

Termine 3. Trimester 2010

Bitte schon vormerken:

14. 8. 14:00 WWW im Weinberg
20. 8. 19:30 Weinforum im Weinberg „Rosé von trocken bis edelsüß“
11. 9. 14:00 WWW – Spätlesefest im Weinberg
17. 9. 19:30 Weinforum im Weinberg „Edelsüße Spätlesen“
2.10. 15:00 Mitgliederversammlung in der Theologischen Fakultät, Raum 5
23.10. 11:00 Erntedank im Weinberg
+ 18:30 Großer Konventstag in Schloß Fasanerie
5. 11. 19:30 „Weintour der Sinne“ im Schoppenkeller
27.11. 19:30 Weihnachtsdegustationsmenü im „Alt Elsaß“

Außerdem: An jedem 1. Dienstag im Monat ist Stammtisch des WHK in Schmitt's Weinkeller am Paulustor.

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
Unsere e-Mail-Adresse: info@weinhistorischer-konvent.de



KURIER

DES WEINHISTORISCHEN KONVENTS FULDA E. V.

**Rebblütenfest – und Ausgabe des 2009er
Fuldaer Frauenbergers**

Weinforum April – Weine aus dem Elsass

Weinfahrt – am 1. Mai nach Franken

Termine – im 3. Trimester 2010

Weinforum Weine aus dem Elsass am 17. April

Das Elsass (fr. Alsace) ist ein Weinanbaugebiet mit AOC-Status im Osten Frankreichs. Erzeugt werden überwiegend (90%) Weißweine aus den Rebsorten Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Muscat. Die meisten Weine werden sortenrein angebaut. Der **Edelzwicker** ist ein Verschnitt aus mindestens zwei Rebsorten. Der **Crémant d'Alsace** ist ein Schaumwein nach der Champagnermethode. Der **Pinot noir** ist Basis des einzigen Rotweins bzw. Rosé der Region. Im Elsass ist der Verkauf von Fasswein untersagt. Der Wein muss beim Verkauf in Flaschen, die aufgrund ihrer Form als flûte (Flöte) bezeichnet werden, abgefüllt sein. Eine Besonderheit, die unbedingt erwähnt werden muß, betrifft die Benennung seiner Weine. Im Gegensatz zu anderen Regionen tragen sie nicht den Namen des Ortes, wo sie erzeugt wurden, sondern den der Rebsorte, aus der sie hergestellt wurden.

Boden

Urgesteinsböden aus Granit, Gneis oder Schiefer, Sedimentgesteinsböden aus Kalk, Mergel und Sandstein.

Die Grand Crus stehen hauptsächlich auf Mergel oder Granit.

Appellationen

Der AOC-Status wurde dem Elsass schon 1945 verliehen und seither mehrmals ergänzt und abgeändert. Es existieren folgende Bezeichnungen:

- Die **AOC Vin d'Alsace** oder **Alsace**, ergänzt um den Namen der Rebsorte oder Edelzwicker bzw. Gentil.
- Die **AOC Alsace Grand Cru** mit Lagenbezeichnung und Rebsorte. Einzig der Riesling, der Gewürztraminer, der Pinot Gris und der Muscat sind hierfür zugelassen. Es existieren zur Zeit 51 Einzellagen, die über den Status Grand Cru verfügen.
- Die **AOC Crémant d'Alsace**. Seit 1976 dürfen die Crémants diese Bezeichnung tragen. Als Basis für die Schaumweine nach der Champagnermethode dient meist Pinot Blanc und Pinot Gris. Weitere zugelassene Sorten sind Auxerrois, Chardonnay (nur für Schaumwein zugelassen), Riesling und Pinot Noir (als Blanc de Noir).

Seit Dezember 1999 dürfen entsprechende Weine den Zusatz *vendanges tardives* (entspricht etwa einer Spätlese) oder *selection de grains nobles* (entspricht einer Beerenauslese) tragen, wenn sie den strikten Vorgaben (Handlese, Mindestgehalt an Zucker oder Öchsle, Rebsorte Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling oder Muscat) genügen.

