



Le Plat du Jour
Momente im Leben eines Weinhändlers

Aktualisiert am 22.09.2010

Fortsetzung folgt....

Samstag, 18. September - Rottweil



Foto: pm aus NRW/Rottweil

Eine Landschaft aus Zucker

Forum Kunst Rottweil

Michael Grimm: Kunst und Wein sind natürlich untrennbar . Somit lag es nahe, dass mich Jürgen Knubben vom Forum Kunst gebeten hat, den Wein für die jeweilige Ausstellungseröffnung zu stellen (sponsoren nennt man das in Kunstkreisen). Aber gerne. Aber ich wollte nicht nur eben Wein bereitstellen, sondern natürlich, soweit möglich, das Thema unterstützen. Dieses Mal – Zucker....

ROTTWEIL, 17. September (pm) - Es ist weiß, so weiß, dass es vor den Augen flimmert. Die Fläche gliedert sich in kleine Hügel, Wellen, kleine Dünen, die vom Wind aufgeworfen scheinen. Und es duftet: dezent zwar, aber unverkennbar süß. Thomas Rentmeister hat den Ausstellungsraum des Forum Kunst Rottweil wieder einmal total verwandelt - in eine Landschaft aus Zucker.

Rentmeister, der 1999 mit dem Werkstattpreis der Kunststiftung Erich Hauser ausgezeichnet wurde, ist zwar Professor für Bildhauerei an der Hochschule der Bildenden Künste Braunschweig, seine aktuellen Materialien sind aber eher ungewöhnlich für einen Bildhauer: Penatencreme, Erdnussflips, Nutella - oder eben Zucker. Aus den üblichen Zusammenhängen gerissen, leicht formbar, flüchtig, werden diese Stoffe zu organischen Plastiken auf Zeit

...Nach der Eröffnung der Ausstellung reichte man den Gästen deshalb ein Glas Sauternes. Es war lustig, in die teilweise recht verdutzten Gesichter der Kunstinteressierten zu blicken, welche ihr übliches Glas Rotwein abholen wollten. Nun denn, wer sagt, dass Kunst immer nur ein Vergnügen ist.

Der von mir ausgewählte Sauternes war der Caprice, ein etwas früher gelesener Süßwein mit nicht ganz so hoher Restsüße, einer erfrischenden Säure und weniger Botrytis.

Art	Jahr	Château	Klassifikation	Einh	EUR/FI. netto	EUR/FI. brutto
3337	2004	Caprice de Bastor Lamontagne	Château Bastor de Lamontagne	0,75	11,68	13,90

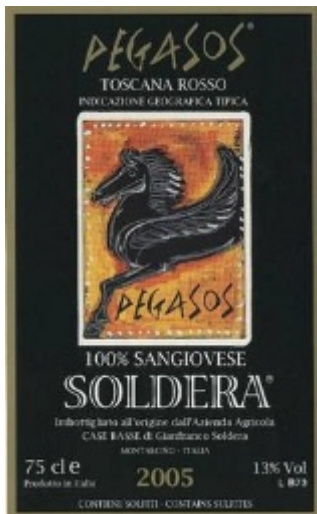
Mittwoch, 29. September – Rottweil

Brunello di Montalcino

CASE BASSE

Aus und vorbei. Nach 20 Jahren...

