sollen. Wer interessiert ist, kann mich gerne darauf ansprechen.

Halten wir uns auch in diesen düsteren, ernsten Zeiten offen für die kleineren Belange des Lebens, soweit es möglich bleibt.

Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

J A N U A R 2022

➤ **Betriebsurlaub || neue Naturweine aus Österreich**

Liebe Weinbegeisterte,

zunächst zur Erinnerung: **vom 5. Februar (Samstag) bis 12. Februar (Samstag) sind wir im Urlaub und das Ladengeschäft bleibt geschlossen!** Dies bitte bei der Weinbedarfsplanung berücksichtigen.

+ + +

Seit Kurzem bereichern zwei österreichische Bio-Weingüter mit einer kleinen Auswahl unser Naturweinsortiment: charakterstark, doch zugänglich und den Preis absolut wert. Von **Leo Uibel aus Ziersdorf (Weinviertel)** zwei geerdete, harmonisch-runde Weißweine:

Grüner Veltliner Golem 2018 | 13,0%Vol | 0,75 l | 12,50 Euro

angedeutete Dörrobstaromatik mit Zitrusensprengeln, dazu getrocknete Lorbeerblätter und Wildkräuter, zarte Lindenblüte, am Gaumen saftig rund mit dezenter Würzigkeit

Frühroter Veltliner Vom Schotter 2019 | 12,5%Vol | 0,75 l | 13,50 Euro

eigenständige weiße Sorte (trotz des Namens ohne direkten Bezug zum Grünen Veltliner), zeigt hier reife Birnenfrucht, etwas Blütenhonig, Fenchel, am Gaumen harmonisch, gut strukturiert, leicht mineralisch-salziger Ausklang

und von **H.P. Harrer (Neusiedler See)** drei vitalisierende, urwüchsige Rotweine mit moderaten Alkoholgradationen:

Hauswein Rot 2021 | 11,5%Vol | 0,75 l | 14,00 Euro

von Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir bereitet, noch jung und etwas ungestüm, sehr vital für Nase wie Gaumen, knackig rote Früchte (Johannisbeere, Brombeere) und viel Schattenmorelle, im Mund extraktreich und doch kernig, erquickend herbe Fruchtigkeit - ein roter Wirbelwind

Zweigelt 2017 | 12,0%Vol | 0,75 l | 15,00 Euro

satte Kirschfrucht, aber auch Brombeere, Graphit, Gewürznelke und schwarzer Pfeffer, zupackende Art, pikant, animierend, stets mit Sinn fürs rechte Maß, absolut stimmig

Blaufränkisch Langer Atem 2016 | 12,5%Vol | 0,75 l | 19,00 Euro

der gesetzteste unter den drei Rotweinen Harrers, straighte Waldbeerenaromatik, feine Rauchigkeit, Anis, Kardamon, am Gaumen kirschtige Herzhaftigkeit mit feinem Tanninbiss

Bis bald und eine gute Zeit wünscht,

Stephan Krause

➤ **Neujahrsgruß | Dry January | Preise | Reise**

Liebe Weinfreunde,

ich wünsche allen ein erfolgreiches, gesundes und natürlich auch genussreiches Jahr 2022! Bleiben wir zuversichtlich, auch in unsicheren Zeiten.

Der *Dry January* hat uns im letzten Jahr bereits eine nie geahnte Nachfrage nach alkoholfreien Weinen beschert, dass wir in diesem Jahr nun besser aufgestellt sind, quantitativ wie auch qualitativ, denn die Weine scheinen von Jahrgang zu Jahrgang besser zu werden. Zur Auswahl stehen 6 Produkte von Kolonne Null und 2 in Bioqualität von Riffel: weiß, rosé, rot, still oder prickelnd, bis auf eine Ausnahme alle trocken.

Steigende Energie- und Rohstoffkosten, pandemiebedingte Absatzschwäche, ein ertragsmäßig für viele Weinbaubetriebe verheerendes Jahr 2021 (das Weinland Frankreich büßt 29% Menge ein, für die Anrainer sieht es nur wenig besser aus, an die Flutkatastrophe im Ahrtal gar nicht zu denken) schlagen sich bereits in aktualisierten Bezugsbedingungen für uns Händler nieder und werden über kurz oder lang zu Anpassungen bei den Auspreisungen auch im Weinregal führen. Wir haben Ende des letzten Jahres Lieferungen vorgezogen bis an die Grenzen der Lagerkapazität, natürlich noch zu den alten Konditionen, um diese Notwendigkeit vielleicht bis ins 2. Quartal des Jahres zu verschieben. Das gilt u.a. von allen Riffel-Weinen, die wir mit Beginn des Jahres günstiger anbieten als das Weingut selbst.

Es sei auch schon längerfristig angekündigt, dass **vom 5. Februar bis zum 12. Februar wegen einer kleinen Reise das Ladengeschäft geschlossen bleibt**. Wir hoffen sehr, dass uns der weitere Verlauf der Pandemie keinen Strich durch die Rechnung machen wird. Die Betriebsferien bitte im Auge behalten für eventuelle Planungen.

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

DEZEMBER 2021

➤ Neu im Sortiment: Champagner von Vincent Couche

Liebe Weinfreunde,

die im letzten Mailing angekündigten zwei **Champagner von Vincent Couche** sind nun doch noch vor Weihnachten eingetroffen und **ab sofort verfügbar** - freilich bei einem EVP von 57,- bzw. gar 145,- Euro nur in sehr limitierter Menge.

Das kleine Weingut mit 13 ha Rebfläche an der *Côte des Bar* hat bereits 1998 die Umstellung auf biologischen und biodynamischen Anbau begonnen, ist allerdings erst seit 2008 offiziell Demeter-zertifiziert. Beide Jahrgangschampagner zeigen, was extrem lange Hefelagerzeiten nach der zweiten Gärung aus entsprechend substanziellen Grundweinen für faszinierende Schäumer werden lassen, die auch unter Champagnern vor allem eines sind: **outstanding in Geschmack und Potenzial!**

Vincent Couche, Millésime Extra Brut 2004 | 750 ml | 12,5%Vol | 57,00 Euro

dieser Jahrgangschampagner, bereitet zu gleichen Anteilen von Chardonnay und Pinot Noir, Anfang 2018 degorgiert und mit 6g/l dosiert, überrascht, ja verblüfft ob seines Alters mit einer fantastischen Frische und Transparenz, viel Grapefruit, Zitronengras, Kräuterbonbon in der Nase, Apfel und Mirabelle am Gaumen, schöne Länge - animierend, elegant, glockenklar

Vincent Couche, Sensation 1999 Extra Brut | 750 ml | 12,5%Vol | 145,00 Euro

gleichfalls von je 50% Chardonnay und Pinot Noir assembliert, im September 2019 degorgiert (also fast 20 Jahre auf der Hefe gereift) und nur minimal mit 6 g/l dosiert, ein Schaumwein, der an Dichte und Geschmeidigkeit seinesgleichen sucht, edle Reife, Dörrobst, Walnüsse, feine Rauchigkeit, mundfüllend, karamellig, ungemein tief, im ewig langen Ausklang dezente Salinität

Man genieße diese Preziosen bitte nicht aus Sektkelchen, sondern aus großvolumigen Gläsern, am besten Burgundergläsern, um ihrer ganzen Fülle und Vielschichtigkeit gewahr zu werden - z.B. aus unserem Riedel Veritas New World Pinot Noir, das außer für Pinot-Noir-Weine ausdrücklich geeignet ist für Barolo und Champagner (wir nutzen diese ebenso ästhetischen wie funktionalen Gläser als *all for one*, insbesondere auch für gehaltvollere Weiß-, Rosé- und Orangeweine und empfehlen sie speziell für Naturweine, die Platz und Luft benötigen, sich zu entfalten und zu balancieren).



Riedel Veritas New World Pinot Noir - 2 Gläser im Doppelpack: 52,00 Euro

Zur Erinnerung: vom 20. bis 23. Dezember ist der Laden von 12 bis 20 Uhr geöffnet, Heiligabend von 10 bis 14 Uhr. Danach bis zum Jahresende regulär geöffnet; Silvester wie Heiligabend.

Allen, die ich nicht mehr sehe oder höre, wünsche ich eine besinnliche Weihnacht!

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

➤ **Terra Vinaria in der Adventszeit mit vielen neuen Produkten**

Liebe Weinfreunde,

auch die diesjährige Adventszeit steht wieder im Zeichen der Coronapandemie und verlangt Verbrauchern wie Händlern Anpassungsleistungen ab. In diesem Jahr werden keine Weinveranstaltungen und Weinproben mehr bei Terra Vinaria stattfinden - auch die im **Geschäftsadventskalender des Weißenseer Kiezes** für den 17. Dezember optimistisch angekündigte weihnachtliche Präsentation mit freier Verkostung wird **ausfallen müssen!**

Empfehlungen zum Fest, zum Verschenken und zum Entdecken am besten beizeiten im Laden nachfragen, gerne auch telefonisch oder per E-Mail. Unsere **weihnachtlichen Neuzugänge** versenden wir gerne als PDF-Datei auf Anfrage.

Die Regale und das Lager sind voll, die Auswahl größer denn je, darunter neue Weine aus dem Rheingau, Burgund, der Champagne, Languedoc, aus Südtirol und der Toskana. Im Destillatbereich gibt es diverse feine Obstbrände, Whisky, Aquavit, Rum, Gin und natürlich Cognac. Dazu passende Schokoladen. - Auch wenn gut vorgesorgt ist, bleibt die Verfügbarkeit der Produkte limitiert, somit gelten alle Angebote ausdrücklich als freibleibend!

Zur Entzerrung des Weihnachtsgeschäfts gelten folgende **erweiterte Öffnungszeiten:**

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Freitag, den 17. Dezember:	12.00 bis 20.00 Uhr
Samstag, den 18. Dezember:	11.00 bis 17.00 Uhr
Sonntag, den 19. Dezember:	13.00 bis 17.00 Uhr (4. Advent geöffnet)
Montag, den 20. Dezember:	12.00 bis 20.00 Uhr
Dienstag, den 21. Dezember:	12.00 bis 20.00 Uhr
Mittwoch, den 22. Dezember:	12.00 bis 20.00 Uhr
Donnerstag, d. 23. Dezember:	12.00 bis 20.00 Uhr
Freitag, den 24. Dezember:	10.00 bis 14.00 Uhr (Heiligabend)

Zwischen den Jahren wieder regulär geöffnet | Silvester: 10.00 bis 14.00 Uhr

Möge die Adventszeit trotz der widrigen Umstände für alle besinnlich und nach Wünschen verlaufen.

Mit weinnachtlichen Grüßen,

Stephan Krause

OKTOBER 2021

➤ **Terra-VINARIA-NEWSLETTER: Winzerportrait || New Spirits || Riffel-Lieferung || Herbstaktion**

Liebe Weinfreunde,

nach längerer Newsletter-Abstinenz gibt es einiges nachzuholen. Daher zunächst ein Überblick:

1. **Weine wie aus einer anderen Welt: Château de Mérande (Savoyen) im Portrait**
2. **New Spirits zur Probe: Aquavit, Obstbrände & Whisky**
3. **Riffel-Lieferung: Gutsweine wieder verfügbar & neue Orts- u. Lagenweine 2020**
4. **Herbstaktion bis Ende Oktober 2021**
5. **Schokoladen & Kakaobohnen von Berger, Blanxart u. Trust Food wieder verfügbar**

1. **Weine wie aus einer anderen Welt: Château de Mérande (Savoyen) im Portrait**

Im Bereich des Genusses ist wohl kaum etwas inspirierender als das Neue, Fremde, Überraschende, es kann – eine gewisse Neigung vorausgesetzt – sogar philosophischen Perspektivwechsel provozieren, denn zuweilen begegnet man Weinen, die Anlass geben, mal darüber zu reflektieren, was eigentlich einen Wein zu einem guten macht, und wie wir uns zur weinästhetischen Grundfrage verhalten wollen: *Gefällt ein Wein, weil er gut ist, oder ist er gut, weil er gefällt?* Der bloße Genussanspruch an den Wein legt Letzteres nahe. Gutsein heißt eben Genuss bereitend, heißt zu gefallen. Dem gegenüber wird ein Anspruch auf Kennerschaft wohl mit der ersten Möglichkeit liebäugeln: Gutsein muss erkannt werden und infolge dessen erst stellt sich Genuss ein, ein Genuss, der auf Wertschätzung beruht und den Wein zu etwas Eigenständigem, zu einem Gegenüber werden lässt und ihm die rein dienende Funktion, nämlich zu gefallen, nimmt. Wie einer anspruchsvollen musikalischen Komposition muss man sich auch einem anspruchsvollen

Wein mit Aufmerksamkeit und einer gewissen Erfahrung nähern, um ihn schätzen zu lernen.

Die Produkte von **Château de Mérande** sind in besonderer Weise geeignet, daran zu erinnern, dass Weine mehr sein können als Wellness für die Sinne, etwas, das sich erst mit näherer Bekanntschaft und Vertrautheit in seinen Vorzügen erschließt. Sie kommen aus einer sehr handwerklichen, naturorientierten Produktion, aus einer alpinen Region mit weinbaulich fordernden Bedingungen und sie stammen von Rebsorten, die es anderswo selten oder gar nicht gibt. Dieser Dreiklang aus naturverbundener Geisteshaltung, alpiner Örtlichkeit und autochthoner Rebsorten gibt diesen Weinen eine Identität, die eine ausführlichere Präsentation des Weinguts samt Weinen, der Region und der Rebsorten rechtfertigt – **Präsentation gibt es als Printausgabe im Laden oder versenden wir gerne auf Anfrage per E-Mail mit 5-seitigem PDF-Anhang.**

2. New Spirits: Aquavit, Obstbrände & Whisky

Neuzugänge im Hochprozentebereich betreffen einen dänischen Aquavit von der Bornholm Distillery (29,00 Euro/0,50l), drei Brände von Steinhauser (Bodensee), nämlich Himbeere, Marille (je 26,00 Euro/0,50l) sowie einen Obstler (19,00 Euro/0,50l) von regionalen Apfel- & Birnensorten. Schließlich noch einen Bavarian Single Malt (39,00 Euro/0,70l). Zunächst nur in kleinen Mengen verfügbar. Die Produkte können im Laden unverbindlich probiert werden (solange die Muster reichen) und werden bei entsprechender Nachfrage ins Sortiment genommen.

3. Riffel-Lieferung: Gutsweine wieder verfügbar & neue Orts- u. Lagenweine 2020

Die kurzzeitig ausverkauften Gutsweine des formidablen 20er Jahrgangs (*Weißburgunder* | *Grauburgunder* | *Scheurebe* & *Sauvignon*) sind wieder in größerer Menge verfügbar und Bestandteil der Herbstaktion (siehe unten). **Ganz neu** im Regal stehen der *Binger Riesling Quarzit 2020* (12,90 Euro/0,75l), der *Binger Silvaner Quarzit 2020* (12,90 Euro/0,75l) sowie der *Riesling Rosengarten 2020* (25,00 Euro/0,75l). Alle setzen feine, individuelle Fruchtakzente und zeichnen sich durch Leichtigkeit und verführerische Anmut aus. Einen Jahrgangswechsel gibt es auch beim *Merlot-Pinot Noir 2019* (9,20 Euro/0,75l), wie immer mit einem Jahr Ausbau in gebrauchten Barriques, pikant, herzhaft, fruchtig. Aus dem Jahr 2019 auch der neue *Pet Nat von Riffel* (18,90 Euro/0,75l): vital, hefewürzig, birnenfruchtig, angenehm prickelnd, ohne Dosage, ohne Schwefel.

4. Kleine Herbst-Aktion bis Ende Oktober 2021 auf ausgewählte Artikel

Bis zum Ablauf dieses Monats bieten wir auf alle 6 Weine des **Château de Mérande** 10% Rabatt auf Einzelflaschen, bei Abnahme eines Kartons (6 Flaschen) sogar 20% Rabatt, auch bei gemischter Sortierung (z.B. von jeder Flaschen eine, perfekt zum Kennenlernen).

5+1 Angebot gilt bei Riffels 2020er Gutsweinen Grauburgunder, Weißburgunder und der Scheurebe/Sauvignon sowie dem neuen 2019er Rotwein Merlot/Pinot Noir, das heißt: 6 Flaschen beziehen, 5 Flaschen bezahlen.

Die Angebote gelten, solange der Vorrat reicht!

5. Schokoladen & Kakaobohnen von Berger, Blanxart u. Trust Food wieder verfügbar

Nach der Sommerpause sind auch die Schokoladen und die getrockneten Kakaobohnen wieder im Verkauf, alle in Bio-Qualität: Von der Salzburger Confiserie **Berger** die *Edelbitterschokolade mit Sauerkirschstückchen* (5,90 Euro/90g), von **Blanxart** die *Alto Piura Peru 77%* (5,50/1,25g), von **Trust Food** bzw. CHOCQLATE die *Orange 69%*, die *Oriental 72%*, die *Kaffee 72%* (je 3,70 Euro/75g) sowie die *Raw Snack Kakaobohnen* (5,90 Euro/100g).

Dieses Mal mit vinophilen und schokoladigen Grüßen,

Stephan Krause

AUGUST 2021

➤ NEU IM SORTIMENT: Weinkühlmanschetten von Vacu Vin sowie zwei Chardonnays aus dem Burgund

Liebe Weinfreunde,

Zwei kleine **Sortimentsergänzungen** sind zu vermelden: Von Vacu Vin sind die sehr effektiven Kühlmanschetten für Wein- und Sektflaschen wieder verfügbar (zum schnellen Runterkühlen und nachhaltigen Kühlhalten):



Aktiv Weinkühler Platin | 1 Stück: 12,50 Euro

Sekt- & Champagnerkühler Platin | 1 Stück: 16,50 Euro

Außerdem haben wir aus dem südlichsten Teil des Burgund, dem Mâconnais, **zwei klassisch schöne Chardonnays** der BIO-Domäne MATHIAS aufgenommen, von denen ersterer im Stahltank und zweiterer in großen gebrauchten Fässern bereitet wurde:



Mâcon-Villages Roche Blanche 2020 | 12,5 %Vol | 12,90 Euro (0,75 l)
viel Charme, feine Kernobstaromatik, zarte Mineralik



Pouilly-Fuissé En Cenan 2019 | 13,0 %Vol | 24,50 Euro (0,75 l)
komplex und extraktreich, am Gaumen vielschichtig, geschmeidig, langer mineralischer Ausklang

Es stehen in Kürze weitere Neuzugänge ins Haus, Rieslinge von Mosel und aus dem Rheingau. Bis dahin mit besten Grüßen,

Stephan Krause

JUNI 2021

➤ Neue sommerliche Weine aus Italien

Liebe Weinfreunde,

wir haben den Rückgang der hochsommerlichen Temperaturen in dieser Woche gleich genutzt, Bestände wieder aufzufüllen und das Sortiment um ein paar sommertaugliche Neuzugänge zu erweitern:

Vom **Bio-Weingut Gorgo** am Gestade des *Lago di Garda* präsentieren wir erstmals zwei Weine aus der *DOC Bardolino*, einen ausgewogenen, ungemein brombeerduftigen Rotwein mit wenig Tannin und moderatem Alkohol, der leicht gekühlt einen fruchtgesättigten Terrassenwein gibt und auch gegrillten Fisch gut begleitet, sowie dessen roséfarbenen Bruder, den *Bardolino Chiaretto*, von denselben heimischen Sorten – Corvina, Rondinella und Molinara – gekeltert, der im Glas mit zarter Zwiebel-schalenfarbe aufwartet und der Nase mit dezidierten Fruchtnoten von Himbeere und Pfirsich begegnet und am Gaumen mit geradliniger Struktur, überaus erfrischend, ja, nachhaltig erquickend daherkommt. Beide stammen sie aus der Ernte letzten Jahres, handgelesen, im Stahltank bereitet, bieten sie mit 12,5%Vol unbeschwerten Genuss für laue Sommerabende. Preis pro Flasche jeweils 8,00 Euro (0,75l).

Vom anderen Ende Italiens - nämlich aus Sizilien - stellen wir dem Nero d'Avola von **Baglio di Pianetto** (ebenfalls inzwischen biozertifiziert) dessen *Frappatto 2019* zur Seite, einen Rotwein, wie man ihn in Sizilien kaum für möglich hält, ähnelt er doch farblich und in seiner saftig-herzhaften Art ein wenig dem Pinot Noir. Mit 13 %Vol gehört auch dieser nur im Stahltank ausgebaute Rotwein nicht zu den mediterranen Schwergewichten, bietet aber aromatisch und strukturell deutlich mehr Spiel und Finesse als der Durchschnitt süditalienischer Frucht- und Kraftprotze. Schon die brillante Oberfläche des schwarzkirschen Weins zeugt von Potenzial und Vitalität. Das nuancierte Bouquet animiert durch prägnante Noten von Schattenmorellen, gemörserten roten Pfefferbeeren, Spuren von Gewürznelke und schwarzem Pfeffer sowie einem Hauch von Eisen; zu diesen ätherischen Eindrücken passt am Gaumen die pikante Saftigkeit mit feinem Biss durch Säure und Gerbstoffe, belebende Schwarzkirsch-Weichsel-Aromatik, hervorragend strukturiert, herzhaft bis in den Ausklang von guter Länge – ein bemerkenswert

stimmiger, charaktvoller mittelkräftiger Rotwein, mit dem es nie langweilig wird und der mit 10 Euro (für 0,75l) superb bepreist ist. Potenzial bis mindestens 2025.

Ansonsten sind wir wieder gut bestückt im Prosecco-Sortiment (*frizzante* wie *spumante*), beim köstlichen **Verdicchio 2020** von Tre Castelli (Marken), aus Frankreich sind die Rosés von **Le Pive (Gris 2020 Vin de Sable)** und **Domaine Vic (Greg et Juju 2020 Pinot-Grenache)** wieder verfügbar und bei den **Cavas von Muga (Rioja)** haben wir den Vintage 2017 und den Rosado erneut im Regal.

Über unsere neuen fulminanten Savoyer BIODYVIN-Weine, die aus einer anderen Welt zu stammen scheinen, berichten wir in gebührender Ausführlichkeit demnächst. Viele fahren jetzt in den wohlverdienten Urlaub. Ich wünsche allen eine wunderbare Zeit.

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

APRIL 2021

➤ Die ersten 2020er Weißweine von Riffel & Schneider verfügbar | 5+1 Kennenlern-Aktion bis Ende April!

Liebe Weinfreunde,

es pfeifen ja bereits die Spatzen von den Dächern, dass der 2020er Jahrgang in Deutschland sich als außergewöhnlich gut erweisen wird. Wir hatten kürzlich die Bestätigung eindrucksvoll im Glas, als wir die ersten Abfüllungen des Jahrgangs von den Weingütern Riffel (Rheinhessen) und K.H. Schneider (Nahe) in einer Musterprobe in 'Augenschein' nehmen konnten. Bislang 5 Weine vom erstgenannten (darunter auch ein alkoholfreier Riesling) und erstmal nur 1 Wein vom zweiten (weitere werden aber folgen). Der 20er Jahrgang - so unser Eindruck - vereint die Extrakt- und Aromenfülle des 2015er mit der pikanten Vitalität des 2019er Jahrgangs.

Beginnen wir mit **Schneiders Sobernheimer Sauvignon Blanc 2020 (13%Vol | 0,75 l | 13,50 Euro)**, der den nun bis auf 3 Flaschen ausverkauften 2019er mit einer ähnlich irisierenden Aromatik würdig ersetzt, aber mit einer Spur mehr Druck und Prägnanz aufwartet sowie mit feinem Säurenerf und mineralischer Ader offenbar die Nähe zu den berühmten, aber auch deutlich teureren Sancerres sucht - und auch findet! Glockenklare Frucht, die Assoziationen an helle Stachelbeere, Mango und Grapefruit wachruft, garniert mit Einsprengeln von Minze, Zitronenmelisse und gemähter Sommerwiese, so erfrischend wie konturiert und komplex, als würden die Sonnenstrahlen, welche die Trauben gespeichert haben, den Geruchssinn erhellen; am Gaumen schön *straight* mit straffer Textur, ein pikant-herzhafter Auftritt, der neben den genannten Aromen auch Andeutungen von Cassis und Pfirsich Platz einräumt und alles wunderbar mit Säure und Mineralik bündelt. Zu genießen ab sofort bis 2026+ als Solist oder Begleiter zu Spargelgratin mit Krabben, Ziegenkäse(salat) oder gegrillter Dorade.

Die **Gutsweine von Riffel** zeigen, dass die Strahlkraft des Jahrgangs 2020 auch im Einstiegssegment - **alle kosten in der Standardabfüllung 8,50 Euro** - deutliche Spuren hinterlässt und hier überdurchschnittlichen Weingenuss schenkt. Der leichteste und filigranste Wein von Riffel ist der **Riesling 2020 trocken** mit nur 11,5 %Vol, ein unbeschwerter, erfrischender Terrassenwein mit dezenten Noten von grünen Äpfeln und weißen Blüten, empfiehlt sich z.B. zu Grünkernbouletten mit zartem buttergeschwenktem Gemüse. - Es folgt mit 12 %Vol die gut etablierte Assemblage von **Scheurebe & Sauvignon Blanc 2020 trocken**, kaum schwerer, aber aromatisch deutlich expressiver mit den gewohnt pikanten Noten von Weinbergspfirsich, schwarzer Johannis- und Stachelbeere und der vitalen Saftigkeit am Gaumen, sehr animierend, macht solo Spaß, passt gut zu leichten Salaten oder Knoblauchgarnelen auf Zitronenscheiben. - Etwas körperreicher wird es mit dem **Weißburgunder 2020 trocken**, 13%Vol, der spürbar mehr Extrakt zeigt als in den vergangenen Jahren, was sich in einer etwas cremigeren Textur zeigt, die wunderbar zu der Mélange von reifen Birnen und Pfirsich passt; dieses Jahr wieder als dezenter Spargelbegleiter oder zu einem Ofenhähnchen mit Koriander- & Fenchelsamen absolut empfehlenswert. - Der **Grauburgunder 2020 trocken**, ebenfalls 13 %Vol, ist vielleicht der beste Jahrgang, den Riffel mit dieser Rebsorte im Gutsweinebereich präsentiert hat (und der letzte war schon toll und hat Jancis Robinson 17 von 20 Punkten abgerungen): der 20er zeigt nochmals deutlich mehr Mineralik in der Nase wie am Gaumen, ist aber gut eingebunden in den herzhaften Fruchtkomponenten von Grapefruit, Mirabellen und Apfel, und ist im Mund voller Spiel und Struktur; man probiere ihn zu Jacobsmuscheln in Zitronenbutter gebraten auf Radicchio oder einem deftigen Zwiebelkuchen.

