

Ankündigung der Corrida bei L.A. Cetto



*Relais & Châteaux ‚Le Place d’Armes‘
Akte VIP*

*Opel Insignia Sports Tourer
Fahrbericht*

*Top Weine aus Mexiko
VINALU Spezialreportagen*



Kirschen versüßen
auch einen
durchwachsenen
Sommer

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Akte VIP ‚Le Place d’Armes‘ Relais & Châteaux
in Luxemburg + Opel Insignia Sports Tourer
- 11 Ticker II Kulinarische Moselschiffahrt
mit der ‚Princesse Marie-Astrid‘
- 13 Ticker III VINALU Verkostung von Kallfelz Weinen
- 14 Der Abstecher ‚Eden au Lac‘ in Echternach
+ Alfa Giulia 2,2 MJD
- 22 VINALU Spezialreportagen Mexiko Teil 2
- 28 Fine Food Tours: spanische Weine und Spezialitäten
von Vicente & Fils + Hyundai I 30 Wagon
- 33 Ticker IV Concours Mondial de Bruxelles in Luxemburg
- 35 Ticker V Brot von ‚Moulin de Hollange‘
- 37 Impressum



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg),
Harry Montagnola (hm), Egon Olsen (eo),
Liliane Turmes (lt), Helene Latour (ht)

Kulturgut Deutscher Wein

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Weinkultur In Deutschland zum UNESCO- Welterbe erhoben

Die „Weinkultur in Deutschland“ wurde am 19.03.2021 von der Kulturministerkonferenz auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

Dies erfolgte aufgrund eines Antrags, der von der Deutschen Weinakademie (DWA) im Oktober 2019 beim zuständigen Sekretariat für das Welterbe in Rheinland-Pfalz im Ministerium für Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur eingereicht wurde.

Das Expertenkomitee würdigt damit die Weinkultur in Deutschland als offene, lebendige und wandlungsfähige Traditionspflege, die gesellschaftlich stark verankert ist. In der Begründung wird auch hervorgehoben, dass die Weinkultur in Deutschland soziale, handwerkliche, kulturlandschaftliche und sprachliche Aspekte sowie zahlreiche Feste und Bräuche beinhaltet. In den Weinanbauregionen selbst würde die Weinkultur den Lebensrhythmus vieler Menschen prägen, die sich tagtäglich für den Erhalt des Kulturgutes Wein einsetzen.

„Wir sind überglücklich und freuen uns gemeinsam mit allen Trägern der Weinkultur in Deutschland riesig über diese Entscheidung“, so die Geschäftsführerin der Deutschen Weinakademie, Monika Reule. „Damit wird die Leistung der Menschen, die die Weinkultur mit Leben erfüllen und weiterentwickeln, gewürdigt. Wir sind sicher, dass mit der Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes diese Leistungen für die öffentliche Anerkennung unseres Kulturgutes Wein und den Erhalt unserer Kulturlandschaften noch stärker in das Bewusstsein der Öffentlichkeit rücken und die Wertschätzung erfahren, die sie verdienen.“

Der Antrag der Deutschen Weinakademie wurde von Beginn an auch vom Land Rheinland-Pfalz durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau unterstützt und vom Ministerium für Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur beratend begleitet. „Darüber hinaus ist die Deutsche Weinakademie aber auch für die Unterstützung so vieler Menschen, die die Weinkultur bundesweit aktiv mitgestalten, dankbar“, sagte Reule und betonte, dass „Diese breite Unterstützung sicherlich mit ausschlaggebend für den Erfolg der Bewerbung gewesen sei“.

LT



Foto DWI



AKTE VIP

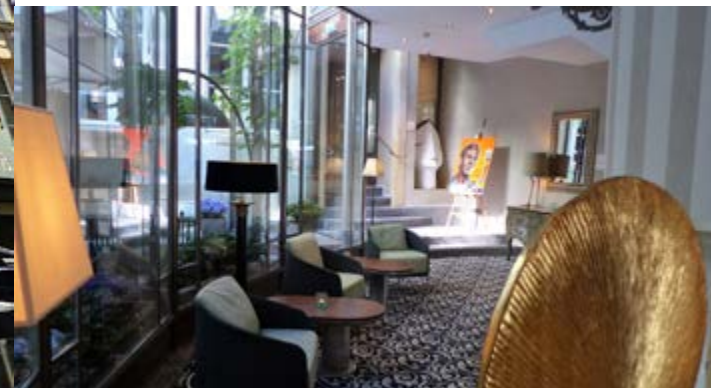
Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 51)

Ein ganz eigener Kosmos, mitten in der Altstadt

Luxemburger Nobelhotel « Le Place d'Armes » mit seinem Gourmetrestaurant « La Cristallerie »

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Luxemburg ist diesmal im Mittelpunkt der aktuellen Ausgabe von VINALU. Dementsprechend drehen sich unsere wichtigen Kolumnen um gastronomische Referenzen im Großherzogtum. Eine davon ist das „Le Place d’Armes“, es befindet sich in Luxemburg-Stadt, in bester Lage auf dem historischen Parade-Platz der Altstadt. Das Fünf-Sterne-Hotel entstand aus der Zusammenlegung von sieben, unter Denkmalschutz stehenden Gebäuden, deren Bausubstanz teilweise zurück bis ins Mittelalter reicht. Das erklärt die verschachtelte Struktur im „Le Place d’Armes“ und macht gleichzeitig den Charme des international bekannten Altstadt-hotels aus. Mit seinen 28 Zimmern und Suiten gilt es als Oberklasse-Boutiquehotel. Zeitgenössische Küche auf Basis der „Haute Cuisine Française“, aufgetischt im geschichtlich wertvollen Gemäuer des eleganten, hoteleigenen Gourmetrestaurants „La Cristallerie“, das sich in den, im Detail renovierten Räumlichkeiten der ehemaligen großherzoglichen Hof- Druckerei Beffort befindet, sind das A und O von Küchenchef Fabrice Salvador. Er ist desweiteren auch zuständig für die zwei anderen Restaurants des Hotels. Der aus Toulouse stammende Koch ist sozusagen Herr über jegliche Küchen des Hauses. Seine Lehr- und Wanderjahre haben ihn durch Frankreich ziehen lassen, in die USA, nach Bali und nach Moskau, wo er sich als Koch überall zusätzliches Wissen angeeignet hat. In Frankreich arbeitete er in der gehobenen Gastronomie wie in der „Aubergade de Puymirol“, im „Les Jardins de l’Opéra“ in Toulouse , im „Les trois Marches“ in Versailles, bei „Troisgros“ in Roanne und bei „Michel Guérard“ in Eugénie-les-Bains. Vor knapp zehn Jahren kam Salvador als Küchenchef



*Nobles Ambiente
im Restaurant La
Cristallerie*



Der Küchenchef Fabrice Salvador



*Restaurantleiter +
Chef-Sommelier
Olivier Schanne*

in das „La Cristallerie“, 2014 bekam er einen Michelin-Stern, um ein Jahr später vom Gourmetführer „Gault & Millau“ zum Koch des Jahres in Luxemburg gewählt zu werden.

Der 45jährige Familienvater hat eine Vorliebe für Meeresfrüchte und Fisch; natürlich bereitet er mit Savoir-Faire auch Fleisch und Geflügel zu. Seine Stärke liegt nicht zuletzt in den Rohstoffen und Ingredienzien, die er oft vom Erzeuger direkt bezieht und auf dem Teller in den Mittelpunkt zu setzen weiß.

Sein Pendant in Sachen Wein ist der joviale, gesprächsfreudige Olivier Schanne, der Restaurantleiter und Chef-Sommelier in der „Cristallerie“ hat eine mehr als dreißigjährige Erfahrung als Sommelier. Der aus Lothringen stammende Franzose erinnert an das Klischee eines gallischen Weinliebhabers: zuerst Frankreich und danach eben auch Frankreich. Einige bekannte Namen von der Luxemburger Mosel hat er jedoch auch im Angebot. „Unsere Gäste ordern hauptsächlich französische Weine; Moselweine betrachten viele eher als eine Art „Kuriosität“. Ausser einem kleinen Teil der einheimischen Stammkundschaft, die sowieso nur Luxemburger Grauburgunder trinken“, sagt Olivier Schanne, bevor er in seinem Weinkeller entschwindet, um die Bestellung von zwei Luxemburger Damen mittleren Alters ans Tageslicht zu fördern: einen „La Tâche 2011 Grand Cru Monopole“ vom Domaine de la Romanée-Conti, einen „Richebourg 2010 Grand Cru“, auch von la Romanée-Conti sowie einen „Château Petrus 2006“, der schlichtweg als teuerster Pomérol gilt. Drei Flaschen, Schätzwert über zehntausend Euro, die drei. Schanne ist begeistert, seine Augen glänzen, als er uns, auf dem Weg zur betuchten Kundschaft, kurz die Verkörperung der vinophilen Begierde zeigt.