In geringen Mengen werden auch *Vin de Paille* (Strohwein) und *Vin de Glace* (Eiswein) hergestellt.

Jede dritte Flasche französischen Weißweins wird im Elsass erzeugt; hier nun die Elsässer Rebsorten und ihre Hauptmerkmale:

Der Sylvaner

hierbei handelt es sich sehr wahrscheinlich um eine aus Österreich oder Ungarn stammende Rebsorte. Der Wein ifrisch und leicht, mit einem verhalten fruchtigen Bouquet, das an Zitrusfrüchte, weiße Blüten und frisch geschnittenes Gras erinnert.

Der Riesling

hierbei handelt es sich um die typische Elsässer Rebsorte. Ihr Wein, trocken, rassig, zart fruchtig, hat ein überaus feines, von Zitrusfrüchten, aber auch von blumigen oder mineralischen



Wallfahrtskirche Maria im Weingarten



Degustationsmenü im Weinrestaurant Schloß Hallburg

Fotobericht der Weinfahrt nach Franken



Mainschleife



Prof. Dr. Richard Hartmann, Barbara Hermann und Hr. Glaser von Glaser-Himmelstoß

Noten geprägtes Bouquet.

Der weiße Pinot (oder Pinot Blanc) mit seinen blumigen Tönen zeigt sich verhalten fruchtig mit einer angenehmen Frische. Der Pinot Auxerrois fügt einen fruchtigen Charakter hinzu, der oft weniger lebhaft und bukettreich ist.

Sie werden häufig zur Herstellung des Cremant d'Alsace A.O.C. (mit kontrollierter Herkunft) verwendet.

Der Pinot Noir

manchmal rose, und seit dem letzten Jahrzehnt oft rot, zeigt diese Rebsorte Aromen roter Früchte wie die der Kirsche, Himbeere, Johannisbeere, aber auch dezent holzige Aromen.

Der Gewürztraminer

diese Rebe entstand durch eine allmähliche Auslese des Traminers, einem Vetter des Savagnin rose. Ihre Trauben sind sehr aromatisch und ergeben regelmäßig einen rassigen Wein mit ausgeprägter Duftnote.

Eine Vielfalt von blumigen Aromen, ein Bukett von exotischen Früchten. Würzig und körperreich, mit Aromen von Früchten, Blumen oder Gewürzen. Diesen Wein kann man lange lagern, er ist der „Kaiser“ der Elsässer Weine.

Probenfolge der Elsass-Weinprobe im Weinbergshäuschen

1. Crémant d'Alsace brut (Goldmedaille 2009), Artur Metz, 12% vol.

2. 2007er Pinot Blanc, Alsace AOC, Trimbach

3. 1992er Pinot Blanc Reserve, André Schmidt, 12,55 vol.

– Flammkuchen –

4. 2007er Sylvaner, Alsace AOC, Hugel et Fils, 12% vol.

5. 2008er Gentil, Alsace AOC, Hugel et Fils, 12,5% vol.

(Cuvée aus Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Muscat und Sylvaner)

– Munsterkäse –

6. 2007er Riesling, Alsace AOC, Trimbach

7. 1993er Riesling, Alsace AOC, Arthur Metz, 11,5% vol.

8. 2002er Riesling, Alsace Grand Cru, Hengst, 13% vol.

9. 2007er Pinot Noir, Viticole de la Ville de Colmar, 13% vol.

10. 2007er Pinot Noir Grande Réserve, Alsace AOC, Pfaffenheim, 12% vol.

– Gugelhupf –

11. 2008er Gewürztraminer, Alsace AOC, Hugel et Fils, 13% vol.

12. 1994er Gewürztraminer, Alsace, AOC, Arthur Metz, 12,5% vol.

13. 2007er Gewürztraminer d'Alsace, F. E. Trimbach, 13,5% vol.