Nicht zu vergessen der erste **echte alkoholfreie Wein** von Riffel (sein **Traubensaft-Secco, der jetzt übrigens auch wieder verfügbar ist**, war nie Wein), ein reinsortiger Riesling mit einladendem Bouquet von grünem Apfel, Limette und Williamsbirne, am Gaumen erfrischend, aber ohne die bei alkoholfreien Weißweinen gefürchtete Säureattacke, obwohl der Riesling mit 3g/l Restsüße regelrecht trocken ist. Diesen garantiert reuelosen Trinkspaß gibt es für **9,90 Euro (0,75l)**.

Wir offerieren alle genannten Weine bis Ende April **zum Kennenlernen im 5 + 1 Paket**, gerne **auch in gemischter Sortierung** und rabattieren den Betrag entsprechend mit 16,67%.

Allen ein vortreffliches Wochenende. Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

M Ä R Z 2 0 2 1

➤ Neue Weinvielfalt aus Übersee bei Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

Überseeweine oder auch *Weine aus der Neuen Welt*, das sind aus Sicht des Europäers Weine aus Australien, Neuseeland, Südafrika und den beiden amerikanischen Kontinenten, aus Regionen also, die ihren weinkulturellen Ausgangspunkt - und freilich nicht nur diesen - quasi zur Gänze aus Europa, der *Alten Welt*, bezogen haben - beim Know-How ebenso wie bei den klassischen Rebsorten, die dorthin verschifft wurden.

Wer nun aufgrund dieser unstrittig historischen Abhängigkeit meint, nichts wirklich Neues, allenfalls passable Imitate erwarten zu dürfen, unterschätzt *erstens* die klimatischen und geologischen Besonderheiten der jeweiligen Anbaugebiete und damit das Potenzial zu eigenständigen Produkten und verkennt *zweitens* die Eigendynamik regionaler Entwicklungen, die sich auch im Weinbau der Neuen Welt zum Teil schon in Jahrhunderten messen und die fast unvermeidlich ursprüngliche Orientierungen relativieren, um auf neuen Wegen mit neuen Ansprüchen neuen Zielen entgegenzugehen - zuweilen mit Resultaten, die wiederum in der Alten Welt aufgegriffen werden und zu Nachahmungen führen. Das gilt für kellertechnische Verfahren (wie z.B. den Einsatz von Eichenholzchips) ebenso wie für Stilprägungen, wie wir sie z.B. in der Fruchtbetonung oder Vollmundigkeit moderner europäischer Erzeugnisse wiederfinden. So versuchen sich Traditionsregionen wie Sancerre an der Stilistik der neuseeländischen Malborough-Sauvignons, Madirans und Bordeaux' legen ihren Tanninpanzer ab, gewinnen an Volumen und verführen barriquegeschwängert mit vanillig-schokoladigen Tönen, als wollten sie dem Klischee südamerikanischer Rotweine entsprechen. So entstehen globale Moden, die ohne Frage auch eine Gefahr für Vielfalt und regionale Identitäten darstellen, wenn jeder gleich auf den Zug aufspringt, der gerade *en vogue* zu sein scheint.

Umso schöner und wichtiger, dass viele Überseewinzer wiederum darauf reagieren, sich vom internationalen Stil, den sie mit befördert haben, abkehren oder zumindest variieren, sich wieder mehr in Abhängigkeit der Natur begeben, dieser auch vermehrt durch Bioanbau Respekt zollen und insgesamt mehr Individualität wagen. Für unsere neuen Weingüter aus Übersee trifft alles dies im unterschiedlichen Umfang und Gewichtung zu. Ein bisschen vertraute Überseestilistik, die ja auch klimatisch bedingt, mithin authentisch ist, darf und soll natürlich sein.

Ein Wort noch zur häufig geäußerten Skepsis, Überseewein, konsumiert in Europa, müsse wegen des weiten Transports besonders klimaschädlich sein: Dem ist wider Erwarten nicht so, wenn man einer Berechnung der Justus-Liebig-Universität Glauben schenken kann, wonach ein kalifornischer Wein auf dem Weg nach Deutschland mit nicht mehr als 200 g Kohlendioxid pro Flasche zu Buche schlägt, was weniger ist, als zwei Kilometer mit dem Auto zu fahren (ohne dass hier schon der Weg des Kraftstoffs von der Raffinerie zur Tankstelle berücksichtigt wäre), und umwelttechnisch mit dem Rioja, der per Lkw ins Land gekommen ist, allemal mithalten kann. Wer also transportbedingtes CO² sparen will, müsste sich dann als Weingenieur konsequent auf deutsche Weine beschränken und diese sich beim Händler um die Ecke holen - *per pedes* wohlgemerkt und auch nicht auf dem Versandwege!

Beginnen wir unsere kleine Überseepräsentation in West-Ost-Richtung mit Ausgang in Südamerika: Chile und Argentinien, dann Südafrika, Australien und Neuseeland.

Chile

Alto de Casablanca, Primus Cabernet Sauvignon 2014 (0,75l) 15,60 Euro

reinsortiger Cabernet Sauvignon mit 12 monatigem Barriqueausbau, Anbau nach ökologischen Richtlinien, aus einem der besten und ältesten Regionen des Landes, dem Maipo Valley, 600 m Höhe, die Nähe der Anden bedingen kühle Nächte und dadurch eine gezügelte Reifung der Trauben, was beim Wein wiederum zu mehr Eleganz und Frische führt; der Primus präsentiert sich im kräftigen Ziegelrot und einer komplexen Nase von roten Beeren, Karamell, Leder, Blütenduft (Rose, Lilie) und Andeutungen von Wacholder und grünem Pfeffer, am Gaumen so ausgewogen und charmant mit geschmeidigen Tanninen, wie man es nur bei gut gereiften Weinen erleben kann

Argentinien

Michel Torino, Malbec Select Reserve 2019 (0,75l) 12,50 Euro

von der anderen Seite der Anden, aber dem Äquator etwas näher liegend, dafür aus mit 1700 m noch deutlich höherliegenden Weingärten der Valles Colchaquies, ariden Hochtälern der Provinz Salta, entstammt dieser selbstverständlich barriquegelagerte Malbec, der sich noch im juvenilen Purpur mit voller Primärfruchtaromatik zeigt: vollreife Blau- und Brombeeren, auch etwas Schwarzkirsche, grundiert von dezenten Barriquenoten wie Piment, Vanille und Edelbitterschokolade; im Mund viel Fruchtextrakt mit herzhaften, aber bereits weichen Gerbstoffen

Südafrika

Waterkloof, Pinotage False Bay Bush Vine 2019 (0,75l) 7,80 Euro

auch bei seiner Einstiegslinie False Bay arbeitet Waterkloof biodynamisch, verzichtet auf Bewässerung, liest manuell und setzt auf Spontangärung; Pinotage ist *die* südafrikanische Sorte, 1925 aus einer Kreuzung von Pinot Noir und Cinsault (dort Hermitage genannt) hervorgegangen und später in Verschmelzung der Namen 'Pinotage' getauft, eine Sorte mit viel Potenzial für sehr gute, aber auch sehr mäßige Weine, neigt sie doch bei zuviel Hitze im Weinberg oder bei der Gärung zu ausgeprägten Lacktönen; diese braucht man beim False Bay Bush Vine nicht zu befürchten, er präsentiert sich mit Noten süßer Brombeeren, dunkler Pflaume, etwas Schwarzbrottrinde, am Gaumen extraktreich, vollmundig

Waterkloof, Circle of Life Red 2015 (0,75l) 15,00 Euro

unser zweiter Rotwein von Waterkloof ist ein Syrah mit kleineren Anteilen Merlot und Petit Verdot, Barriqueausbau und Flaschenreifung bedingen eine wunderbare Verschmelzung aller Komponenten, wie man sie in diesem Preissegment selten antrifft; dezent rotbeeriges Bouquet unterlegt mit würzigen Noten von Piment und Wacholder, etwas Toast, am Gaumen geschmeidige Textur, reife Kirschfrucht und dezent rauchiger Abgang

Waterkloof, Circumstance Mourvèdre 2017 (0,75l) 20,00 Euro

Circumstance ist die Toplinie des Weinguts mit dem Anspruch auf Charakterunikate, die für das Fleckchen Erde, in der die Rebstöcke wurzeln, die Wetterkapriolen des Jahrgangs und die Eigenheiten der Rebsorte stehen sollen - also den natürlichen Umständen, den 'circumstances' eben - und deshalb auch Ecken und Kanten zeigen können, die - wie beim 17er Mourvèdre - erst durch Flaschenreife etwas geglättet werden; Waterkloof ist mit seinem Mourvèdre ein wunderbar komplexer Wein gelungen, der mit 13,5%Vol auskommt und zum Würzigsten zählt, was unser Sortiment zu bieten hat: ein ganzer Kräuterstrauch von Thymian und Oregano, dazu Wacholder, Kardamom sowie die herben Noten dunkler Früchte wie Cassis und Aronia, im

Mund dezent herzhafter Auftakt, gefolgt von animierender Tanninherbheit, insgesamt von strenger Eleganz, wirkt lang und konzentriert, ohne Übertreibungen - einfach großartig!

Australien

Coriole, Redstone Shiraz 2018 (0,75l) 17,00 Euro

das McLaren Vale liegt eine knappe Autostunde von Adelaide in Südaustralien (von wo die meisten Weine des Kontinents stammen); die Bezeichnung 'Redstone' verweist auf die roten, eisenhaltigen und kalkreichen Böden (Terra Rossa), die typisch sind für die Region und den Weinen Struktur und Mineralität geben. Das familiengeführte Weingut Coriole hat vor wenigen Jahren seinen 50. Geburtstag gefeiert, bewirtschaftet inzwischen die mit überwiegend Shiraz bepflanzten Weinberge biologisch; der Redstone ist ein ausgewogener Blend von drei verschiedenen Lagen, 12 Monate in französischen Eichenfässern gereift, zeigt sich im Glas mit kräftigem Schwarzkirschrot und einer feinen Aromenzeichnung, die reife Beerenfrucht nuanciert mit würzigen und mineralischen Noten verbindet - elegant, saftig mit fast samtigen Gerbstoffen am Gaumen ist dieser Shiraz weit weg von den marmeladigen Boliden, für die Shiraz aus Australien etwas in Verruf geraten war.

Neuseeland

Konrad, Sauvignon Blanc 2018 (Malborough) 16,50 Euro

Konrad Hengstler, ursprünglich aus Deutschland, über Australien nach Neuseeland gekommen, hat 1996 die ersten Sauvignonrebstöcke gepflanzt, bewirtschaftet heute 40 ha biozertifizierte Rebfläche, vor allem Sauvignon und Pinot Noir, aber auch Riesling und Gewürztraminer - sein Premium-Sauvignon wird spontan in Holzfässern vergoren, hat ein Entwicklungspotenzial von 5 bis 8 Jahren und präsentiert ein ausgewogenes Aromenprofil der Rebsorte mit Cassis, Zitrus, Paprika und Lorbeer, am Gaumen extraktreiche Saftigkeit mit gut eingebundener Säure und zarter Mineralik im Ausklang

Konrad, Pinot Noir 2017 (Malborough) 22,00 Euro

die Trauben des Top-Pinot Noirs von Konrad werden bei Nacht gelesen und für mehrere Tage kalt mazeriert, bevor dann die Spontanfermentation unter regelmäßiger Battonage erfolgt, auch nach der Gärung bleibt der Wein noch für kurze Zeit auf der Maische, um dann 10 Monate in französischen Barriques sein Gleichgewicht zu finden - das Resultat ist ein zugleich schlanker, kerniger Pinot Noir mit feiner Extraktichte und großartigem Spannungsbogen, pointierte Aromatik von Schwarzkirsche, Graphit, Kaffee, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer, herzhaft, lang - vitalisierender Stoff bis über 2026.

Ich hoffe natürlich, mit diesen neuen auch für Ostern hoch interessanten Weinen in der Karwoche, also einschließlich Gründonnerstag und Karsamstag, wie gewohnt öffnen zu dürfen. Ganz sicher ist das auch heute nach dem kanzleramtlichen Widerruf der 'Ruhetagsdeklaration' für diese beiden Tage als Corona-Maßnahme leider noch nicht. Ich halte auf dem Laufenden.

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

FEBRUAR 2021

➤ Februar-EMPFEHLUNGEN: vom Naturwein bis zum alkoholfreien Wein

Liebe Weinfreunde,

Ist das Jahr noch jung, ist das allgemeine Bewusstsein für gesunde Ernährung und Genuss spürbar geschärft; das Bedürfnis nach Ausgleich, Abwechslung und Kontrasten nach opulenten Tagen in Saus und Braus, gute Vorsätze obendrein, machen das nachvollziehbar. Uns selbst geht es da nicht anders. Weniger Alkohol, weniger süß, weniger üppig - jeder kennt es: weniger ist eben zuweilen mehr. Und nicht wenige üben sich dieser Tage in selbstauferlegter Fastendisziplin.

Wir möchten in dieser Phase zwei, drei Anregungen geben: Zum einen möchten wir **zwei Naturweine vom Steirer Roland Tauss** in den Fokus bringen samt dazu passender Rezepte (leicht zuzubereiten, saisonal und gesund) und zum anderen präsentieren wir **frisch ins Sortiment aufgenommene sog. 'alkoholfreie Weine'**, die den meisten Wein-Genießern wahrscheinlich als ein *Oxymoron* gelten, aber dennoch derzeit mehr denn je nachgefragt sind, wohlmöglich auch, weil sich rumgesprachen hat, dass diese immer besser werden. Wie beim Wein (mit Alkohol) ist die Güte des Endprodukts im Glas erheblich von der Traubenqualität bedingt, in einem gewissen Sinne sogar mehr, fehlt ihm doch ein wesentlicher Bestandteil: der Alkohol, der wie Restsüße vieles glätten kann. Diese einfache Erkenntnis wird bei dem Gros der Produkte dieses Segments aus industrieller Großproduktion, gewiss auch aus Kostengründen, sträflich ignoriert, weshalb so vieles in diesem Bereich flach, artifiziell und übersüßt schmeckt.

Das Berliner Unternehmen Kolonne Null hat sich mit Passion der Aufgabe gestellt, besonders geeignete Winzerweine zu finden, diese in einem schonenden Verfahren (bei weniger als 30°C unter Vakuum) auf unter 0,5 %Vol zu entalkoholisieren und so trocken als möglich zu belassen (um die 3 g/l). Fünf alkoholfreie Weine (weiß, rosé, rot und schäumend) ganz unterschiedlicher Weingüter und Regionen haben uns überzeugt und sind, so viel können wir versprechen, in ihren Aromen nur schwer von ihren Basisweinen zu unterscheiden und zeigen in ihrer Preisklasse angemessene Komplexität und Ausgewogenheit, haptisch, also vom Mundgefühl, geben sie sich dann freilich doch zu erkennen als eine eigene Kategorie von 'Wein', besonders die ohne Kohlensäure. Aber das liegt in der Natur der Sache, man erwartet auch von einem Rotwein nicht, dass er wie Weißwein schmeckt. Man probiere selbst:

Riesling Wein 2019 alkoholfrei (vom Weingut Georghof/Mosel)

0,75 l | Preis: 10,00 Euro

Cuvée Burgunder 2019 alkoholfrei (Weiß- & Grauburgunder vom Weingut Poss/Nahe)

0,75 l | Preis: 10,80 Euro

Cuvée N°1 Prickelnd alkoholfrei (Weißburg. & Silvaner, Weingut v. Gleichenstein/Kaiserstuhl)

0,375 l | Preis: 8,20 Euro

Rosé Prickelnd 2019 alkoholfrei (Cabernet Sauvignon vom Weingut Felix Mayer/Pfalz)
0,2 l | Preis: 4,40 Euro

Cuvée Rouge N°1 alkoholfrei (Lemberger & Spätb. vom Weingut Fürst Hohenlohe/Württ.)
0,75 l | Preis: 11,80 Euro

Wer ganz andere Kontraste zum üblichen Weingenuss sucht, dem möchten wir zwei unserer Tauss-Weine ans Herz legen, von denen wir selbst kürzlich in Kombination mit zwei einfachen Gerichten so beglückt wurden, dass wir hier auch die Rezepte weitergeben wollen. Die beiden biodynamisch erzeugten Weißweine, Chardonnay und Weißburgunder, entstammen dem exzellenten Jahrgang 2015, handgelesen, spontan vergoren in gebrauchten Barriquefässern, die auch dem einjährigen Ausbau auf der Feinhefe dienen, ungeschönt und ungefiltert mit nur 10 mg/l SO² abgefüllt und nun nach rund 5 Jahren Flaschenreife so ausgewogen, bekömmlich und einzigartig, dass wir uns glücklich schätzen, nicht alles schon in jüngeren Jahren verkauft zu haben. Natürlich sind auch diese Weine so ganz anders als das, was in über 95% der Fälle die Kehlen hinunterfließt: nichts Plakatives, keine Frucht dominanz, statt dessen gemessene Präsenz, fein nuanciert, Kräuter, Blüten, welches Laub und Stein, Frucht allenfalls in dezenter Form von Dörrobst, am Gaumen seidenweich der Weißburgunder, vibrierend steinig der Chardonnay, beide altersmilde in sich ruhend geben sie dem Genießer Anlass zur Selbstbesinnung:

Weingut Tauss, Weißburgunder Opok 2015 12,5 %Vol | 0,75 l | Preis: 15,00 Euro

Weingut Tauss, Chardonnay Opok 2015 13,0 %Vol | 0,75 l | Preis: 16,80 Euro

Folgend bieten wir zwei Rezepte, zu denen aus unserer Sicht Mainstreamweine einfach nicht so gut passen wollen, weil sie in der Regel zu frucht- und säurebetont sind und zu wenig mit den erdigen, vegetabilen und laktischen Komponenten der Gerichte harmonieren. Tauss' Weine nehmen diese Komponenten auf, haben das nötige Umami aufgrund des leicht oxidativen Ausbaus, der Reife sowie des biologischen Säureabbaus (auch malolaktische Gärung genannt), den weiße Naturweine - wie auch unsere - fast immer durchlaufen.

Rezept 1: Zum *Weißburgunder* empfehlen wir Salat, dessen Basis roher Grünkohl ist (oder alternativ Feldsalat, der jetzt noch einfacher zu bekommen ist): (a) **Grünkohlblätter** waschen und mundgerecht schneiden, die Strünke abtrennen, salzen und dann mit den Händen 1 Minute durchkneten, beiseitelegen (oder Feldsalat, nur waschen); (b) in einer Pfanne bei moderater Hitze panierte, leicht gesalzene und gepfefferte Scheiben von der **Wurzelpetersilie** in **Butter** garen und langsam goldbraun werden lassen, kurz vor Schluss noch **Kürbiskerne** mitrösten; (c) eine **Birne** (Xenia oder Abate) halbieren, entkernen und in Streifen schneiden, zusammen mit **Granatapfelkernen** unter den Grünkohl mischen und alles mit einem milden **Balsamico-dressing**, ein paar **Kräutern** (Thymian, Oregano) anmachen, wer mag, noch **Ziegenfrischkäse** oder **Feta** dazugeben, zuletzt das Pfannengewärmte *on the top* und mit einem im Ofen überwärmten **Körnerbaguette** genießen - dazu den Weißburgunder in großen Gläsern kredenzen (nicht zu kalt, ca. 12 bis 14 °C).

Rezept 2: Der etwas kräftigere **Chardonnay** begleitet perfekt einen Berglinsen-Kartoffelsalat mit Apfel und Kapern, den man gerne um einen auf der Haut gebratenen Zander, alternativ Forelle, oder einem Sellerieschnitzel ergänzen kann: (a) mittelgroße **festkochende Kartoffeln** mit Schale dämpfen oder kochen, pellen und in Scheiben schneiden; (b) knapp dieselbe Menge braune **Berglinsen** garen; (c) in einer großen Schüssel **Mayonnaise** und **Rahmjoghurt** in etwa gleichen Teilen verrühren, mit **Senf**, **Honig** und **Estragon**, natürlich Salz und Pfeffer abschmecken; (d) einen **kräftigen Apfel** wie Boskop z.B. mit Schale würfeln und zusammen mit in Öl eingelegten **Kapern** zum Dressing geben, die Kartoffeln und Linsen untermischen, ein paar Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen; wer bei der Saisonalität großzügig ist, mag noch frische **rote Paprika** hinzufügen, die für Auge und Gaumen weitere Akzente setzt. Auch der Chardonnay profitiert von großen Gläsern und einer moderaten Serviertemperatur.

Es bleibt nur "Bon appétit!" zu wünschen.

Stephan Krause

JANUAR 2021

➤ Neujahrsgruß | Sammelrabatt beendet

Liebe Weinfreunde,

ich möchte nur kurz Hallo sagen im neuen Jahr, allen einen **guten Start für 2021** wünschen und **herzlichen Dank bekunden** für die gehaltene Treue im vergangenen, so krisengeschüttelten Jahr. Möge das nun folgende Jahr weniger im Zeichen des Virus denn seiner gemeinschaftlichen Bewältigung stehen!

Es gelten im Übrigen in diesem neuen Jahr **wieder die alten (höheren) Umsatzsteuersätze**, weswegen wir den pauschalen **Sammelrabatt von 3%**, den wir als Weiterreichung der Umsatzsteuersenkung im letzten Halbjahr gewährten, **nun beenden**. Beim nächsten Einkauf werden wir, wo noch nicht geschehen, die angesammelten Rabattbeträge verrechnen. (Die Endpreise unserer Artikel bleiben wie schon nach der ersten Umstellung davon unberührt).

Jetzt auf mit Zuversicht ins natürlich ungewisse 2021!

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

DEZEMBER 2020

➤ **Amarone, Barolo, Barbaresco und vieles mehr jetzt zu attraktiven Sonderpreisen bis einschließlich 4. Advent**

Liebe Weinfreunde,

was Michelangelo und Leonardo für die Kunstgeschichte das sind Amarone, Barolo und Barbaresco für den italienischen Weinolymp. Die Welt wäre definitiv ärmer ohne sie! Schon der Wohlklang der Namen gibt eine Vorahnung von der Grandezza und Sinnlichkeit der Produkte, die sie benennen. Gleichwertig und doch so grundverschieden: Amarone auf der einen Seite und die Nebbioloweine Barolo und Barbaresco auf der anderen. Gegensätze zeigen sich so auch bei den ganz Großen, wie in der Kunst gibt es nicht die eine Wahrheit oder Vollkommenheit, sondern deren viele:

Setzt der Amarone auf stoffliche Verdichtung (wird er doch gänzlich aus dem konzentrierten Extrakt rosiniertes Trauben bereitet) und vereint – wenn gelungen – Mächtigkeit & Tiefe mit wärmender Sanftheit, sind Barolo & Co. Weine der Zählung, nämlich der ziemlich gerbstoff- und säurereichen *Nebbiolotraube*, und damit Weine der langsamen Reifung, die einen stofflichen Um- und Abbau bedeutet und diese anfänglich so harschen Gewächse zu einer schmetterlingshaften Entfaltung verhilft an deren Ende feinsinnige, überaus komplexe Weine stehen mit den sortentypischen erdverbundenen Unterholz- und Trüffelaromen, mit vielerlei Würzkomponenten von Wacholderbeeren bis Sternanis, und zuweilen mit Qualitäten, die ins Ätherisch-Florale ausgreifen.

Bevor wir gleich unsere Neuzugänge konkret vorstellen, die außer Amarone, Barolo und Barbaresco auch schöne Jahrgänge aus der zweiten Liga wie Valpolicella Ripasso, Primitivo und den ersten Rosé-Prosecco überhaupt enthalten, soll darauf hingewiesen werden, **dass alle diese Weine und ein paar weitere Bestandsweine von heute bis einschließlich den 4. Advent zu einem leicht reduzierten Sonderpreis (SP) angeboten werden.** Wir wollen damit zu einer Entlastung der traditionell hochfrequentierten letzten Tage vor Weihnachten anregen, die dieses Jahr wegen der Zutrittsbeschränkungen Warteschlangen erwarten lassen.

Neue und bis 20.12.2020 preisreduzierte Weine (solange Vorrat reicht):

Accordini, Amarone Acinatico 2016 (16,5%Vol) | 40,00 Euro (0,75l) | SP: 36,00 Euro

Majestätischer Kaminwein von rund 4 Monate lang luftgetrockneten Trauben der Sorten Corvina, Rondinella & Molinara, 30 Tage Maischegärung und 2 Jahre Ausbau in frz. Barriques; in der Nase Brombeerkonfitüre, eingelegte Kirschen, Vanille u. Edelbitterschokolade, Spuren von Piment und Gewürznelke, am Gaumen balsamische Tiefe und feines langanhaltendes Rumtopffeeling, nach diesem Wein geht nichts anderes mehr – kann gut bis 2040 reifen

Accordini, Valpolicella Ripasso 2018 (14,0%Vol) | 17,50 Euro (0,75l) | SP: 16,00 Euro

Dieselbe Cuvée wie beim Amarone, aber aus überwiegend frischem Traubengut und nur einem kleinen Anteil getrockneter Amaronetrauben, Ausbau von 12 Monaten in der Barrique, sehr lebendige Nase von Amarena- und Schwarzkirschen, untermalt mit Vanille- und Anisnoten, zeigt sich auch am Gaumen von

herzhafter Frische mit schönem Nuancenspiel und sehr weichen Tanninen, endet zart mit einem Kuß von Mon-Chérie – überaus eleganter Ripasso mit Potenzial bis 2026+

Mauro Molino, Barolo 2016 (14,5%Vol) | 37,50 Euro (0,75l) | SP: 34,00 Euro

Ungewöhnlicher Barolo, weil noch so jung und doch schon perfekt gereift, dabei traditionell mehrwöchige Maischegärung und in großen Fässern ausgebaut, zudem ungemein saftig und frisch, ja, der herzhafteste Barolo, den wir je im Glas hatten, und absolut eine Empfehlung für die Weihnachtsgans mit Rotkohl und/oder Rosenkohl; Andeutungen von Cassis, Graphit, Wacholder und Sternanis, etwas von luftgetrocknetem Schinken und faszinierend ätherische Frische – ebenso zugänglicher wie vitaler Einstieg in die klassische Barolowelt, der noch bis mindestens 2030 Spaß verspricht

Giacosa Fratelli, Barbaresco Basarin Gianmaté 2014 (14,5%Vol) | 28,00 Euro (0,75l) | SP: 26,00 Euro

Einzellagen-Barbaresco, dank kleiner Fässer bereits vollkommen ausgereift zu einem bemerkenswert extraktdichten, gleichwohl eingängig-harmonischen Nebbiolowein, dessen vollmundiger Extrakt von reifen Waldbeeren kündigt, ergänzt um Noten dunkler Schokolade, feinsten Vanille und einem Hauch Veilchen – moderner Barbaresco, der sich die nächsten 10 Jahre bestens zum Wild und gereiften Bergkäse anbietet.