...als ich 1992 für Mövenpick nach Italien reiste, um ein Italiensortiment für Möpi Deutschland zu komponieren, war einer meiner wichtigsten Besuche der bei Gianfranco Soldera. Seine Philosophie hat mich von Anfang an begeistert. Weniger allerdings seine menschlichen Umgangsformen. Aber ich musste ihn ja nicht knuddeln, sondern nur seine Weine lieben. Zusammengekommen sind wir dann aber erst, als ich mich selbständig machte. Es war ein Kraftakt für ein so junges Unternehmen wie die Bacchus-Vinothek, Brunelli mit einem EK von über EUR 100,-- einzukaufen und dafür Kunden zu suchen. Dank seines Charmes hatte Soldera über mehrere Jahre hinweg keinen Importeur in Deutschland und ich durfte bei Null beginnen. Aber die Weine waren es wert und gerne habe ich über Jahre auch kaum einen Cent daran verdient. Dann kam der Jahrgang 2001 und alle wollten plötzlich Case Basse. Endlich rechneten sich Engagement und Idealismus. Dann kam der Jahrgang 2002. Für mich war klar, dass ein Qualitätsfanatiker wie Soldera, mittlerweile unterstützt durch seine Tochter Monika, in einem für die Toskana so schlechten Jahrgang keinen Brunello erzeugen wird. Endlich eine Gelegenheit, den früher von Kunden sehr geschätzten Zweitwein Intestieti wieder aufleben zu lassen. Dieser wurde ab Mitte der 90er einfach nicht mehr erzeugt. Warum? Hat er mir nie erzählen wollen. Aber kann es sein, dass ein Weingut wie Case Basse nur perfekte Trauben einbringt. Da muss doch ein Rosso her. Nun denn, Soldera teilte mir mit, dass er sehr wohl einen 2002er Brunello abfüllen wird und das natürlich als Riserva. Und wenn er, Gianfranco Soldera, einen Brunello erzeugt, dann ist es ein großer Brunello, egal wie das Jahr klimatisch verlaufen ist. Um dies zu unterstreichen, kostete der 2002er gleich viel wie der große 2001er. Über EUR 100,-- im EK. Ich konnte das weder verstehen noch akzeptieren und weigerte mich, den Wein zu ordern. Dann kam der 2003er oder sollte kommen. Zwar fuhr ich in die Toskana, um diesen zu verkosten und es sollte mir auch meine Zuteilung schriftlich zugehen, aber es dauerte und dauerte und dauerte...



Ich hatte noch 99er, 2000er und 2001er am Lager und hatte keine große Eile. Die Bestände hatte ich nicht, weil die Weine nicht nachgefragt wurden. Im Gegenteil, seit ein paar Jahren liefern wir Case Basse auch in die Sterne-Gastronomie. Aber ich hatte nie große Eile. Case Basse besticht vor allem, wenn er einige Jahre Flaschenreife hinter sich hat. Der Lafite der Toskana. Aber dann kamen die ersten 2004er Brunelli und mittlerweile auch 2004er Riserven anderer Erzeuger ans Lager und ich erkundigte mich nach dem 2004er. Wieder ein großes Jahr nach 2001 und ich wollte diesen auf keinen Fall missen. Nun endlich erhielt ich die Antwort – auf die ich allerdings nicht gewartet hatte.

In einem Dreizeiler teilte mir Soldera mit, ich würde seine Weine nicht verstehen, da ich seinen großartigen (seine Worte) 2002er nicht bestellt hatte. Man möchte nur mit wirklichen Weinkennern und -händlern zusammenarbeiten, die ihn und seine Weine auch verstehen würden und jedes Jahr ordern. Und er definiere die Qualität.

Nun ich würde behaupten, dass sich beim Sangiovese Grosso, dem Klon in Montalcino, das Grosso bei Soldera auf sein Ego bezieht und nicht auf die Resborte. Genießen wir halt was anderes. Übrigens brachte Soldera mit dem 2005er Jahrgang tatsächlich einen Rosso auf den Markt – den Pegasos. Provitieren Sie von dem Ende einer „Liebe“. Sie erhalten die restlichen Bestände an Case Basse mit 30% Rabatt.

Jahr	Wein	Weingut	Einh	stock	EUR/FI. netto	EUR/FI. brutto
2005	Pegasos - 100% Sangiovese	Case Basse Soldera	0,75	36	98,32	117,00
1980	Rosso di Montalcino	Case Basse di Soldera	0,75	6	133,61	159,00
1999	Rosso di Montalcino	Case Basse di Soldera	0,75	12	133,61	159,00
1977	Rosso di Montalcino	Case Basse di Soldera	0,75	1	150,42	179,00

Die Bruttopreise verstehen sich pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer**. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr

Michael Grimm