Miesmuscheln façon trompe l'oeil



Iberico Joselito Gran Reserva 2013



Knollensellerie auf Austern-Vinaigrette mit Kaviar

Zum Auftakt einen Amour de Deutz 2010



Timbale von Garnelen aus Palamos mit Pffferlingen und Melisse



Sauvignon Blanc zu den Garnelen, Chenin (rechts) zu den Froschschenkeln



Froschschenkel an Erdnuss-Splitter auf Enoki-Pilzen



Brot vom Pain de Marie in Gasperich

Mit hohen Erwartungen sehen wir dem anstehenden Abendessen entgegen, in der Bar „Le18“ im hinteren Teil des Hotels, lassen wir uns von Barman Antoine einen Crémant vom Weingut Alice Hartmann in Wormeldingen einschenken. Der Schäumer gefällt mit einer schönen Frische und mit Aromen von reifen Mirabellen im langem Abgang. Fabrice Salvador kommt kurz vorbei, wir sind uns einig, dass er Kostproben seines „Menu Prestige“ auftragen wird. Das Dinner beginnt standesgemäß. Der Amour de Deutz 2010, ein Champagner Blanc de Blancs, erster Güte, den Olivier uns ausschenkt, schmeckt fabelhaft. Er ist harmonisch, die Anklänge an gelbes Steinobst und Feuerstein gefallen.

Und dazu die „Amuses Bouche“ die sich in einem Reigen von kleinen Köstlichkeiten definieren, die das Herz eines jeden Feinschmeckers höher schlagen lassen. Angefangen mit einer Mini-Portion Iberico-Schinken Joselito Gran Reserva, man höre und staune: Jahrgang 2013, perfekt mit der Hand tranchiert. Dass dieser Bellota-Schinken zu den besten der Welt zählt, brauchen wir Kennern nicht zu sagen. Es folgen Miesmuscheln „trompe l’oeil“, die mit der hauchdünnen Schale aus kohlschwarzem Teig verspeist werden sowie eine luftige See-Igel Praline, gefolgt von Knollensellerie auf Austern-Vinaigrette mit französischem Kaviar.

Die Richtung ist angezeigt, das Auge ist entzückt, der Gaumen begeistert. Auch wer nicht in der gehobenen französischen Küche zuhause ist, hat verstanden, dass der Küchenchef, wie bereits angedeutet, eine Vorliebe für Meeresfrüchte und Trockenfleisch pflegt. Wer das Haus kennt, würde sagen, der Koch ist über die Jahre in der „Cristallerie“ seinem Stil, zum Glück, treu geblieben. Und nicht nur das. Fabrice Salvador, der auch Etappen bei Hélène Darroze und im Hotel Lancaster in Paris vorzeigen kann, hat sich in der minutiösen Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe aus dem Meer, aus Flüssen und Weihern perfektioniert.



Langoustine mit Artischocke auf Sabayon



Ein Chardonnay aus Burgund zur Langoustine



Kalbsbries mit Schalotten und fermentierter schwarzer Trüffel



Biodynamischer Pinot Noir, der einzige Rotwein des Abends

Die gastronomische Reise beginnt mit einer „Timbale“ aus roh zubereiteten Garnelenfilets aus Katalonien, sprich Gambas aus Palamos, einem Küstenstädtchen nördlich von Barcelona, wo sie nach altbewährter Manier mit kleinen Fischerbooten gelandet werden. Diese deliziose und aussergewöhnliche Vorspeise wird mit kaltem Tom-Yam Sud angerichtet, leicht pikant, mit gerösteten Chili, und erfrischend. Der erste Gang des Menü „Prestige“ ist eine Ode an die Langschwanzkrebse aus Wildfang, die in Sizilien Gamberi Rossi genannt werden. Dazu passt ein Pouilly Fumé 2017 „La Demoiselle de Bourgeois“ vom Weingut Bourgeois aus Chavignol.

Das Brot zum Essen stammt aus der Bäckerei „Le Pain de Marie“ in Gasperich, Luftlinie nicht mehr als drei Kilometer von der „Cristallerie“ entfernt. Warum Olivier Schanne daran interessiert ist, ob uns das Brot des Hauses auch schmeckt, verrät er uns kurze Zeit später: „Mein ältester Sohn ist der Bäcker im „Pain de Marie“, da muss ich bei den Gästen nachfragen, ob seine Arbeit Früchte trägt“.

Zu unserem „Coup de Coeur“, mit Kümmel und Tamarindenpulver gewürzte Froschschenkel, mit Splitter von gerösteter Erdnuss auf einem Bett von filigranen Enoki-Pilzen, serviert Schanne den harmonisierenden Chenin „Clos du Papillon“ 2006, einen gereiften Savennières vom Domaine des Baumard aus Rochefort sur Loire.

Der cremige und holzbetonte Meursault 2016 „Clos des Corvées de Cîteaux“ vom Domaine Chavy-Chouet aus Meursault untermalt gekonnt die leicht süsslichen Aromen der Langoustinen und die Zartbitternoten der Artischockenherzen auf Sabayon.

Zum Hauptgang lässt Salvador ein delikates gebratenes Kalbsbries mit frittierten Schalotten und Rospel von eingelegten, schwarzen Trüffeln servieren. Dazu hat Schanne einen biodynamischen Spätburgunder aus dem Elsass „Clos Saint Landelin“, Jahrgang 2018, vom Weingut Véronique & Thomas Muré aus Ruffach vorgesehen.

Ein vortreffliches Menu Prestige vom Chef des Cuisines Fabrice Salvador. Alle Achtung!

>> Hotel „Le Place d’Armes“ mit dem Restaurant „La Cristallerie“, auf Nummer 18, Place d’Armes in Luxemburg-Stadt. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 274737- 421 und auf www.hotel-leplacedarmes.com



Der Barman in Aktion



Teilansicht von Zimmer 23



Die Innenterrasse von der Bar Le18

Der Opel Insignia Sports Tourer Ultimate, das Auto zu unserer Kolumne „Akte VIP“

Ein Auto mit viel Platz und hohen Sicherheitsreserven

Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



Die neue Generation von Opels Mittelklassekombi setzt Akzente bei Ausstattung und Fahrkomfort. Was früher nur der Oberklasse vergönnt war, findet sich heute teilweise ohne Aufpreis im Insignia Sports Tourer Ultimate, den wir als 2.0 Liter Vierzylinder-Benziner mit 200 PS und 9-Gang-Automatik getestet haben. Unser Fahrzeug mit der schwarzen Karosseriefarbe Mineral Black und dem schwarzen Innenraum ist vorne mit elektrischen, ergonomischen Sitzen von AGR ausgestattet, Sitzpolster und Rückenlehnen sind aus perforiertem Leder, alle weiteren Überzüge aus Leder-Imitat, das man jedoch von den echten Kuhhäuten kaum zu unterscheiden vermag. Neu im Insignia ist auch das moderne Head-up-Display, das praktische Rundumsichtsystem sowie die leuchtkräftigen Matrix-LED-Scheinwerfer. Die vielen aktiven und passiven Sicherheitsausstattungen wirken beruhigend auf die Passagiere, können den Fahrer beim Einparken oder bei Rückwärtsmanövern gelegentlich nerven, da sie punktuell sehr sensibel reagieren. Der Platz in der ersten und zweiten Reihe ist grosszügig bemessen, fünf Erwachsene haben viel Raum für sich und auch lange Strecken lassen sich ermüdungsfrei absolvieren. Trotz 245er Reifen halten sich die Abrollgeräusche der schwarz glänzenden 18-Zöller in Grenzen, was eventuell auch an den hochwertigen Michelin-Gummis liegt.

Unter der Haube unseres Testmodells arbeitet ein klassischer 2.0-Liter Vierzylinder Benziner mit 200 PS, der sich vom Verbrauch her nicht gerade mit Ruhm bekleckert. Ein Kombi mit einem moderaten Gewicht von 1615 Kilo im fahrbereiten Zustand und ein Verbrauch, der auch bei sehr vorausschauender Fahrweise partout nicht unter 8,2 l/100 km gehen will. Dabei ist das 9-Gang-Automatikgetriebe voll auf gemässigten Verbrauch eingestellt, schaltet demnach früh in den Gängen hoch und höher. Das Resultat auf kurvenreicher Landstrasse ist vergleichbar mit einem Ami-Schlitten aus den Nullerjahren. Wer dem seichten Gleiten ein Ende bereiten will, der schaltet in den manuellen Modus, was gleichzeitig die Touren und den Verbrauch steigen lässt. Natürlich steigt dabei auch der Fahrspass, denn dafür ist der Insignia schliesslich entwickelt worden. Beim 200 PS-Benziner ist die Königsdisziplin die Autobahn, hier läuft der Rüsselsheimer wie ein Uhrwerk. Verlässlich und geräuscharm, auch bei durchschnittlichem Tempo um die 150 km/h. Die reelle V/max liegt bei über 230 km/h, den Spurt von 0 auf 100 bewältigt der grosse Kombi in weniger als acht Sekunden.