Terre di Campo Sasso, Terre Vecchio Vigneti 2019 (14,0%Vol) | 15,00 Euro (0,75l) | SP: 13,50 Euro

Dieser elegante, teils in neuen, teils in gebrauchten Barriques gereifte Primitivo von alten in traditioneller Buschform gehaltenen Rebstöcken mit kleinen Anteilen an Syrah und Malvasia Nera, natürlich handgelesen, gibt es wieder in der 6er Holzkiste und offeriert die gewohnt seidenweichen Gerbstoffe, Aromen reifer dunkler Beeren (Heidelbeere vor allem) und Dörrpflaume, unterlegt mit dezenten Tabaknoten – noch jung, mit viel Potenzial bis Mitte der 2030er

Kurtatsch, Lagrein Riserva Frauenrigl 2017 (14%Vol) | 23,50 Euro (0,75l) | SP: 20,00 Euro

Vielleicht die zarteste Versuchung seit es Lagrein gibt, eigentlich eine tanninbetonte, urwüchsige Sorte, die hier begünstigt durch einen milden, ausgewogenen Jahrgang zum veritablen Gaumenschmeichler domestiziert wurde, deutlich feingliedriger als der Vorjahrgang, mit dem Duft reifer Blaubeeren und dunkler Pflaumen, dezente Anklänge an Milkschokolade vom Barriqueausbau, zeigt sich am Gaumen mit cremiger Textur und animierendem Fruchtextrakt – die Empfehlung zu zartem Rinder- oder Rehrückenfilet mit fein montierter Sahnesauce

Kreydenweiss, Carignan KA 2012 (14,0%Vol) | 24,00 Euro (0,75l) | SP: 20,00 Euro

Reinsortiger Carignan von über hundertjährigen, biodynamisch gepflegten Rebstöcken, spontan im Fass vergoren, 16 Monate in frz. Barriques gelagert, ohne Schönung und Filterung, nur mit minimaler Dosis Schwefel auf die Flasche gezogen, in der dieser wilde Rote nach nunmehr gut 6 Jahren sich etwas gesetzt hat und jetzt mit feinkörnigem Tannin, einem warmen, orientalisches anmutenden Bouquet aufwartet und sich auf einen Schmorbraten vom Wildschwein oder einem pikanten Tajine freut – ein absolutes Unikat von einem der Vorreiter des biodynamischen Anbaus aus einem exzellenten Jahrgang mit noch etwa einem Jahrzehnt Potenzial

Val d'Oca, Prosecco Rosé Spumante Extra Dry 2019 (11,5%Vol) | 12,00 Euro (0,75l) | SP: 11,00 Euro

Prosecco-Rosé ist etwas (weinsteinlich) Neues in der Weinwelt, da Prosecco bislang von der weißen Sorte Glera bereitet werden musste (mit viel, wenig oder gar keiner Kohlensäure); nun erlaubt ein Zusatz von 10 % Pinot Nero die Möglichkeit zur Rosé-Variante und die Cantina Val d'Oca hat sie sogleich genutzt für einen verführerischen zartrosa Spumante, der mit einem Duftstrauß reifer, süßer Erdbeeren, Pfirsich, Hefegebäck und einem Rosenhauch unmittelbar einnimmt und am Gaumen das dazu passende cremige, für diese Preisklasse verblüffend dichte Mousseux liefert bei viel saftiger harmonischer Fruchtsüße – unvermeidlich *everybody's darling*

HINWEIS: Kunden, die in den letzten zwei Wochen jetzt preisreduzierte Weine zum regulären Preis gekauft haben, bekommen die Differenz bei beliebigem Neukauf bis zum 20.12.20 verrechnet.

Zur Erinnerung: In der Woche nach dem 3. Advent öffnen wir bereits um 12 Uhr!

Mit besten Grüßen aus der Mahlerstraße,

Stephan Krause

NOVEMBER 2020

➤ Neue spanische Weine & Olivenöl zum Kennenlernpreis

Liebe Weinfreunde,

wir erweitern unser Angebot aus dem Hause **Vinyar els Vilars** (kleines Familienweingut aus *Costers del Segre/Katalonien*) mit drei neuen Stillweinen, einem **Cava brut nature** sowie einem feinen **Arbequina-Olivenöl**, zudem haben wir die beiden bisherigen Bestandsweine - **Vilars Roble 2017** und **Vilars Leix 2012** - jetzt wieder verfügbar.

Die verschärfte Corona-Lage lässt derzeit an eine Präsentation der Weine leider nicht denken, weshalb wir alle Produkte von Vinyar els Vilars jedem interessierten Stammkunden *einmalig eine* Flasche zum angegebenen **KennenLernPreis** (KLP) offerieren sowie beim reichlich verfügbaren Vilars Roble und dem Cava überdies ein längerfristiges **5+1-Angebot bis Ende November** (natürlich wie stets unter der Maßgabe, dass der Vorrat reicht).

Vilars Roble 2017 D.O. Costers del Segre 14%Vol | **9,00 Euro** (0,75l) | KLP: 7,50 Euro & 5+1
vollmundiger Rotwein von Merlot & Syrah, viel Brombeere, feines Laktritz, schmelzige Textur

Vilars Quim 2019 D.O. Costers del Segre 13%Vol | **11,50 Euro** (0,75l) | KLP: 9,50 Euro
trockener Weißwein von Macabeo, dezente vielschichtige Kernobst aromatik mit pointierter Mineralik

Vilars Nena 2019 D.O. Costers del Segre 13%Vol | **11,50 Euro** (0,75l) | KLP: 9,50 Euro
Syrah-Rosé mit Aromen von kandierter Kirsche, reifen Erdbeeren und Garrigue-Noten, guter Extrakt

Vilars Gerar 2017 D.O. Costers del Segre 14,5%Vol | **18,00 Euro** (0,75l) | KLP: 15,00 Euro
100% Merlot aus dem Barrique, reich an dunklen Beeren, Vanille, Süßholz, Räucherschinken, geschmeidig

Vilars Leix 2012 D.O. Costers del Segre 14,5%Vol | **20,00 Euro** (0,75l) | KLP: 16,00 Euro
100% Syrah im Barrique gereift, würzig, komplex, opulent und tief, sehr lang - perfekt zu Wildbret

Vilars Cava Brut Nature 11,5%Vol | **15,00 Euro** (0,75l) | KLP: 12,00 Euro & 5+1
Parellada & Macabeo, 18 Monate Hefelager, keine Dosage, geradlinig, kraftvoll strukturierter knochentrockener Cava mit vitaler Zitrusfrische und mineralischen Akzenten, ungemein straff am Gaumen

Vilars Olive Oil | **14,50 Euro** (0,50l) | KLP: 11,50 Euro
kaltgepresst von den kleinen aromatischen Arbequina-Oliven, vergleichsweise mild am Gaumen, in der Nase duftig mit frischen grasigen sowie warmen an Aubergine gemahnenden Noten, wenig Schärfe im Abgang, mit feinem Mandelton

Wir hoffen alle bei guter Gesundheit und wünschen trotz vieler Ungewissheiten ein entspanntes Wochenende. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

OKTOBER 2020

➤ **Wichtiger Hinweis: Montag, den 05. Oktober, bleibt das Ladengeschäft geschlossen!!!**

Liebe Weinfreunde,

das erste Oktoberwochenende mit dem Feiertag verlängern wir für einen Ausflug um einen Tag, sodass **Montag, den 5. Oktober 2020, das Ladengeschäft geschlossen bleibt!**

➤ **Naturweinherbstaktion bis 15. Oktober**

Liebe Weinfreunde,

zur vinologischen Einläutung des Herbstes bieten wir eine kleine **Naturweinaktion bis zum 15. Oktober mit 10% Rabatt** auf alle Weine von *Roland Tauss* (Südsteiermark), *Gilles Berlioz* (Savoyen) und *Marc Kreydenweiss* (Rhône) - insgesamt 15 Weine, vor allem Weiß-, aber auch Rot-, Rosé- & Orangeweine, die aufgrund ihrer naturbelassenen Art und ihrer Reife wunderbar in die herbstliche Zeit passen.

Die Kernigkeit des Herbstes, seine geruchlich wie farblich sinnfällige Erdverbundenheit sind Charakteristika, die sich auch in typischen Naturweinen finden und diese für Nase und Gaumen aus dem Meer der globalen Weinproduktion herausheben. Hier ist bei den Aromen seltener die frische Frucht vorherrschend, vielmehr stehen das Mineralische, Kräutrige und Würzige im Fokus sowie die balsamisch-erdigen Noten von welchem Laub und Unterholz.

Man probiere diese vollkommen handwerklichen Weine aus biodynamischen Anbau, die bis auf ein Minimum an Schwefeldioxid auf jegliche Zutaten verzichten und ungeschönt und ungefiltert in die Flasche kommen (dank Sedimentierung dennoch blitzblank sind), zu saisonalen Erzeugnissen wie Kürbis, Grünkohl und vor allem zu Pilzen (am besten aus dem Wald) oder auch frischem Wurzelgemüse wie Pastinaken, Knollensellerie und Petersilienwurzel, sei es im Ofen bereitet, in der Pfanne geschwenkt oder in Panade goldbraun-knusprig gegart, und erlebe, wie dieses urgesunde Gemüse mit seinen teils pikanten, teils bitteren Komponenten vom leichten Umami gereifter Naturweine wunderbar getragen und ergänzt wird.

Wir wünschen herbstlichen Appetit,

Stephan Krause

AUGUST 2020

➤ Neuzugang kurz vorgestellt: spanische & italienische Weine

Liebe Weinfreunde,

wir hätten da ganz aktuell eine coole Empfehlung für die kommenden heißen Tage: **Tempranillo Blanco** - eine farbliche Mutation der bekannten spanischen roten Leitrebsorte, die dieser an Potenzial für Weißweine wohl kaum nachsteht; **Bodegas Mateos** bieten mit ihrem **Letargo Blanco 2019** einen weißen Rioja, der für **7,00 Euro** ebenso nachhaltig erquickt wie staunen lässt ob seiner Qualitäten: einladende Kernobst-aromatik (Birne, auch Melone) gepaart mit Spuren von Fenchel-Anis, floralen Akzenten und kräutriger Garrigue sowie über allem eine helle kalkige Mineralität, die einen sprudelnden Gebirgsbach evoziert.

Gleichfalls aus Spaniens Norden der **Picapoll** von **Abadal** mit einem fantastischen **19er Jahrgang**, so balanciert, so charmant und zugleich herzerfrischend wie zuletzt vielleicht 2015 - zum bisherigen Preis: 10,50 Euro.

Etwas forcierter zeigt sich der **2019er Greco di Tufo** von **I Capitani** aus Kampanien, ein wahrlich vulkanisches Gewächs mit deutlichen Feuersteinakzenten, die die exotischen Fruchtkomponenten zähmen und den Wein strukturieren. Wie gehabt: 12,90 Euro die Flasche.

Aus dem noch südlicheren Italien, genauer: Sizilien, präsentieren wir zwei **Nero d' Avola** aus dem Hause **Baglio di Pianetto**, einen ohne Holzausbau aus dem Jahr **2018 (10,50 Euro)**, schwarzkirschig mit überraschenden Espresso- und Schoko-Noten, sowie den barriquegelagerten vielschichtigen elegant-pikanten **Cembali 2013 (25,00 Euro)**, der italienische Grandezza verkörpert, wie man sie am ehesten in der älteren Gesellschaft vom Lande oder eben in gut gereiften Rotweinen antrifft, anmutig-würdevoll, gesetzt, aber noch voll genießender Lebensenergie.

Aufgefüllt haben wir zudem alle unsere Bestände an **Prosecco - frizzante** wie *spumante*, trocken wie nicht ganz so trocken. Soll der Sommer doch kommen!

Ein genussvolles Wochenende an alle, bevor nächste Woche für viele der Schul- und Berufsalltag wieder beginnt.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

JULY 2020

➤ **Neuzugang kurz vorgestellt: Weingut K.H. Schneider (NAHE)**

Liebe Weinfreunde,

warum immer an die Mosel schweifen, wenn das Gute liegt auch an der Nahe?

Tatsächlich vor allem in Sachen *Riesling*, aber auch mit Bezug auf rote Rebsorten wie *Spätburgunder* und den völlig unterschätzten *Blauen Portugieser* sollte man dem Weinbaugebiet Nahe unbedingt Aufmerksamkeit schenken. Die Produktionsstruktur ist so wunderbar kleinteilig (also viele kleine eigenständige Erzeuger) und in den geologischen Gegebenheiten so vielfältig (nirgends in Deutschland findet sich so abwechslungsreiches Terroir auf so engem Raum), dass man der Region lange schon den Titel "Probierstübchen der Nation" zugewiesen hat. Überraschungen und Neues sind hier fast schon vorprogrammiert; wenn diese sich dann noch mit bemerkenswerter Qualität und fairen Preisen verbinden, darf man wohl getrost von 'Entdeckung' sprechen:

Der Tip eines Kollegen brachte uns vor Kurzem zusammen mit dem **Weingut Karlheinz Schneider** vom Mittellauf der Nahe, gegründet 1956, heute geführt in dritter Generation von den Brüdern Andi und Christoph Schneider, die auf gut 14 ha ganz eigenständige, charakterstarke Weine von klassischen Sorten erzeugen, die bereits im Guts- und Ortsweinbereich erstaunlich mineralische Akzente setzen, Weine mit Intensität, Biss und Struktur, doch nie in der Gefahr, schroff zu wirken, die lutherisch selbsbewusst zu sagen scheinen: "Hier stehe ich, ich kann nicht anders" (Worms ist ja nicht allzu weit).

Alle Weine stammen von in mehreren Durchgängen handgelesenem, folglich gut ausgereiftem und gesundem Traubengut, durchlaufen ihre Gärung ohne Zugabe von Hefen, das heißt spontan mittels Wildhefestämme, werden zumeist traditionell in Stückfässern (600 bis 1200l), auch partiell in gebrauchten Barriques, zum Teil schon vergoren und später auf der Feinhefe ausgebaut, leichte Filterung bei den Weißen, gar keine bei den Roten - alles in allem handwerklich bereitete Weine von sehr abwechslungsreichen Terroirs, denen man im Keller die nötige Zeit gewährt (6 bis 7 Monate bei den Weißen, 15 bis 24 Monate bei den beiden Roten). Die unmittelbare Präsenz im Glas zeugt von der Substanz des Ausgangsmaterials und dem Know-how der Weinbereitung:

1. **Grauburgunder trocken 2019 12,5%Vol 8,70 Euro (0,75l)**

intensive, klare Kernobstarmatik (Apfel, Birne) mit kräutrigen Akzenten (Melisse), auch eingeweckte Stachelbeere, mundfüllende Saftigkeit mit feiner mineralischer Struktur

2. **Riesling trocken 2019 12,0 %Vol 8,70 Euro (0,75l)**

animierend frischer Riesling mit Noten knackig grüner Äpfel und Grapefruit, dazu zarte florale Andeutungen, am Gaumen wieder herzhaft Grapefruit durchzogen von steinigen Eindrücken

3. **Schlossböckelheimer Riesling trocken - Vulkangestein - 2019 12,5 Vol 13,00 Euro (0,75l)**

urwüchsig, straff mineralisch strukturiert, extraktreich vitaler Saft, der seine kräftige Säure gut integriert, trägt lang, Mirabellen und Stachelbeere setzen aufhellende Fruchtakzente

4. Sobernheimer Sauvignon Blanc trocken 2019 12,5 %Vol 13,00 Euro (0,75l)

Bilderbuch-Sauvignon: prägnant, geradlinig, animierend, bei aller Komplexität und Tiefe easy-drinking, ein Aromenkaleidoskop, das Cassis, Minze, Pflirsich und Mango wohldosiert in Einklang bringt und immer wieder neu auffächert

5. Sobernheimer Spätburgunder trocken 2016 13,0 %Vol 12,50 Euro (0,75l)

ungewöhnlich dunkler Spätburgunder mit reifer Kirschfrucht und dezenten Cassisanklängen, auch kandierte Frucht und leise Graphittöne, besticht am Gaumen mit schöner Herzhaftigkeit

6. Sobernheimer Portugieser Alte Reben trocken 2015 13,0 %Vol 14,50 Euro (0,75l)

distinguiertes Bouquet eingelegter Früchte, Schwarzkirsche, Brombeere, dunkle Pflaume, Aronia, auch eine Spur Graphit und schwarzer Pfeffer und über allem ein luftiger Schleier von Vanille, am Gaumen dicht gewirkt, vielschichtig, aber ohne Schwere, 15 Monate Reife in gebrauchten franz. Barriques verleihen dem Wein eine balsamische Textur bei angenehmem Trinkfluss - Portugieser at its best!

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

➤ Umsatzsteuersenkung & Sammelrabatt ab 1. Juli || Aktion auf neue Weine aus Frankreich & Griechenland bis 18. Juli

Liebe Weinfreunde,

mit beträchtlichem Aufwand haben wir sämtliche Artikel auf die neuen ab 1. Juli geltenden Steuersätze umgestellt und damit den Pflichtteil der staatlich verordneten Übung erfüllt. In der Kür sind wir nun frei, was wir daraus machen. Eine Eins-zu-eins-Weitergabe bedeutet bei einem 10-Euro-Wein 25 Cent, bei einem Olivenöl gleichen Preises lediglich 19 Cent Ersparnis für den Kunden. Zu popelig, um nun auch noch alle Artikel neu auszuweisen und die Kasse wieder mit Kupfermünzen zu füllen, die wir durch entsprechende Preisgestaltung seit langem überflüssig gemacht haben. Aber ohne Preisanpassung kein Kaufanreiz und ohne diesen verpufft diese letztlich für den Steuerzahler immens teure Wirtschaftsankurbelungsmaßnahme. Zwar scheint der wirtschaftliche Beitrag des einzelnen verschwindend gering, aber in der Summe erweist er sich dann womöglich doch als bedeutsam, weshalb wir uns hier solidarisch zeigen wollen und die Steuersenkung über einen Sammelrabatt an unsere Kunden wie folgt weitergeben:

Wir gewähren **ab den 1. Juli 2020** auf jeden Einkauf pauschal einen **Sammelrabatt von 3%**, der bei Erreichen von 10 Euro beim nächstfolgenden Einkauf verrechnet wird. Das ist sogar etwas mehr als der Steuersenkung entspricht, kommt freilich aber nur Kunden zugute, die wiederholt einkaufen. Ein Anspruch auf Auszahlung besteht nicht. Ob wir über die Zeit der Steuersenkung hinaus (voraussichtlich bis Ende dieses Jahres) diesen Rabatt beibehalten werden, entscheiden wir zu gegebener Zeit. Bei Beendigung des Sammelrabatts (der nur für Ware, also nicht für Gutscheine oder Serviceleistungen, gilt) werden dann auch krumme Restbeträge unter 10 Euro verrechnet.

Die Teilnahme ist grundsätzlich auch anonym möglich, es muss nur eine beliebige identifizierende Kennzeichnung im System hinterlegt werden, unter der die jeweiligen Rabattbeträge gebucht werden. Für Stammkunden ändert sich nichts.

Den **Sammelrabatt** gewähren wir **auch bei Aktionspreisen**, wie wir sie gerne bei Neuerscheinungen für eine befristete Zeit anbieten. Ganz aktuell rabattieren wir **bis zum 18. Juli 2020** unsere jüngsten Zugänge aus Frankreich und Griechenland mit 10 bis 15%, da wir derzeit immer noch keine öffentlichen Proben anbieten können:

Domaine Le Goueil: Cairanne 2016 (südl. Rhône) regulär 18,00 Euro, jetzt: 15,30 Euro (0,75l)
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cunoise aus biolog. Anbau, alte Rebstöcke: Ø 50 Jahre, ungefiltert; **eleganter, tiefer Rotwein**

Domaine Hauts Baigneux: Les Chènes 2019 (Loire) regulär 12,90 Euro, jetzt: 11,60 Euro (0,75l)
100% Chenin Blanc aus biodynamischen Anbau, Rebstöcke Ø 35 J., Spontangärung, 5 Monate Hefelager; **jugendlich vital, erquickender Weißwein**

Domaine Hauts Baigneux: Blanc Chenin 2018 (Loire) regulär 22,00 Euro, jetzt: 19,50 Euro (0,75l)
100% Chenin Blanc aus biodynamischen Anbau, Rebstöcke 35-65 J., Spontangärung, 12 Monate Hefelager; **opulent-geschmeidiger Weißwein**

Domaine Hauts Baigneux: Clos des Brancs 2018 (Loire) regulär 34,00 Euro, jetzt: 29,00 Euro (0,75l)
100% Chenin Blanc aus biodynamischen Anbau, Rebstöcke Ø 40J., Spontangärung, 12 Monate Hefelager; **komplex-würziger Meditationswein, unbedingt dekantieren, viel Potenzial**

Domaine Hauts Baigneux: Les Pentès 2018 (Loire) regulär 11,50 Euro, jetzt: 10,30 Euro (0,75l)
100% Cabernet Franc aus biodynamischen Anbau, Rebstöcke Ø 35 J., Spontangärung, kurzer Ausbau; **mittelkräftiger herzhaft-pikanter Rotwein**

Domaine Hauts Baigneux: Sanguine 2018 (Loire) regulär 15,00 Euro, jetzt: 13,50 Euro (0,75l)
100% Cabernet Franc aus biodynamischen Anbau, Rebstöcke Ø 65 J., Spontangärung, ungefiltert; **kraftvoll-konzentrierter Rotwein**

Domaine Hauts Baigneux: Grolleau 2018 (Loire) regulär 19,00 Euro, jetzt: 17,00 Euro (0,75l)
100% Grolleau aus biodynamischen Anbau, Rebstöcke Ø 35 J., Spontangärung, ungefiltert; **schwarzkirschig-mineralischer Rotwein**

Domaine Mitroulis: Philoxenia 2019 (Mazedonien, Griechl.) regulär 12,50 Euro, jetzt: 11,00 Euro (0,75l)
100% Limnio aus biologischen Anbau; **zartfruchtiger, mineralisch strukturierter Blanc de Noir**

Domaine Mitroulis: Philoxenia 2015 (Mazedonien, Griechl.) regulär 12,50 Euro, jetzt: 11,00 Euro (0,75l)
100% Limnio aus biologischen Anbau; **superb gereifter orangefarbener Blanc de Noir (Grapefruit, Orangenblüte, Muskat) [Restbestand!!!]**

Angebot gilt wie stets, solange Vorrat reicht! Für weitere Informationen einfach vorbeischaun oder anrufen.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

APRIL 2020

➤ Österliche Empfehlungen & Öffnungszeiten

Liebe Weinfreunde,

unbeschwert österlich ist wahrscheinlich kaum jemandem derzeit zumute. Aber ganz auf Feierlichkeiten verzichten wird sicherlich auch niemand wollen, auch wenn das große familiäre Treffen in diesem Jahr nicht stattfinden kann.

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Der frühe Ostertermin und natürlich die schreckliche Corona-Epidemie zwingen uns ebenfalls zu einer gewissen Bescheidenheit bezüglich Neuentdeckungen, Sortiments-erweiterungen und der bei uns sonst zu dieser Zeit üblichen Probeofferten (die natürlich in Gänze entfallen müssen).

Völlig unvorbereitet sind wir freilich nicht. Jüngste Neuzugänge aus Portugal und Frankreich haben wir bereits vorgestellt (siehe dazu unten Monat März). **Gerade eben eingetroffen** ein Zweigelt-Rosé des Bio-Weinguts Stagard (9,80 EUR) aus dem Kremstal, von herzhaft-pikanter Art mit straffer Struktur und satter Frucht, ideal zur Paella, gratiniertem Fisch oder krossen Hähnchenschenkeln mit Ofenkartoffeln, schwarzen Oliven und Zwiebeln.

Für alle, die den **Spargelbauern** unter den diesjährigen erschwerten Bedingungen trotz höherer Preise unter die Arme greifen wollen, seien hier ein paar passende Weine nahe gelegt: Schoffit Chasselas Vieilles Vignes 2018 (12,50 EUR), Kurtatsch Pinot Grigio 2018 (10,50 EUR), Roveglia Lugana Limne 2018 (12,50 EUR) oder — für den ganz besonderen Anspruch — die beiden Bergeron-Weine von Gilles Berlioz aus Savoyen (23,50 EUR Les Friponnes 2016 / 36,- EUR Les Filles 2017).

Für **Lammliebhaber**, die dem deftig Geschmorten den Vorzug geben, empfiehlt sich aus Spanien beispielsweise der 2012er Leix, ein reiner Syrah (20 EUR), aus Italien der Lagrein Riserva 2016 (23,50 EUR) und aus Frankreich der 2012er Carignan KA von uralten Rebstöcken der Domaine Kreydenweiss (24 EUR), für jene hingegen, die eher das saftig-zarte Filetstück suchen, raten wir zu weniger wuchtigen Roten wie z.B. zu unserem 'Supertoskaner' Moreccio 2016 von Casa di Terra (italienische Grandezza von französ. Sorten: Merlot, Syrah, Cabernet für 17,- EUR) oder zu dem steirischen Unikat Urban Rot 2011 von Roland Tauss (der dem französ. Dream-Team Merlot und Cabernet Sauvignon wieder eine ganz eigene feingliedrig-spannungsreiche Interpretation abringt: für 22 EUR) oder eben zum edlen Pinot Noir Reserve 2015 von Riffel aus der Parzelle Bubenstück des Rochusberges (24,50 EUR).

Nicht neu, aber **erneut im Programm** (zu den alten Preisen) die überaus frechen Pyrenäen-Wölfe der Domaine La Louvière (Le Coquin/La Maîtresse/La Séductrice/La Muse – siehe unten Oktober 2019 die Präsentation der Domaine)! Und auch bei den beiden famosen Crémants de Limoux (Brut Blanc/Brut Rosé) derselben Domaine haben wir nachgelegt, damit es an edlen Perlen zu Ostern keinen Mangel gibt. Man bedenke: Je weniger miteinander anstoßen, desto mehr rückt die Qualität in den Vordergrund.

Für **Schokoladenfreunde** haben wir von der österreichischen Confiserie Berger zwei köstliche Kreationen in Bio-Qualität: Vollmilkschokolade mit karamellisierten Sonnenblumenkernen sowie eine Edelbitterschokolade mit Sauerkirschstücken (je 5,90 EUR/90g). Oder von der spanischen Edelschokolaterie Blanxart die 77% Alto Piura aus Peru ausschließlich von der seltenen aromareichen Sorte Criollo, natürlich ebenfalls biozertifiziert (5,50 EUR/125g).

