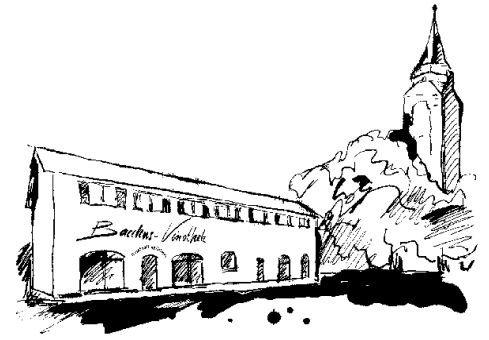


Bacchus-Vinothek
Weinhandlung Grimm



Oberndorfer Str. 2 · D-78628 Rottweil
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 0741 / 1 72 07
info@bacchus-vinothek.com
www.bacchus-vinothek.com

Wine&dine

Stolpman Vineyards - mit Pete Stolpman...

...dem wohl coolsten Cowboy der Central Coast Kaliforniens!!



Also eigentlich wollten Nina und ich in „unserem“ Restaurant Bouchon in Santa Barbara nur eine Empfehlung vom Sommelier – „...den besten Wein aus der Region“. Er nannte uns einen Namen aber wartete erst gar nicht unsere Entscheidung ab, sondern lief davon und brachte uns einen Syrah Estate von Stolpman. Ich muss gestehen, dass ich bis zu diesem Zeitpunkt kein großer Syrah-Fan war. Das änderte

sich spontan mit der ersten Flasche Stolpman, der noch viele, sehr viele folgen sollten. Am nächsten Tag waren wir schon wieder auf dem Weg in Richtung North Coast. Aber noch aus dem Auto rief ich bei Stolpman an und hatte einen Peter Stolpman am Apparat. Wein für Export? **Nach Deutschland? No way.** Die Nachfrage innerhalb der USA ist zu groß, als dass man Wein für Europa übrig hätte. Aber ich ließ nicht locker und wir bekamen unsere Zuteilung. Das war 2010 und seither sind die Weine von Stolpman einer unserer wichtigsten Pfeiler im Kalifornien-Portfolio.

Warum? Verkosten Sie jetzt selbst!

Etliche Male haben wir Pete seither im Ballard Canyon besucht. **Aber noch nie kam er zu uns nach Deutschland. Bis jetzt.**

Im Januar kommt er. Für einen kompletten Tag.



Das wollen wir feiern. Mit einem wine&dine im Pier 51 in Stuttgart-Degerloch.

Wann: Sonntag, den 15. Januar um 18.00 Uhr

**Wo: Restaurant Pier 51 – Löffelstrasse 22, 70597 Stuttgart
<http://pier51-stuttgart.de>**

**Was: 4 Gänge und 9 Weine – 99,00 EUR/Person
Wasser, Kaffee und weitere Extras werden individuell am Abend abgerechnet**

**Wie: Anmeldung am besten per mail unter
info@bacchus-vinothek.com**

Stolpman Vineyards - Santa Ynez Valley (Central Coast)



Peter Stolpman leitet das Weingut, welches sein Vater gründete, um eigentlich Trauben an andere Weingüter an der Central Coast zu verkaufen. Ursprünglich interessierte sich sowohl die Familie Perrin (Beaucastel/Tablas Creek in Paso Robles) für das großartige Weinbergsareal im Ballard Canyon (Santa Ynez Valley). Irgendwie hatte aber Stolpman senior die Nase vorn und die Perrins bezogen Quartier im etwas nördlicheren Paso Robles. Die große Leidenschaft von Stolpman senior ist der Côte Rôtie und dies war auch

seine Vision. Nur mit einer solchen Vision lässt sich auch etwas Großes erreichen. Und so kam bei der Anpflanzung der Weinberge der Rebsorte Syrah eine besondere Bedeutung zu und diese erhielt die besten Lagen. Daneben werden Grenache und Cinsault angebaut und als Weißweine Sauvignon Blanc und Rousanne (L'Avion).