Nein, wir werden es auch diesmal nicht unterlassen, auf die Ladeluke zu sprechen zu kommen. Und die öffnet und schliesst sich elektrisch und auf Knopfdruck. Und dann wird der Blick frei auf einen beeindruckenden, tiefen Gepäckraum von mittlerer Höhe, der auch zu fünft die Fahrt zum Winzer ihres Vertrauens zu einem Genussmoment werden lässt. Ein Dutzend Flaschen sind demnach das Mindeste, was jeder Insasse sich in den Kofferraum stapeln lassen sollte. Gemütliche Abende zuhause, auf dem Balkon oder auf der Terrasse, zu zweit oder mit Freunden, sind dank des Sports Tourers vorprogrammiert...

>> Der Basispreis für den Opel Insignia Sports Tourer Ultimate mit 200 PS-Benziner und 9-Gang-Automatik liegt bei 44385.- € TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet mit den Extras 53380.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Juni 2021. Wir danken Opel Belgien und dem Autohaus Autopolis in Luxemburg für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

Mit der MS Prinzessin Marie-Astrid auf Erkundungsfahrt

Unbekannte Ausblicke auf die „Südliche Weinmosel“

Von Liliane Turmes & Helene Latour

Fotos Romain Batya

Die Obermosel, unter Fachleuten als die „Südliche Weinmosel“ bekannt, erstreckt sich von Trier flussaufwärts bis nach Perl. Für viele Zeitgenossen die nicht unmittelbar in der Region zuhause sind, ist die beschauliche Gegend eher wie ein weisser Fleck auf der Landkarte. Terra incognita also, besonders was Weine, Gastronomie und die landschaftlichen Sehenswürdigkeiten angeht.

Eine Fahrt mit der MS Prinzessen Marie-Astrid, einem eleganten Ausflugsschiff, das der Vereinigung der Luxemburger Gemeinden an der Mosel (Entente touristique de la Moselle Luxembourgeoise) gehört, kann dem Abhilfe leisten.

Wer das gesamte Panorama der Obermosel geniessen möchte, muss in Grevenmacher einsteigen. Am dortigen Moselquai befindet sich der Heimathafen der Marie-Astrid.

Zu ihrer Geschichte sollte angebracht werden, dass es das Schiff seit 55 Jahren gibt. Ihre Patin und Namensgeberin ist Prinzessin Marie-Astrid von Luxemburg, die ältere Schwester von Grossherzog Henri.

International bekannt wurde, zwei Dekaden später, die zweite Generation des Motorschiffs, denn 1985 und 1990 wurden an Bord der MS „Princesse Marie-Astrid“ die Abkommen von Schengen unterzeichnet, die zur Abschaffung der stationären Grenzkontrollen an den Binnengrenzen der EU führten. Das heutige Schiff, mittlerweile die fünfte Generation des



Ein Schiff mit zeitlosem Design



Die MS Marie-Astrid ist ein perfektes Ausflugsschiff



Romantische Eindrücke entlang der Mosel

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Motorschiffs, ist seit dem Jahr 2010 im Einsatz. Gebaut wurde es für 500 Gäste, von denen knapp die Hälfte unter Deck Platz finden. Luxemburgs schönstes Schiff mit seinem luxuriösen Innenraum verfügt über verschiedene Salons, eine weitläufige Galerie, zwei Bars, ein begehrtes Achterdeck und ein erstaunlich grosses Sonnendeck. Die MS Marie-Astrid ist geräumiger, als man vermuten würde. Sie erinnert an Passagierschiffe vergangener Zeiten. Und weil das Schiff bereits auf dem Reissbrett den Verhältnissen an der Obermosel angepasst wurde, ist es erstaunlich wendig. Wer erlebt hat, wie Kapitän Jürgen Emmes den Luxus-Kahn kurz vor der Schleuse in Grevenmacher für die Fahrt Richtung Trier in kürzester Zeit um 360° wendet, der blickt zuversichtlich auf alles, was da kommt.

„Wir bieten unseren Gästen eine klassische Küche mit Luxemburger Spezialitäten und auf Basis von Produkten aus der Region an“, sagt Benny Heinz, der aus Trier stammende Chefkoch. Ihm zur Seite steht ein fünfköpfiges Küchen-Team. Der Koch ist guter Dinge, die Bordküche ist sehr geräumig und mit allem ausgestattet, was das Herz eines Küchenchefs begehrt. Der 35jährige ist seit 2017 der Schiffskoch, seine Ausbildung hat er bei Simon Haag im „Eurener Hof“ absolviert.

Verantwortlich für das Schiff sind neben Kapitän Jürgen Emmes auch Joao Pereira Dos Santos und Medhi Ksouri. Zusammen leiten sie die Gastronomie an Bord, sie sorgen für den Nachschub an Rohstoffen für das Restaurant und kontrollieren den Weinbestand. Damit wären wir beim Thema. Zur Vorspeise, einem „Cocktail Crevettes“ spricht einem klassischem Garnelensalat nach Luxemburger Art, probierten wir einen Riesling Vignum „Grevenmacher Paradies“ 2019 Grand Premier Cru. Den Hauptgang, ein saftiges Zanderfilet auf der Haut gebraten, begleitete ein fruchtiger Auxerrois „Grevenmacher Fels“ 2018 Clos des Rochers. Fazit: Für Liebhaber von Moselwein und von extravaganter Weinproben auf Luxemburgs schönstem Schiff und für Anhänger von klassischer regionaler Küche, denn mit knurrendem Magen ist noch niemand von Bord gegangen...

>> **Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352-758275, den Fahrplan für 2021 und die Liste der laufenden Events finden Sie auf www.marie-astrid.lu**



Hochwertige Weine



Garnelensalat als Vorspeise



Zanderfilet auf der Haut gebraten mit einheimischem Spargel



Feines Sorbet zum Dessert



Schiffskoch Benny Heinz



Mehdi Ksouri, Benny Heinz und Joao Pereira Dos Santos (v.links nach rechts)



Blick auf die deutsche Seite

Rieslinge vom Weingut Kallfelz an der Mittelmosel

Weine mit Typizität und klarem Erkennungswert

Von Liliane Turmes, Helene Latour, Egon Olsen und Anton Orolowski

Fotos Romain Batya

Weinbau wird in der Familie Kallfelz aus Zell-Merl seit Jahrhunderten betrieben. Die offizielle Gründung als Hersteller von Moselweinen erfolgte jedoch erst 1907, als der Großvater des heutigen Besitzers den Betrieb in den Amtsbüchern eintragen ließ. Albert Kallfelz führt seinen Betrieb seit 1972, als angehender Winzer verfügte er damals über knapp zwei Hektar Rebfläche, natürlich in der Steillage. Aus dem „damals“ wird nächstes Jahr ein halbes Jahrhundert werden und der Betrieb verfügt aktuell über eine Rebfläche von über fünfzig Hektar. Alle Weinberge von Albert Kallfelz sind Steillagen-Rebgärten. Und fast alle sind mit Riesling bestückt. „Wir haben es uns zur Herzenssache gemacht, den Steillagen-Weinbau an der deutschen Mittelmosel zu fördern und zu erhalten“, sagt Kallfelz, der wohl auch stolz darüber ist, dass sich die beste Lage des Hauses, die „Merler Königslay-Terrassen“ mittlerweile fast im Alleinbesitz der rheinlandpfälzischen Winzerlegende befindet.

Nach dieser kurzen Beleuchtung des Vorzeigeweinguts mit den vielen Auszeichnungen, wollen wir zur Sache kommen, denn es geht in unserer Reportage hauptsächlich um die Verkostung trockener Rieslinge des Jahrgangs 2019. Natürlich hat Kallfelz längst seine 2020er im Angebot, aber wir wollten bewusst den Jahrgang 2019 beleuchten, da sogar die Schoppenweine des Hauses problemlos einige Jahre altern können. Die Palette von Kallfelz reicht von den Schoppenweinen über die Gutsweine bis hin zur „Selection“ die auch das „Grosse Gewächs“ (GG) beinhaltet. „Urgestein“ wiederum nennt sich die höchste Stufe der fruchtsüßen Weine, deren Qualität mit GG zu vergleichen ist. Die Lebensdauer solcher Weine wird in Jahrzehnten gemessen.