Und wer vielleicht für sein Lammgericht noch ätherisch-süßlichen Rosmarin aus dem Andenhochland benötigt oder exotische Spezereien wie Ras el Hanout oder Harissa sucht, wird unter unseren **Fairtrade- & Bio-Gewürzen** gewiss etwas finden.

Wir haben, so lange der Virus uns gnädig bleibt, weiterhin regulär geöffnet, auch in der kommenden Karwoche (ausgenommen natürlich die Feiertage).

Wir wünschen allen Kraft und Ausdauer, um den gesundheitlichen, psychischen und ökonomischen Herausforderungen dieser Tage zu trotzen, und das Quäntchen innere Ruhe für gelegentliches Genusserleben an den Abenden und Wochenenden.

Mit besten Grüßen aus dem Komponistenviertel Weißensee,

Stephan Krause

M Ä R Z 2 0 2 0

➤ **Zwei Lesungen mit Weinbegleitung**

Liebe Wein- und Literaturfreunde,

Terra Vinaria begleitet zwei Buchpräsentationen in der **Wolfdietrich-Schnurre-Bibliothek** (Bizetstraße 41, 13088 Berlin) mit Weinausgang (weswegen wir an diesen Tagen pünktlich schließen müssen):

Mittwoch, 11. März 2020, Beginn 19.30:

Alice Hasters liest aus ihrem Buch "**Was weiße Menschen nicht über Rassismus hören wollen, aber wissen sollten**"

Donnerstag, 12. März 2020, Beginn: 19.30:

Armin Strohmeyer liest aus seinem Buch "**Dichterkinder. Liebe, Verrat und Drama - der Kreis um Klaus und Erika Mann**"

Die Teilnahme an den Lesungen erfordert keine Anmeldung und ist kostenfrei. Ein Glas Wein wird zwischen 2,- (0,1l) und 4,- Euro (0,2l) kosten.

➤ **Neuzugang kurz vorgestellt: Portugal**

18.03.2020

Wir haben seit Kurzem **Neuzugänge aus Portugal**: Zwei trockene herzerfrischende **Vinho Verde** von *Anselmo Mendes* mit feiner Mineralität (Escolha 2018 für 7,80 Euro sowie, körperreicher, der Alvarinho 2018 für 12,90 Euro). Die anderen Neuzugänge sind alle samt **Portweine**; darunter wieder im Programm *Graham's White Port Extra Dry* für 14 Euro, der *Late Bottle Vintage 2015 von Quinta de la Rosa* für 22,50, sodann drei Ports von *Kopke* (den Tawny für 16,50 Euro, den Late Bottle Vintage 2015 für 18,50 und den Colheita aus dem Superjahr 2003 für 29,50 Euro). Alle Preise beziehen sich auf die Standardmenge von 750 ml.

➤ **Neuzugang kurz vorgestellt: Frankreich mit Madiran & Saint-Emilion Grand Cru**

20.03.2020

Endlich mal wieder ein Madiran, der für seine Region steht und seine Leitsorte, die durchaus urwüchsige und tanninbetonte Tannat, nicht leugnet, dennoch – auch aufgrund der inzwischen erreichten Flaschenreife – neben seinen unverkennbaren Charakter Zugänglichkeit offeriert und mit einem absolut überzeugenden Preis-Qualitätsverhältnis aufwartet: **Château Coulané Madiran 2014** für 9,- Euro (0,75l).

Für Eleganz und geschmeidige Textur steht unser neuer Bordeaux mit hohem Merlotanteil (80%) und etwas Cabernet Franc (20%): **Château La Rose Piney Saint-Emilion Grand Cru 2016** für 18 Euro (0,75l).

OKTOBER 2019

➤ THEMENABEND: Qvevri-, Orange- & Naturweine – Zwischen Antike und Moderne

25. Oktober 2019 | 20.00 bis 22.00 | 25,- Euro pro Person | bitte anmelden

Wir möchten mit diesem Themenabend nicht nur spannende und zum größeren Teil gewiss auch außergewöhnliche Weine (aus Georgien, Deutschland, Frankreich und Österreich) präsentieren, sondern zudem die drei titelgebenden Weinkategorien näher beleuchten, die allzu oft über einen Kamm geschert werden, aber sehr wohl voneinander unterschieden werden sollten. Zwar sind derzeit die meisten Qvevri- und Orangeweine auch Naturweine, aber das muss nicht sein und es fördert die Vielfalt der Weine, wenn wir die Kategorien als ganz eigenständig begreifen und auch modern bereitete Amphorenweine sowie maischevergorene Weißweine zulassen und wertschätzen. Jenseits von Ideologie und Mode zeigen wir das Potenzial, das in jeder der Kategorien steckt und was ihr Beitrag zu einer lebendigen, facettenreichen und offenen Weinkultur sein kann.

Teilnahme nur nach verbindlicher Anmeldung. Wir reichen wie immer ausgewählte Käse, Brot und Wasser zu den Weinen.

➤ JUBILÄUMSAKTION: 5 Jahre Terra Vinaria im Komponistenviertel

25. Oktober bis 31. Oktober während der regulären Öffnungszeiten

Liebe Weinfreunde,

unglaublich manchmal, wie die Zeit vergeht: Terra Vinaria feiert 5-jähriges Bestehen seines Ladens im Komponistenviertel von Berlin-Weißensee. Bekanntlich vergeht die Zeit gefühlt schneller, wenn es eine schöne und erfüllte Zeit ist – und das waren diese 5 Jahre in jedem Fall. Also Zeit, mal ein großes Dankeschön auszusprechen an alle Kunden und dieses mit einer Aktionswoche inklusive freier Verkostung und Rabatten zu unterstreichen.

Wir bieten von **Freitag, den 25. Oktober 2019, bis Ende des Monats** auf alle Produkte (exkl. Gutscheine, Leih- & Seminargebühren, Versand) einen Mindestrabatt von 5% und auf folgendes Dutzend ausgewählter Produkte sogar einen Nachlass von 10 bis 25%:

Tauss Sauvignon Opok 2015	regulär: 16,80 Euro	Angebot (-10,7%):	15,00 Euro
Tauss Sauvignon Urban 2013	regulär: 33,00 Euro	Angebot (-10%):	29,70 Euro
Kindzmarauli Qvevri Rkatsiteli 2013	regulär: 17,00 Euro	Angebot (-10%):	15,30 Euro
Kindzmarauli Qvevri Saperavi 2013	regulär: 17,80 Euro	Angebot (-10,1%):	16,00 Euro
Saint Cosme Gigondas 2012	regulär: 29,00 Euro	Angebot (-10,3%):	26,00 Euro
Riffel Pet Nat 2016	regulär: 19,50 Euro	Angebot (-10,2%):	17,50 Euro
Riffel Gewürztraminer 2016	regulär: 24,50 Euro	Angebot (-18,3%):	20,00 Euro
Dugois Chardonnay 2013	regulär: 15,00 Euro	Angebot (-20%):	12,00 Euro
Jolivet L'Instinct 2015	regulär: 25,00 Euro	Angebot (-20%):	20,00 Euro
Kreydenweiss Carignan KA 2012	regulär: 24,00 Euro	Angebot (-25%):	18,00 Euro
Ploder Zweigelt Reserve 2007	regulär: 38,00 Euro	Angebot (-25%):	28,50 Euro
Waris-Hubert Champagner 2010	regulär: 59,00 Euro	Angebot (-25,4%):	44,00 Euro

Diese höher rabattierten Weine stehen ab Freitag, den 25.10.2019, während der Öffnungszeiten zur freien Verkostung und werden, so lange die Flaschen halten, auch die Folgetage noch probiert werden können.

Die Angebote gelten bis 31. Oktober 2019 Ladenschluss bzw. solange Vorrat reicht.

Mit bestem Dank und vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

➤ NEUZUGANG KURZ VORGESTELLT: Französische Weine aus den Pyrenäen – Wohlklang für den Gaumen

Liebe Weinfreunde,

das Phänomen ist bekannt (und jeder kann es sicherlich auch ein bisschen nachvollziehen): viele Weine werden gekauft wegen ihrer Etiketten und entsprechend werden andere gemieden wegen ihrer Etiketten. Aber es gibt auch den Fall, dass Weine über die Ladentheke gehen *trotz* ihrer Etiketten. Nämlich dann, wenn sie so gut sind, dass alles Äußere nebensächlich wird.

Wir finden die Außendarstellung der Produkte der relativ jungen **Domaine La Louvière** aus der sich südlich von Carcassonne erstreckenden Appellation Malepère durchaus fragwürdig, weder der vornehmen, eleganten Art der Weine noch dem Qualitätsanspruch des biologisch arbeitenden und auf biodynamischen Anbau umstellenden Weinguts angemessen. Aber die Güte der Weine, das Preis-Genuss-Verhältnis und ihre besondere Herkunft machen sie eben *'trotz der Etiketten'* einfach zu einem Muss. (Überdies können wir nicht ausschließen, dass der eine oder andere seinen Spaß an den teils frivolen Darstellungen auf den Flaschen hat, deren verspielte Detailverliebtheit vielleicht die einzige Gemeinsamkeit zwischen Inhalt und Form schafft).

Die Weine der Domaine sind im Vergleich zu den meisten anderen Languedoc-Weinen ausgesprochen elegant und weniger wuchtig, sie sind in einem sehr klassischen Sinn des Wortes schön, d.h. ausgewogen, harmonisch, sie wissen zu gefallen, ohne sich anzu-

biedern, sie vereinen Charakter mit Anmut, Glanz mit Tiefe und das im jeweiligen Preissegment mit bemerkenswerter Selbstverständlichkeit:

Le Coquin - Merlot 2017 IGP Pays d'Oc	(0,75l) für 7,90 Euro
La Maîtresse - Merlot, Cabernet Franc, Malbec 2017 AOP Malepère	(0,75l) für 11,00 Euro
La Séductrice - Merlot, Cabernet Franc, Malbec 2017 AOP Malepère	(0,75l) für 12,90 Euro
La Muse - Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc 2018 IGP Pays d'Oc	(0,75l) für 12,90 Euro
Crémant Blanc Brut (Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot) AOP Limoux	(0,75l) für 17,80 Euro
Crémant Rosé Brut (Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot) AOP Limoux	(0,75l) für 19,50 Euro

Hervorzuheben sind auch die beiden Crémants, die mit einer Perfektion aufwarten, dass einem die Spucke wegbliebe, wären sie nicht so erfrischend prickelnd - ihrem feinen, dichten Mousseux, ihrem nuancierten Spiel mit Primärfrucht und Hefelager merkt man an, dass der vielgereiste Önologe der Domaine und gebürtige Australier, Jem Harrison, unter anderem in der Champagne sein Handwerk gelernt hat. Auch im Languedoc sammelte Harrison an verschiedenen Orten bereits Erfahrung, bevor er 2014 in Malviès auf der Domaine La Louvière anfang, den Weinen seine feine Handschrift aufzuprägen, die wie geschaffen scheint, den unter komplexen Einflüssen (nämlich jenen des Atlantiks, des Mittelmeeres und des nahen Hochgebirges) auf kargen, steinigen Böden gereiften Trauben ihr facettenreiches Potenzial zu entlocken. Man freue sich auf hedonistische Weine mit einem Reflex ihrer besonderen Herkunft.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause



➤ **NEUZUGANG KURZ VORGESTELLT: Sizilianische Weine der Cantine Pepi eingetroffen**

Liebe Weinfreunde,

nicht nur guter Wein braucht Zeit, auch so manche Lieferung guten Weins fordert zuweilen Geduld – insbesondere wenn sie von weit her kommt wie **unsere neuen Weine aus Sizilien von der Cantine Pepi**. Aber nun sind sie endlich da und wir freuen uns, authentische regionaltypische Weine (*weiß wie rot und rosé*) aus dem südöstlichen Teil der Insel präsentieren zu können:

Weißweine:

Cataratto Gamè 2018	9,50 Euro/0,75l
Grillo Salto 2018	12,00 Euro/0,75l

Roséwein:

Signatura 2018 (Nero d'Avola/Syrah)	12,50 Euro/0,75l
-------------------------------------	------------------

Rotwein:

Nero d'Avola Eron 2018	9,50 Euro/0,75l
Frappato Agate 2017	12,50 Euro/0,75l
Nero d'Avola EX 2018	12,50 Euro/0,75l
Cerasuolo di Vittoria 2018 (Nero d'Avola/Frappato)	14,00 Euro/0,75l

Zur Erinnerung: Cantine Pepi ist ein familiengeführtes Weingut in vierter Generation mit rund 30 ha Rebfläche, derzeit vollständig in weiblicher Hand: Mutter Rosa und Tochter

Erika Pepi halten die Balance zwischen Tradition und Moderne, indem sie fast ausschließlich auf die autochthonen Sorten Nero d'Avola, Frappato, Cataratto und Grillo setzen, die grundsätzlich handgelesen werden, und diese nach heutigem Stand der Kellertechnik verarbeiten und dabei fast vollständig auf den Einsatz von Holz verzichten, was Frucht, Frische und Sortentypizität der Weine betont.

Man beachte nicht nur den allseits bekannten Nero d'Avola, der sich auch bei Pepi gewohnt tintenfarben präsentiert und mit satter Brombeerfrucht und feinen Gewürzakzenten die Nase umschmeichelt, sondern auch den tendenziell rotbeerig, kirschfruchtigen Frappato, der eine besondere Komplexität und Lebendigkeit in die Cuvée des Cerasuolo di Vittoria bringt und beim Agate seine ganze Herzhaftigkeit ausspielen kann. Man beachte zudem, dass Sizilien neben Rotwein auch Weißwein kann, ja sogar vom letzteren mehr produziert als vom ersteren, und mit seinen trockenen Weinen von Catarratto und Grillo das Spektrum an charakterstarken, ganz eigenständigen, aber angenehm zu trinkenden Weißweinen absolut bereichert.

Mit vinophilen Grüßen,

Stephan Krause

SEPTEMBER 2019



➤ WEINDEGUSTATION: Tag des offenen Weins – 3 besondere Weine aus Deutschland

Samstag, den 14. September 2019, im Laden von 12 bis 18 Uhr | nach Belieben kommen ohne Anmeldung | Teilnahme an Probe: 5 Euro | inkl. fingerfood

Der Tag des offenen Weins ist eine Initiative des Deutschen Weininstituts, die in verschiedenen größeren Städten einmal jährlich Weininteressierten die Möglichkeit bieten möchte, für wenig Geld das Besondere, das Lohnenswerte, ja das Herausragende an deutschen Weinen zu entdecken. Rund dreißig Berliner Weinhändler geben sich dieses Jahr die Ehre, sich mit einem ausgesuchten Trio deutscher Weinkreationen an diesem Tag zu beteiligen. Terra Vinaria ist erstmalig dabei und offeriert in diesem Rahmen drei Weine des Binger **Weinguts Erik Riffel**, die in unseren Augen wahrlich *outstanding* sind:

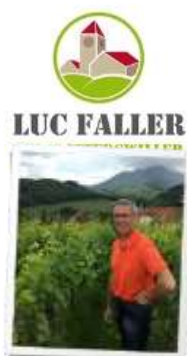
Pet Nat 2016 (zero dosage, zero sulfite – Natur pur)

Scharlachberg Gewürztraminer 2016 (maischevergoren, trocken, schlank – Gewürztraminer ohnegleichen)

Bubenstück Pinot Noir Réserve 2015 (klassisch schön – aristokratisch)

Zu den Weinen reichen wir passenden Käse und Antipasti sowie etwas Brot.

AUGUST 2019



➤ MUSTERPROBE: 6 Weine des Elsässers Luc Faller

Vom 15. bis 17. August 2019 | im Laden während der Öffnungszeiten | Teilnahme kostenfrei, ohne Anmeldung – solange die Bouteillen halten

Wir sind sehr gespannt auf die neue Empfehlung unserer Elsässer Freunde, die uns schon einmal mit der Domaine Albert Seltz einen ganz heißen Tipp für die Region gegeben haben.

Auch Luc Faller hat sich der möglichst naturnahen Weinerzeugung verschrieben und verzichtet seit Übernahme des Weinguts von seinem Vater 1989 auf den Einsatz von Chemie im Weingarten und betreibt seit 2004 offiziell biodynamischen Weinbau nach Demeterstandard, der z.T. noch strikere ökologische Anforderungen an den Pflanzenschutz und die Weinbereitung setzt, als es die anderen Bioverbände tun.

Wir präsentieren von Faller **drei Pinot Noirs**, darunter ein Rosé von 2014 und zwei Rote, von denen der ‚Nature 2015‘ völlig ohne Schwefelzusatz abgefüllt wurde. Zudem testen wir seinen **Crémant d’Alsace Extra Brut**, seinen **Riesling Fruehmess 2015** sowie den **Muscat Vieilles Vignes 2016**. Preislich bewegen sich die Weine von knapp über 10 bis knapp über 20 Euro – für handwerklich gemachte, wohlgeratene Charakterweine könnten das Schnäppchenpreise sein. Lassen wir uns überraschen.



➤ MUSTERPROBE: Ein sizilianischer Abend mit 12 Weinen der Cantine Pepi

Freitag, den 23. August 2019, im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 15,- Euro | inkl. passendes Fingerfood

Dem kleinen 12 ha Rebfläche umfassenden in 4. Generation familiengeführten Weingut Cantine Pepi stehen heute Rosa Pepi und ihre Tochter Erika vor, die bewusst Tradition mit Moderne kombinieren: vor allem traditionell im Weinbau mit seinem Fokus auf autochthone Rebsorten wie Nero d’Avola und Frappato bei den roten sowie Cataratto und Grillo bei den weißen, traditionell auch die grundsätzlich manuelle Lese, aber modern die Weinbereitung in Edelstahl, temperaturkontrolliert mit Reinzuchthefen, oft mit vorausgehender Kaltmazeration und abschließender Filtration; der Ausbau in Holzgebunden ist eher Ausnahme.

Wir beginnen den Abend mit drei trockenen Weißweinen, dem **Gamè 2018** (Cataratto), dem **Salto 2018** (Grillo) und dem Blanc de Noir **Frappato Bianco 2018** (Frappato hellgekeltert), gefolgt von dem **Rosato Signatura 2018** (Nero d’Avola/Frappato), der den Übergang zu den leichteren Rotweinen einleitet: **Agate 2017** (Frappato), **Eron 2018** (Nero d’Avola) und als erstes Highlight den **Cerasuolo di Vittoria Eore 2016** (Nero d’Avola/Frappato bilden die Grundlage dieses entwicklungs-fähigen und einzigen Rotweins Siziliens mit DOCG-Status).

Den vorletzten Flight bilden die drei wichtigsten Rotweine des Weinguts: zunächst der reinsortige Nero d’Avola **EX 2018**, sodann der einzige Barriquewein des Hauses, der **Scialle Nero 2016** (Nero d’Avola/Syrah), und schließlich der Nero d’Avola Ripasso **VENA**

2018, teils aus rosinierten Trauben bereitet, ein nicht mehr ganz trockener, sehr üppiger Rotwein.

Richtig süß wird der Ausklang des Abends mit dem **Terre e Cielo 2016** (Passito di Frappato) und dem Likörwein **Zibibbo** (Muscat d'Alexandrie).

Zu den Weinen reichen wir ausgewählte Käsesorten, Schinken, Salami und ital. Weißbrot.

Hinweis: Die Weine sind noch nicht Bestandteil des Sortiments, sondern lediglich Kandidaten für eine Aufnahme.

➤ **WINZERPORTRAIT: Weingut Tauss (Steiermark)**

*Freitag, den 30. August 2019, im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer
Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 25,- Euro | inkl. Käse, Antipasti & Brot*

Das kleine Weingut von Alice & Roland Tauss – eines der besten, die wir kennen, und nicht nur im Naturweinsektor – liegt an der südsteirischen Weinstraße inmitten einer wild-romantischen Hügellandschaft mit z.T. beachtlichen Steillagen.



Auf einer Fläche von rund 6 ha mit sog. Opok (Kalkmergelböden) gedeihen neben den regionalen Klassikern wie Sauvignon, Chardonnay und Welschriesling auch weniger verbreitete Sorten wie Weiß- und Grauburgunder sowie etwas Roter Traminer; an dunklen Sorten hat das Weingut den Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot im Anbau.



Strikte Ertragsbeschränkung, technisch reduzierte, handwerkliche Produktion gepaart mit einem untrüglichen Gespür für önologisches Timing und Maß lassen faszinierend ungeschminkte, gleichwohl

wunderbar reintönige Weine aus biodynamischem Anbau entstehen, die mit Subtilität und Tiefe beeindruckend. Auch wenn diese Weine sensorisch einen deutlichen Gegenpol zu den vertrauten Mainstreamprodukten bilden, haben sie nichts Rebellisches oder Provokantes, im Gegenteil vermitteln sie Ruhe und Gelassenheit, können berühren wie der Anblick eines stillen Sees oder der Duft des Waldes – sie scheinen die Natur verinnerlicht zu haben.



Für manchen bedeuten diese Weine dennoch wahrscheinlich zunächst eine Herausforderung, der wir uns gemeinsam in der geführten Probe stellen



wollen – offen, aber gerne auch kritisch. Wir sind überzeugt, dass der Blick über den vertrauten Rand des eigenen Weinglases hier lohnt und in neue Horizonte führt.

Wir präsentieren einen Rosé vom Blaufränkisch, Welschriesling, Weißburgunder, je 2 Chardonnay und Sauvignon Blanc (darunter ein Orange-Wein) sowie 2 rote Cuvées (Merlot, CS, Blaufränkisch sowie CS, Merlot). Dazu reichen wir Antipasti (Oliven, Käse, Wurst) und Brot.

JULI 2019

➤ Freie Verkostung neuer Weine

Vom 2. Juli 2019 bis 5. Juli 2019 während der regulären Öffnungszeiten

Liebe Weinfreunde,

nächste Woche gewärtigen wir wieder moderatere Temperaturen - gute Gelegenheit, nicht nur durchzuatmen, sondern sich mit allen Sinnen ein paar neuen, überaus sommertauglichen Weinen zu öffnen.

Wir präsentieren kostenfrei folgende Neuzugänge:

1. Az.Agr. Prà: Soave OTTO 2018 (12%Vol) | 11,50 Euro (0,75l)
2. Domaine Bonnet-Huteau: Muscadet Les Laures 2018 (12%Vol) | 14 Euro (0,75l)
3. Albert Seltz: Riesling Brandluft 2013 (12%Vol) | 19,00 Euro (0,75l)
4. Weingut Nigl: Zweigelt & Pinot 2013 (12,5%Vol) | 12,50 Euro (0,75l)

sowie drei Muster (also noch nicht verfügbare Weine) von unserem Elsässer Albert Seltz:

5. Seltz: Pinot Noir 2015 (12,5%Vol) | *voraussichtlich 11,50 Euro, ab Aug. verfügbar*
6. Seltz: Pinot Noir 2016 (12,5%Vol) | *voraussichtlich 14,00 Euro, ab Aug. verfügbar*
7. Seltz: Gewürztraminer 2016 (13%Vol) | *voraussichtlich 15,00 Euro, ab Aug. verfügbar*

Eine absolute Rarität in der Rieslingwelt ist in Aromatik und Textur der Brandluft 2013 von Seltz (Nr.3), der ein wenig an die florhefengereiften Juraweine erinnert und wie diese wunderbar Antipasti und pikante Käse begleitet, sich aber auch durch die hervorzuhebende Verbindung von Feinheit mit Reichhaltigkeit und Tiefe als Meditationswein anbietet.

Die drei Rotweine (Nrn 4-6) sind auch leicht gekühlt ein Genuss, insbesondere die Pinots von Seltz lassen sich als herzhaft-pikanten Roséersatz empfehlen, ebenso vital und frisch, aber mit deutlich mehr Grip und Würzigkeit.

Des Weiteren freue man sich auf den zartfruchtigen, angenehm mineralisch grundierten, überaus stimmigen Soave von Prà, der substanzreicher ist, als er in seiner vornehmen Art bei der ersten Annäherung erscheint.

Uns selbst noch unbekannt der 16er Gewürztraminer von Seltz (Muster) sowie der neue Jahrgang des biodynamisch erzeugten Muscadet von Bonnet-Huteau, den wir aufgrund früherer Erfahrung uns gewagt haben, in kleiner Menge unprobiert aufzunehmen.

Wir sind gespannt und freuen uns auf reges Interesse. Freilich morgen gilt es erstmal, den wahrscheinlich neuen Hitzerekord für Juli in unseren Breiten zu überstehen - am besten mit gut gekühlten Streifen einer Honigmelone, zartem Parmaschinken und einem italienischen Weißwein wie unserem Gavi oder dem eben besprochenen Soave .

Mit besten Grüßen aus dem Komponistenviertel Weißensee,

Stephan Krause

JUNI 2019

➤ Retasting kosovarischer Weine

Montag, 03. Juni, bis Freitag, 07. Juni 2019

Liebe Weinfreunde,

Mustafe vom Weingut Tradita hat uns bei seinem Besuch vor zwei Wochen noch Muster seiner drei Rotweine überlassen, die wir gerne noch einmal einem größeren Kreis zur Verkostung anbieten wollen:

Während der regulären Öffnungszeiten (von 14.00 bis 19.00 Uhr) können die Weine **ab Montag, den 03. Juni, bis voraussichtlich Freitag, den 07. Juni**, kostenfrei und in aller Ruhe - auch gerne wiederholt - probiert werden.

Die Weine werden Mitte Juni verfügbar sein. Wir bieten wieder für Vorbestellungen einen Sonderpreis (bei beliebiger Abnahmemenge):

- | | |
|---|---|
| 1. Vranina 2015 (Rebsorte: Vranac) | regulärer Preis: 10,50 Euro Angebot: 9,00 Euro (0,75l) |
| 2. Drinia 2015 (Cuvée: Prokupa, Cabernet Sauvignon, Vranac) | regulärer Preis: 11,50 Euro Angebot: 10,00 Euro (0,75l) |
| 3. Ilirida 2015 (Rebsorte: Prokupa) | regulärer Preis: 12,90 Euro Angebot: 11,00 Euro (0,75l) |

Die Weine haben im Übrigen weit unsere Erwartungen übertroffen und bieten nicht nur ein bemerkenswertes Preis-Genuss-Verhältnis, sondern sind in ihrer herzhaft-pikanten Art, mit ihren nuanciert würzigen wie mineralischen Komponenten sowie ihrer vitalen Waldbeerenaromatik von einer Eigenständigkeit, für die man nicht so leicht Ersatz findet. Die drei sind damit perfekte Botschafter für eine historische, ja antike Weinregion mit spannenden Rebsorten und einem großen naturgegebenem Potenzial für den Weinbau. Wer sich, wie Mustafe, auf die Besonderheiten und Möglichkeiten der Region besinnt und keine handwerklichen Fehler begeht, kann den europäischen Weinkosmos sehr wohl um ein paar Gestirne bereichern, vielleicht eines Tages sogar um ein ganzes Sternbild ergänzen. Dann freilich werden die Preise wohl andere sein.

