

## Termine in 2012

### Bitte schon vormerken:

03. 03. 15:00 Jahresmitgliederversammlung in der Theologischen Fakultät HS 5
19. 03. 19:30 Geburtstagsweinprobe „Gasthof Drei Linden“
20. 04. 19:30 Weinforum mit Weinen aus Weinlagen, die sich ehemals in Fuldischem Besitz befanden – Weinbergshütte
01. 05. 9:00 Weinfahrt an die Hessische Bergstraße: Kellerführung und Brotzeit in Autmundis – Odenwälder Winzergenossenschaft in Groß-Umstadt – Weiterfahrt zur Burg Frankenstein an der Bergstraße – Kulinarische Weinprobe in Bensheim Auerbach (Weinmanufaktur Montana)
12. 05. 14 :00 WWW mit Präsentation und Ausgabe des 2011er Frauenberger, Präsentation des neuen 2012er Etiketts
25. 05. und  
01. 06. und  
15. 06. 19:00 Volkshochschulkurs im Weinberg: Vom Weinfreund zum Weinkenner – Anmeldung über die Volkshochschule
25. 05. 20:30 Erweiterungsweinprobe: Vielfalt des Deutschen Weines
15. 06. 20:30 Erweiterungsprobe: Timorasso
16. 06. 14:00 WWW Rebblütenfest mit Menuett-Ensemble und Fuldaer Stadtmusikanten
14. 07. 14:00 WWW
20. 07. 19:30 Weinforum: Alles, was prickelt
11. 08. 14:00 WWW
17. 08. 19:30 Weinforum: Bodensee-Weine
08. 09. 14:00 WWW mit dem Spätlese tag
14. 09. 19:30 Weinforum Schätze aus dem Keller
13. 10. 19:30 Großer Konventstag im Refektorium des Bischöflichen Priesterseminars Fulda
01. 12. 19:30 Weihnachtsdegustationsmenu
14. 12. 19:30 Glühweinforum

Alle Anmeldungen bitte verbindlich per Fax oder E-mail an den Kapitelältesten Prof. Richard Hartmann, Tel (0661) 3802720, Fax: 0661-3802740, oder per e-Mail an: hartmann@weinhistorischer-konvent.de

Mitglieder des WHK sind für Arbeiten im Weinberg herzlich willkommen. Wir bitten um Rückmeldung an das Kapitel, wer kurzfristig im Weinberg arbeiten kann.

Unsere web-site: [www.weinhistorischer-konvent.de](http://www.weinhistorischer-konvent.de)  
Unsere e-Mail-Adresse: [info@weinhistorischer-konvent.de](mailto:info@weinhistorischer-konvent.de)



# KURIER

DES WEINHISTORISCHEN KONVENTS FULDA E. V.

**Einladung zur Geburtstagsweinprobe –  
im Gasthof „Drei Linden“ am 19. März**

**Weinforum – Weine aus dem Fairen  
Handel**

**Weinforum – Wein und Schokolade**

**Einladung zur Weinfahrt – an die  
Hessische Bergstrasse am 1. Mai**

**Termine – Vorschau auf das Jahr 2012**

# Fair-Trade-Weinforum am 20. Jan. 2012

## **Spielregeln für den Fairen Handel**

Kleinbauern-Kooperativen und Weingüter, die Fairtrade-Wein produzieren, bekommen einen garantierten Mindestpreis für ihren Wein, der die Kosten einer nachhaltigen Produktion deckt, beziehungsweise Löhne die gleich oder höher als die regionalen Durchschnittslöhne sind.

Egal ob Kleinbauern oder Beschäftigte auf Weingütern: Bei Fairtrade wird immer eine Fairtrade-Prämie an die Kleinbauernorganisationen oder die Arbeitervertretung (Joint Body) ausgezahlt, die dazu dient, Gemeinschaftsprojekte zu finanzieren.

Heute gibt es bereits Fairtrade-zertifizierte Weingüter in Südafrika, Argentinien und Chile. So verschieden die Weine aus diesen Ländern sind, so unterschiedlich sind auch die Probleme, mit denen die Weinbauern und -bäuerinnen zu kämpfen haben.