Hier die Verkostungsliste, der von der VINALU Redaktion verkosteten Weine:

>> *Weingut Albert Kallfelz, Hauptstrasse 60- 62 in D – 56856 Zell-Merl bei Traben-Trarbach. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0) 6542 9388 0 und auf www.kallfelz.de*

Kallfelz Riesling Schoppen 2019 trocken

Dezent fruchtiges Bukett von gelbem Steinobst, ein Riesling für jeden Tag, der mit seinen Aromen von reifen Aprikosen und den vegetabilen Anklängen zum Nachfassen animiert.

Riesling Hochgewächs 2019 trocken

Die klassische Steillagen-Cuvée, aus Trauben vom Merler Stephansberg, vom Fettgarten und vom Klosterberg gekeltert, mit der Frische von Aromen im verhaltenen Bukett, mit Anklängen an gelben Pflirsich und Aprikosen und mit Noten von Waldmeister im langem Nachhall. Ein süffiger Riesling. VINALU empfiehlt das 2019er Hochgewächs zu einem grünen Thai-Curry mit Jasminreis.

Riesling Merler Adler 2019 trocken

Ein leichter und würziger Riesling mit dezenter Frucht und Noten von Lakritz, in der Nase, am Gaumen pfeffrige und zartbittere Noten von gelben Grapefruit, im mittellangen Abgang. Ein feingliedriger Riesling, sauber ausgebaut, zum Genießen.



Riesling Merler Stephansberg 2019 trocken

In der Nase klares und frisches Fruchtbukett von Agrumen mit verhalten vegetabilen Noten von grünen Oliven. Am Gaumen knackige Frucht mit einer schönen Säure, mit viel Schmelz und mit Aromen von kandierter Ananas und Limette im langem Abgang. Ein eleganter Riesling mit Ansätzen von Mandelkuchen im Nachhall.

Riesling Merler Königslay-Terrassen 2019 trocken

Ausgeprägt mineralisch und mit Noten von reifen Beeren im Bukett. Auf der Zunge filigran und ausgewogen mit Zartbitternoten von frischen Walnüssen und ausgereiften Aprikosen, im langen Abgang. Ein perfekter Begleiter zur gehobenen französischen Küche.

Riesling Grosse Gewächs Merler Fettgarten 2019

Opulente Mineralität im Bukett mit Nuancen von Fruchtrops und Honig. Rassige Säurestruktur am vielschichtigen und dichten Gaumen, mit Anklängen an frische Mandeln, im Nachhall geschmeidig und rund. Ein Riesling mit Finesse und Charakter. Nicht alle der hier vorgestellten Rieslinge sind noch lieferbar. Es lohnt sich, sich die Verkaufsliste von Kallfelz genauer anzusehen.



Der Abstecher, Folge 48: das Hotel Eden au Lac mit seinem Gourmet
Restaurant „Le Jardin d’épices“

Pure Entspannung und feine Küche hoch über Echtenach

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf
(Alle Fotos von Romain Batya)

*Das Hotel Eden au Lac, vom
hauseigenen Park aus gesehen*



Kristalllüster in der Rezeption



Ivo Lopes, der sympathische Generaldirektor

Hoch über Echternach und dem Sauerthal liegt in einem grossen Park mit altem Baumbestand das Hotel Eden au Lac mit seinem Gourmet Restaurant „Le Jardin d’Epices“, was übersetzt soviel heisst wie „Der Garten der Gewürze“. Und mit Kräutern und Gewürzen kennt sich der neue Küchenchef des Hauses aus, denn er kommt aus einer Region in Südfrankreich, wo duftende Ingredienzien zum guten Ton in der Küche gehören.

„Nach reichlicher Überlegung haben wir uns dazu entschieden, einem jungen Küchentalent die Möglichkeit zu geben, sein Können in den Mittelpunkt unseres Geschehens zu stellen“, sagt Ivo Lopes, der sympathische Generaldirektor des Eden au Lac.

Genau damit ist der 26jährige Morgan Champavere aktuell beschäftigt. Der dynamische Jungkoch stammt aus Montélimar, der Kleinstadt im provenzalischen Teil des Département Drôme, die unter anderem seit Jahrzehnten für ihre Nougat-Spezialitäten bekannt ist. Montélimar hat auch architektonisch mit dem Castillo de Adhémar, einem mittelalterlichen Palast hoch über den Dächern der Stadt, etwas zu bieten. Parallelen zwischen dem südfranzösischen Palast und dem weitläufigen Hotel Eden au Lac mit seinem grosszügigen Spa- und Wellnessbereich, der sich in einem eigenen Anbau befindet, sind somit nicht von der Hand zu weisen denn beide sind hoch über ihrer respektiven Umgebung gelegen und beide sind herrliche Orte der Entspannung.

Die gesamten Hotelanlagen sind grosszügig bemessen, allen voran das in dunkelblau gehaltene Gourmet Restaurant und das Restaurant „Le Présidence“, das in hellen Farben und mit phantastischen Holzparkett das Auge der Gäste erfreut. Im „Le Présidence“, der Name geht auf die Luxemburger EU-Präsidentschaft im Jahr 1997 zurück, wird auch das Frühstück serviert. Mit 57 stilvollen Zimmern gehört das Eden au Lac zu den grösseren Landhotels Luxemburgs. Die „Wiener Suite“, wie auch die „Panorama-Suite“ gehören wohl zu den schönsten Zimmern des Hauses. Obwohl es auf dem direkten Gebiet der Stadt Echternach steht, geniesst der Gast hier die angenehme Ruhe im Grünen, weitab vom Trubel der Stadt Echternach. Das Hotel gehört der bekannten Gastronomenfamilie Binsfeld, Gastgeber ist Garry Binsfeld, Hotelbesitzer in fünfter Generation.



Ein beheizter und überdachter Weg führt in den Spa-Bereich



Im blauen Salon wartet ein Steinway auf seinen Einsatz



Das Hotel verfügt über 57 stilvollen Zimmern



Neben dem beheizten Innenschwimmbad gibt es auch einen Aussenpool



Hier geht's zum Restaurant



Das Erholungsgebiet Echternacher See mit seinem idyllischen Umland



Aussenterrasse mit Panoramansicht



*Teilansicht des à la Carte
Restaurants Le Jardin d'épices*



*Der talentierte Küchenchef
Morgan Champavere*



*Timbale & Mousse vom
Taschenkreb*

Ein wahres «Allround» Talent ist Ivo Lopes, er steht der Familie Binsfeld seit fast dreissig Jahren aktiv zur Seite. „Wie überall in der Branche haben wir eine schwierige Zeit hinter uns. Mit einem gehobenen Hotel in einer aussergewöhnlichen Lage und der neu ausgerichteten Gastronomie sind wir jedoch zuversichtlich“, sagt Herr Lopes, der sowohl von der Stammkundschaft als auch vom Hotelpersonal sehr geschätzt wird.



*Kellnerin Sandra serviert
den Champagner*



Tempura von Gambas auf Gartensalat



Veuve Clicquot Brut, die perfekte Essensbegleitung

Kommen wir zum Kernpunkt unserer Reportage, sprich zum Abendessen in einem eleganten Ambiente. Nachdem die zuvorkommende Kellnerin Sandra uns zum Einstieg ins öno-gastronomische Vergnügen einen nussigen, harmonischen und von der Frische von Agrumen geprägten Champagner Veuve Clicquot Brut ausgeschenkt hat, der überdies das gesamte Dinner begleitet, lässt uns der Küchenchef Morgan ein delikates Tempura von Kaisergranat mit Wasabi-Emulsion und einer Art Kimchi aus Zucchini und Brokkoli, leicht süßlich und mit einer feinen Säure, das dem Tempura eine schöne Aromatik verleiht, servieren. Auch die Timbale, eine Aufschichtung von Taschenkrebisfleisch mit stufenweise eingelegten, dünnen Scheiben von frischen Granny-Smith Äpfeln sowie einer feinen Mousse vom Taschenkrebis, peppig durch die kleinen, frittierten Guacamole-Häppchen angerichtet, schmeckt hervorragend.



Hummer mit Avocado, Ingwer und Gemüse-Julienne



Filet vom Simmental-Rind mit Grenaille-Kartoffeln und exotischem Pfeffer



Die gemütliche Bar lädt zum Verweilen ein



Teilansicht der 'Wiener Suite'

Zu den Hauptspeisen, dem zarten Filet vom Simmentaler Rind, mit Röllchen von Zucchini, gefüllt mit einer Emulsion von schwarzen Kalamata-Oliven, und dem Hummer aus der Bretagne, der mit gegrillter Avocado, Gemüse-Julienne und Nuancen von Ingwergewürz gereicht wurde, passte der Champagner mit dem orangefarbenen Etikett und den eleganten Zartbitternoten perfekt.