Auch wenn es richtig sommerlich warm wird nächste Woche, wir präsentieren die Weine gut temperiert in unserem noch angenehm kühlen Laden und zeigen, dass bei passender Auswahl Rotweingenuss im Sommer möglich ist.

Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

MAI 2019

➤ **Dienstag, 14. Mai 2019: Weingut TRADITA (Kosovo) zu Gast bei Terra Vinaria**

Liebe Weinfreunde,

die Weinwelt ist besonders reich an (individuellen wie kollektiven) Pauschalierungen und Vorurteilen. Es bestätigt sich mir fast täglich. Zum Beispiel verursacht der Schriftzug 'Spätlese' auf dem Etikett neuerdings wiederholt Naserümpfen und strikte Ablehnung. Ganze Regionen wie Norditalien oder das Beaujolais kämpfen gegen das Billigimage ihrer Massenprodukte wie Pinot Grigio und Prosecco respektive Beaujolais Primeur. Die deutsche Weinbaunation wird insbesondere in Übersee noch heute von vielen auf den Markenwein Liebfrauenmilch reduziert und selbst von einer einheimischen Mehrheit als Rotweinland weitestgehend ignoriert. Und es sollte mich nicht überraschen - wenn ich jetzt einen kosovarischen Winzer ankündige -, dass viele gleich mit dem Gedanken an Amsfelder innerlich abwinken.

Bei aller empirischen Basis für solche Reaktionen und Einstellungen und bei aller Liebe zur Vereinfachung: So bequem diese Form der Orientierung in einer komplexen, sich stetig verändernden Welt auch ist, so wenig wird sie ihr gerecht und so sehr vergibt man sich selbst Chancen auf neue, positive Erfahrungen.

Seit dem Fall des Eisernen Vorhangs hat sich im Kosovo einiges getan, wenn auch durch die kriegerischen Auseinandersetzungen Ende der 90er zunächst nicht alles zum Besseren. Gleichwohl lassen sich auch in schwierigen Zeiten Träume entwickeln. Mit dem Weingut TRADITA in Radoste in der Region Rahovec ist einer von solchen Träumen Realität geworden. Die treibende Kraft hinter diesem ökologisch ausgerichteten kleinen Weinbaubetrieb ist Mustafe Kastrati, der bei uns **am Dienstag, den 14. Mai, ab 18 Uhr** seine drei Rotweine präsentiert, deren Basis vor allem die indigenen Rebsorten Vranç und Prokupe bilden sowie ein kleiner Anteil Cabernet Sauvignon. Er wird uns - im Übrigen des Deutschen mächtig - nicht nur seine Weine erklären, sondern auch Einblick gewähren in seine Ansprüche und Ideale, die ihm als Winzer am Herzen liegen.

Wer es nicht bis 18 Uhr schafft, kann gerne auch später kommen; bis 20 Uhr in jedem Fall; je nach Interessenlage werden wir auch noch länger vor Ort sein. Zu den Proben reichen wir etwas Brot und Käse. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Wir freuen uns natürlich auf reges Interesse. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

MÄRZ 2019

➤ **06. bis 12. März 2019 während der Öffnungszeiten: große Mosel-Wein-Probe**

Liebe Weinfreunde,

vom 06. bis zum 12. März während der regulären Öffnungszeiten bieten wir zur freien Verkostung einen großen Querschnitt des Bio-Mosel-Winzers Frank Brohl - von trocken über feinherb bis edelsüß.

Bis auf zwei Weißburgunder alles Riesling - vom herzhaften Gutswein bis zum charakterstarken Lagenwein. Darunter auch Gewächse von wurzelechten Rebstöcken aus dem vorvergangenen Jahrhundert! Auch erste 18er sind dabei! Und ein absolut bemerkenswerter Orange-Riesling! Und nicht zuletzt zwei Jahrgangsschaumweine, selbst versetzt, klass. Flaschengärung (die werden sich wahrscheinlich nicht übers Wochenende halten - also nach Möglichkeit schon Mittwoch oder Donnerstag kommen).

Die Weine werden bei uns voraussichtlich Ende März verfügbar sein. Wie schon des öfteren gewähren wir auf Vorbestellungen einen Rabatt: dieses Mal 10% ohne Einschränkung, d.h. beliebige Sortierung und Menge - zahlbar bei Abholung.

Das 7 ha große Weingut wird bereits seit 1984 ökologisch bewirtschaftet, legt sich auch im Keller Verzicht auf (nur minimale Schwefelung, keine Schönungsmittel, überwiegend Spontangärung) und besitzt Flächen in höchstklassifizierten Lagen wie Pündericher Marienburg und Nonnengarten. Die manuelle Lese ist für Brohl selbstverständlich, allerdings in Teilen der extremen Steillagen auch unvermeidlich. Diese Weingut ist ein Kleinod inmitten einer der bedeutendsten Weinkulturlandschaften überhaupt und bietet echte Handwerkskunst zu (noch) überaus moderaten Preisen.

Man lasse sich vom kernigen Wetter nicht abhalten, die Gelegenheit zur Probe dieser naturverbundenen Köstlichkeiten zu nutzen, deren Ursprungsfrucht auf kargem Boden unter noch ganz anderen wechselvollen Witterungsverhältnissen gereift ist.

Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

FEBRUAR 2019

➤ THEMENABEND: Weinwissen und Weingenuss – Ein dialektisches Verhältnis.

Freitag, 22. Februar 2018 | 19.30 bis ca. 22.30 Uhr | Teilnahme 25,- Euro

Wir schmecken nur, was wir wissen, behaupten die Autoren des *Weinlexikons*, Cornelius und Fabian Lange. – Wissen über Wein sei Vorurteil, konstatiert hingegen Stuart Pigott in einem Interview.

Wir fühlen an diesem Abend beiden Standpunkten auf den Zahn, ebenso ihrer gemeinsamen Voraussetzung, dass nämlich Wissen über Wein seinen Genuss beeinflussen soll, sei es zum Vorteil (Lange), sei es zum Nachteil des Genießers (Pigott).

Dazu probieren wir unterschiedliche Weine, zunächst in völliger Unkenntnis ihrer Identität (Herkunft, Machart, Preislage, etc.), dann wiederholt unter dem Eindruck entsprechender Informationen und diverser sensorischer Übungen, schließlich auch in

Kombination mit Brot und Käse. Zuletzt werten wir die Unterschiede in der Wahrnehmung aus und nähern uns so einer kleinen Weingenusstypologie.

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro pro Person

DEZEMBER 2018

➤ **Winzerbesuch: Weingut Mitroulis mit neuem ‚Philosophia‘ & gereiften Raritäten**

Samstag, den 01. Dezember 2018, während der Öffnungszeiten | nach Belieben kommen | Teilnahme frei

Liebe Weinfreunde,

die sympathischen Mitroulis (Vater Kosta und Sohn Niko) beehren uns **am Samstag, den 01. Dezember 2018**, während der Öffnungszeit **von 11 bis 16 Uhr** mit einer einmaligen Vertikalprobe ihres charakterstarken Rotweins ‚Philosophia‘ mit den Jahrgängen 2016, 2011, 2010, 2009, 2007 sowie den Raritäten aus 2005 und 2004.

Der Eintritt ist frei und man kann in der genannten Zeit unangemeldet kommen, wie es passt.

Der jüngste Spross der Philosophia-Reihe, der 2016er, ist erstmalig zu 100% aus der antiken Sorte Limnio bereitet. Er zeigt sich jetzt schon (nach kurzem Karaffieren) erstaunlich trinkfertig, ja, trinkfreudig, fruchtbetont, herzhaft-pikant, mit feinen Gewürz-akzenten, dabei seinen urwüchsigen Grundcharakter für die zarteren Gaumen nur angenehm dosiert preisgebend – eine unserer Empfehlungen für die Weihnachtsgans.

Alle anderen Jahrgänge enthalten einen Viertelanteil Cabernet Sauvignon und haben durch ihre längere Flaschenreife deutlich weniger Frucht, dafür faszinierend würzig-herbale Komponenten; sie empfehlen sich eher zu Wildgerichten. Allesamt tiefe Weine, die auch für sich alleine stehen und die – wie um ihrem Namen Ehre zu machen – sich erschließen lassen wie ein gedankenreicher Text.

Die Gelegenheit zu einer so umfassenden wie spannenden Vertikalprobe, überdies in persönlicher Präsentation durch den Winzer – das sei hier noch hervorgehoben – wird sich so schnell nicht wieder ergeben. Also, nach Möglichkeit nutzen!

Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

NOVEMBER 2018

➤ **THEMENABEND: Pinot Noir & Spätburgunder – französisch-deutsches Gipfeltreffen**

Freitag, 09. November 2018 | 20.00 bis 22.30 | Teilnahme 25,- Euro

Um die Bedeutung des Pinot Noirs (alias Spätburgunders) für die Weinkultur zu verdeutlichen, ist uns kein Vergleich zu gewagt: Der Pinot Noir dünkt uns der Johann

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Sebastian Bach unter den roten *cépages nobles*. Sein unerschöpfliches Potenzial zu immer wieder neuen finessenreichen, feingliedrig-vielschichtigen, dabei lebendig-herzhaften Weinen, deren beste Exemplare ein Gefühl der Erhabenheit vermitteln können, lässt durchaus an die zeitlos schönen wie komplexen Kompositionen Bachs denken, die einen nicht mit lauten Akkordballungen und opulenter Überwältigungsharmonik irgendwann ermüden, sondern Herz und Verstand gleichermaßen kunstvoll, aber völlig ungekünstelt, berühren und erheben.

Mit der musikalischen Edelfeder aus dem deutschen Barock teilt die Edelrebe aus dem Burgund überdies das Paradox der höchsten allgemeinen Wertschätzung im kollektiven Bewusstsein bei allerdings recht bescheidener Vertrautheit im Alltag. Wir wollen mit diesem Themenabend diese etwas abstrakte Hochschätzung unterfüttern mit handverlesenen ganz konkreten Genussbeispielen aus FRANKREICH (*Burgund | Elsass*) und DEUTSCHLAND (*Rheinhessen | Pfalz | Franken*). Wir präsentieren Charakterweine zwischen 10 und 30 Euro mit superbem Preis-Qualitäts-Verhältnis und reichen dazu Brot, Käse und Wasser.

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro

➤ **THEMENABEND: Weinwissen und Weingenuss – Ein dialektisches Verhältnis.**

Freitag, 23. November 2018 | 20.00 bis 22.30 Uhr | Teilnahme 25,- Euro

Wir schmecken nur, was wir wissen, behaupten die Autoren des *Weinlexikons*, Cornelius und Fabian Lange. – Wissen über Wein sei Vorurteil, konstatiert hingegen Stuart Pigott in einem Interview.

Wir fühlen an diesem Abend beiden Standpunkten auf den Zahn, ebenso ihrer gemeinsamen Voraussetzung, dass nämlich Wissen über Wein seinen Genuss beeinflussen soll, sei es zum Vorteil (gemäß Lange), sei es zum Nachteil des Genießers (gemäß Pigott).

Dazu probieren wir recht unterschiedliche Weine, zunächst in völliger Unkenntnis ihrer Identität (Herkunft, Machart, Preislage, etc.), dann mehrfach wiederholt unter dem Eindruck entsprechender Informationen und diverser sensorischer Übungen. Anschließend werden wir die z.T. verblüffenden Unterschiede der Wahrnehmung und damit auch des Genusses, den wir erleben, auswerten und im Ergebnis hoffentlich dem Ziel der Veranstaltung etwas näher gekommen sein: was Weingenuss nämlich alles Unterschiedliches bedeuten kann, was ihn jeweils ermöglicht und was ihn beeinträchtigt.

Wir werden natürlich einiges über Wein erfahren, aber auch über uns als Genießler, über Physiologie und Psychologie der Wahrnehmung – und unsere Genusssehnsüchte. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse oder Weinerfahrung für die Teilnahme erforderlich. Wir bitten alle Teilnehmer, an diesem Abend auf intensive Parfümierung u. Ä. zu verzichten. Wir reichen zu den Proben Brot, Käse und Wasser (kein Abendessenersatz!)

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro pro Person

OKTOBER 2018

➤ THEMENABEND: Natur- & Orangeweine – Die Kunst des Verzichts

Freitag, 26. Oktober 2018 | 20.00 bis 22.30 Uhr | Teilnahme 25,- Euro

Am Anfang war die Natur, die aus Traubensaft Wein werden ließ – *ganz ohne* menschliches Zutun, direkt am Weinstock in geplatzten oder zu Boden gefallen Beeren, an denen sich Tiere und gewiss auch Menschen vor jeder Weinkultur berauscht haben dürften. Wein ist in seinem Wesenskern ein Geschenk der Natur, dessen mikrobiologisches Geheimnis erst u.a. durch Louis Pasteur im 19. Jhd. wissenschaftlich gelüftet wurde.

Diese Naturgabe haben wir uns natürlich mehr und mehr über die Jahrtausende reichende Weingeschichte zurechtgemacht, haben wir frisiert, getunt und geschönt, haben wir schließlich im industriellen Maßstab zu einem standardisierten, globalen Geschmacksvorlieben unterworfenen Produkt gemacht, das immer und überall verfügbar ist, das folglich seinen Gabencharakter und seine Naturhaftigkeit größtenteils eingebüßt hat.

Naturweinwinzer besinnen sich in einer besonders vorbehaltlosen Weise wieder auf diesen Wesenskern, sehen die Prägung ihrer Weine durch die natürlichen Gegebenheiten (Klima, Böden und Rebsorten) als das Primat, behaupten nicht nur, dass große Weine im Weinberg und nicht im Keller entstehen, sondern handeln auch danach, indem sie sich ganz auf die Qualität der Trauben und Hefen aus dem – selbstverständlich ökologisch bewirtschafteten – Weinberg verlassen, statt ihnen mit Enzymen, Nährsalzen und Zucker, mit Säuren, Gerbstoffen u.v.m. zu Leibe zu rücken, kurzum indem sie auf fast alles verzichten, was in der modernen Weinbereitung üblich ist.

Was im Detail bei Naturweinen anders ist, welche Entscheidungen des Winzers neben den natürlichen Gegebenheiten auch für sie prägend sind, warum sie oft so anders schmecken und was es mit den Orangeweinen auf sich hat, die jetzt mit der Naturweinbewegung eine wahre Renaissance erleben, das werden wir an diesem Abend an ausgesuchten Beispielen erkunden und klären. Dazu gibt es passendes Fingerfood.

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro

SEPTEMBER 2018

➤ Musterprobe mit 5+1-Angebot

07. & 08. September 2018 während der Öffnungszeiten | Teilnahme frei

Liebe Weinfreunde,

alles wird, bevor es ins Sortiment kommt, von uns nach wie vor ausgiebig verkostet und diskutiert - wie schon des Öfteren gerne auch mit unseren Kunden, die wir für **kommenden Freitag bis Samstag während der Öffnungszeiten** einladen, wann immer es in dieser Zeit passt vorbeizuschauen und mitzuprobieren. Für alle, die an dem einen

oder anderen Wein Gefallen finden, gilt bei verbindlicher Abnahme eines oder mehrere 6er-Kartons **in der Vorbestellung das 5+1-Angebot** (d.h. 6 Flaschen beziehen, nur 5 Flaschen bei Abholung bezahlen).

Wir freuen uns auf folgende **neue weiße Orts- und Lagenweine aus dem Hause Riffel**, für die sich das Weingut in diesem Jahr besonders viel Zeit gelassen hat:

Binger Silvaner Quarzit trocken 2017 (0,75 l) *regulärer Preis (inkl. MwSt): 12,00 Euro*
Binger Riesling Quarzit trocken 2017 (0,75 l) *regulärer Preis (inkl. MwSt): 12,00 Euro*
Scharlachberg Riesling trocken 2017 (0,75 l) *regulärer Preis (inkl. MwSt): 24,50 Euro*
Scharlachberg Riesling Kabinett feinfruchtig 2017 (0,75 l) *regulärer Preis (inkl. MwSt): 24,50 Euro*
Kirchberg Riesling trocken 2017 (0,75 l) *regulärer Preis (inkl. MwSt): 24,50 Euro*

sowie auf **Riffels erste Auflage eines Rotweins von Merlot & Pinot Noir**

Merlot & Pinot Noir Rotwein trocken 2016 (0,75 l) *regulärer Preis (inkl. MwSt): 9,00 Euro*

Die Weine sollten dann spätestens Ende September (mit anderen zurzeit bei uns ausverkauften Riffel-Weinen) verfügbar sein. Wir selbst sind sehr gespannt auf die Probe und froher Erwartung auf 'riffeltypische' Überraschungen.

Vielleicht in ein paar Tagen. Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

JULI 2018

➤ MUSTERPROBE: Hochkarätige Savoyer Weißweine

26. bis 28. Juli 2018 | Teilnahme frei

Liebe Weinfreunde,
wer nicht im Urlaub ist, sollte die einmalige Gelegenheit wahrnehmen, ein glattes **Dutzend Savoyer Weißweine** probieren zu können von einigen der besten Repräsentanten dieser wunderbaren alpinen Weinregion mit ihren feinen (den meisten wohl unbekannt) Rebsorten wie *Jacquère, Roussette* und *Bergeron*.

Die Weine sind *noch nicht käuflich* und werden es auch nicht vor Herbst sein. Es sind Muster, die ich gerade mit Kollegen zusammen verkostet habe und deren noch halb gefüllte Flaschen unbedingt dazu genutzt werden sollten, die Erkenntnis, welche großartige Kreszenzen es weit abseits der vertrauten Pfade zu entdecken gibt, sinnlich zu vermitteln.

Ab sofort stehen Weine von P. Quénard, L. Magnin und G. Berlioz für alle Interessierten während der Öffnungszeiten zur freien Verkostung - solange die Inhalte reichen (schätzungsweise bis Samstag, das eine oder andere evtl. bis in die nächste Woche hinein).

Trotz anhaltend drückender Hitze allen bekömmliche Sommertage. Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

➤ **Neuzugang kurz vorgestellt: ‚weltmeisterliches‘ Preis-Genuss-Verhältnis**

Liebe Weinfreunde,
was haben Fußball und Wein eigentlich gemeinsam? - Die Kunst, aus kleinen schicksalhaften Vorgaben etwas 'Gewinnendes' zu zaubern, das Glück zu nutzen, das Pech zu meistern! Beim Fußball z.B. (wie gerade erlebt) überraschende Schiedsrichterentscheidungen, beim Wein unkalkulierbare Witterungsverläufe.

Wir gratulieren unseren Nachbarn zum fußballerischen Erfolg des WM-Jahres 2018! Und bedanken uns für die famose Chancenauswertung des durchwachsenden Jahrgangs 2017, den wir mit einem überaus trinkspaßigen und feierlaunigen Trio (Weiß - Rosé - Rot) aus dem Languedoc der Domaines Robert Vic vorstellen wollen:



Greg & Juju sind die Jüngsten der Winzerfamilie Vic und die sympathischen Namensgeber (Grégoire & Juliette) für das herzerfrischende und den Gaumen kitzelnde Trio aus ungewöhnlichen Rebsortenkombinationen. Für den Preis von 7,60 Euro pro Flasche (0,75 l) bietet jeder der drei Weine viel sinnliche Frucht mit ergänzenden kräutrigen (weiß), floralen (rosé) und würzigen Noten (rot) sowie eine feine straffe Struktur, wie man sie in diesem Preissegment äußerst selten findet - ein wahrlich 'weltmeisterliches' Preis-Genuss-Verhältnis!

Für alle, die derzeit nicht auf Reisen sind, die Gelegenheit, sich auf dem Balkon Urlaubsfeeling ins Glas zu zaubern.

Mit sommerlichen Grüßen aus dem Weißenseer Komponistenviertel,

Stephan Krause

MAI & JUNI 2018

➤ **Musterprobe: Weißweine aus dem Jura**

22. & 23. Juni 2018 während der Öffnungszeiten | Teilnahme frei

Liebe Weinfreunde,
wir melden uns zurück aus einem naturgesättigten Urlaub, der natürlich auch eine Weinreise war — eine in vielerlei Hinsicht glückliche und erfolgreiche *Tour de France*, denn

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Frankreich mit seinen östlichsten, uns am nächst liegenden Weinregionen — Savoyen, Jura und Elsass — stand in unserem Focus.

Insbesondere die beiden erst genannten werden jenseits ihrer Grenzen kaum als eigenständige Weinherkunft wahrgenommen, dabei sind sie mindestens ebenso eigenständig und entdeckenswert wie die bekannteren Regionen; im Hinblick auf ihre jeweiligen Rebsortenbestände sind sie sogar einzigartig. Der Grund für die fehlende Präsenz in den Regalen selbst der auf Frankreich spezialisierten Fachgeschäfte liegt vor allem an der geringen Quantität und der überwiegend sehr kleinteiligen Struktur der Produktion sowie dem damit einhergehenden etwas höheren durchschnittlichen Preisniveau. Das gilt aber vor allem für die Basisprodukte. Dafür finden sich im Preissegment 15 bis 30 Euro bereits Vortrefflichkeiten und gar Spitzenprodukte, die im internationalen Maßstab geradezu günstig sind. Auf dieses Segment haben wir uns bei der Auswahl konzentriert.

Einen ersten **Einblick in die Weißweinwelt des Jura** bieten wir am kommenden **Freitag und Samstag (22. & 23.Juni) während der Öffnungszeiten**. Die Teilnahme ist kostenlos. Wir öffnen folgende Weine:

Daniel Dugois, Chardonnay Aigrefeu 2013 (0,75 l)	15,00 Euro
Berthet-Bondet, Chardonnay Balanoz 2016 (0,75 l)	18,00 Euro
Berthet-Bondet, Savagnin Savagnier 2016 (0,75 l)	19,00 Euro
Berthet-Bondet, Chardonnay-Savagnin Tradition 2014 (0,75 l)	21,00 Euro

Vorweg bieten wir ebenfalls zur Probe einen neuen Riesling, den wir auf dem Rückweg über Baden/Ortenau zugeladen haben — ein Riesling mit Eleganz und Esprit, herrlich nuancierter Frucht und Mineralität, von einem (quantitativ) ganz kleinen Erzeuger, der 2017 nur diesen einen Wein bereitet hat und ihn dennoch zu einem Toppreis bietet:

Alex Schwank, Riesling 2017 (0,75 l)	9,50 Euro
--------------------------------------	-----------

Mitgebracht haben wir darüber hinaus freilich noch einiges mehr, auch an roten Weinen. Zu diesen weiteren Produkten aus dem Jura, Savoyen, Elsass und dem fränkischen Taubertal zu gegebener Zeit mehr.

Verbleibe mit besten Grüßen,

Stephan Krause

➤ Tastings und Betriebsurlaub im Mai/Juni 2018

Liebe Weinfreunde,

bevor wir uns vom 28. Mai bis 13. Juni 2018 in den Betriebsurlaub verabschieden, bieten wir noch einige Gelegenheiten, neue Weine zu entdecken und einige davon auch einmalig günstig zu erwerben:

In der **1. Mai-Woche** (02.05 - 05.05) besteht **während der regulären Öffnungszeiten** die Möglichkeit, ein Dutzend neuer Weine aus dem Hause **Riffel** in Ruhe und unverbindlich vorzuverkosten — vor allem Gutsweine aus dem ertragsmäßig zwar bescheidenen, aber qualitativ exzellenten **2017er Jahrgang**:

Weiß- & Grauburgunder (je 8,70 Euro), Riesling (8,90 Euro), Sauvignon (9,00 Euro), Silvaner (7,90 Euro) und erstmalig eine Scheurebe (9,00 Euro), zudem eine neue Cuvée von Chardonnay und Weißburgunder 2016 (12,50 Euro) sowie Riffels Merlot-Premiere (14,00 Euro), die zwei Jahrgänge in sich vereint; nicht zuletzt ein funkelnder Rosé (7,50 Euro), zwei liebe Weine (rot und weiß, je 7,50 Euro) sowie ein alkoholfreier Traubensaft Secco (8,50 Euro).

Alle diese Weine bieten wir einmalig in der Vorbestellung im 5+1-Angebot (d.h. 6 Flaschen beziehen, 5 bezahlen); voraussichtliche Verfügbarkeit Mitte Mai.

In der **2. Mai-Woche** (07.05 - 12.05) öffnen wir zum Kennenlernen die **Neuzugänge vom Pfälzer Weingut Stefan Meyer**, das eine höchst beeindruckende, stilistisch eigenständige Kollektion klassischer Burgundersorten bietet: Auch hier eine Cuvée von Chardonnay & Weißburgunder (9,00 Euro/0,75l), animierend frisch, mit delikater Kernobst aromatik und dezenter Floralität; sodann zwei reinsortige, ganz auf Struktur und Mineralität setzende Weißweine, die sich in Stil und Anspruch in direkte Konkurrenz zu den meist hoffnungslos überkauften Weißen aus dem Burgund begeben: ein delikater Chardonnay und ein würziger Grauburgunder (je 14,50 Euro/0,75l), beide spontan vergoren im großen Holzfass, mit langem Hefelager und beträchtlichem Entwicklungspotenzial; schließlich noch zwei Spätburgunder, die in ihrem Preissegment ebenfalls ihresgleichen suchen: Spätburgunder 2015 (10,00 Euro/0,75l) und Edenkobener Schwarzer Letten Pinot Noir 2015 (30,00 Euro/0,75l), von herzhafter Frische und pikanter Würzigkeit der erste, von tiefgründiger Mineralität und geschmeidiger Dichte der zweite - unbedingt probieren!

In der **zweiten Hälfte der 3. Mai-Woche** (17.05 - 19.05) — vor dem Pfingstwochenende — offerieren wir abermals Weine zum Sonderpreis, vor allem sog. **Naturweine**, deren wichtigste Messe in Deutschland die RAW WINE BERLIN gerade in der Markthalle Neun in Kreuzberg stattgefunden haben wird (Näheres siehe www.rawwine.com). Auf folgende Weine, die in der angegebenen Zeit unverbindlich probiert werden können, geben wir auf **Einzelflaschen 10% Rabatt**, bei **Karton-Abnahme** (= 6 Flaschen) gilt das **5+1-Angebot** (entspricht 16,67% Rabatt):

Seltz, Pinot Auxerrois 2015	9,80 Euro/0,75l
Tauss, Welschriesling vom Opok 2015	12,80 Euro/0,75l
Seltz, Riesling Le Granit du Rebbuehl 2013	19,00 Euro/0,75l
Tauss, Rosé vom Opok 2015 (Blaifränkisch)	15,00 Euro/0,75l
Kreydenweiss, Ansata 2012 (Syrah)	12,80 Euro/0,75l
Tauss, Cuvée - H - 2008 (Blaifränkisch, Merlot, CS)	19,00 Euro/0,75l
Kreydenweiss, KA 2012 (Carignan)	24,00 Euro/0,75l
Saint-Cosme, Gigondas 2012 (Grenache, Syrah, Mourvèdre u.a.)	29,00 Euro/0,75l

Diese Sonderkonditionen gelten über den Verkostungszeitraum hinaus bis Samstag, den 26. Mai 2018, bzw. solange der Vorrat reicht!