## **Fairtrade stärkt Chancengleichheit**

Zum Beispiel in Südafrika: Durch die Apartheid-Politik (Rassentrennung) wurden viele Beschäftigte von Weingütern benachteiligt. Um die afrikanische Bevölkerung zu stärken beinhalten die Fairtrade-Standards einen speziellen Abschnitt für südafrikanische Weingüter. Es wurden Programme entwickelt, die es den Beschäftigten ermöglichen, mindestens 25 Prozent der Anteile am Weingut zu erwerben. Dadurch können sie erstmalig Besitzer von Land und Unternehmen werden.

## **Niedrige Marktpreise in Argentinien und Chile**

Kleinbauern-Familien in Argentinien und Chile leiden vor allem unter den niedrigen Marktpreisen für Weintrauben. Sie können ihre Familien nicht mehr ernähren und es fehlen Mittel die Produktionsabläufe auf den Weingütern zu verbessern. Die Erträge sinken und ihre Existenzen werden bedroht.

## **Fairtrade sichert die Existenz von Kleinbauern und Beschäftigten auf Weingütern**

Fairtrade hilft den Bauern und Bäuerinnen die Produktionskosten zu decken und motiviert die Arbeiter und Arbeiterinnen auf Weingütern dazu, Anteile an ihren Farmen zu kaufen, so dass sie mit den großen Unternehmen mithalten können.

Bei unserem Weinforum in der Weinbergshütte am 20. Januar gab es 12 Weine zu verkosten, deren Hersteller alle bei der GEPA Fair-Trade Company organisiert sind. Die GEPA gibt es seit über 35 Jahren und steht für einen sozialen und umweltverträglichen Handel. Heute ist sie Europas größte Fair Handels-Organisation mit einem Jahresumsatz von 58,4 Millionen Euro im Geschäftsjahr 2010/11. Die Produkte der GEPA sind bundesweit in ca. 800 Weltläden und bei rund 6000 Aktionsgruppen aber auch in vielen Supermärkten, Bio- und Naturkostläden, Firmenkantinen und Bildungsstätten erhältlich.

## **1. 2010 Ilula Colombard-Sauvignon Blanc, Stellar Winery Südafrika**

Die südafrikanische Stellar Winery hat sich auf die Herstellung erstklassiger Bio Weine spezialisiert und war die erste Weinkellerei weltweit, die für ihre Bio Weine die Fairtrade-Zertifizierung erhalten hat. Die Bio Weintrauben werden ohne Zusatz chemischer Mittel angebaut, von Hand verlesen und schonend verarbeitet. Neben der umweltverträglichen Produktion zeichnet sich das Unternehmen durch ein bemerkenswertes soziales Engagement aus, das weit über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgeht.

Der Bio Ilula Colombard Sauvignon Blanc ist ein trockener, spritziger Bio Weißwein aus Südafrika, der mit seiner feinen Zitrusnote überrascht.

## **2. 2009 Solombra Torrontes, Cooperativa La Riojana Argentinien**

Cooperativa La Riojana. Die Provinz La Rioja im Nordwesten Argentiniens gilt als die älteste Weinbauregion des Landes. Zwischen den schneebedeckten Gipfeln der Berggruppe „Sierra de Famatina“, die mit bis zu 6.250 Metern zu den höchsten Punkten des Landes gehört, und dem Velazco-Massiv liegt die kleine Stadt Chilecito. Hier befindet sich die Zentrale und Weinkellerei der bereits 1940 gegründeten Kooperative La Riojana. Mit rund 500 Mitgliedern ist La Riojana mittlerweile eine der erfolgreichsten

# Vorschau auf eine Charakterweinprobe am 15. 06.

Charakterweine für mich sind Weine, die sich dem allgemeinen Massengeschmack entziehen und daher auch nicht unbedingt „mehrheitsfähig“ sind. Ein Charakterwein ist am 15. 06. zu verkosten beim Weinforum in der Weinbergshütte: der Timorasso.

„Mehrheitsfähig“ sind übrigens die wenigsten Charakterweine. Nicht mal der größte Wein Italiens, der Barolo, ist mehrheitsfähig, der Lambrusco, der Gropello, der Grignolino, der Primitivo und viele andere vielleicht auch nicht.

Bis vor wenigen Jahren galt Timorasso bei den Winzern als minderwertige Rebsorte: gering im Ertrag, höchst uneinheitliche Reife der Trauben. Sie wuchs meist wild und wurde offen und „namenlos“ verkauft. Die ersten Zeugnisse für den Timorasso datieren aus dem 15. Jahrhundert.