>> Hotel Eden au Lac mit französischem Gourmetrestaurant „Le Jardin d'épices“ hoch über Echternach, 1 Nonnesees in L-6474 Echternach. Auch das täglich ändernde Tagesmenü im „Le Présidence“ ist den Umweg nach Echternach wert, denn auch dafür ist Champevere zuständig. Weitere Informationen unter der Telefonnummer 00352 728283 und auf www.edenaulac.lu



Herrlicher Ausblick vom Balkon der Panorama-Suite



Frühstück im Restaurant 'Le Présidence'

Der Alfa Romeo Giulia Diesel mit 136 PS, das Auto zu unserer Kolumne « Der Abstecher »

Betont sportlich und dennoch extrem sparsam im Verbrauch

Von Romain Batya

Mit Giulietta, Stelvio und Giulia hat die italienische Kultmarke Alfa Romeo aktuell drei ganz verschiedene Fahrzeuge im Programm. Und mit hohen Erwartungen gingen wir die Giulia-Testfahrten an, zumal es sich bei dem Vierzylinder Multijetdiesel mit 136 PS um die niedrigste Leistungsstufe der schönen Limousine handelt, die in Luxemburg eher mit 160, 190 oder gar mit 210 PS (Modell 2.2 MJD Q4 Veloce) geordert wird. Unsere Schlussfolgerung nach absolvierter Testfahrt über knapp 800 Kilometer: Wem es nicht wirklich auf sehr schnelle Spurts ankommt und wer das gediegene Ambiente und die kultivierte Fahrdynamik bevorzugt, der bekommt mit dem MJD 136 (MultiJetDiesel) das Beste aus zwei Welten. Denn die betont sportliche Figur einer Giulia, dazu ein geradezu frugaler Verbrauch von niedrigen 5,4 l/100 km, der einen Aktionsradius von mehr als 900 Kilometern mit einem Tank erlaubt, sind Fakten, die es in sich haben.



V I N A L U

Doch fangen wir von vorne an. Vom Aussehen her verkörpert unser Testfahrzeug ein atemberaubendes Karosserie-Design in der Farbe Visconti Verde mit einer beigefarbenen Innenausstattung aus Volleder. Wären wir zwanzig Jahre früher und würden wir in einem Rover oder Jaguar sitzen, käme das der damaligen Aussenfarbe British Racing Green mit Interieur in hellem Connolly-Leder gleich. Den Vergleich können wir uns erlauben denn wir sind bereits etwas länger im Geschäft. Alles im Innenraum wirkt nicht nur stimmig, die Ergonomie rund um den Fahrersitz ist perfekt. An der Mittelkonsole befindet sich ein Drehregler, über den man drei Fahrmodi wählen kann. Bei „eco“ wird der Tacho grün, bei „normal“ wird er blau und bei „sport“ leuchtet die Hintergrundfarbe rot. Kennern ist der Knopf links vom Schalthebel auch als „dna“ bekannt. Im Sparmodus haben wir, was die Gasannahme betrifft, langsames Ansprechverhalten, gut für lange Strecken auf der Autobahn. Blau steht für ausgewogenes Fahrverhalten, rot gibt einen Vorgeschmack darauf, wie sportlich eine Giulia wirklich sein kann. Da die sportliche Limousine über ein straffes Fahrwerk, extrem griffige Bremsen und eine sehr direkte Lenkung verfügt, ist blau die Farbe unserer Wahl.

Auch wenn aktuell der Trend zu kleinerem Hubraum dominiert, so gefällt uns der Diesel mit seinen satten, 2,2 Litern Hubraum. Drehmoment sollte aus Hubraum heraus entstehen, so unsere Devise. Und 380 Nm ab 1500 U/min stellen für ein Auto mit 1540 Kilo Leergewicht etwas dar, egal wie viele Plug-in Hybriden oder Elektroboliden um uns herumschwirren. Alfa hat den MJD an ein 8-Gang-Automatikgetriebe gekoppelt, ausser dem klassischen Wahlhebel auf der Mittelkonsole sorgen Paddels beidseitig unter dem Lenkradkranz für guten Fahrspass. Unser Testauto läuft auf 255er Pirelli P Zeros mit 19 Zoll Felgen, die vernehmbaren Abrollgeräusche gehen aber nicht ganz zu Lasten der Hochleistungsreifen. Auch der Diesel ist nicht flüsterleise, dafür aber äusserst verlässlich und extrem sparsam. Alfa Romeo gibt einen Werksverbrauch von 5,6 l/100 km an, den konnten wir problemlos mit unserem Wert von 5,4 l/100 km unterbieten.

Im Kofferraum ist genügend Platz für ein halbes Dutzend Weinkartons plus das Reisegepäck von zwei Erwachsenen. Dort wo sich früher ein Ersatzrad befand, findet man nun den Reifenauffüll-Kit, nicht grösser als ein halber Schuhkarton. Was wiederum erlaubt, beim langjährig bekannten Weinhändler ein zusätzliches Dutzend Flaschen Lambrusco oder Valpolicella mit an Bord zu nehmen.

>>Der Basispreis für den Alfa Romeo Giulia 136 PS Diesel liegt bei 33746.- € TTC. In der Ausstattungsvariante Ti kostet das Auto 42449.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Juni 2021. Wir danken Alfa Romeo Belgien und dem Autohaus Autopolis für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V I N A L U

Spezialreportage: Mit VINALU unterwegs in Mexiko, Teil 2

Sicherlich Tequila, aber auch gute Weine

Von Liliane Turmes, Helene Latour und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



Küste an der Baja California

Nach einer aufschlussreichen Erfahrung rund um den Tequila, verlassen wir das Herzland Mexikos um in die fast 2000 Kilometer nordwestlich gelegene Weinregion am Pazifik zu gelangen. Die Landschaft ändert sich nun schlagartig, aus einer subtropischen, blühenden Vegetation kommen wir in eine wüstenähnliche Gegend mit geringen Niederschlägen. Eine karge Landschaft, die auch die Dominikaner Mönche vorfanden, als sie im Jahr 1834 ihre erste Mission hier errichteten. Sie waren es, die den Weinbau in der Baja California einführten, obwohl eines der ersten Weingüter bereits 1587 erwähnt wird. Denn geschichtlich gesehen gilt Mexiko als das älteste Weinbaugebiet der Neuen Welt. Spanische Conquistatores brachten die Weinrebe aus Spanien mit und in der Gegend von Parras entstanden um 1595 die ersten Weingüter, deren Erfolg auch ihr Verderben war. Als die Kronkolonie Mitte des 17. Jahrhunderts dermassen guten Wein produzierte, dass Nachschub aus Spanien nicht mehr nötig war, verbot die spanische Krone kurzerhand jeglichen An- und Ausbau von Wein in Mexiko.

Nichtsdestotrotz waren die Weichen des mexikanischen Weinbaus von da an gestellt. Die südeuropäischen Winzer, die Anfang des 20. Jahrhunderts in die Neue Welt auswanderten, wussten auf ungefähr, wo die besten Anbaugebiete zu finden waren. Im Vergleich zum Nachbarn, dem riesigen Weinanbaugebiet im nordamerikanischen Kalifornien, wo es neben Top-Produkten jede Menge mittelmäßige und auch schlechte Weine gibt, ist die geringe Auswahl an Weinen aus dem mexikanischen Teil der Baja California meist von guter Qualität. Vorab sei erwähnt, dass der Weinbau hier nur mit Hilfe künstlicher Bewässerung möglich ist. Einer der Einwanderer vor Ort war der italienische Winzer und Selfmademan Don Angelo Cetto. 1926 siedelte er aus dem Trentino nach Mexiko, um sich knapp siebzig Kilometer hinter der Grenze zu Kalifornien in Tijuana niederzulassen. Dort, am nördlichsten Ende der Baja California Halbinsel produzierte er hauseigene Sherry- und Portweine. Durch die damalige



Eine karge Landschaft



L.A.Cetto ist Mexikos bedeutendstes Weingut

Das Weingut L.A.Cetto, umgeben von den eigenen Weingärten



Mehr als 300 Auszeichnungen zieren die Wände in der Vinothek



Ein Teil der verkosteten Weine



Prohibition in den USA blühte sein Geschäft. Nachdem der erfolgreiche Don Angelo mit dem Erwerb der Hazienda „La Escondida“ seinen Sohn Luis Agustín in die Firma aufnahm, begann dieser 1951 mit der Anpflanzung von Edelsorten. 1967 wurde unter der Regie des italienischen Oenologen Camillo Magoni erstmals auch Nebbiolo angepflanzt, welcher im Mikroklima der Valle de Guadalupe gut gedeiht.

Heute beinhaltet das in vierter Generation geführte Familienunternehmen an die 1100 Hektar Rebfläche und gehört zu den grössten Weingütern Mittelamerikas. Der Nebbiolo des Hauses wird regelmässig als der beste Vertreter seiner Art ausserhalb des Piemonts gewürdigt. In Tijuana, der Millionenstadt unmittelbar an der US Grenze, bei San Diego, werden wir von den Verantwortlichen der Vinicola L.A. Cetto zu unserem Besuch abgeholt.

Als Familienbetrieb ist L.A. Cetto stolz auf seine fast 100jährige Firmengeschichte. Die Cettos stammen, wie schon anfangs erwähnt, aus dem Trentino und als wir zum sonntäglichen Lunch auf die Farm von Luis Alberto Cetto, dem Enkel des Firmengründers eingeladen waren, wurde uns dies bewusst.

Neben Tapas gab es Parmaschinken, Salami aus Milano, Parmesan und Gorgonzola aus Norditalien. Die Affinität der Familie zu ihrer alten Heimat war auch einer der Gründe, warum Angelo Cetto 1965 den aus dem Piemont stammenden Oenologen Camillo P. Magoni einstellte. Mehr als fünfzig Jahre lang steht Magoni seitdem im Dienst des mexikanischen Weinbaus. Kein anderer Weinexperte in ganz Mexiko hat es verstanden, italienische Kultreben wie Nebbiolo oder Sangiovese derart gut in einer Halbwüste zu akklimatisieren. Magoni, der Jahr für Jahr einige Wochen nach Italien zurückkehrt und immer noch die italienische Nationalität besitzt, betreibt eine Rebschule mit eigenem Weingut in der Guadalupe Valley. An die achtzig verschiedene Traubensorten werden hier auf ihre Verträglichkeit im extrem trockenen Klima geprüft.

„Durch die Versuche konnten wir Reben selektionieren, die Trockenheit ohne Stress überstehen. Heute ist L.A. Cetto größter Produzent des Landes und Nummer Eins bei den Exporten“ berichtet Magoni stolz.



Lagerfässer für Rotwein



Im Reifekeller von L.A. Cetto



In der Hitze der Mittagsstunde

Die Top-Cuvées des Hauses sind von guter Qualität und scheuen den internationalen Vergleich nicht. Die Tatsache, dass der Nebbiolo Private Reserve von Cetto als einer der besten außerhalb Italiens gehandelt wird, spricht Bände. Sein Bukett von reifen Johannisbeeren, seine gut eingebundenen Tannine am Gaumen, mit Noten von Sottobosco, Schokolade und eingelegten Früchten, machen es schwer, ihn von einem gehobenen, italienischen Nebbiolo zu unterscheiden. Mit genau dem Wein und einem weiteren bemerkenswerten Roten aus der Petite Syrah-Traube (in Frankreich heißt die Sorte Dourif und hat mit Syrah nichts gemeinsam) schaffte das Weingut den internationalen Durchbruch.

Von den mehr als zwanzig Weinen, mit regionalen Spezialitäten wie Camarones Empanizados con Coco (Scampi mit frischer Kokosnuss-Farce gefüllt) oder Pato en salsa de chile guajillo (Entenbrust mit grüner Chili-Sauce) begleitet oder solo verkostet, gefielen uns bei den Weißweinen, einerseits der goldgelb glänzende Chardonnay mit seiner mineralischen Nase und den Anklängen an Ananas und frischer Butter im langen, dezent rauchigen Nachhall, andererseits der Viognier Don Luis mit hellgoldener Robe, fruchtiger Nase und intensivem Aromenspiel, das an die Weissweine aus den Côtes du Rhône denken lässt.

Auch der granatrote, fruchtbetonte Zinfandel, ein Biowein aus dem Escondido Weingarten verführt durch seine Vielschichtigkeit. Die Reben sind fast 100 Jahre alt und brauchen , Ausnahmen bestätigen hier die Regel, nicht bewässert zu werden. Auch die Sorte Petite Syrah gefällt, mit ihrer violetten Robe, der Nase von roten Johannisbeeren, Zedernholz und Tabak und am Gaumen mit pfeffrigen Noten und der Frische von Agrumen.

Tags darauf, während des Paella Festes bei L.A. Cetto probieren wir den Viognier Don Luis, den Chardonnay Selection Reserva und das Flaggschiff von L.A. Cetto, die Private Reserve Petite Syrah, granatroten im Glas, mit einem Bukett von Veilchen, Pfeffer und Zimt. Am Gaumen überwiegen Aromen von reifen schwarzen Waldfrüchten und leicht salzige Noten im langen Abgang. Alle Weine von L.A. ►



Fiesta bei Cetto



Das Weingut Monte Xanic besitzt eigene Wasserreserven



Auch bei Monte Xanic muss bewässert werden





Im Keller von Monte Xanic



Famose Sonnenuntergänge

Cetto sind perfekte Essensbegleiter und passen besonders zu deftigen Gerichten. Monte Xanic heißt das zweite Weingut, das wir im weitläufigen Guadalupe-Tal besuchen. Die Philosophie des Hauses, das Mitte der 1990er Jahre von Hans Backhoff und einigen Freunden gegründet wurde und heute an die 85 Hektar Reben bewirtschaftet, definiert sich in einer selektiven Weingartenpflege und einer sorgfältigen Kellerarbeit. Dazu Israel Zenteno, der bis 2019 Gutverwalter und Kellermeister bei Monte Xanic war: "Alle unsere Rebgrärten stehen in Guadalupe auf einer Meereshöhe um die 400 Meter, Luftlinie knapp fünfzehn Kilometer vom Meer entfernt. Die sandigen Böden, die lange Vegetationsperiode und die besondere Pflege der Trauben ergeben biologische Weine von enormer Struktur. Der überwiegende Teil unserer Produktion verkauft sich in der gehobenen Gastronomie ganz Nordamerikas".

Wer einmal den fantastischen Chardonnay, mit Aromen von exotischen Früchten und zarten Salznoten oder die beeindruckende Cuvée Hans Backhoff, die überwiegend aus Syrah gekeltert wird, verkostet hat, versteht was Zenteno mit seiner Aussage gemeint hat. Auch heute noch, denken wir mit Vergnügen an die, bei Sonnenuntergang an einem lauen Oktoberabend auf der Terrasse von Monte Xanic genossenen Raritäten, zu denen Delikatessen wie Gänsestopfleber und Gorgonzola à gogo serviert wurden.

Weitere Information über L.A. Cetto gibt es unter www.lacetto.com oder www.cettowines.com. Mehr über Monte Xanic gibt es auf www.montexanic.com.mx

Spanische Weine und Feinkost im Mittelpunkt

Von Romain Batya, Harry Montagnola und Egon Olsen

Alle Fotos Romain Batya



*Jesus Vicente
in seiner
neuen
Vinothek*

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

In Luxemburg gibt es nur eine Handvoll Importeure für spanische Weine. Zu den verlässlichsten gehört Vinos Vicente, ein Familienbetrieb, dessen Wurzeln in Spanien liegen. Von Vinos Vicente verkosteten wir in der VINALU Redaktion eine Selektion spanischer Rotweine, mit denen sich die Grillsaison angenehm bereichern lässt.

Los geht's mit einem Wein aus Mallorca. „Cadmo“ Jahrgang 2017, vom Weingut Can Xanet, wird zu 50 % aus Syrah, 30 % Gorgollassa sowie jeweils 10% Mantonegro und Callet erstellt. Granatrot im Glas, mit in der Nase Anklänge an Schwarzkirschen und Backpflaumen und am Gaumen mit Aromen von Blaubeeren und roten Johannisbeeren. Das Holz neuer Barrique-Fässer ist markant, mit Noten von Vanille und Kakaobohne „Cadmo“ passt zu gegrilltem Geflügel.

Aus Terrassenlagen stammt „Camins del Priorat“. Wie die Jahrgänge vorher, wurde auch der 2019er von Hand gelesen. Der vielschichtige Rote ist purpurrot, er duftet nach Brombeeren, Cassis und dunklen Waldbeeren, mit würzigen Noten von Anis. Vollmundig am Gaumen, ausgewogen und mit Anklängen an Zartbitterschokolade und Zedernholz ist „Camins del Priorat“ würzig im Abgang. Samtige Tannine überwiegen im langem Nachhall. Alvaro Palacios würde seinen Einstiegswein sicherlich mit gegrilltem Pulpo oder einer Brasse in der Salzkruste genießen. Ein weiterer Wein von Palacios ist „La Montesa“, von dem wir den 2017er probierten. Der Biowein stammt vom Familienweingut des Winzers, also nicht aus dem Priorat, sondern aus der Rioja Alta. Der ausdrucksvolle Wein wird hauptsächlich aus Garnacha gekeltert, in Frankreich heißt die Rebsorte Grenache. Geringe Anteile von Tempranillo und Marzuelo machen die Cuvée perfekt. „La Montesa“ besticht durch die elegante Frucht und die kräuterwürzigen Akzente, die auf das Mikroklima am Monte Yerga zurück zu führen sind. Gegrilltes Lammfleisch mit Wildkräutersalat sind die richtigen Begleiter zu diesem ungefilterten, ausdrucksvollen Rotwein.

Baltasar Gracian war ein spanischer Philosoph und Schriftsteller des 17. Jahrhunderts. Sein Name steht für Bodegas San Alejandro, eine Genossenschaft von 150 Winzern aus der Region Saragossa in Aragonien. Wie der vorangegangene Wein, wird „Baltasar Reserva“ Jahrgang 2015 zu 80 % aus Grenache gekeltert, Syrah macht die restlichen 20% aus. Die Trauben wachsen auf einer Höhe von tausend Metern auf steinigem Boden. Dieser Wein braucht Zeit um sich zu entfalten. Sein Bukett erinnert an Veilchen, Trockenobst und Pfeffer, am Gaumen hat er Noten von Paprika und süßem Lakritz, mit einer guten Struktur. Der fruchtige Nachhall ist lang und dezent mineralisch. Gegrilltes Filet vom Iberico Schwein wäre hier die optimale Begleitung.



Eine integrierte Leiter erlaubt Stapelkapazität bis an die Decke



Die Selektion der Rotweine zur Grillsaison

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Aus dem Anbaugebiet Ribera del Duero stammen die beiden nächsten Weine. Beginnen wir mit einem Jahrgang 2018 von Tomas Postigo, dem seit drei Jahren Weine im Vega Sicilia Stil gelingen. „3er Año“ ist solch ein Wein. In der Nase überwiegen fleischige Aromen mit erfrischenden und Zartbitternoten von roten Johannisbeeren, Salbei und Agrumen. Am Gaumen sind es komplexe Noten von schwarzen Johannisbeeren, Walnüssen und Zartbitterschokolade. Das Holz ist gut eingebunden, mit einer erstaunlichen Frische im mittellangen Abgang. Uns erinnert „3er Año“ an Rotweine aus Uruguay. Dazu passt Lamm, aber auch gegrillte Tomaten, gefüllt mit Aprikosen. Vinos Vicente hat übrigens das Import-Monopol für die Weine von Tomas Postigo.

2015 war ein Top-Jahrgang im Ribera del Duero und der fast schwarze Rote von Viñedos Y Bodegas Áster aus Anguix ist solch ein Top Wein. Aromen von Brombeeren, getoastetem Brot und getrockneten Wiesenkräutern prägen die Nase. Am Gaumen überwiegt die süßlich-würzige Frucht, die Tannine sind eckig und erinnern an reife Schlehen, denen der Frost noch nicht die ganze Bitterkeit genommen hat. Dass „Áster“ auch dem dicksten T-Bone Paroli bieten kann, steht fest.

„Vinos Vicente“ in Garnich, im Süden Luxemburgs gibt es seit 36 Jahren, der Betrieb wird von Jesus Vicente in zweiter Generation geleitet. Seit 2002, nachdem die Weinhandlung immer öfter Hotels und Restaurants belieferte, gehört Terroir betonte Feinkost zum vielfältigen Angebot des Familienbetriebs. Neben Schinken und Dauerwurst vom schwarzen Schwein gibt es die Würzessige von Forum aus El Vendrell, die Fischkonserven von Cabo de Penas / Connorsa aus Pontevedra, extra dicker weißer Spargel sowie Pimiento Piquillo Leyenda von Valerio aus Calahorra, eingelegte Gordal-, Cuquillo-, und Zorzaleña-Oliven von Losada aus Sevilla sowie den bekannten Bomba Reis von Nomen aus Camarles, ohne den eine Paella nur halb so gut ist. Hochwertige schmackhafte Konserven gelten in Spanien übrigens als Delikatessen und gewissermaßen als Kulturgut, ganz anders als bei uns.

>> *Vinos Vicente auf Nummer 70, rue de l'Ecole in L- 8353 Garnich. Täglich geöffnet, ausser sonntags. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 26430650 und auf www.vinosvicente.lu*



Die vorgestellte Feinkost aus Spanien



Jesus Vicente kennt alle seine Zulieferer

Der neue Hyundai i30 Kombi Mildhybrid, das Auto zur Kolumne « Fine Food Tours»

Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)

Ab sofort gibt es den Hyundai i30 Kombi in einer aufgefrischten Version mit diversen Änderungen am äußeren Erscheinungsbild, insbesondere was die Leuchten am Bug und am Heck betrifft. Treue Leser unserer Automobilkolumnen erinnern sich, dass wir in Ausgabe 41 von VINALU bereits einen Hyundai der Ausstattungsstufe N-Line vorgestellt hatten. Eine Premiere ist nun die N-Line Variante für Kombis des koreanischen Autoherstellers. Auch wenn dunkelgraue Plastikoberflächen im Innenraum überwiegen, so hebt sich dennoch die weinrote Steppnaht am Lenkrad, am Schalthebel und an den Sitzen dezent ab. Zentral im Blickpunkt liegt auch das große, rechts neben dem Lenkrad platzierte Display, ein Touchscreen auf dem man die wichtigsten Funktionen gut einsehen kann. Das Auto bietet ausreichend Platz für vier Erwachsene, durch die Sportsitze in der ersten Reihe ist die Kniefreiheit im Fond etwas beeinträchtigt. Deshalb ist es in der zweiten Reihe kaum möglich, drei Erwachsenen längere Fahrten zuzumuten.

Die Kopffreiheit indessen ist für den Fahrer und für alle seine Passagiere üppig, was dem Wohlfühlfaktor an Bord nur zuträglich sein kann. Auch die Heizung und die Klimaanlage arbeiten effektiv und geräuscharm. Die Sitzposition für den Fahrer ist optimal, alle Schalter und Knöpfe am



FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Cockpit, dem Armaturenbrett und der Mittelkonsole sind gut sichtbar und einfach zu handhaben. Wichtig bei einem Kombi ist natürlich der Gepäckraum. Die obligate Frage nach der Fahrt zum Winzer ihres Vertrauens kann guten Gewissens positiv benotet werden, die Ladeluke mit einer Kapazität von 612 Litern kann sich sehen lassen. Selbst beim Golf 8 Variant, der in der Klasse als das Maß aller Dinge gilt, gibt es nicht mehr Laderaumvolumen. Interessant ist auch der doppelte Boden des Gepäckraums. In die zwei Kompartimente passen, im Winzerjargon gemessen, zusätzlich rund ein Dutzend Flaschen. Ist man allein oder zu zweit unterwegs, steht der Idee vom Anfang eines eigenen Weinkellers also nichts im Wege. Kommen wir zum Herz des Hyundai i30. Unter der breiten Motorhaube mit den markanten Lufteinlässen am Bug arbeitet der stärkste zur Auswahl stehende Vierzylinder Benziner, der aus seinen 1.5-Litern Hubraum 160 PS auf die Achsen bringt. Durch das 48 Volt Bordnetz und die zusätzliche Batterie zur Aufnahme überschüssiger Energie beim Bremsen und bei Bergabfahrten ist es möglich, kleine Strecken nur mit Strom und ohne den Verbrennungsmotor zu absolvieren. Wann und wie lange das möglich ist errechnet die Bordelektronik unabhängig vom Fahrer. Eins steht jedoch fest: wer vorausschauend und entspannt unterwegs ist, kommt eher und öfter in den Genuss der, nennen wir sie „Gleitfunktion“. Natürlich hat die Fahrtweise ihre Auswirkungen auf den Durchschnittsverbrauch, der bei unserer 500 Kilometer langen Testfahrt bei niedrigen 6l/100 km Benzin lag.

>> Der Basispreis für den neu gestalteten Hyundai i30 Kombi liegt bei 22949.- € TTC, unser Testfahrzeug, ein Benziner mit 160 PS und optionaler DCT Siebengang-Automatik (Doppelkupplungsgetriebe) in der Ausstattungsstufe Sky plus N-Line liegt bei 35349.- € TTC
Preise in Luxemburg, Stand Mai 2021.
Wir danken Hyundai BeLux und dem Autohaus Autopolis für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

Vinalu-Ticker

Rückblick Concours Mondial de Bruxelles 2021

Luxemburg als Fels in der Brandung

Von Romain Batya und Liliane Turmes

Fotos Romain Batya

Vom 17. bis zum 27. Juni fand im Tagungshotel „Parc Alvisse“ in Dommeldange, einem Vorort von Luxemburg-Stadt, an zehn Tagen die 28. Ausgabe des CMB statt. Der Concours Mondial de Bruxelles, von Louis Havaux, einem belgischen Druckerei Inhaber und Weinliebhaber initiiert und erstmals im April 1994 in Brügge veranstaltet, ist heute zu einem der größten Weinwettbewerbe für Profis weltweit geworden. In ‚normalen‘ Zeiten findet der CMB jährlich im Frühjahr an drei aufeinander folgenden Tagen statt, wegen der Pandemie mussten die Verantwortlichen um Thomas Costenoble und Baudouin Havaux, dem Sohn des CMB-Gründers, knifflige Organisationsprobleme bewältigen, bevor in einer recht kurzen Entscheidungsphase Luxemburg zum Austragungsort des Wein-Happenings wurde. „Eigentlich sollte der CMB 2021 in China stattfinden. Wegen der enormen Einschränkungen und dem weltweiten Reiseverbot war das leider nicht machbar. Die guten Verbindungen, die wir zu den Weinprofis in Luxemburg haben, sind für uns von großem Nutzen gewesen“, sagt Baudouin Havaux. Ihm zur Seite steht neben Thomas Costenoble, einem verlässlichen Mann der ersten Stunde, mittlerweile auch sein Sohn Quentin, der seit kurzem zum Projektleiter des Concours Mondial du Sauvignon ernannt wurde. So gesehen bleibt der CMB eine Familiengeschichte, auch wenn die Zahl der eingereichten Muster für dieses Jahr die magische Grenze von 10.000 verschiedenen Weinen überstiegen hat. Die gewaltige Anzahl an Muster führte dazu, dass alle Roséweine bereits im März während der „Rosé Sélection“ verkostet und bewertet wurden. Danach blieben immerhin noch



Blick in den Verkostungsraum



Generaldirektor Thomas Costenoble

*CMD Präsident
Baudouin Havaux*



*Eingangsbereich
Parc Hotel Alvisse*

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

9060 Muster und weil im Moment nicht mehr als hundert Personen in einem Veranstaltungssaal erlaubt sind, musste der CMB 2021 mit seinen knapp 300 Verkostern aus vielen Ländern eben in drei Teilen im „Europa“-Saal des Parc Hotels abgehalten werden. Dies zur Erklärung, warum der Concours Mondial de Bruxelles ausnahmsweise zehn Tage veranschlagte. Zum Rahmenprogramm gehörten Besichtigungen der Luxemburger Weinregion an der Mosel, sowie Fahrten mit dem bedeutendsten Schiff des Großherzogtums, der „MS Princesse Marie-Astrid“. Und weil eine handvoll Fotos, wenn sie gelungen sind, deutlich mehr sagen als tausend Worte, lassen wir nun unsere Bilder sprechen.

>> *Weitere Infos zum Weinwettbewerb und die Resultate des CMB 2021 finden Sie unter www.concoursmondial.com/en*



Unterwegs mit MS Marie-Astrid



Die Caves Bernard-Massard, vom Wasser aus gesehen



Blick hinter die Kulissen



Weingärten an der Luxemburger Mosel



VINALU Spezial : Zu Besuch in Belgiens ältester aktiver Getreidemühle

Duftendes Dinkelbrot vom Moulin de Hollange bei Bastogne

Von Liliane Turmes und Egon Olsen

Alle Fotos Romain Batya

Dinkel ist eine uralte Getreideart. Das rustikale Korn ist auch unter dem Namen Spelz bekannt und stellt geschmacklich eine Alternative zu Weizen- oder Roggenbrot dar. Am einfachsten lässt sich aus Dinkelmehl Sauerteigbrot herstellen. Das war vor 500 Jahren bereits bekannt.

Und solches Brot wird seit Jahr und Tag in der Backstube der Getreidemühle in Hollange, einem winzigen Dorf in der Nähe von Bastogne, im belgischen Grenzgebiet zu Luxemburg gebacken. Das ist natürlich schneller gesagt, als getan, denn Sauerteig muss zuerst einmal angesetzt werden. Bis zu vierundzwanzig Stunden kann es schon dauern, bis die Mischung aus Mehl und Wasser umschlägt, aufgeht und der langsame Gärungsprozess einsetzt und schliesslich abgeschlossen ist. Dabei muss der Raum, wo der Teig angesetzt und aufgehen soll natürlich eine beständig warme Temperatur haben. Zugluft verträgt Sauerteig nicht, dann regt sich nichts in den kleinen, Jahrzehnte alten Gärkörbchen aus Peddigrohr.

„Hefe braucht man nicht, nur gutes Dinkelmehl, lauwarmes Wasser und Zeit“, sagt der Bäcker aus Hollange.



Das klassische Brot vom Moulin de Hollange



*Im ebenerdigen Stockwerk
wird das Mehl abgefüllt und
in Säcken gestapelt*



Der Müller bei der Arbeit



*Maschinen wie vor
hundertfünfzig Jahren*

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker



*Der Antrieb geschieht über
Rollen und Riemen*



*Oben Kastenbrot aus dunklem Dinkelmehl,
unten die klassischen Brotlaibe*



*Eines der Schwungräder im Keller,
zum Antrieb diverser Wellen*

„Wir backen nur Brot aus regionalem Dinkel, der bei uns selbst geschrotet und vermahlen wird. Bei der dunkleren Variante sind mehr Bestandteile des Korns vorhanden, beim weißen Dinkelmehl wird die Hülle in unserer Mühle gänzlich entfernt“, erklärt man uns im kleinen Laden, von dem ein schmaler Gang unmittelbar in die alte Wassermühle führt.

Die Mühle von Hollange ist fast wie eine Zeitmaschine. Hier wird die nostalgische Vorstellung, die Menschen von einer Getreidemühle haben zur Realität.

Die Einmaligkeit des Ortes ist durch die schönste Bäckerei nicht zu überbieten. Die ganz aus Holz gebaute Mühle erstreckt sich über drei Stockwerke. Am interessantesten ist es im Erdgeschoss, auf gleicher Höhe mit der Bäckerei. Hier stapeln sich die Mehlsäcke, hier stehen die beiden großen Schrotmühlen. Sollte die Mühle zufällig in Betrieb sein, so stellen Sie sich auf ein archaisches, Jahrhunderte altes Spektakel ein.

Naturgemäß befindet sich die Getreidemühle nebst Bio-Bäckerei unten im Tal. Schließlich funktionierte diese Mühle lange vor der industriellen Revolution mit Wasser und nicht wie heute, mit Strom.

Die Weiher zur Wasserversorgung gibt es noch. Hier angeln die Eigentümer der Mühle je nach Lust und Laune frische Forellen oder Saiblinge. Selbstversorgung und Entspannung auf einen Schlag, sozusagen.

Einheimische können helfen, wenn Sie sich auf dem Weg zur Mühle verfahren sollten, die Mühle von Hollange gibt es schon seit sechshundert Jahren.

Im Laufe der Zeit wurde sie vergrößert und modernisiert, der Standort wurde jedoch nie gewechselt.

Vor knapp dreißig Jahren hat ein Top-Manager die Mühle gekauft, unter der Voraussetzung, dass der damals bereits über achtzig Jahre alte Inhaber ihm sein Fachwissen integral vermitteln würde. Denn dem Laien Delacroix ging es darum, nicht nur ein Relikt aus grauer Vorzeit zu erwerben, sondern sein Leben umzukrempeln und ein freies Dasein als Müller und Tischler zu führen. Was er schließlich auch tat.

Dinkelbrot aus Hollange ist würzig und nussig im Geschmack. Ob aus grauem oder weißem Dinkelmehl, es hat so viel mehr langsam wirkendes Protein als ein industriell hergestelltes Weißbrot. Qualitätsbewusste Gourmets aus der Region wissen es zu schätzen und scheuen die Anreise nicht. Denn einen Lieferservice frei Haus gibt es auch nach 600 Jahren in Hollange nicht.



*Farine Native nennen sich die
Mehlsorten*



*Auch der Teigmischer in der
Bäckerei ist hundertjährig*



Die Schüsseln aus Peddigrohr

>> Infos unter www.ftlb.be/fr/attractions/index.php oder direkt per Telefon 0032-61266876

Impressum

Vinalu®, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst. Vinalu® ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Hinweis:

Falls Sie unser Fachmagazin für Wein und Genuss nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte an folgender Adresse mit: info@vinalu.lu.

Wir werden Ihre Kontaktdaten dann aus unserem Verteiler löschen. Die Speicherung Ihrer Daten erfolgt ausschliesslich zum Versand von VINALU®.

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt †, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht, Zitate aus Beiträgen sind ausschliesslich mit Angabe der Quelle gestattet.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostenmote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU® in eigener Sache

VINALU® würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU® / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU® an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)