In der Zeit vom 28. Mai bis 13. Juni bleibt das Ladengeschäft geschlossen. Ab Donnerstag, den 14. Juni 2018, wird wieder zur gewohnten Zeit geöffnet sein.

Wir freuen uns auf reges Interesse und wünschen für morgen einen angenehmen Feiertag. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

MÄRZ & APRIL 2018

➤ **Österliche Weinpräsentation am Gründonnerstag & Karsamstag 2018**

Liebe Weinfreunde,

wir nehmen das Osterfest zum Anlass, ein paar richtig gute Weine (weiß, rot & rosé) zu öffnen, darunter veritable Neuentdeckungen aus dem fränkischen Taubertal, der österreichischen Thermenregion, vom griechischen Volvisee und den französischen Ufern der nördlichen Rhône.

Während der regulären Öffnungszeiten kann man **Gründonnerstag** (29.03.2018 von 14 bis 19 Uhr) und **Karsamstag** (31.03.2018 von 11 bis 16 Uhr) **nach Belieben kommen, probieren und entdecken**, was an den Feiertagen die gut gedeckte Tafel bereichern und liebe Gäste begeistern könnte. (Unten stellen wir die Weine kurz vor.)

Allen, die die Gelegenheit zur Verkostung nicht wahrnehmen können, wünschen wir schon mal Frohe Ostern und eine schöne Zeit.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

Probeliste:

Zur oben angekündigten Probe darf man sich freuen auf zwei Steillagenweine von **Stefan Krämer** (Taubertal), straff gewirkte, fränkisch trockene Weißweine, von starker Mineralik: **Müller-Thurgau Muschelkalk 2015** 12,0%Vol (12,50 Euro/0,75l) und **Riesling Silex 2015** 12,5%Vol (19,50 Euro/0,75l).

Des Weiteren bieten wir mit dem **2017er Philoxenia von Mitroulis** (Makedonien, Griechenland), einen frühlingshaften, hypereleganten Rosé im provençalischen Stil, zugleich eine **Vertikalprobe** mit zwei älteren, ganz anders gearteten Jahrgängen des Philoxenia (2013/2015), von denen es noch kleine Restbestände gibt (jeweils 12,50 Euro/0,75l).

Beschließen mag man den Reigen der gekühlten Weine mit **Madame de 2015** des **Château de la Selve** (Ardèche, Rhône), ein in der Barrique mit viel Fingerspitzengefühl ausgebauter **Viognier** von nahezu barocker Fülle und nobler Grandesse (14%Vol | 27,- Euro/0,75l).

Die Rotweinprobe empfehlen wir zu beginnen mit dem **Zweigelt & Pinot Noir 2012** (12,5%Vol | 11,50 Euro/0,75l) von **Georg Nigl** (Thermenregion, Österreich), der das Kunststück fertigbringt, Vollmundigkeit mit Herzhaftigkeit und viel Charme mit eigenständigem Charakter zu vereinen.

Mit der deutlich robusteren von Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon bereiteten **Cuvée - H - 2008** (13,5%Vol | 19 Euro/0,75l) von **Tauss** bleiben wir noch in Österreich, kommen aber zu den Weinen, die kräftige Gegenspieler am Tisch vertragen. Setzt der Wein von Tauss auf eine naturhafte Kernigkeit und animierendes Fruchtspiel, finden wir bei dem nach einem ägyptischen Sonnengott benannten **Ka 2012** (14%Vol | 24,50 Euro/0,75l) von **Kreydenweiss** (Costières de Nîmes, Rhône) die Essenz hunderjähriger Carignan-Reben, wohlige Wärme und Konzentration. Wieder gänzlich anders, obgleich auch aus dem Rhôneetal, der **L'Instinct 2015** (14,5% | 25 Euro/0,75l) der **Domaine Jolivet**, ein Saint-Joseph aus dem ursprünglichen Kerngebiet der Appellation, 100%iger Syrah von Granitböden, in gebrauchten Barriques und größeren Fässern gereift, erweist sich als blaublütiger Charakterkopf, der sich noch nicht entschieden hat, ob er dem brodelnden Vulkansee oder eher dem stillen tiefen Waldsee gleichen möchte, aber sein Weg der

Reifung vom ungebändigten Heißsporn zum kühl-verhaltenen Finessenreichtum ist bereits vorgezeichnet. - Wir versprechen beeindruckendes Autorenkino für Gaumencineasten!

➤ **THEMENABEND: Sauvignon Blanc**

Freitag, 09. März 2018 | ab 20 Uhr | Teilnahme 30,- Euro | bitte anmelden

Liebe Weinfreunde,

wie der Chardonnay und Riesling zählt der Sauvignon Blanc zu den *cépages nobles*, den Edelreben, mit einem festen Platz im Kanon der klassischen weißen Rebsorten. Er vereint einen ausgeprägten, zuweilen markanten Sortencharakter mit der für große Rebsorten kennzeichnenden Fähigkeit, Jahrgangsschwankungen, differente Weinbau- und Weinbereitungsmethoden sowie Bodentypen auf nuancierte, eigenständige Weise zu spiegeln. In dieser Verbindung liegen seine Unnachahmlichkeit und Faszination, sein vielschichtiges Potenzial sowie die Erklärung für eine stilistische Bandbreite, die von expressiver Fruchtigkeit über allerlei Schattierungen mit kräutrigen, grasigen und floralen Komponenten bis hin zur reinen kristallinen Mineralik reicht.

SinnesFreude (Wolfgang Baumeister) und **Terra Vinaria** (Stephan Krause) bieten mal wieder zusammen einen Themenabend, der sich ganz dem Facettenreichtum dieser Rebsorte widmet:

Zeit: Freitag, den 09. März 2018, 20.00 Uhr

Ort: Terra Vinaria, Mahlerstraße 12/14, 13088 Berlin

Eintritt: 30 Euro/Person (für Wein, Wasser, Käse und Brot)

Teilnehmerzahl begrenzt - bitte anmelden!

Wir präsentieren charakterstarke Sauvignons aus Frankreich, Österreich und Neuseeland, darunter auch ältere Jahrgänge, die das etwas verkannte Reifepotenzial der Sorte zeigen werden.

Wir freuen uns auf reges Interesse.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

JANUAR 2018

➤ **Neuzugang kurz vorgestellt: Italien, Frankreich, Deutschland**

19. & 20. Januar 2018 zur Probe

Liebe Weinfreunde,

wir präsentieren Freitag und Samstag (19. & 20. Jan.) während der Öffnungszeiten unseren Neuzugang aus Apulien: den roten **Salice Salentino** von den Brüdern **Apollonio**; handgelesene Trauben von alten Buschrebstöcken der Sorten *Negroamaro* und *Malvasia Nero*, die einer langsamen, wenigstens 30-tägigen Fermentation in Eichen-

fudern unterzogen werden und anschließend 12 Monate in großen und kleinen Holzfässern ruhen, liefern einen traditionellen, mit großer Erfahrung und eben Geduld bereiteten Salice Salentino, gehaltvoll, elegant und mit einladender Beerenfrucht. Für 9,90 Euro (0,75l) bekommt man hier viel apulische Sonne und bemerkenswerte Handwerkskunst ins Glas gezaubert.

Ansonsten freuen wir uns, ab heute wieder folgende Weine zu den gewohnten Konditionen anbieten zu können:

Weingut Riffel: Weißburgunder 2016 & Grauburgunder 2016 (je 8,50), Binger Riesling Quarzit 2015 trocken (12,00) sowie den herzhaften Pinot Noir - Dornfelder 2010 (9,00)

Château La Verrière: den roten Bordeaux supérieure 2015 (9,80 Euro) sowie aus dem Hause **Cellier d'Eole:** Momentum Solare 2016 (10,00 Euro)

Mit den besten Grüßen, Stephan Krause

DEZEMBER 2017

➤ **Erweiterte Öffnungszeiten & Verkostungen**

Liebe Weinfreunde,

Terra Vinaria bietet auch dieses Jahr im Dezember wieder erweiterte Öffnungszeiten und besondere Probemöglichkeiten für persönliche Entdeckungen, die die eigene festliche Tafel bereichern oder ein weihnachtliches Geschenk veredeln:

Sonntag, 03. Dez. 2017, 1. Advent: geöffnet von 13.00 bis 17.00 Uhr

wir präsentieren **drei neue begeisternde Weine aus Spanien:** aus *Costers del Segre* (nördliches Katalonien) einen bemerkenswert nuanciert fruchtig-floralen Weißen, gekeltert aus einer wohl einmaligen Kombination von Macabeo, Viognier & Gewürztraminer (9,- Euro), sowie einen roten Crianza von alten Tempranillostöcken u. einem Anteil Garnacha mit sehr feiner Textur und einem faszinierenden Bouquet zwischen Schwarzkirsche und Holunderbeere changierend; dieser verführerische, nicht zu schwere Rote paart spielerische Eleganz mit erfrischender Herzhaftigkeit (11,50 Euro); beide Weine stammen vom Top-Erzeuger *Costers del Sió*. Als dritten Wein kredenzen wir ein echtes Original aus dem *Duero-Tal*, dessen maskuline, tiefe Weine sich u.a. der besonders dickschaligen, den extremen Klimaverhältnissen angepassten Tempranillovarietät (Tinto fino/Tinta de Toro) und einem längeren Ausbau in der Barrique verdankt; beim *Mas de Leda 2014* sind es 16 Monate vor allem in Fässern aus dem harten Holz französischer Eichen; beeindruckend zu erleben, wieviel Spiel und Feinheit sich mit Kraft und Wuchtigkeit vertragen, Extraktreichtum mit Trinkfluss, festes Tannin mit Geschmeidigkeit und ein solches Qualitätsniveau mit nur 14,90 Euro - unbedingt probieren.

Sonntag, 17. Dez. 2017, 3. Advent: geöffnet von 13.00 bis 17.00 Uhr

wir öffnen **gereifte weiße Raritäten** mit zum Teil nur noch geringer, dafür exklusiver Verfügbarkeit: Albert Seltz, Riesling Andlaugass 2009, Alsace (15,-) | Störrlein, Riesling Sonnenstuhl 2012 Großes Gewächs, Franken (22,-) | Riffel, Riesling Scharlachberg Turm 2012, Rheinhessen (29,-) | Gilles Berlioz, El Hem Altesse 2012, Savoie (19,-) | Albert Seltz, La Clochette du Fou Pinot Auxerrois 2008, Alsace (27,50) — Seltene Gelegenheit, eine solche Auswahl feiner Weine in der Blüte ihres Entwicklungspotenzials oder im Farbenrausch des Herbstes zu erleben, beides faszinierend und nicht ganz vorhersehbar; deshalb kann und soll man sie an diesem Tage probieren können.

Mittwoch, 20. Dez. 2017: geöffnet von 12.00 bis 20.00 Uhr

Gala weihnachtlicher Weine: große Querschnittsprobe durchs Sortiment mit natürlich festtagstauglichen, edlen Tropfen: weiß, rot, rosé, orange, trocken, restsüß, still bis schäumend. Auch hier werden **spannende**

Neuzugänge dabei sein, die wir erstmalig präsentieren (Bordeaux Supérieur, Moulis-en-Médoc, Sancerre, Pouilly-Fumé, Crémant de Loire und Süditalienisches).

Donnerstag, 21. Dez. 2017: geöffnet von 12.00 bis 20.00 Uhr

Nachprobe aller am 20. Dez geöffneten Weine möglich - so lange die Bouteillen reichen

Freitag, 22. Dez. 2017: geöffnet von 12.00 bis 20.00 Uhr

Nachprobe aller am 20. Dez geöffneten Weine möglich - so lange die Bouteillen reichen

Samstag, 23. Dez. 2017: geöffnet von 10.00 bis 17.00 Uhr

Nachprobe aller am 20. Dez geöffneten Weine möglich - so lange die Bouteillen reichen

Für alle vorgenannten Termine gilt: Kein Eintritt, keine Anmeldung, nach Belieben kommen! Zudem: Preisangaben verstehen sich selbstverständlich als Endpreise (inkl. MwSt) und beziehen sich auf die Standardflaschengröße von 0,75l; Angebote sind freibleibend.

Wer unseren **Präsent-Versand-Service** in Anspruch nehmen möchte, sollte Aufträge, die für die Festtage bestimmt sind, bitte bis spätestens zum 18. Dezember erteilen.

'Zwischen den Jahren', also in der letzten Woche des Jahres, gelten wieder die regulären Öffnungszeiten.

Wir wünschen allen Kunden eine wunderschöne Adventszeit und ein besinnliches Fest.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

SEPTEMBER 2017

➤ THEMENABEND: „con spirito“ oder der Geist des Sherry

Freitag, 15. September, im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 25,- Euro

Die mit Weingeist verstärkte und anschließend mit viel Aufwand und Raffinesse zur Reife gebrachte Weißweinspezialität aus Andalusien ist eine Welt für sich, in die wir mit diesem Themenabend einen ordnenden Einblick gewähren möchten. Wir klären, was die verschiedenen Spielarten von Sherry eint und was sie voneinander unterscheidet, und natürlich werden wir diesen Unterschieden im Glas nachspüren – anhand der vortrefflichen Produkte der *Bodegas Fernando de Castilla*. Dazu servieren wir frisches Brot, Chorizo, Oliven und Käse.

AUGUST 2017

➤ THEMENABEND: „Die 4. Weinfarbe: Orange“

Freitag, 25. August, im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 25,- Euro

Weiß-, Rot- und Roséwein kennt jeder. Aber was ist Orangewein (meist in der angelsächsischen Schreibweise: ‚orange wine‘)? Etwa der Letzte Schrei der Weinbranche bzw. der verzweifelte Ruf nach Aufmerksamkeit? Oder tatsächlich eine lohnende Erweiterung der vertrauten Dreierklassifikation?

Das gewichtigste Argument sind die Weine selbst, die hier eine eigene Kategorie beanspruchen, weil sie sich von den anderen wenigstens so stark unterscheiden wie diese untereinander – sensorisch ebenso wie in ihrer Machart: Resultiert der Roséwein aus der Anwendung der *Weißwein*bereitung bei *roten* Trauben (nämlich Mostgärung nach nur kurzem Schalenkontakt), so ist der Orangewein das Ergebnis der Behandlung von *weißen* Trauben gemäß der *Rotwein*bereitung (nämlich Maischegärung) und das mit verblüffender Andersartigkeit: eindeutig weder rot noch weiß und auch nicht rosé – eben orange und mit einem ganz eigenständigen Geschmacksprofil, das sich genauso vielfältig auszudrücken vermag wie jenes von Rot-, Weiß- und Roséweinen.

Wir wollen uns einige dieser besonderen Geschmacksdimensionen und das enorme Potenzial zu wirklich großen Weinen anhand einer kleinen, feinen Auswahl erschließen und dabei gleich ihre Kombinierbarkeit mit Pikantem und Herzhaftem testen (kein Abendessenersatz).

JUNI 2017

➤ Winzerportrait: Weingut Tauss (Steiermark)

Freitag, 30. Juni, im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 20,- Euro

Das kleine Weingut von Alice & Roland Tauss – eines der besten, die wir kennen, und nicht nur im Naturweinsektor – liegt an der südsteirischen Weinstraße inmitten einer wildromantischen Hügellandschaft mit z.T. beachtlichen Steillagen. Auf einer Fläche von 6 ha mit sog. Opok (Kalk-mergelböden) gedeihen neben den regionalen Klassikern wie Sauvignon, Chardonnay und Welschriesling auch weniger verbreitete Sorten wie Weiß- und Grauburgunder sowie Roter Traminer; an dunklen Sorten hat das Weingut den Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot im Anbau.

Strikte Ertragsbeschränkung, technisch reduzierte, handwerkliche Produktion gepaart mit einem untrüglichen Gespür für önologisches Timing und Maß lassen faszinierend ungeschminkte, gleichwohl wunderbar reintönige Weine aus biodynamischem Anbau entstehen, die mit Subtilität und Tiefe beeindruckend. Auch wenn diese Weine sensorisch einen deutlichen Gegenpol zu den vertrauten Mainstreamprodukten bilden, haben sie nichts Rebellisches oder Provokantes, im Gegenteil vermitteln sie Ruhe und Gelassenheit, können berühren wie der Anblick eines stillen Sees oder der Duft des Waldes – sie scheinen die Natur verinnerlicht zu haben.

Für manchen bedeuten diese Weine wahrscheinlich dennoch eine ungewohnte sensorische Herausforderung, der wir uns gemeinsam in der geführten Probe stellen wollen – offen, aber gerne auch kritisch. Wir sind überzeugt, dass der Blick über den vertrauten Rand des eigenen Weinglases hier lohnt und den geschmacklichen Horizont bereichert.

Zu dem einen Rosé, 6 Weißen und 2 Roten reichen wir Antipasti (Oliven, Käse, Wurst) und Brot.

➤ **SEMINAR: "Die 5 Charaktere des Weins - Weine verstehen & bewusst genießen"**

Freitag, 16. Juni, im Laden ab 20.00 Uhr | Mahlerstraße 12-14 | 13088 Berlin | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 20,- Euro

"Schmeckt!" oder "Schmeckt nicht!" ist und bleibt das entscheidende Kriterium bei der Weinauswahl. Auch nach diesem Seminar. Der Subjektivität des Genusses können wir nicht entkommen. Aber wir können den Genuss verfeinern, erweitern und intensivieren. (Darin liegt im Übrigen selbst Genuss). Dreierlei bedarf es dafür: 1) Wissen über das zu Genießende, also den Wein; 2) Wissen auch über den Genießer, also uns; sowie 3) Erfahrung, also probieren, probieren und nochmals probieren!

Das Seminar möchte eine systematische Basis für die eigenständige Genussentwicklung bieten: **ad 1)** Was eigentlich ist Wein? Wie unterscheiden sich Weine? Wie werden sie gemacht? Was bedingt ihre ungeheure Vielfalt? **ad 2)** Wie nehmen wir Wein wahr? Was beeinflusst unsere Wahrnehmung? Warum sind unsere Urteile über Wein fast ebenso vielfältig wie dieser selbst? Wie können wir also Wein sinnvoll beschreiben und bewerten? **ad 3)** begleitend zu den inhaltlichen Teilen werden wir natürlich eine Auswahl passender Weine gemeinsam probieren und besprechen.

Was die 5 Charaktere des Weins anbelangt – nur so viel: Eine Möglichkeit, einen Wein zu verstehen, ist, zu erkennen, warum er so ist, wie er ist. Ein Schlüssel dazu ist die Unterscheidung seiner 5 Charaktere, die Ausdruck dessen sind, was ihn in seiner Qualität bestimmt: Rebsorte, Lage, Weinbereitung, Jahrgang und Reife. Es gilt also zu lernen, seinen Sortencharakter zu unterscheiden von seinem Lagen-, Weinbereitungs-, Jahrgangs- und Reifecharakter sowie natürlich auch die anderen voneinander. Mehr dazu – und warum es keine einfache Angelegenheit ist – im Seminar.

Zum Neutralisieren wird es etwas Brot und Wasser geben. Ansonsten ist zu empfehlen, bereits zu Abend gegessen zu haben.

MAI 2017

➤ **„Sonntagsfrühstück mit japanischem Grüntee und edlem Porzellan“**

Sonntag, 21. Mai, 11.00 – 14.00 Uhr | In Kooperation mit Ella von Berg PORZELLAN | Große Seestraße 17 | 13086 Berlin | Anmeldung bitte bis 19.05.17 unter info@terravinaria.de | Teilnehmerzahl begrenzt | Beitrag 12,- Euro

Terra Vinaria bietet auch ein mit Leidenschaft gepflegtes kleines Sortiment an japanischen Grüntees, das denselben Kriterien genügt wie die Auswahl der Weine: kleine Erzeuger, umweltbewusste Produktion, gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Richtig zubereitet und in geeigneten Tassen gereicht ist guter Grüntee nicht nur ein anregendes, sondern ein überaus genussvolles Getränk. Er kann ein herzhaftes Frühstück ebenso begleiten wie in einer Stunde der Ruhe neue Kraft spenden.

Terra Vinaria und Ella von Berg PORZELLAN laden gemeinsam ein zu einem ausgesuchten Frühstücks-Buffet in besonderem Ambiente und servieren köstliche japanische Gartentees in zeitlos schönem Porzellan, das ihren sublimen Charakter wunderbar unterstreicht.

Lernen Sie auf unserem kleinen Streifzug etwas über Tee im Allgemeinen und die japanische Teekunst im Besonderen. Erfahren Sie Tipps und Tricks der Zubereitung.

Wir freuen uns auf Sie!

Achtung: Veranstaltung nicht im Weinladen, sondern bei Ella von Berg Porzellan (siehe oben)!

➤ **14. Mai 2017: WINE RUSH in der Karl-Marx-Buchhandlung**



Liebe Weinfreunde,

am Sonntag, den 14. Mai von 14 bis 19 Uhr, bietet der 3. W I N E R U S H in der **Karl-Marx-Buchhandlung (Karl-Marx-Allee 78)** die großartige Gelegenheit, sich mit Vielfalt und Besonderheit des sog. **Naturweins** vertraut zu machen. 11 Berliner Importeure, darunter auch Terra Vinaria, präsentieren zusammen mit voraussichtlich 11 Winzern aus Italien, Ungarn, Frankreich und Deutschland fast 100 Weine, die außer der manuell eingebrachten Ernte nur eine einzige weitere Zutat enthalten (wenn überhaupt): nämlich max. 30 mg SO²/Liter.

Eintritt inkl. Verkostung: 13,- Euro an der Kasse bzw. 10,- Euro im Vorverkauf unter www.karlmarx-buchhandlung.com.

Naturweine - so viel sei hier zur Erläuterung gesagt - sind bio(-dynamische) Weine von kleinen handwerklich arbeitenden Weingütern, die sich (außer beim stark reduzierten Schwefeldioxideinsatz) den gängigen kellertechnischen und chemischen Behandlungsmethoden versagen, namentlich ohne Reinzuchthefen, Enzyme, Konzentrationsverfahren, Schönungsmittel und Filter auskommen und natürliche Prozesse wie den biologischen Säureabbau nicht unterbinden.

Es ist faszinierend zu sehen bzw. zu schmecken, wie dieser Verzicht im Kellertechnischen und die Betonung einer ganzheitlichen Weinbergsarbeit (die Traubenqualität und Nachhaltigkeit nicht als Gegensätze betrachtet) sich auf die sensorische Qualität des Weins auswirken. Wer zum ersten Mal einen typischen Naturwein probiert, dem kann es ähnlich ergehen wie jenen, die Fruchtaromen vor allem von Bonbons und reichlich gesüßten Fruchtjoghurts kennen und sich erstmalig an selbstgepflückten Waldbeeren gütlich tun. Es kann eine Offenbarung oder aber auch ein sensorisches Erschrecken bedeuten. Naturweine lenken so den Blick nicht nur auf die Entstehungsbedingungen von Wein, sondern auch auf unsere ziemlich konditionierten Geschmackspräferenzen. Und sie werfen durchaus weinphilosophische Fragen nach dem 'wahren' oder 'natürlichen' Geschmack auf, nach dem Verhältnis von Original und Imitat. Denn in der modernen Weinproduktion werden ganz bewusst 'Als-ob-Geschmäcker' produziert - als ob der Wein im Barrique gelegen hätte (Eichenchips), als ob der Wein von zuckerreichen

Trauben stammen würde (Chaptalisation), als ob der Wein ausgeglichene Säure hätte ((Ent-)Säuerung), also ob er mit feinen Gerbstoffen gesegnet wäre (Tanninpulver), als ob ihm ein knackiges Aromenprofil zu eigen wäre (Kaltvergärung mit speziellen Reinzucht-
hefen) usw. usw.

Naturweine sind - diesen Anspruch erheben sie in besonderer Weise - 'ehrliche' Weine. Nicht alle werden gefallen, denn auch 'ehrliche' Weine können missraten (so wie Waldbeeren nicht ausreifen können oder verkümmern), aber wenn sie gelingen, dann vermögen sie zu beglücken oder gar zu ergreifen und ihren Genießer sich eins mit der Welt zu fühlen.

Jedem Weininteressierten kann ich daher nur empfehlen: Wer die Zeit hat, nutze diesen Nachmittag für eine spannende, vielfältige, horizontweiternde degustatorische Entdeckungsreise in ungezwungener Atmosphäre. So schnell wird sich eine solche Gelegenheit nicht wieder bieten. In dem angegebenen Zeitrahmen mag jeder kommen und gehen, wie es gerade passt.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

APRIL 2017

➤ 13. April & 15. April 2017: Österliche Weinprobe

Liebe Weinfreunde,

wir haben zum diesjährigen Osterwochenende recht kerniges Wetter zu gewärtigen. Ob einem da eher nach einem sonnenverwöhnten Roten aus mediterranen Gefilden zumute ist oder - jetzt erst recht - nach einem die Elemente spüren lassenden Steirerwein, das mag jeder am Gründonnerstag oder auch Ostersonntag während der regulären Öffnungszeiten bei unserem Gratisprobeangebot für sich entscheiden.

Natürlich berücksichtigen wir bei der Auswahl der Probeweine - mehr noch als das Wetter - die bevorzugten Speisen der kommenden Tage und präsentieren Passendes zu Fisch, Lamm und auch für den ersten Spargel.

Und wer noch für das eine oder andere Gericht hochfeine Gewürze sucht, kann gerne auch unsere neuen Produkte von SoulSpice sensorisch prüfen - darunter vier aromaintensive Pfeffer, Paprika, Koriander, Kurkuma, Muskatblüte, Piment und Kardamom; aus verschiedenen Weltregionen, immer bio und fairtrade.

Allen, die keine Gelegenheit mehr haben, das Angebot wahrzunehmen, wünsche ich vorab ein schönes Osterfest.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

FEBRUAR 2017

➤ **Große Naturweinprobe 9. – 11. Februar 2017 bei Terra Vinaria | Orange Wine Symposium am 11. Februar 2017 bei ‚Sinnesfreude‘**

Liebe Weinfreunde,

wegen klirrender Kälte im Steirerland hat sich der Versand der Musterflaschen etwas verzögert und damit unsere bereits angekündigte **Naturweinprobe**. Aber jetzt sind die Weine wohlbehalten eingetroffen und wir werden mit ihnen die aktuellen Jahrgänge vom **Weingut Tauss** nächste Woche **ab Donnerstag, den 9. Februar, während der regulären Öffnungszeiten** vorstellen. Auch die Folgetage stehen die 12 Weine, solange sie reichen, zur kostenlosen Probe bereit. Für Vorbesteller besteht ein **5+1 Angebot** ohne Anzahlung, d.h.: 6 Flaschen einer Sorte bestellen, 5 bezahlen, sobald die Weine verfügbar sind. Das wird je nach Witterungsbedingungen Ende Februar oder Anfang März sein.