Heribert Burkert

Rebblütenfest bei Wäck, Woarscht on Wie und die Vorstellung des 2009er Fuldaer Frauenbergers

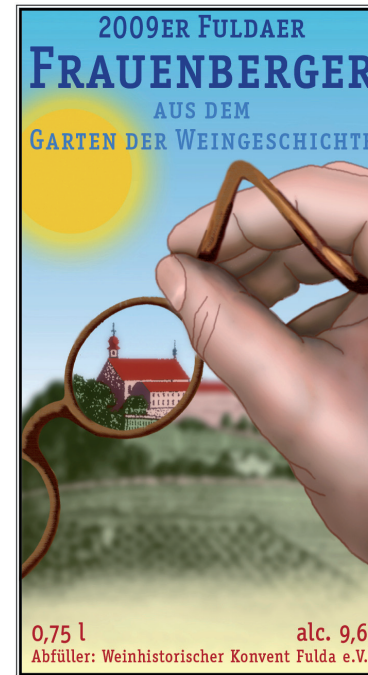


Am 12. Juni 2010 feierten die Mitglieder, Rebpaten und Freunde des Weinhistorischen Konventes das alljährliche Rebblütenfest und damit verbunden auch die Vorstellung und Ausgabe des 2009er Frauenberger Weines. Und wie alles so abließ, war allgemeine Zufriedenheit festzustellen, denn immerhin waren vom 2009er rund 800 Flaschen Wein gekelert worden. Nach Aussage des Kapitelältesten Professor Richard Hartmann ist der junge Wein „typisch für einen Riesling“: frisch und trocken, eben ein Riesling-typischer Wein. Kellermeister Johannes Zahn war jedenfalls auch begeistert.

Der „Garten der Weingeschichte“ steht derzeit am Fuldaer Frauenberg herrlich in Blüte. Nicht nur der Löwenzahn, der bei der Begrünung stehen bleibt, sondern auch die Reben fangen an zu sprießen und ihre Blätter zu entfalten.

Unter den Fanfaren der Fuldaer Stadtmusikanten und in Begleitung des Menuett-Ensembles mit seinen barocken Gewändern und den entsprechenden Tänzen sowie den „Spilleuten“, einem Ensemble für historische Musik, präsentierte Prof. Richard Hartmann, Kapitelältester und Kanzlerin Barbara Hermann den „Neuen“, den 2009er Frauenberger – gelesen am 25. Oktober von 30 Weinfreunden und in bewährter Weise von Tomoko Kuriyama ausgebaut, der Kellermeisterin im Weingut Altenkirch, Lorch/Rheingau.

Doch bevor die rund 100 Gäste in dessen Genuß kamen, gab es einen anderen traditionellen Brauch: Heribert Burkert präsentierte das neue Weinetikett - und in diesem Jahr sind es sogar zwei verschiedene, die sich allerdings nur in einigen Details unterscheiden. Dargestellt ist –



wie schon seit über zwanzig Jahren auf Fuldaer Weinetiketten – das Kloster auf dem Frauenberg und die Sonne darüber. Allerdings sieht man den Frauenberg etwas unscharf durch die Augen des Künstlers, die auch schon etwas schwach geworden sind und er die Brille abgenommen hat und in der Hand hält. Durch die Gläser der Brille sieht man das Kloster dagegen so scharf wie gewohnt. Auf dem einen Etikett ist die Brille in der rechten, auf dem anderen in der linken Hand. Ein Novum, das auch für die Etikettsammler interessant sein dürfte. Und der Konvent hatte „vorgesorgt“, denn angesichts der reichlichen Weinmenge gab es dieses Jahr pro Rebstock zwei Flaschen 2009er. Für die Sammler sind zwei Etikette „besonders wertvoll“. natürlich durften alle Gäste den „Neuen“ verkosten - immerhin mit 9,6 % Alkohol ausgestattet.

„Vergangenheit wird wieder lebendig“ so fasste Fuldas Stadtbaurätin Cornelia Zuschke ihre Eindrücke zusammen, als sie die Grüße der Stadt Fulda überbrachte. Es lohne sich immer wieder an diesen „besonderen geschichtsträchtigen Ort“ zu kommen, der einen Bogen vom Dom zum Frauenberg spanne und „Geschichte speichere“.



„Die Spilleute“ im Garten der Weingeschichte