„Der Timorasso, ein ziemlich unbekannter Weißwein aus den Hügeln von Tortona (südöstliches Piemont), verfügt über beeindruckende Eigenschaften. Tortona (Provinz Alessandria), grobgeographisch in der Mitte zwischen Mailand und Genua gelegen, ist nun nicht gerade für die Exzellenz seiner Weine berühmt. Die Winzer arbeiten hier nicht besser und nicht schlechter als in den benachbarten Weingebieten Oltrepò Pavese oder Monferrato. Die Weine sind manchmal zwar recht originell und gut gemacht, aber meist doch eher für den lokalen Markt bestimmt.

Gerade deswegen sticht der weiße Timorasso mit seiner Andersartigkeit, seiner imposanten Struktur, seiner besonderen Frucht und ungewohnten Komplexität so deutlich heraus. Die fruchtigen Aromen, zu denen sich schon nach zwei, drei Jahren ausgeprägte Petrolnoten gesellen, der kräftige, volle Körper des Timorasso sichern ihm in der piemontesischen Weißweinszene einen Sonderplatz.

Dabei scheint Timorasso gar nicht in die Zeit zu passen, er entspricht weder dem Zeitgeist noch dem Mainstream-Geschmack. Er fordert Geduld: Nach den Produktionsvorschriften, die sich die Timorasso-Winzer selbst gegeben haben, muss er mindestens ein Jahr nach der spontanen Vergärung auf der Feinhefe liegen, bevor er in den Verkauf kommen darf. Aber selbst dann ist er eher ein nichtssagender Geselle, zeigt etwas Fruchtigkeit, etwas Mineralität, dazu pflanzliche Töne, seine Kraft ist noch nicht einzuordnen. Also muss man ihm Zeit lassen. Denn seinen wahren Wert und Reichtum offenbart er erst mit der Bildung tertiärer Aromen. Erst durch Flaschenlagerung (2-3 Jahre sollten es mindestens sein) entwickelt er sich zu einem exzellenten Wein mit großem Charakter und beeindruckender Komplexität: reife Fruchtigkeit, Mineralität, Würze und balsamische Töne, Feldblumen, Kamille, Minze, Lavendel, Tabak, Butter“ (merum-Heft 4/2011).

Das Weinforum mit 6 verschiedenen Timorasso-Weinen findet am 15. 06. um 19:30 Uhr in der Weinbergshütte statt. Eine frühzeitige Anmeldung ist wegen der begrenzten Teilnehmerzahl dringend erforderlich.

*Heribert Burkert*

# Weinfahrt an die Hessische Bergstraße am 1. Mai 2012



## Abfahrt 9 Uhr

Gerloser Weg – unterhalb des Frauenberg

## Besuch in aut mundis – Odenwälder Winzergenossenschaft in Groß-Umstadt

Weinprobe  
Kellerführung  
Brotzeit zum Mittag

Weiterfahrt an die Bergstraße

## Besuch auf Burg Frankenstein – Burgführung

Möglichkeit zu Spaziergang und Kaffee

## Weinmanufaktur Montana, Bensheim-Auerbach

Sektempfang - Dreigangmenu mit begleitenden Weinen

## Rückkehr 23 Uhr.

## Anmeldung

Hartmann@weinhistorischer-Konvent.de – oder 06613802720

## Kosten

Ordentliche Mitglieder 87 € - Gäste 104 €.

(inkl.: Busfahrt - Weinprobe – Kellerführung – Brotzeit mit begleitendem Wein – Burgführung – Menu mit Sektempfang, Amuse Geul – 3 Gänge – begleitende Weine und Mineralwasser)

ten und größten Kooperativen in Argentinien und ein wichtiger Arbeitgeber in der strukturschwachen Region. Torrontès ist die bedeutendste argentinische Weißweintraupe. Der Solombra Torrontès ist ein frischer Wein mit Blumenaromen und einem Hauch grüner Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Ausgewogene Säure. Besonders erfrischend im Abgang erinnert er an Muskateller-Wein. Der Lieblings-Weißwein des Abends.

### 3. 2009 Lautaro Sauvignon Blanc, Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia S.A. Chile

Der Weinbau hat in Chile eine lange Tradition. Schon Mitte des 16. Jahrhunderts wurden hier die ersten Rebstöcke gepflanzt. Die Reblaus, ein bedeutender Schädling im Weinbau, ist in Chile unbekannt. Dementsprechend ist das Land eine der wenigen Regionen der Welt, in der es noch Rebstöcke aus der Zeit vor der großen Reblaus-Katastrophe gibt, die im 19. Jahrhundert im europäischen Weinbau zu dramatischen Verwüstungen führte. Heute ist Chile ein bedeutender Erzeuger von Qualitätsweinen. Einige der besten chilenischen Weine wachsen südlich der Stadt Curicó, einer Region, aus der auch die Weine der Sagrada Familia kommen. Der Bio Lautaro Sauvignon Blanc ist ein leichter, eleganter Sauvignon Blanc aus ökologischem Anbau in Chile. Mit dem frischen Geschmack nach Stachelbeeren. Trocken und fruchtig, von hellgelber Farbe, mit feinwürzigem Abgang und dem Aroma von Stachelbeeren und Pfirsich. Milde Säure.

### 4. 2010 Goue Vallein Rosé, Kooperative Goue Vallei Südafrika

Die Kooperative Goue Vallei wurde in den 50er Jahren von mehreren Weingutbesitzern gegründet, um durch die gemeinsame Vermarktung des Weins wettbewerbsfähiger zu werden. Angebaut und verarbeitet werden die Trauben von Goue Vallei in der bekannten Weinbauregion Western Cape Provinz. Hervorzuheben ist das hohe Maß an sozialer Verantwortung der weißen Farmer, die sich von Anfang an vor allem gegen die Diskriminierung der schwarzen Bevölkerung engagierten. Mittlerweile profitieren 78 Weinbauern und etwa 700 Festangestellte von der langjährigen Zusammenarbeit mit dem Fairen Handel. Der Goue Vallain Rosé ist ein fruchtig-zarter Roséwein mit einer dezenten Note von Stachelbeeren, Erdbeeren und roten Früchten.

### 5. 2011 Ilula Merlot, Stellar Winery Südafrika

Ein weicher, runder, trockener und fruchtiger Merlot mit präsender Frucht von Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen.

### 6. 2010 Ilula Shiraz, Stellar Winery Südafrika

Kräftig-aromatischer Bio-Shiraz aus Südafrika. Ein Wein für Liebhaber tockener, fruchtiger Weine mit weichem Abgang.

### 7. 2010 Ilula Pinotage, Stellar Winery Südafrika

Ein kräftiger Bio-Rotwein von dunkelroter Farbe und betont fruchtigem Aroma von reifen Pflaumen, dezent umspielt von Schoko- und Vanilletönen. Pinotage gilt als typische Rebsorte Südafrikas!

### 8. 2010 Solombra Cabernet Sauvignon- Bonarda, Cooperativa La Riojana Argentinien

Der Solombra Cabernet Bonarda ist eine harmonische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und der wohl aus Italien stammenden Rebsorte Bonarda – ein rubinrot leuchtender Bio Rotwein mit dem Aroma von Kirschen, umspielt von leichten Holznoten. Leichte Tanine.

Hier die Beschreibung als Siegerwein von „Best of Bio 2010“:

„Der Solombra funkelt im Glas und lässt schon beim Anblick die Strahlen von Argentiniens Sonne erahnen. Am besten lässt sich das Farbspiel mit „leuchtendem Rubin“ beschreiben. In der Nase nehmen wir frische Cassis- und Kirschnoten wahr, am Gaumen zeigt der Wein Länge und Finesse und präsentiert sich als junger, frischer, fruchtiger Wein mit hohem Trinkspassfaktor. Ganz zarte Holznoten geben im Hintergrund den exotischen Rhythmus an. Der Wein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und

Bonarda. Vor allem geeignet als Trinkwein für Spätsommerabende, aber auch als universeller Speisenbegleiter nicht zu verachten.“

#### 9. 2010 Solombra Malbec, Cooperativa La Riojana Argentinien

Der Solombra Malbec ist im Glas kirschrot, taninbetont und sein intensives Aroma erinnert an Pflaume, Beeren und Haselnüsse. Ein Hauch von Tabak, Holz, Schokolade und Vanille lässt sich erahnen. Die Rebsorte Malbec stammt ursprünglich aus Frankreich.

#### 10. 2010 Lautaro Carmenere, Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia S.A., Chile

Ein vollmundiger, trockener, tiefvioletter Bio Rotwein mit dem Bouquet von Waldbeeren und Vanille-Nelkenaroma. Angenehme, ausgewogene Tanine. 100 % Bio Carmenère-Trauben.

#### 11. 2010 Koopmanskloof Cabernet Sauvignon, Südafrika

Die Weinfelder des südafrikanischen Weinguts Koopmanskloof liegen in der berühmten Weinregion Stellenbosch, die für ihre hochwertigen Weine internationale Anerkennung genießt. „Koopmanskloof“ ist niederländisch und heißt wörtlich übersetzt „Kaufmannsschlucht“. Der Geschichte nach geht der Name des Weinguts auf die ersten holländischen Siedler zurück, die im 16. Jahrhundert Handel am Kap der guten Hoffnung betrieben und sich durch ihr faires und freundliches Verhalten einen guten Ruf bei der indigenen Bevölkerung erwarben. Neben der Produktion erstklassiger Weine zeichnet sich das Weingut Koopmanskloof durch ein bemerkenswertes soziales und ökologisches Engagement aus, das deutlich über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgeht. Der Cabernet Sauvignon von Koopmanskloof ist ein trockener, sehr aromatischer und ausdrucksvoller Rotwein von vollroter Farbe. Mit dem Aroma von roten Beeren und angenehmen Taninen war er der Gewinner-Rotwein des Abends.

#### 12. 2009 Lautaro Cabernet Sauvignon, Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia S.A., Chile

Ein runder, fruchtig-trockener Rotwein der Sorte Cabernet Sauvignon aus Chile aus ökologischem Anbau. Mit leichten Paprika-, Vanille- und Pfeffernoten. Ausgewogene Tanine.

## Weinforum Wein & Schokolade – 10. 2. 2012

„Dass Schokolade unsere Stimmung heben kann, gilt aus medizinischer Sicht als wahrscheinlich. Grund dafür sind neben dem Botenstoff Serotonin so genannte „Endorphine“, körpereigene Opiate.“ Die neun Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Weinforums – das wegen Eiseskälte in die Wohnung des Kapitelältesten verlegt wurde – konnten dies fröhlich erleben.

Ute Straub hatte extra eine Exkursion zur Schokoladenmanufaktur von Eberhard Schell nach Gundelsheim gemacht. Um nicht nur seine Erfahrung zu Wein und Schokolade sondern vor allem auch die Schokolade selber abzuholen. 8 verschiedene Schokoladen – edelherbe mit 70 % Lagenkakao aus Santo Domingo (Saint domingue, oder Mexiko (Uxmal) und Indien (Inka Inti) – sogar mit Inka Sonnensalz, aus Tanzania (Lagenkakao 75 %) waren ebenso interessant wie die Organgenverfeinert Saint Dominique Orange, die Blanche Safran Curry und die Blanche Fruit Rouge. Dazu steuerte Richard Hartmann noch eine Grand Noir edelbitter der Gepa (85 %) (bis Tegut zu haben) bei, womit dann am letzten Forum angeknüpft wurde.

Interessant die Wissenschaft, Wein und Schokolade zusammen zu verkosten: Sehen, hören (das Knackern), im Mund zergehen lassen, mit Wein 6 Sekunden wenigstens mischen und Kosten.

Die Weine stammten allesamt aus unserem gut gepflegten Keller. Überraschend die Blanche Fruit Rouge mit dem 2008 Winkler Hasensprung von Goldatzel, die 1989 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese von Prüm mit der Blanche Safran Curry. Bei den Roten hatte es der dreimal teure Hochheimer Reichstal RR Spätburgunder trocken von Künstler gegen den 2009 Merckelsheimer Tauberberg Schwarzriesling Spätlese trocken denkbar schwer. Die Bitterschokoladen harmonieren übrigens viel besser mit dem Roten Wein.

Überraschend war noch eine Weinzugabe 2009 Albaloga Auslese vom Weingut Göhring, Flörsheim-Dalsheim, die mit der ihr eigenen Kohlensäure tolle Geschmackserlebnisse bereitete.

Von den Endorphinen war schon die Rede. Oldie-Schallplatten sorgten für noch mehr ausgelassene Stimmung die bis zum Tango führten...

*Richard Hartmann*