Für alle, die das Thema Naturwein in Richtung Orange wine weiter vertiefen möchten (unten gleich mehr zu diesen Begriffen), bietet sich am **Samstag den, 11. Februar, in der Jonasstraße 32 in 12053 Berlin-Neukölln, in der Weinhandlung 'Sinnesfreude' ab 19 Uhr** die Möglichkeit, eine kleine, aber feine Auswahl dieser Weine + handgefertigte Käse, Wurst und Bio-Brot in gemütlicher Runde kennenzulernen. Wegen der hochwertigen Kreszenzen und Speisen wird ein Unkostenbeitrag von 45,- Euro erhoben. Der Kollege Wolfgang Baumeister ist Spezialist für solche Weine und hat eine beeindruckende Auswahl zu bieten. Ich werde an dieser Veranstaltung sehr wahrscheinlich auch teilnehmen. Anmeldungen reiche ich gerne weiter oder unter 030 62 90 03 23 anrufen.

Der Begriff des Naturweins ist in mehrfacher Hinsicht problematisiert worden: historisch, weil er noch im letzten Jhd. für Weine erhalten musste, die das banale Kriterium erfüllten, nicht chaptalisiert (also nicht vor der Fermentation zur Erhöhung des Alkoholgrades mit Zucker angereichert) worden zu sein; sprachlich, weil er ohne Erläuterung ebenso unbestimmt wie suggestiv ist, und sachlich, weil eine Grenzziehung zwischen 'natürlich' und 'nicht natürlich' jenseits von Dogmatik und Willkür wenig Aussicht auf Erfolg hat (ähnlich dem Versuch, den Punkt zu bestimmen, ab dem menschliches Leben im Mutterleib beginnt - freilich nicht mit derselben ethischen Tragweite).

Gleichwie, der Begriff hat sich inzwischen recht gut etabliert und steht für Weine, die weitestgehend auf alles verzichten, was die moderne Landwirtschaft und Kellertechnik zu bieten hat. Wie weitgehend dieser Verzicht zu sein hat, ist nicht genau definiert, aber Folgendes gilt gewiss für alle Naturweinwinzer: Pflanzenschutz beschränkt sich auf die Mittel des ökologischen Anbaus, oft ergänzt um Präparate der Biodynamik; das Ziel ist lebendige Vielfalt im Weingarten, ein Ökosystem im Gleichgewicht, in das nur stützend eingegriffen wird; die Erträge werden geringgehalten, die Lese erfolgt manuell. Bis hier gibt es allenfalls einen graduellen Unterschied zu ökologisch- und qualitätsorientierten herkömmlichen Winzern.

Das besondere Element, das zum Naturwein hinzukommen muss, ist die Reduktion der Weinbereitung im Keller auf das Wesentliche. Dabei gilt die doppelte Leitlinie, **a)** dem

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Wein nichts hinzuzufügen, was nicht aus dem Weinberg kommt (namentlich keine Hefen, keine Enzyme, auch kein Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehalts, ganz zu schweigen von Mitteln zur Aufsäuerung, Tanninpulver oder Eichenchips und nach Möglichkeit keinen Schwefel zur Konservierung, allenfalls in Minimalmengen um die 30mg/l) **sowie b)** dem Wein auch nichts an Inhaltsstoffen zu entnehmen (namentlich keine Techniken zur Konzentration durch Wasserentzug oder Entsäuerung, verpönt sind Schönen und Weinsteinausfällung, meist kein oder nur geringes Filtern); das Absetzenlassen von Trubstoffen und anschließender Abstich sind allerdings sehr wohl üblich, sonst wären alle Naturweine naturtrüb. Darüber hinaus gilt es, wie schon im Weinbau, auch im Keller nur unterstützend tätig zu werden, den Prozess der Weinwerdung, die Transformation vom Most zum Wein, lediglich zu ermöglichen, nicht aber im Detail zu steuern; der Naturwinzer versteht sich eher in der Rolle der Hebamme, weniger in der des Erzeugers; dazu gehört, dass die Weine selbstverständlich spontan vergären und dass der biologische Säureabbau, kurz: BSA (= die Wandlung der Apfelsäure in Milchsäure), - sofern die Natur es will (und meistens will sie es) - sich vollziehen kann.

Spontangärung, BSA, nur geringe oder gar keine Schwefelung sowie tendenziell längere Ausbauzeiten in Gefäßen wie Holz und Amphoren, die einen geringen kontinuierlichen Sauerstoffeintrag gewährleisten, lassen die Naturweine gegenüber herkömmlichen Weinen sensorisch oft markant anders erscheinen, insbesondere bei den Weißen. Das ist für viele zunächst ungewohnt und daher ist es anfangs entsprechend schwer, die Spreu vom Weizen zu trennen; denn natürlich reicht das Qualitätsspektrum bei Naturweinen - wie bei allen anderen Weinen auch - von bloßen Zumutungen über guten Durchschnitt bis hin zu grandiosen, ergreifenden Gewächsen. Die Weine von Taus bewegen sich klar auf der rechten Hälfte dieses Spektrums, sie sind von kristalliner, feinsinniger Art, sie begeistern mit Charme, Lebendigkeit und Unbeschwertheit oder beeindrucken mit Tiefe, Komplexität und großartigem Entwicklungspotenzial. Und sie erinnern daran, dass echter Genuss nicht nur sensorisches Wohlgefallen ist (das ließe sich auch durch Stimulation bestimmter Hirnregionen bereiten), sondern in einer wertschätzenden Beziehung zu dem besteht, was uns den Genuss beschert.

In unserer Taus-Probe ist im Übrigen auch ein **orange wine** dabei, vom Sauvignon Blanc bereitet mittels Maischegärung (wie bei einem Rotwein). Auch hier tut sich für den heutigen Weingenießer eine neue Welt auf, obwohl dieses Verfahren bei Weißweinen bereits in den Anfängen der Weinkultur, namentlich in Georgien, üblich war. Weißweine gewinnen so eine Komponente hinzu, die ihnen sonst fast vollständig fehlt: den Gerbstoff. Die daraus resultierende Textur, das veränderte Aroma und die Farbe, die oft ins Orangene geht (daher die Bezeichnung), begründen hier eine neue Kategorie von Wein, die die übliche Einteilung in weiß, rosé und rot noch unterschlägt. Anhänger sprechen bereits von der 'vierten Weinfarbe'.

Orange Weine sind zwar meist auch Naturweine, weil diese Weinbereitung vor allem von Naturweinwinzern wieder aufgegriffen worden ist, aber selbstverständlich können diese auch gänzlich 'konventionell', also mit allen Mitteln der modernen Kellertechnik erzeugt worden sein.

Es würde mich freuen, Interesse an Natur- und Orangeweinen geweckt zu haben, die ganz ursprüngliche und damit uralte Weinbereitungsmethoden mit dem heutigen önologischen Kenntnis- und Erfahrungsstand zu einer faszinierenden Renaissance verhelfen und die die Frage neu aufwerfen, was einen guten, einen wertvollen Wein eigentlich ausmacht.

Wünsche allen ein schönes Wochenende. Mit besten Grüßen, Stephan Krause

OKTOBER 2016

➤ 28. & 29. Okt. 2016 : kleine Musterprobe am Freitag und Samstag

Liebe Weinfreunde,

während der regulären Öffnungszeiten besteht die Möglichkeit, am kommenden Freitag und Samstag einige Muster aus Italien und Spanien mitzuverkosten, die preislich zwischen 12,- und 36,- Euro liegen werden, so wir sie denn ins Sortiment aufnehmen.

Die beiden Weingüter - **Mas Doix** (Priorat - Spanien) und **Az. Agr. Bruni** (Maremma, Toskana - Italien) - passen jedenfalls den Informationen nach erstmal in unser 'Beuteschema': familiengeführt, mit längerer Tradition, überschaubar in der Größe (15 bzw. 40 ha), regionaltypische Produkte, naturverbundener Ansatz, Focus auf Weinbergsarbeit und weniger auf Kellertechnik (u.a. Verzicht auf Schönung und Filterung der Weine).

Die 5 Muster werden sich gewiss als gehaltvolle Rotweine erweisen, die wir über wenigstens zwei Tage in ihrer Entwicklung beobachten wollen. Stellungnahmen seitens unserer Kunden sind uns dabei sehr willkommen - schließlich entscheiden wir nicht für uns allein.

Die Weine, die überzeugen, werden dann voraussichtlich Mitte November verfügbar sein.

Vielleicht bis in Kürze. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

SEPTEMBER 2016

➤ Freie VERKOSTUNG unserer neuen Champagner

17.09.2016 von 11.00 bis 16.00 Uhr | nach Belieben kommen & probieren

Die Geschichte des Champagners - die des *schäumenden*, nicht die des wesentlich älteren stillen Weins gleicher Herkunft - ist von Anbeginn (spätes 17.Jhd.) vor allem eine des Erfolgs, sogar eines beispiellosen Erfolgs, der den Champagner tief in das europäische und später globale Kollektivbewusstsein brannte und ihn zum Inbegriff 'nobler' Lebensart werden ließ - freilich aller Schattierungen: von ruhsüchtiger

Protzerei halbseidener Gesellschaften bis zum kenntnisreichen, verfeinerten Genussenthusiasmus. Der Champagner hat sich über 300 Jahre bis heute dieses Ansehen im Wesentlichen bewahrt - darin besteht eben seine grandiose Erfolgsgeschichte -, obwohl er mit der Industrialisierung und der Erweiterung der Anbaufläche in einem Maße verfügbar und auch für weniger Betuchte erschwinglich geworden ist, dass er seinen Raritätenstatus nur noch für ein paar besonders limitierte und teure Etiketten beanspruchen kann. Heute steht er für Discounterware ab 13,- Euro ebenso wie für Cuvées im hohen dreistelligen Bereich. Meist ist er immer etwas teurer als vergleichbare Qualitäten anderer Herkünfte. Keineswegs immer zu Recht. Aber zuweilen sehr wohl - hat sein Ruhm schließlich nicht nur eine historische, sondern auch substantielle Grundlage sowohl in der über die Jahrhunderte erworbenen immensen Kunstfertigkeit seiner Erzeugung als auch in den klimatischen wie geologischen Gegebenheiten der Region, die für die Schaumweinproduktion einfach ideal sind, weshalb die Stillweinerzeugung in der Champagne ihrem Anteil nach nur noch im Promillebereich liegt. Das ist eine bemerkenswerte Besonderheit: während im fast gleichgroßen Burgund rund 100 Appellationen kleinteilig unterschieden werden, ist die AOC Champagne quasi identisch mit dem gesamten Anbaugebiet.

Mit dieser Besonderheit korrespondieren gleich zwei weitere historisch gewachsene Eigentümlichkeiten, die den Champagner (jedenfalls den in der Standardausprägung) von den anderen großen Weinen Frankreichs grundlegend unterscheidet: 1. Er stammt vom Anbau der Weinstöcke bis zum Degorgieren der Flaschen in der Regel *nicht* aus einer Hand und 2. in der Regel auch *nicht* von einer klar definierten Rebfläche, wie es für große Bordeaux und Burgunder selbstverständlich ist. Statt dessen ist der Champagner ein *Wein der Assemblage*, des kunstvollen Verschnitts *verschiedener Jahrgänge* (ausgenommen die viel selteneren Jahrgangschampagner - 'Millésimés') und *verschiedener*, oft weit auseinanderliegender *Lagen* (ausgenommen die noch viel selteneren Lagenchampagner - 'Monocrus'), Lagen, die dann auch noch meist von *verschiedenen Winzern* (der insgesamt fast 16.000 Betriebe) bearbeitet werden, welche ihre Ernte an die rund 300 marktbeherrschenden Handelshäuser (mit nur 10% Eigenbesitz, aber gut 2/3 Anteil am Gesamtumsatz und 87% am Export) verkaufen oder an die Genossenschaft, der sie zugehören, weiterreichen. Ausgenommen von dieser Regel sind die vergleichsweise wenigen Champagner, die von den Handelshäusern ausschließlich aus Trauben im Eigenbesitz produziert werden, sowie die Champagner von unabhängigen, meist familiengeführten Weingütern, den 'vignerons independants', die von eigenen selbstbewirtschafteten Rebflächen ihren eigenen Schaumwein erzeugen - auch diese ironischerweise etwa 300 an der Zahl, aber mit einem verschwindend geringen Anteil an Rebfläche und folglich am Gesamtumsatz, der überdies kaum im Export stattfindet.

Mit unserer Wahl für die Champagner eines 'vignerons independant' weichen wir nun bewusst ab von den genannten Standards. Hier zeichnet für Anbau, Vinifikation und Verseltung allein das Weingut Verantwortung; zwar werden auch hier Lagen assembliert, aber sie sind viel näher beieinander und nicht so zahlreich und gewähren so deutlicheren Terroircharakter; auch die Mengen an sog. Reserveweinen aus älteren Jahrgängen sind bescheidener, was auch die jahrgangslosen Weine wieder mehr in Abhängigkeit der natürlichen Gegebenheiten bringt und ihnen einiges von dem

standardisierten Charakter des Markenweins nimmt, wie ihn die großen Häuser mit ihrem jeweiligen Stil pflegen. Mehr Terroir, mehr Jahrgang und alles aus einer Hand - das verringert den Abstand zur ursprünglichen französischen Weinphilosophie, die in Burgund und Bordeaux und auch in allen anderen Landesteilen für Weine mit Anspruch gilt.

Das alles ist natürlich noch keine Garantie für Qualität. Aber sie hier zu finden, haben wir uns zur Aufgabe gemacht, weil unser Herz für die kleineren Erzeuger schlägt, weil sie Vielfalt bedeuten, weil sie näher an der Natur sind und ein innigeres Verhältnis zu ihrem Produkt haben. Und dass sie es ebenso gut können wie anderswo in Frankreich, das beweisen die Champagner von **Waris-Hubert**, Familienbetrieb in 4. Generation mit gut 11 ha Rebfläche, darunter beträchtliche Anteile in besten Grand-Cru-Lagen an der Côte des Blancs. Der Stil des Hauses meistert aus unserer Sicht die wichtigsten Gegensätze, die zu vereinen große Weine auszeichnet: Kraft mit Eleganz, Charakter mit Zugänglichkeit sowie Individualität mit Typizität. Aus dem kleinen Portefeuille von sechs Weinen haben wir die drei mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis ausgewählt und direkt vom Weingut bestellt:

Cuvée Amorial - Blanc de Noirs Brut <i>(100% Pinot Noir Dosage 8g/l 12%vol)</i>	29,00 Euro (0,75 L)
Cuvée Albescent - Grand Cru Blanc de Blanc Brut <i>(100% Chardonnay Dosage 7g/l 12%vol)</i>	36,00 Euro (0,75 L)
Cuvée Equinoxe - Grand Cru Millésime 2010 Brut <i>(100% Chardonnay Dosage 4g/l 12%vol)</i>	59,00 Euro (0,75 L)

Da nun wahrscheinlich mehr als genug gesagt worden ist, werde ich die Weine jetzt nicht noch einzeln vorstellen, sondern sie einmalig am Samstag, den 17. Sept., zur freien Verkostung anbieten. Fragen zu Unterschieden in der Vinifikation oder der Herkünfte können gerne zu dieser Gelegenheit geklärt werden.

➤ THEMENABEND: Probe (sehr) gereifter Weine mit Käse und Brot

Freitag, 30. September, im Laden ab 19.30 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Unkostenbeitrag: 10,- Euro

Anlass zu dieser Probe ist ein **Château Kefraya** des Jahrgangs 1981 von einem Kunden. Das Weingut gehört neben Musar und Ksara zu den führenden Erzeugern im Libanon. Der nun 35-jährige Rotwein von Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre u.a. zeigt für sein Alter einen ausgezeichneten Füllstand, eine Garantie für großen Weingenuss bedeutet das freilich nicht. Alle Versprechungen diesbezüglich wären reine Spekulation. Lassen wir uns überraschen - wie auch von den anderen gereiften Weinen, die wir zur Probe anbieten:

Kreydenweiss, Riesling Grand Cru Kastelberg 2003 (Elsaß) | **Kreydenweiss, Pinot Gris Grand Cru Moenchberg 2003** Vendange tardive (Elsaß) | **Werlitsch, Ex vero III 2005** (Südsteiermark) | **Muster, Sgaminegg 2005** (Südsteiermark) | **Caparsa, Caparsino 2003**

(Chianti Classico) | **Molino dei Lessi, Cabernet Sauvignon 1997** (Trentino) | **Quinta do Poço do Lobo, Bairrada 1994** (Portugal)

Dazu eine kleine Auswahl an Käse, Antipasti und Brot. (Kein Ersatz fürs Abendessen!)

Hinweis: Einige Weine gibt es nur noch als Einzelflaschen, sind also nicht mehr zu erwerben - es geht vor allem um einen netten Abend und eine gemeinsame, so nicht wiederholbare kleine gustatorische Entdeckungsreise in die Vergangenheit ganz unterschiedlicher Regionen mit Reminiszenzen an einen der heißesten Jahrgänge Europas (2003), an einen der vorzüglichsten in der Steiermark (2005) sowie an ein Spitzenjahr Portugals (1994) und schließlich an eine krisengeschüttelte Zeit des Libanons (1981).

JULI 2016

➤ 01. bis 12. Juli 2016 Sonderpreise zum 10. Jubiläum von Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

unser Ladengeschäft in der Mahlerstraße haben wir zwar erst seit 20 Monaten, aber die gewerbliche Gründung von **Terra Vinaria** (im Übrigen von Beginn an unter dieser Bezeichnung) erfolgte im Juli 2006 - also vor genau 10 Jahren!

Seit jenem Sommer sind wir jedes Jahr für mehrere Wochen - vor allem in Frankreich, Italien, Österreich, Deutschland und auch in der Schweiz - auf Weinentdeckungsreise gegangen, zu allererst natürlich um zu probieren, aber auch um die Natur zu erfahren, die Winzer zu hören, ihre Ziele und Methoden zu verstehen und damit etwas über die Entstehungsbedingungen von Wein zu lernen, der uns schon noch viel länger beschäftigt und ans Herz gewachsen war. Auf diese Weise gewinnt Wein Aspekte, die über seine rein sensorische Betrachtung hinausgehen; er wird zu einem Produkt mit einer individuellen Geschichte innerhalb einer bestimmten Tradition und einer eigenen - nicht selten: wunderschönen - Umgebung.

Wir haben es uns zur lustvollen Aufgabe gemacht, interessierte Kunden (und natürlich auch uns selbst) mit Weinen zu beglücken, die nicht nur sauber gemacht sind und angenehm schmecken, sondern für regionale Vielfalt und Eigenart stehen, Weine, die von engagierten, naturverbundenen Erzeugern stammen, die ihr Handwerk verstehen und bodenständig genug sind, sich nicht von Medien und Marketing in die Preisspirale treiben zu lassen oder Moden und einflussreichen Punktrichtern wie Parker hinterherzulaufen.

10 Jahre, die uns mit Genüssen bereichert, uns mit vielen Erzeugern und Kollegen bekannt gemacht haben; 10 Jahre auch, in denen die interessierte Teilhabe unserer Kunden (ohne die die ganze Weinbranche eine triste l'art-pour-l'art-Veranstaltung wäre) eine neue schöne Erfahrung geworden ist. Dafür möchten wir uns ganz herzlich - und nicht nur mit schönen Worten - bedanken:

Unser JUBILÄUMSANGEBOT: 10 (Verkaufs)Tage (vom 1. bis 12. Juli 2016) 10% Rabatt auf alle Weine & Schaumweine ab 10 Euro (gilt auch für Destillate, Port und Sherry).

Darüber hinaus gilt in dieser Zeit für folgende Weine **zusätzlich ein 5+1 Angebot**, also 5 Flaschen einer Sorte kaufen, 6 bekommen (das entspricht zusammen mit den 10% Rabatt einem Gesamtrabatt von 25%, den wir auch bei Abnahme der Restflaschen gewähren, wenn keine 6 Flaschen mehr verfügbar sein sollten):

Störrlein-Krenig: Marsberg Sylvaner 'Alte Reben' 2014 (regulärer Preis: 12,50 Euro)

Störrlein-Krenig: Der Frentsch 2014 (regulärer Preis: 15,00 Euro)

Störrlein-Krenig: Spätburgunder 2012 (regulärer Preis: 16,50 Euro)

Störrlein-Krenig: Riesling Unterm Turm 2012 Großes Gewächs (regulärer Preis: 22,00 Euro)

Kreydenweiss: Ansata 2012 (regulärer Preis: 12,80 Euro)

Kreydenweiss: Ka 2012 (regulärer Preis: 24,00 Euro)

Riffel, Pinot & Chardonnay 2008 brut (regulärer Preis: 25,00 Euro)

Muga: Cava Brut Vintage 2012 (regulärer Preis: 20,00 Euro)

Muga: Cava Conde de Haro Brut Rosé (regulärer Preis: 20,00 Euro)

Val d'Oca: Prosecco Spumante Extra Dry Millesimato 2014 (regulärer Preis: 11,50)

Val d'Oca: Rive di San Pietro di Barbozza Prosecco Spumante Brut 2014 (regulärer Preis: 14,50)

Störrlein und Kreydenweiss sind im Übrigen für uns Erzeuger der ersten Stunde und waren respektive für Deutschland und Frankreich die ersten, deren Produkte in unser Sortiment 2006 Eingang gefunden haben, weshalb wir sie - und auch weil sie auf ganz eigene Weise unserem Ideal von Winzern entsprechen - neben den feierlichen Perlern in das 5+1 Angebot mit aufnehmen.

Die Weine mit 5+1 Angebot können am 1. und 2. Juli (Freitag & Samstag) während der Öffnungszeiten probiert werden (was sich hält auch noch in den ersten Tagen der Folgeweche).

Es gilt natürlich wie immer: Angebot nur, solange der Vorrat reicht! Alle genannten Preise sind Endpreise und beziehen sich auf die Standardfüllmenge von 0,75 Liter.

Mit feierlichen Grüßen,

Stephan & Christine Krause

MAI 2016

➤ **Winzerbesuch: Weingut Riffel bei Terra Vinaria**

Samstag, 28. Mai 2016, in der Zeit von 16 bis 17.30 Uhr | freie Verkostung

Liebe Weinfreunde,

unverhofft kommt oft: Hatten wir doch vor kurzem erst Winzerbesuch aus Griechenland, kommt nun überraschend Familie Riffel nach Berlin und nimmt sich Zeit, bei uns im Laden ihre Weine zu präsentieren. Wir führen ein gutes Dutzend der Produkte von dem Weingut und werden sie bis auf zwei Restposten alle zur Probe stellen: **am Samstag, den 28. Mai, von 12.00 bis 18.00 Uhr. Riffel wird in der Zeit von 16 bis 17.30 Uhr zugegen sein, evtl. auch schon etwas früher.**

Das Weingut Riffel steht geradezu beispielhaft für das qualitativ aufstrebende Weinbaugebiet Rheinhessen, das sich anschickt, vor allem mit jüngeren Winzern, Potenziale zu erschließen, die die früheren Unterschiede zu den renommierten Nachbarregionen wie Rheingau, Nahe und Pfalz nivellieren. Die Weine von Riffel gehören zur Speerspitze dieser Entwicklung. Sie vereinen verführerischen Wohlgeschmack mit eigenständigem, zuweilen gar urwüchsigem Charakter - und das z.T. schon auf der Gutsweinebene. Die meisten Weine erschließen sich unmittelbar und bieten doch viel, sind also gleichermaßen geeignet für den unbeschwerten Genuss wie für anspruchsvoll inspizierende Nasen und Gaumen.

Neben den neuen Jahrgängen im mittleren Preissegment

Grauer Burgunder 2015 (0,75L) 8,50 Euro
Weißer Burgunder 2015 (0,75L) 8,50 Euro
Binger Riesling Quarzit 2015 (0,75L) 12,00 Euro
Binger Riesling Quarzit 2015 feinherb (0,75L) 12,00 Euro
Scharlachberg Riesling Spätlese 2015 (0,75L) 12,00 Euro
Binger Silvaner Quarzit 2015 (0,75L) 12,00 Euro
Binger Spätburgunder 2014 (0,75L) 12,90 Euro

werden wir auch von den großen, z.T. schon reiferen Weinen Flaschen öffnen:

Scharlachberg Riesling Turm 2012 (0,75L) 29,00 Euro
Bubenstück Spätburgunder Turm 2013 (0,75L) 24,50 Euro
Silvaner Reserve Turm 2014 (0,75L) 24,50 Euro

Die Teilnahme ist kostenlos und bedarf keiner Anmeldung. Eventuell Nachverkostung in der Folgewoche noch möglich, wenn Probeflasche nicht aufgebraucht ist. Angebot ist freibleibend.

Wünsche allen eine vortreffliche Woche. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

➤ **Winzerbesuch: Domaine Mitroulis bei Terra Vinaria**

Freitag, 06. Mai 2016, zwischen 18 und 20 Uhr | freie Probe

Liebe Weinfreunde,

Konstantinos Mitroulis und sein Sohn Niko von der **Domaine Mitroulis** (Griechenland) besuchen uns am Freitag, den **6. Mai**, und präsentieren uns drei Jahrgänge ihres großartigen Rotweins 'Philosophia' - den 2007er (den wir bereits im Programm haben), den 2010er und 2011er - sowie den überaus mineralischen Blanc de Noir 'Philoxenia' 2015.

Zwischen **18 und 20 Uhr** mag jeder kommen und daran teilnehmen. Die Präsentation ist auf Deutsch. Alle Weine können kostenlos probiert und bei Gefallen auch gekauft werden (14,50 Euro jeweils für die Roten und 12,50 Euro für den Weißen) - solange Vorrat reicht.

Es ist nicht nur die Gelegenheit, einem wirklich bemerkenswerten Unikat mit Kultpotenzial wie dem *Philosophia* in drei Reifephasen sensorisch nachzuspüren, sondern zugleich die Möglichkeit, alles Wissenswerte über ihn aus erster Hand erfahren zu können.