Nach etlichen Jahren der Erfahrung mit den Weinbergen und den Rebsorten zeigten sich zwei Dinge ganz deutlich. Mit der aufwändigen Arbeitsweise (biologisch-dynamisch/organisch, reine Handarbeit, strenge Selektion bei der Lese, „dry farming“, uvm) ließ sich beim Verkauf der Ernte an andere Weingüter nicht kostendeckend arbeiten. Und was noch bedeutender war...



die Qualität des Lesegutes war so hoch, dass andere Weingüter wie Sine Qua Non, Ojai Vineyards, oder Qupe Schlange standen, um vom Stolpman Vineyard etwas zu bekommen. Noch heute gibt es Verträge mit einzelnen Weingütern, an welche Trauben verkauft werden (bspw. Sine Qua Non). Häufig bauen diese die Trauben separat aus und füllen den Wein zwar unter Ihrem Weingutsnamen aber mit dem Qualitäts-hinweis „Stolpman Vineyard“ ab. Die Konsequenz aus diesen beiden Punkten lag auf der Hand – Stolpman baut nicht nur an, sondern auch aus und füllt unter Stolpman auf die Flasche.

Die Weinberge verfügen über eine ausgezeichnete Drainage und da Stolpman im „dry farming“ ohne Bewässerung arbeitet, sind die Reben gezwungen, tief zu wurzeln. Zusammen mit der sehr strengen Weinbergsarbeit erzielen Peter und sein Team eine sehr kleine Ernte aber mit großartiger Qualität und Balance. Die Lese findet in den kühlen Nachstunden statt, um das Maximum an Frische und Frucht zu bewahren.



Sämtliche überreifen Beeren (Rosinen) oder unreifen Beeren werden von Hand aussortiert. Die Gärung findet in 500 bis 2000 kg fassenden Gärbehältern/-fässern statt. Der Ausbau erfolgt in bis zu 100% neuen Fässern von 300 Liter „Flutes“ bis 500 Liter „Punchons“.



La Cuadrilla: Sozial und effektiv. 1994 übernahm **Ruben Solorzano** (im Bild neben Pete Stolpman bei der Lese 2016) das Weinbergsmangement. Schnell wurde ihm klar, wie bedeutend das sorgfältige Arbeiten der mexikanischen Weinbergs-crew, für die Qualität der Trauben ist. 2003 übertrug er der Crew und deren Familien einen 2 acre großen Block (= cuadra), den sie eigenverantwortlich bewirtschaften mussten. Die Trauben aus dem Block werden auf Stolpman verarbeitet und über die üblichen Kanäle verkauft. Auch an uns. Der Ertrag kommt zu 100% den mexikanischen Familien zugute. Das Team, die Crew, die Cuadrilla, sind somit daran interessiert, beste Qualität zu erzeugen, um den höchsten Preis zu erzielen. Niemand erklärt ihnen was in ihrem Weinberg zu tun ist. Aber Weinbergsarbeit ist ihr tägliches



Brot und nun führen Sie eine Anweisung nicht mehr nur aus, sondern passen genau auf, was zu tun ist und was der Weinbergsmanger damit erreichen möchte. Dadurch profitieren alle davon. Der Wein heißt wie die Crew – La Cuadrilla. Eine meiner Lieblingsweine.

Art	Jahr	Wein	Einh	stock	EUR/FI. brutto
5266	2015	Syrah - Para Maria de los Tecolotes	0,75	161	22,50 €
5842	2009	Syrah Estate Grown- 92 Parker	0,75	143	23,70 €
9050	2008	Syrah Originals	0,75	44	29,90 €
7949	2011	Syrah Originals	0,75	59	29,00 €
5817	2009	Syrah Originals - 93 Parker	0,75	64	29,90 €
3499	2009	Angeli Syrah	0,75	41	49,90 €
8658	2010	Angeli Syrah - 95 Tanzer	0,75	84	49,90 €
6760	2011	Angeli Syrah	0,75	23	49,00 €
11405	2008	Hilltops Syrah	0,75	52	39,90 €
4484	2009	Hilltops Syrah	0,75	39	39,90 €
7511	2009	La Croce	0,75	50	49,90 €
7897	2011	La Croce 50% Sangiovese & 50% Syrah	0,75	18	49,00 €
6903	2014	La Cuadrilla 12% Sangiovese 80% Syrah 8% Grenache	0,75	295	22,50 €
7348	2009	La Cuadrilla 50% Grenache-50% Syrah	0,75	248	15,90 €
6223	2014	Grenache	0,75	110	29,90 €

Die Preise verstehen sich pro Flasche und inkl. Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Offerte Herbst 2003.

Mit den besten Wünschen

Michael Grimm