Das Weingut ist im wunderschönen, mediterran geprägten Mygdonia-Tal von Zentralmakedonien direkt am Gestade des großen Volvi-Sees gelegen. Es bewirtschaftet von Beginn an seinen kleinen Weinberg nach ökologischen Kriterien und ist inzwischen auch nach EU-Normen zertifiziert. Im Anbau dominiert die **Limnio**, eine urgriechische rote Sorte, die in ihrer Urwüchsigkeit und ihrem Tanningehalt den Vergleich mit der südfranzösischen *Tannat* und der umbrischen *Sagrantino* herausfordert und keineswegs scheuen muss; wie diese eignet auch sie sich als Teamplayer und spricht gut auf Ergänzung durch andere starke Rebsorten an wie z.B. **Cabernet Sauvignon**, der beim *Philosophia* mit 25% beteiligt ist. Es wird angenommen, dass die *Limnio* von der nordägäischen Insel Lemnos auf das Festland gekommen ist und dass sie eventuell identisch ist mit der bereits von Aristoteles vor fast 2 1/2 Jahrtausenden erwähnten *Lemnia* - was einen Wein von dieser Sorte freilich alleine noch nicht wirklich philosophisch macht; gleichwohl hat die Bezeichnung hier ihre volle Berechtigung: teilt der Wein mit der Philosophie doch eine faszinierende vielschichtige, nicht bis ins Letzte auslotbare Tiefe, auch zeigt er sich (und darin vielen philosophischen Offenbarungen gleich) bei der ersten Begegnung ein wenig spröde, eigenwillig und ungewohnt, doch spürt man zugleich die Erhabenheit des über lange Zeit Gereiften, das den Bereitwilligen entführt in eine neue Welt voller Feinheiten und ihn um einige Geheimnisse reicher macht. Hier freilich sind sie sensorischer, nicht intellektueller Natur. Aber auch dazu bedarf es ungeteilter Aufmerksamkeit und ein wenig Vorbereitung in Form eines Dekanters: ein paar Stunden, noch besser: einen halben Tag in der Karaffe vor Genuss machen den *Philosophia* etwas zugänglicher und beredsamer. Wir kennen keinen zweiten Wein, der einen dann olfaktorisch so deutlich in einen Pinienhain versetzt, der so herbal geprägt ist, der seinen roten Fruchtkern (Kirsche, Johannisbeeren) derart umschlossen hält und nur in feinsten Nuancen durch ein changierendes, zartes Aromengewebe von Gewürzen, Leder und Tabak schimmern lässt, dass einem die Erotik in den Sinn kommen mag, die gleichfalls aus Andeutung und Verschleierung ihr Raffinement gewinnt. Am Gaumen überzeugt der *Philosophia* mit geradezu burgundischen Qualitäten, einer lebendigen kirschfruchtigen Säure, umspinnen von mürben, aber noch festen Tanninfasern, die ihm einen maskulinen, ausdauernden Charakter und einen schlanken, gleichwohl kräftigen Körper verleihen, auch hier bleibt die Aromatik subtil und wunderbar schattiert, von herben Tönen grundiert, die bestens kontrastieren zu seiner saftig-herzhaften Art - ein Wein zum Meditieren, wenn man sich erst auf seinen asketisch-strengen Grundzug eingestellt hat, ansonsten die Empfehlung zu Wildgeflügel oder einem zartrosa gegarten Rehfilet.

Seien wir gespannt auch auf die jüngeren Jahrgänge des *Philosophia*, die wir dann ebenfalls zum ersten Mal im Glas haben werden. Eine degustatorische Horizont-

erweiterung ist garantiert, vielleicht für den einen oder anderen auch die Entdeckung eines echten Geheimtips, der der 2007er in unseren Augen (bzw. für unseren Gaumen) auf jeden Fall schon ist!

Wir freuen uns auf reges Interesse und Entdeckerfreude. Anmeldung ist nicht nötig.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

APRIL 2016

➤ 11.04.2016 Mailing: diese Woche großes Degustationsangebot

Liebe Weinfreunde,

es gibt etliche neue Weine sowie ein neues Olivenöl - jetzt über die ganze Woche unverbindlich zu probieren! Darüber hinaus kann man gerne schon mal in die neuen Jahrgänge vom Weingut Riffel reinschnuppern, vorerst noch Musterflaschen, Ende April dann voraussichtlich verfügbar.

neue Produkte (verfügbar):

Romano Vincenzo, Don Micè (natives Olivenöl extra) 16,50 Euro (500 ml)

sizilianisches Olivenöl von den Sorten Nocellara dell' Etna, Coratina u. Nocellare del Belize, expressiv fruchtig, mit pikantem Abgang

Contini, Pariglia 2014 13,0 %vol 9,80 Euro (0,75L)

reinsortiger Vermentino aus Sardinien mit nuancierter Aromatik und schöner Tiefe am Gaumen, Empfehlung zu Spargel

Contini, Sartiglia 2014 14,0 %vol 9,80 Euro (0,75L)

Cannonau di Sardegna, zu 90% von der Grenache (=Cannonau), herrliche Schwarzkirschrucht gepaart mit Noten vom schwarzen Holunder, seidige Tannine, animierender Säurekern

Abadal, Blanc 2015 12,5 %vol 7,90 Euro (0,75L)

knackig-fruchtige Cuvée von Macabeo, Chardonnay, Sauvignon und Picapoll, macht richtig Lust auf Sommer; Herkunft: nordöstliches Spanien, D.O. Pla de Bages

Vegalfaro, Caprasia 2014 14,0 %vol 6,50 Euro (0,75L)

saftiger würzig-fruchtiger Alltagswein von Bobal und Merlot mit nur dezentem Holzeinsatz, partiell sogar in tönernen Amphoren ausgebaut (D.O. Utiel-Requena)

Vegalfaro, Pago de Los Balagueses 2013 15,0 %vol 19,00 Euro (0,75L)

konzentrierte Spitzencuvée von Garnacha Tintorera (einer rotfleischigen Sorte) und Merlot aus einer als Pago klassifizierten Lage (der gesetzl. höchsten Qualitätsstufe), dunkelbeerige Aromatik mit gut eingebundenen Würzaromen aus dem Barrique (Vanille, Kaffeebohne), extraktreich, kräftiges, doch reifes Tannin

Mitroulis, Philosophia 2007 13,0 %vol 14,50 Euro (0,75L)

urwüchsiges Gewächs aus dem nördlichen Griechenland, von der autochthonen roten Sorte Limnio mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon, in gebrauchten Barriques ausgebaut, braucht Reife und auch jetzt noch viel Luft, bietet nach dem Dekantieren aber bereits extravaganter Genuss, der an große würzig-herbale Burgunder gemahnt - zu einem Top-Preis!

neue Produkte (voraussichtlich ab Donnerstag verfügbar & degustierbar):

Kreydenweiss, Ansata Rouge 2012 13,5 % vol 12,80 Euro (0,75L)

komplexer Syrah-Blend mit kleinen Anteilen Merlot und Grenache von schon betagten Rebstöcken (25 bis 70 Jahre) der südlichen Rhône, biodynamischer Anbau, natürlich spontan vergoren, terroirbetont, doch zugänglich

Kreydenweiss, KA Rouge 2012 14,0 %vol 24,00 Euro (0,75L)

reinsortiger Carignan von über hundertjährigen Reben, die in mineralreichen Böden wurzeln (Kalk, Schiefer, Feuerstein und

Quarzit),
sehr konzentriert, aber mit viel Frische und beeindruckender Textur

Muster von Riffel (degustierbar, aber erst Ende April verfügbar):

Weißer Burgunder 2015
Grauer Burgunder 2015
Sauvignon Blanc 2015
Riesling 2015
Binger Silvaner Quarzit 2015
Binger Weißer Burgunder Tonmergel 2015
Binger Chardonnay Tonmergel
Binger Riesling Quarzit 2015
Binger Riesling Quarzit feinherb 2015
Scharlachberg Riesling Spätlese lieblich 2015
Silvaner Reserve 2014
Binger Spätburgunder 2014

Muster von Riffel nur so lange die jeweilige Flasche reicht. Hervorzuheben ist hier die Silvaner Reserve 2014, maischevergoren bietet sie einen zugänglichen Einstieg in die Welt der Orange Wines, vielschichtig und ungewöhnlich in der Aromatik, reichhaltig und cremig am Gaumen mit einer faszinierenden Salzigkeit - für aufgeschlossene Weinfreunde eine Gelegenheit!

Einladung gilt bis Samstag, den 16. April, zu den regulären Öffnungszeiten. Anmeldung ist nicht erforderlich.

Beste Grüße und eine gute Woche von

Stephan Krause

M Ä R Z 2 0 1 6

➤ **19.03.2016 Mailing: Empfehlungen und Weinprobe zu Ostern**

Liebe Weinfreunde,

das frühe Osterfest macht bei den gegenwärtigen Temperaturen leider noch nicht recht Lust auf Eiersuche. Die Suche nach dem passenden Wein zum österlichen Wochenende werden wir in der kommenden Woche jedenfalls mit einem besonderen Probeangebot erleichtern:

Neben den (immer wärmenden) Destillaten und dem neuen 1985er Colheita Port von Kopke öffnen wir **vom 21. bis 24. März** noch ein gutes Dutzend Weine ganz nach Interessenlage. Ausgenommen ein paar Weine mit eingeschränkter Verfügbarkeit (Accordini, Mauro Molino, Cinciole, Elian da Ros) können gerne auch höherpreisige Produkte zur Verkostung gewählt werden.

Unsere persönlichen Empfehlungen für ein paar genüssliche Oster-Highlights, die auch bei schlechtem Wetter die Stimmung aufhellen (und auf die wir uns selber freuen), sind die folgenden:

weiß:

(1) Störrlein, Der Frentsch 2014 trocken 15,- Euro (0,75L) - 11,0%Vol

extravaganter Weißwein von einem halben Dutzend Sorten, sehr trocken und leicht, dennoch ungemein komplex, viel Spiel

(2) Riffel, Scharlachberg Silvaner 'Turm' 2013 trocken 15,- Euro (0,75L) - 13,0%Vol
extraktreich, vollmundig, reife Frucht, lang

(3) Beurer, Stettener Riesling Kieselstein 2013 trocken 17,- Euro (0,75L) -
12,0%Vol

elegant, mineralisch und mit besonders feiner Säure

(4) Gradis'cuitta, Pinot Grigio 2013 trocken 12,50 Euro (0,75L) - 13,5%Vol
druckvoll, würzig, dennoch herzhaft-trinkig

(5) Mourgues du Grès, Galets Dorès 2015, trocken 9,- Euro (0,75L) - 13,5%Vol
exotische Früchte, Blütendüfte, viel Strahlkraft - antizipiert den ersehnten Frühling

(6) Theulet-Marsalet, Cuvée Emilien 2009, süß 20,- Euro (0,75L) - 13,5%Vol
gereifte Trockenbeerenlese, unendlich vielschichtig, zum Meditieren, ein Elixier

rot:

(7) Riffel, Bubenstück Spätburgunder 'Turm' 2013, trocken 24,50 Euro (0,75L) -
13,5%Vol

sehr fein gezeichneter Barriquewein, überaus edel im Ausdruck

(8) Mourgues du Grès, Terre d'Argence 2012 trocken 12,50 Euro (0,75L) - 14,5%Vol
stoffig, konzentriert, gleichwohl saftig, reife dunkle Beeren und viel Würze ganz ohne Holz

(9) I Capitani, Bosco Faiano Taurasi 2007 trocken 25,- Euro (0,75L) - 13,5%Vol
herrlich gereifter Aglianico, geschliffene Textur, balsamische Düfte

(10) Duseigneur, Chateauneuf-du-Pape 'Catarina' 2012 35,- Euro (0,75L) - 15,5%Vol
vereint Kraft und Tiefe mit betörender Anmut, ein sanfter Riese zum Verlieben

Zu guter Letzt verweisen wir auf unser **neues Olivenöl aus Sizilien**, frisch abgefüllt und bis Juni nächsten Jahres haltbar, expressiv im Duft mit noch feiner Schärfe im Abgang, eine schöne Ergänzung zu unserem besonders milden Olivenöl aus Griechenland. Beide natürlich *extravergine*, Erste Güteklasse - können auch gern probiert werden. Preis für das sizilianische 16,50 Euro und für das griechische 11,50 (jeweils 0,5L).

Allen ein vortreffliches Wochenende. Mit besten Grüßen aus dem Komponistenviertel,
Stephan Krause

FEBRUAR 2016

➤ 23.02.2016 Mailing: neue Weine aus Frankreich und Georgien

Liebe Weinfreunde,

die Tage werden zwar länger, doch sie vergehen im tristen Grau - eine Übergangszeit ohne Flair, kein Winter, kein Frühjahr. Was würde ein bisschen Sonne mit Licht und Wärme hier alles bewirken?! Immerhin zum Ende der Woche könnte es besser werden.

Wer nicht warten mag, kann sich auch die Sonne vom Vorjahr ins Glas holen, z.B. mit dem goldglänzenden neuen Jahrgang 2015 des **Galets Dorés von Mourgues du Grès**, eine grandiose Cuvée von den wichtigsten weißen Sorten der südl. Rhône: Grenache Blanc, Roussanne, Viognier und auch etwas Vermentino; aus dem Glas strahlt einen die Sonne geradezu an, das wundersam schillernde und üppige Bouquet, das reife Frucht mit knackiger Frische, mineralische Würze mit zarter Floralität vereint, versetzt jeden, der einmal unter dem unvergleichlich blauen südfranzösischen Himmel gesessen und den Blick in die weite surrende, von Garrigue und Gräsern duftende Natur genossen hat, unmittelbar zurück in derart mediterrane Gefilde. Eine Erinnerungsreise mit wahrlich verführerischer Begleitung für entzückende 9,- Euro (0,75l).

Wer sich mehr nach der Wärme als dem Licht der Sonne sehnt, findet mit den zwei roten Schlachttrossen von Mourgues du Grès, dem **Terre d'Argence 2012** (12,50 Euro) und dem **Capitelles 2012** (15,- Euro), echte sonnenverwöhnte Vollblüter mit Kraft und Temperament, von geschmeidigem Körperbau und farblich dem Rappen sehr nahe. Für ersteren haben Syrah und Mourvèdre die Sonne von 2012 gespeichert, für den Capitelles ebenfalls die Syrah, ansonsten Grenache und Carignan. Im Vergleich zum nachbestellten Galets rouge 2013 (einer der bestverkauften Roten im Sortiment und jetzt wieder verfügbar!) haben wir bei den beiden Neuen noch eine beträchtliche Steigerung an Konzentration und Tiefe sowie bei 14,5%Vol auch etwas mehr Wucht. Ältere, tiefwurzelnde Rebstöcke mit besonders geringen Erträgen und längere Fermentations- und Ausbauzeiten (beim Capitelles zusätzlich im Barrique) sind die Grundlage für diese herrlichen Kaminweine, die jeden Wildschweinbraten zähmen.

Etwas bescheidener im Auftritt und Anspruch, aber nichtsdestotrotz bemerkenswert hinsichtlich Eigenart und Preis-Genuss-Verhältnis unsere beiden **georgischen Rotweine** von der charaktvollen Sorte Saperavi. Beide Jahrgang 2013, moderat an Alkohol (12,5 bzw. 12 %Vol), der eine trocken, der andere analytisch an der Grenze von lieblich zu süß, sensorisch jedoch vermutet man ihn eher im Übergang von halbtrocken zu lieblich, was eine gute Süße-Säure-Balance anzeigt. Differenzierte Waldbeeraromatik mit einem Hauch Veilchen, Pfeffer und Gewürznelke charakterisiert die beiden Weine vom Weingut **Tibaneli** in der Nase, am Gaumen beerige Saftigkeit von trinkanimierender Säure, die Gerbstoffe geben Struktur, sind aber reif und gut eingebunden und beim restsüßen Saperavi kaum spürbar. Alleinunterhalter, doch auch ideale Begleiter zu Pizza, Wildgeflügel oder eine deftige Brotzeit. Kostenpunkt 8,- Euro jeweils. Eine besondere Eigenart in Duft und Textur entlockt im Übrigen den mit der Saperavi Vertrauten (wir hatten schon mehrere zur Verkostung hier) ein von einem Lächeln begleitetes 'Ahh', das zeigt, dass es auch jenseits der Mittelmeeranrainer erinnerungswürdige (Wein)Regionen gibt - ganz abgesehen davon, dass Georgien wohl mit Fug und Recht als die Wiege des Weinbaus auf diesem Planeten bezeichnet werden kann. Dazu vielleicht ein anderes Mal mehr.

Alle vorgestellten Weine können in dieser Woche gerne probiert werden.

Beste Grüße, Stephan Krause

J A H R 2 0 1 5

➤ **Adventsprobe am Dienstag, den 15. Dez 2015 + Frankreichprobe am Samstag, den 19. Dez 2015**

Liebe Weinfreunde,

in der bereits angekündigten großen vorweihnachtlichen Probe bei uns im Weinladen am kommenden **Dienstag, den 15.12.2015 (von 11.00 bis 20.00 Uhr)**, werden wir neben hochwertigen Bestandsprodukten eine beträchtliche Zahl von spannenden Neuzugängen vorstellen, die unsere Angebote aus Deutschland, Italien, Spanien und auch Übersee erweitern und aufwerten. Die für heute erwarteten neuen französischen Weine werden sich leider etwas verspäten, so dass diese erst am folgenden **Samstag, den 19.12.2015, während der regulären Öffnungszeit von 11.00 bis 16.00 Uhr** probiert werden können. Diese Aufteilung hat zugleich den Vorteil, den degustierenden Gaumen vor zu großer Überforderung zu bewahren.

An beiden Tagen stehen auch unsere Destillate wie Cognac, Brandy und Grappe zur Verkostung bereit, desgleichen einige Sherrys und ein Portwein.

➤ **Neuzugang KURZ VORGESTELLT: Mourgues du Grès**

Liebe Weinfreunde,

wir ergänzen unser Sortiment mit zwei herzhaften Charakterweinen aus den **Costières de Nîmes**, dem südlichsten Bereich der Weinbauregion **Vallée du Rhône**, der nur noch durch den schmalen Landstrich der Camargue vom Meer getrennt ist:

Mourgues du Grès, Les Galets Rosés 2014 8,00 Euro (0,75l)

Mourgues du Grès, Les Galets Rouges 2013 8,50 Euro (0,75l)

Obwohl der Status als Appellation controlée relativ jung ist (er besteht seit 1986), ist die Weinbaugeschichte dieser Gegend eine der ältesten auf französischem Boden überhaupt und verdankt sich ursprünglich den Griechen (ca. 500 v.u.Z.), dann den Römern und später auch den in Avignon ansässigen Päpsten, deren Entourage und Lebensstil den Weinbau forderten und förderten.

Das Terroir mit seinen klimatischen und geophysikalischen Merkmalen erwies sich allerdings auch im besonderen Maße für den Weinanbau geeignet. Die kargen Kalkmergel-Böden mit ihren typischen Geröllkieseln (frz. 'Galets') sorgen nicht nur für Mineralität im Wein, sie haben einerseits genügend Wasserhaltevermögen, um die Pflanzen über die langen Trockenperioden zu bringen, andererseits bieten sie ausreichend Drainage für den Wasserabfluss bei den meist kurzen, aber heftigen Regenfällen dieser Gegend. Überdies bewirken die Galets durch die Speicherung der Tageshitze nächtens einen Konvektionsstrom, der kühle Meeresluft in die Rebflächen bringt, was Frische und Komplexität der Weine befördert. Und der aus dem Norden kommende zuweilen sehr kräftige, trockene Mistral führt zu einer generell guten Durchlüftung der Anpflanzungen, die die Anfälligkeit für bestimmte Rebkrankheiten stark reduziert und den biologischen Anbau erleichtert, dem sich auch das **Château Mourgues du Grès** (sprich: 'Murg dü Gräs') verschrieben hat.

Die beiden 'Les Galets' tragen ihren Namen zu Recht und sind typische Repräsentanten ihres Terroirs, nicht ganz so wuchtig und ausladend wie die Nachbarn vom etwas höhergelegenen Rhônelauf, dafür etwas straffer gewirkt und mit vitalem Spiel für Nase und Gaumen.

Die Basis beider Weine sind die Sorten **Syrah** und **Grenache**, wobei der Rote noch eine Ergänzung durch Anteile an **Mourvèdre** und **Carignan** erfährt. Beide Weine sind meilenweit entfernt von der durchschnittlichen Konfektionsware in diesem Preissegment und beeindrucken die Nase mit besonderer aromatischer Komplexität, die nicht allein auf Frucht setzt, sondern auch herbale und würzigen Nuancen viel Raum

gibt. Sie wirken bei aller präzisen Arbeit und Reintönigkeit überhaupt nicht gemacht oder frisiert, sondern zeigen unverfälschte, fast urwüchsige Charaktere.

Der Rosé offenbart sich am Gaumen lebhaft, extraktreich und von mundfüllender dezent rotbeeriger Saftigkeit, die in mineralisch-kräutrigen Elementen einen spannenden Gegenpart erhält, was ihm ein sehr eigenständiges Profil verleiht - kein zarter Terrassenrosé, sondern ein substanzieller Wein, der viel zu entdecken gibt, wenn man sich auf ihn einlässt; im Übrigen die ideale Begleitung für kräftigere, würzige Speisen wie z.B. Paella oder ein Tajine.

Nicht minder bemerkenswert sind die Vitalität und der Facettenreichtum des roten 'les Galets', der im Glas eine schillernde Kombination von rot- und dunkelbeerigen Aromen vor dem Hintergrund einer ganzen Gewürzpalette präsentiert, die u.a. feine Akzente von Pfeffer, Wacholder, Piment und Süßholz bereit hält; die Kernigkeit am Gaumen passt zu der animierenden Frische des Bouquets und beschert trotz beträchtlicher Dichte und Konzentration herzhaften Trinkfluss, der von den pikanten Tanninen nicht im geringsten beeinträchtigt wird, eher sogar Rückgrat erfährt, das dem Wein seine herrliche Länge gibt. Um ihn ganz kennenzulernen, sollte man ihn auch solo probieren, natürlich ist er vielfältiger Begleiter für Gebratenes, Überbackenes, für Käse und rohen Schinken; sein Preis gestattet ihm die Aufwertung der profansten Pizza, seine Qualität die Ergänzung auch des edelsten Wildgeflügels.

Wer sich von der Qualität der Weine überzeugen möchte, kann dies bis zum Wochenende während der Öffnungszeiten gerne tun. Freue mich und verbleibe mit besten Grüßen,
Stephan Krause

➤ **NEUZUGANG KURZ VORGESTELLT: Cognac von François Voyer**

Liebe Weinfreunde,

Cognac ist seit Jahrhunderten der Inbegriff des edlen Weindestillats und beinahe ein Synonym für Weinbrand geworden. Auch wenn er derzeit in manchen Kreisen nicht so en vogue ist wie Whisky oder Gin und etliche (Groß-)Produzenten sich den internationalen Geschmacksmoden (z.B. jenen asiatischer Länder) durch süßende Abrundung, Dunkelfärbung und Holzbetonung anbieten, wird der Cognac immer eine (und keineswegs nur historische) Größe bleiben, denn er profitiert nicht nur von der reichen Erfahrung und Kunstfertigkeit seiner gewissenhaften und traditionsverbundenen Erzeuger, sondern auch von naturgegebenen Verhältnissen (wie dem Klima, den Böden und Sorten) seiner Herkunftsregion. Daher ist unverfälschter Cognac - nicht anders als bei Champagner, Burgunder oder Bordeaux - ein Produkt mit spezifischem Herkunftscharakter und entsprechend geschützt (ein Grund, weshalb 'Cognac' kein Synonym für Weinbrand geworden ist).

Im Cognac gibt es vergleichsweise wenig familiengeführte Betriebe. An der Gesamtproduktion der Region haben sie folglich quantitativ einen entsprechend geringfügigen Anteil, in qualitativer Hinsicht sind sie jedoch eine Bereicherung allein schon wegen der Vielfalt. Im Frühjahr dieses Jahres hatten wir die einmalige Gelegenheit, in der franz. Botschaft eine spannende Auswahl von solch kleinen Produzenten mit ihren Erzeugnissen kennenzulernen. **François Voyer** gehörte zu jenen mit den beeindruckendsten und authentischsten Qualitäten, darüber hinaus auch noch mit moderaten Preisen. In diesen Hinsichten passen die Produkte wunderbar ins Sortiment von Terra Vinaria. Wir haben aus dem knappen Dutzend seines Portfolios zunächst folgende Cognacs ausgewählt und direkt importiert:

Terre de Grande Champagne (70cl | 40% vol) 34,00 Euro

Napoléon Grande Champagne (70cl | 40% vol) 59,00 Euro

XO Gold Grande Champagne (50cl | 40% vol) 65,00 Euro

Von deren Qualität kann sich jeder ab sofort jederzeit im Laden gerne überzeugen (solange die Probeflaschen nicht aufgebraucht sind). So unterschiedlich die drei Cognacs sich aufgrund von Reife und Assemblage präsentieren (4-6 Jahre beim Terre, 14-20 Jahre beim Napoléon und 20-30 Jahre beim XO Gold), zeigen sie doch alle auf ihre Weise die feine Handschrift von Voyer: Es ist die faszinierend lebendige Balance zwischen floralen, fruchtigen und würzig-balsamischen Komponenten, das abgestimmte Ineinanderfließen dieser vielfältigen aromatischen Nuancen, die von der angenehmen Wärme des Alkohols getragen und - wie Wölkchen am lichtblauen Himmel vom Wind - in immer neue Konstellationen gebracht werden. Auch am Gaumen bewahren die Cognacs von Voyer ihre spielerische, ja luftige Komplexität, verführen mit Milde, Reintönigkeit und mit fast animierender Frische, desgleichen zeigen sie mit aufsteigendem Alter mehr und mehr an Konzentration und Tiefe und setzen aromatisch jeweils ihre reifebedingten Akzente, ohne je in Gefahr zu sein, von irgendetwas zu viel zu bieten.

Ein guter Cognac überzeugt in unseren Augen nicht mit Kraft allein und schon gar nicht mit vordergründigen Eigenschaften wie Farbe, Viskosität und Süße, sondern durch Subtilität, Charme und Lebendigkeit.

Voyer hat das Privileg, dass alle seine Weinberge (übrigens ausschließlich mit **Ugni Blanc** bestockt) in der Kernzone des Cognacs, der **Grande Champagne**, gelegen sind, der unstrittig wertigste Bereich mit besonderer Bodenformation und hohem Kreideanteil, der einzige mit 1er-Cru-Status. Die Qualität verdankt sich freilich nicht nur diesem Umstand, sondern auch der perfekten **Destillation, die bei moderaten Temperaturen** langsam erfolgt und den Basiswein "**sur lie**", also auf der Hefe belässt für mehr Komplexität und Ausdruck, sowie auch der sorgfältigen Auswahl der zu verwendenden Fässer, die ausschließlich der **Limousin-Eiche** entstammen und nur **mäßig getoastet** werden.

Allen einen guten Start in den November. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause