

Die

Club Collection



Wine Event Club - Club Collection -

by Torsten Forcke Wine Events®. Bad Homburg





Inhalt

Die *Club Collection* des WineEventClub

by Torsten Forcke Wine Events®

1	Kurzprofil Wine Event Club.....	5
2	Die <i>Club Collection</i>	7
2.1	Vision:	7
2.2	Weine der <i>Club Collection</i>	7
3	<i>Club Edition No. 1 (2007)</i>	8
3.1	Hintergrund	8
3.2	Entstehungsgeschichte der Club Edition No1	11
3.3	Kurzprofil Weingut Tierra y Fuego	13
3.4	Die Rebsorte der <i>Club Edition No. 1</i>	14
3.5	Verkostungsnotizen	15
3.6	Weinbeschreibung	16
4	<i>Club Edition No. 2 (2008)</i>.....	17
4.1	Hintergrund und Entstehungsgeschichte	17
4.2	Über das Weingut	17
4.3	Weinbereitung	19
4.4	Die Assamblage: Rebsorten der <i>Club Edition No. 2</i>	21
4.5	Weinbeschreibung	22
5	<i>Club Edition No. 3 (2009)</i>.....	23

Stand: 30.9.2008

Wine Event Club - Club Collection -

by Torsten Forcke Wine Events®. Bad Homburg





1 Kurzprofil Wine Event Club

Der Wine Event Club (WEC) by Torsten Forcke Wine Events® will Weinliebhabern und Weininteressierten eine bequeme Möglichkeit eröffnen, eine spannende Auswahl hochwertiger Weine aus dem umfangreichen internationalen Sortiment der Torsten Forcke Wine Events® zu Hause zu genießen, sowie mit einer eigenen Weinkollektion begeistern.

...denn WEC-Mitglieder bekommen für einen einmaligen Aufnahmebetrag Einiges geboten.

...dazu zählt unter anderem der vergünstigte Bezug der Weine aus der *Club Collection*, die wir mit viel Liebe zum Detail in der Auswahl der Herkunftsorte und der Herstellung eigens und exklusiv für Sie kreieren. (siehe „Die Vision der *Club Collection* bzw. über die einzelnen Editionen“).

...ca. viermal im Jahr erhalten Clubmitglieder ein WEC-Abo-Paket mit ausgesuchten Weinen zu Sonderkonditionen ins Haus geliefert. Dazu erhalten Sie Informationen und Speiseempfehlungen zu den Weinen, sowie die Möglichkeit die Weine für gewisse Zeit zu ermäßigten Preisen nachkaufen zu können.

...darüber hinaus bieten wir mehrmals jährlich eine Selektion von je 3 Weinen aus 2 Weinländern zum Entdecken an. Entweder Sie bestellen diese WEC-Select-Pakete für daheim oder Sie genießen diese leckeren Weine glasweise mit Ihrer Clubkarte an den Clubtreffen, wo wir die ausgewählten Weine entsprechend besprechen. In jedem Fall genießen Sie somit im Laufe der Zeit ein breites Spektrum unserer *kostBAR^{en}* internationalen Weine. Hier präsentieren wir Ihnen auch einmal Raritäten und immer wieder unsere Neuentdeckungen von unseren Research-Reisen.

...für die Teilnahme an Events erhalten Clubmitglieder obendrein einen Preisnachlass.

...und zu guter Letzt, 5 % Rabatt auf unser reguläres Sortiment.

Erfahren Sie mehr über die Inhalte der bisherigen Clubpakete: die obligatorischen Abo-Pakete und die mit je 6 Flaschen gefüllten, optionalen WEC-Pakete. Bitte besuchen Sie unsere Website:

www.wine-events.de

...unter der Rubrik WineEventClub finden Sie alle Details.



Wine Event Club - Club Collection -

by Torsten Forcke Wine Events®. Bad Homburg



Wine Event Club Beitrittsformular

... schon weg ???

... dann besuchen Sie uns bitte im Internet unter www.wine-events.de.



2 Die Club Collection

2.1 Vision:

Weine der Club Edition zeigen Charakter und bereiten Trinkfreude.

Torsten Forcke und ein Team internationaler renommierter Winzer arrangieren einzigartige Weine exklusiv für den Wine Event Club.

Dazu wurde ein umfangreiches und detailliertes Anforderungsprofil für die Weine der *Club Collection* definiert und bereits viele Erfolg versprechende Gespräche mit Winzer in aller Herrenländer geführt.

2.2 Weine der Club Collection

Dieser exklusive Genuss startet mit der *Club-Edition No 1* im Oktober 2007.

Mit der *Club Collection*, einer exklusiven Wein Kollektion wird ein Traum von Torsten Forcke verwirklicht. Von der Entdeckung außergewöhnlicher Rebgrärten oder Parzellen, der Suche nach charakteristischen Stilen in der Weinbereitung der Winzer resp. der Winemaker und einer detaillierten Umsetzung jedes Projektes schaffen wir eine Sammlung charaktervoller, hochwertiger und spannender internationaler Weine. Dabei stehen landestypische Rebsorten und traditionelle Ausbaumethodik im Vordergrund des Interesses.



Dass ökologische Aspekte oder gar ein biodynamischer Ansatz kombiniert mit dem Einsatz moderner Technik wie temperaturkontrollierte Gärung oder sanfte Filtermethoden kein Widerspruch zu einer schonenden und traditionsbewussten Weinbereitung sein muß, ist mittlerweile hinreichend bekannt. Im Vordergrund steht die Erhaltung des naturgegebenen Geschmacks und die „Abbildung“ der klimatischen und geologischen Gegebenheiten – kurz das Terroir (siehe dazu später).

Nach dem Start mit einem Chilenischen Wein aus einer autochthonen Rebsorte und einem einzigartigem Rotwein aus Deutschland von einem Pfälzer Spitzenwinzer sind für die nächsten Jahre z.B. folgende Projekte denkbar:

- 😊 ein deutscher Weißwein, wo es nur ca. 1.000 Rebstöcke gibt
- 😊 ein „Rhone-styled“ Wein aus Südfrankreich eines internationalen Winzerteams
- 😊 ein Österreichischer, autochthoner Wein einer ausgewählten Parzelle
- 😊 ein Pinot Noir von Weltklasseformat aus Übersee
- 😊 ein Südafrikanisches Spitzen Cuvée einer Winzerikone

oder ???

was wünschen Sie sich denn? Gerne nehmen wir Ihre Vorschläge für unsere Auswahl auf.

Die Flaschen der *Club Collection* sind nummeriert, auf 1.000 Flaschen begrenzt und mit hochwertigem Naturkorken von Carl Gültig Korken, Bingen verschlossen. Der Korken erhielt einen Korkbrand an den Stirnseiten, so dass sie liegend am *TF* zu erkennen sind 😊.

3 *Club Edition No. 1* (2007)

3.1 Hintergrund

In Chile im südlichen Anbaugebiet Bio Bio, im Itata Valley entdecken Schweizer Önologen Mitte der Neunziger Jahre ein Feld mit Reben, die über 100 Jahre sind. Die Parzelle liegt in einem großen landwirtschaftlich genutztem Mischgebiet, welches von kleineren Rebanlagen und kleinen Häuschen durchzogen ist. Die Reben stehen in einem ca. 8 Meter tiefen Sandboden vulkanischen Ursprungs. Der Einfluss vom Pazifik ist vor allem im Frühjahr und Herbst spürbar. Während der Leseperiode hat es kühle Nächte und warme, beständige Tagezeiten, was den Reben gerade in der letzten Phase der Reife den besonderen Schliff verleiht. In den heißen Jahreszeiten findet man in dieser Region ein eher gemäßigttes Klima, im Gegensatz zu den nördlichen Weinbaugebieten Chiles, wo im Sommer durchaus höhere Durchschnittstemperaturen herrschen.

Die Parzelle mit den uralten wurzelechten Rebstöcken wurde vor einigen Jahren mühevoll und aufwendig rekultiviert. Es mussten Drahtrahmen erneuert werden, viel Unkraut beseitigt und nicht mehr im Ertrag stehende Reben ausgegraben werden. Bei einzeiliger Drahterziehung wo die verstreuten Rebstöcke eher an eine „bush-wine“ Anlage erinnern, ist der Mühe Lohn heute eine kleine aber sehr feine Menge hochwertiger Wein der autochthonen Rebsorte UVA PAIS.



Betrachtet man das Zusammenspiel von Boden, Klima, Reben usw. näher, so darf hier von Terroir und Tradition gesprochen werden. All dieses hat mich bewogen, hier einen Wein für die *Club Collection* produzieren zu lassen.

Zugegeben ein nicht unbedingt auf der Hand liegender Wein – ja vielmehr eine enorme Herausforderung. Ermutigt hat mich bei diesem Projekt aber vor allem das Team, denn ohne den Erfolgsfaktor Mensch lässt sich so ein Projekt kaum erfolgreich umsetzen. 2004 habe ich Roland Lenz auf der Messe Prowein in Düsseldorf kennen gelernt und kurze Zeit später seine Weine für den Import nach Deutschland ausgewählt.



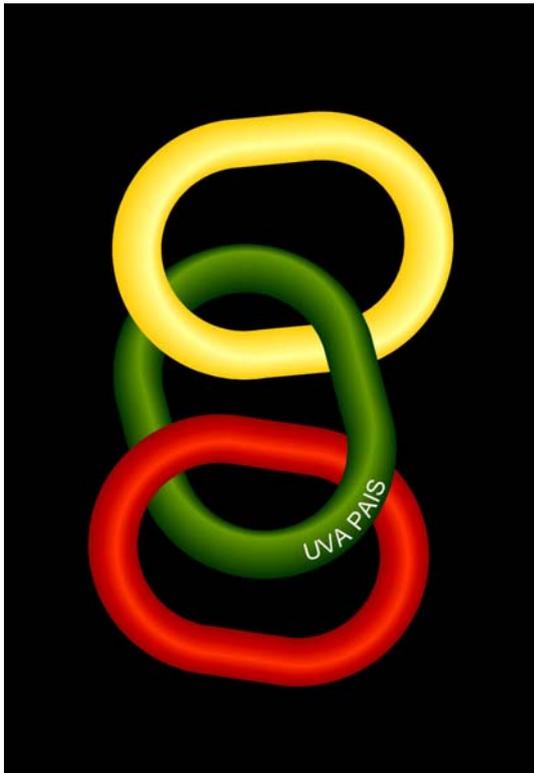
In dem Projekt *Club Edition No. 1* vereinigen sich die langjährigen Erfahrungen Schweizer Önologen und die Vision eines zielstrebigen Deutschen Weinfachhändlers.

Das Ergebnis möge jeder für sich beurteilen. Wir freuen uns in jedem Fall auf eine anregende Diskussion mit Weinliebhabern, Experten und vor allem unseren Kunden.

Im Folgenden stelle ich Ihnen die Überlegungen zum Terroir sowie die Entstehungsgeschichte für den ersten Wein näher vor.

Nun, der geneigte Leser wird sich fragen, was hat es denn eigentlich mit dem Terroir auf sich, zumal das Wort seit geraumer Zeit häufig zu finden ist und möglicherweise auch schon überstrapaziert wurde.

Unter dem Terroir¹⁾ eines Weines oder vielleicht treffender eines Weinberges wird das immer weiter wachsende Verständnis vom Zusammenwirken der geologischen Formation, der Bodenbeschaffenheit, der Lage und der Rebsorte sowie dem Klima (Temperatur – Niederschlag – Wind) verstanden. Diese Komponenten bedingen und beeinflussen sich gegenseitig, ja sie sind quasi wie die Glieder einer Kette miteinander verknüpft und bilden in der Summe das Geheimnis der wahren Identität eines Weinberges. Dieser Gedanke stand Pate für die grafische Gestaltung der Etikette der Weine der *Club Collection*.



Während das bräunlich gefärbte Kettenglied den Boden symbolisiert, steht der grün Ring für die jeweilige Weinrebensorte der Edition. ÜBER allem schwebt quasi der symbolische Ring für das Wetter und die Sonnenstrahlung – in gelb.

Es gilt die natürlichen Ressourcen zu Terroir typischen Weinen zu komponieren. Die natürlichen Ressourcen alleine zu beherrschen reicht meist aber nicht – Vision oder Passion und Erfahrung im Weinmachen gehört mit Sicherheit auch zusammen. Insbesondere bei internationalen Projekten mit minimaler Ausbringung sind das die treibenden Aspekte für die *Club Edition* Weine.

Erlauben Sie mir noch einige ergänzende Ausführung zum Thema Terroir:

Als solcher wird der Begriff Terroir in der französischsprachigen Welt für regionaltypische kulinarische Erzeugnisse verwendet. War er dabei bis in die 1920er Jahre Erzeugnissen wie Käse, Fleisch und Fleischwaren, Kräutern oder Ölen vorbehalten, begann man in Frankreich im Rahmen der Klassifizierung von Lagen und Weingütern, den Begriff auch im Weinbau zu verwenden. Er erfasst hierbei alle natürlichen Voraussetzungen, die die Biologie des Rebstocks und demzufolge die Zusammensetzung der Traube selbst beeinflusst.

¹ Terroir (franz = Gegend), ein aus Frankreich stammender Begriff aus dem Agrarbereich, beschreibt die naturgegebenen Faktoren eines bestimmten Stückes Land, die den Charakter der dort angebauten Agrarerzeugnisse beeinflussen, also das Zusammenspiel von (Mikro-)Klima, Geologie, Topographie und Bodenbeschaffenheit. Der Begriff beurteilt somit den Charakter und Wert des entsprechenden Gebiets und seiner Erzeugnisse.



sen. Im Sinn der Definition nach Pierre Laville² bestimmen das Terroir folgende Faktoren:

- Klima (Temperatur und Niederschlag)
- Sonneneinstrahlung und Intensität
- Bodenrelief (oder auch Topographie; bestehend aus Höhenlage, Hangneigung, Hangrichtung)
- Geologie (physikalische und chemische Zusammensetzung des Bodens)
- Hydrologie (maßgeblich für die Bodenfeuchtigkeit)

Terroir ist somit das Zusammenspiel von Klima und Boden unter dem Einfluss einer Vielzahl von Faktoren, wie Nacht- und Tagestemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigungen, Bodenbeschaffenheit usw. Ein wesentlicher Grundgedanke des Terroir ist, dass die ihn bestimmenden Faktoren naturgegebene Komponenten sind und durch menschlichen Eingriff nicht wesentlich verändert werden können. Dieser Konzeption folgend sind die meisten der französischen Weinanbaugebiete definiert.

Neuere Untersuchungen und die Einrichtung von großen Weinanbaugebieten in der Neuen Welt, vielfach mit mediterranen Klima machen eine Erweiterung der Betrachtung notwendig. Erst die Anwendung größerer und komplexer Rebenerziehungssysteme sowie eine Tropfbewässerung geben den Spielraum, bei geringen klimatischen Risiken, viele der Terroir-Charakteristiken etablierter erstklassiger Weinbaugebiete nachzubilden. „Es erscheint jedoch unvorstellbar, dass diese Entwicklungen je die traditionell dem Terroir zugeschriebenen regionalen und lokalen Unterschiede in den Weinqualitäten vollständig aufheben könnten. Die Unterschiede in Makroklima, Mesoklima und Mikroklima sind nun einmal unabänderlich...“³

Interessant ist auch dieses Zitat:

Der französische Winzer Bruno Prats, Besitzer des Château Cos d'Estournel im Médoc, beschreibt den Begriff folgendermaßen:

„Der ganz und gar französische Begriff Terroir erfasst alle natürlichen Voraussetzungen, die die Biologie des Weinstocks und demzufolge die Zusammensetzung der Traube selbst beeinflussen. Terroir ist das Zusammentreffen von Klima, Boden und Landschaft, das Zusammenwirken einer unendlichen Anzahl von Faktoren: Nacht- und Tages-Temperaturen, Niederschlags-Verteilung, Sonnenschein-Stunden, Hangneigung u. Boden-Durchlässigkeit, nur um einige wenige zu nennen. Alle diese Faktoren reagieren miteinander und bilden in jedem einzelnen Teil eines Weinbaugebietes das, was der französische Winzer Terroir nennt.“
(Quelle: www.Wikipedia.org).

So suchen wir nicht nur terroir-typische Weine sondern legen auch großen Wert auf traditionelles Handwerk, äußerst schonende Behandlung des Lesegutes bei der Lese, beim Transport und im Keller sowie eine situationsadäquate moderne Schädlingsbekämpfung, fortschrittliche Kellertechnik und minimale Filtration.

² vgl. dazu z.B. in Jancis Robinson, Das Oxford Weinlexikon, 2. Aufl. 2003; S. 733

³ vgl. a.a.O. S. 735



3.2 Entstehungsgeschichte der Club Edition No1

Anfang 2006 hat Torsten Forcke einige Fässer des Spitzenjahrgangs 2005er Uva Pais gekauft und den Wein bis zu 24 Monaten ausbauen lassen.

Die Trauben stammen aus einer Parzelle mit über 100

Jahre alten Rebstöcke im Itata-Valley. Diese Parzelle liegt in einem großen landwirtschaftlich genutztem Mischgebiet, welches von kleineren Rebanlagen und kleinen Häuschen locker durchzogen ist. Die Reben stehen in einem ca. 8 Meter tiefen Sandboden vulkanischen Ursprungs der viele runde Steine aufweist. Auf dem ersten Blick erscheinen die Reben recht zufällig verteilt, gleichwohl nach aufwendiger Bearbeitung der Parzelle vor einigen Jahren heute eine Pendelbogenerziehung mittels 1-zeiligem Drahtrahmen dominiert. Einzelne Rebstöcke stehen frei. Zwischen den Reben findet man eine üppige Begrünung mit einer Vielzahl von Gräsern und Kleinpflanzen.



Die Trauben wurde per Hand selektiert und gelesen sowie danach schonend weiterverarbeitet. Er reifte insgesamt rd. 24 Monate in französischen Barriques.

Am 25. März 2007 wurde der Wein dann in Chile cke persönlich mit abgefüllt,



.... per Hand etikettiert und

....verpackt.uuffff!!!!





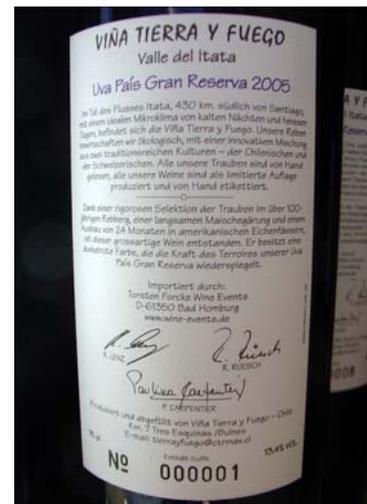
Die Reise ging dann zunächst über Land nach Valparaiso und von dort aus auf seine lange Seereise gut verstaut in einem Container.

Nach langer Seereise mit dem Schiff „Cape Blanche“ von Valparaiso nach Rotterdam erwarteten wir den Wein zwar schon im Mai 2007 in Bad Homburg, gönnten ihm aber zunächst eine kleine Erholungspause.

Premiere war am 12. Oktober 2007 dem offiziellen Verkaufsstart der *Club-Edition No 1*.



Der Wein *Club-Edition No. 1* ist ein exklusiv und auf 1.000 Flaschen limitiert vinifizierter 2005er UVA Pais Gran Reserva aus Chile.



3.3 Kurzprofil Weingut Tierra y Fuego

Die Geschichte des Weinguts beginnt in der Schweiz, wo sich 1995 vier Schweizer aufmachten in Chile das perfekte Tal für den perfekten Wein zu finden. Sie kamen, sahen und legten 1998 los. Karin und Roland Lenz, Rudolf Ruesch und Michele Ruefenacht fanden im Itata-Tal die idealen Bedingungen für ihre Vision: Produktion und Vermarktung hochklassiger Weine verschiedener Rebsorten zum Export nach Europa.

Das Itata-Tal ist dank zweier Flüsse mit fruchtbarem und abwechslungsreichem Boden gesegnet und durch seine geografische Lage mit für den Weinbau exzellenten klimatischen Bedingungen ausgestattet. Schon in der Kolonialzeit galten die Weine aus dieser Region als Spitzenweine Chiles.



Hier also in der Gemeinde Bulnes, 24 km südlich und 7 km östlich von Chillán ließen sich die vier Protagonisten mit ihrem Weingut Tierra y Fuego nieder, um 30 ha bepflanzte Fläche mit eigens geschultem Personal liebevoll und traditionsbewusst zu bewirtschaften.



Das Team :
Mathias & Sina, Roland, Rudi & Marbell

Torsten

Die 16 Rebsorten werden umweltgerecht gepflegt und in hochklassige, exklusive Weine, wie beispielsweise Weißweine und Rosés aus den Rotweinträuben Malbec, Carmenère und Merlot umgewandelt. Mit 100 Jahren sind die Rebsorten Pais und Malbec die ältesten Rebsorten des Weinguts. Daneben werden unter anderem noch Carmenere, Tintorera, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Shiraz, Merlot, Zinfandel, Semillion, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer angepflanzt..

Torsten Forcke Wine Events® importiert Weine direkt vom Weingut Tierra y Fuego und bietet diese in Deutschland exklusiv an. Der Bezug ist selbstverständlich auch im Versand möglich – nur degustieren können Sie die Weine z.Zt. ausschließlich bei uns in Bad Homburg.



3.4 Die Rebsorte der *Club Edition No. 1*

UVA PAIS – die rote Rebsorte Pais ist hauptsächlich in Südamerika verbreitet. Die größten Flächen belegt sie in Chile und Mexiko.

In Chile wurde 2004 eine Rebfläche von 14.858 Hektar ausgewiesen. Das entspricht rund 13% der Rebfläche, womit Pais nach dem Cabernet Sauvignon in Chile die am zweithäufigsten angebaute Rebsorte. Dort wird sie vor allem in den südlichen Anbaugebieten Valle del Maule (Region Valle Central) und Valle del Bío-Bío (Region Valle Sur) verstärkt angebaut. Viele Jahre wurden bei großen Erträgen einfache, meist Verschnittweine produziert. Ambitionierte Winzer rekultivieren diese Rebe heute und bauen sie zu charaktervollen, vollmundigen und lagerfähigen Weinen aus.

Wir haben das große Glück, mit den Eigentümern der Tierra y Fuego im Itata Valley ein Weingut getroffen zu haben, welches eine kleine Parzelle uralter Rebanlagen gepachtet hat, wo neben Malbec auch Pais Reben stehen, die nachweislich über 100 Jahre alt sind.

So haben wir mit unserer Wahl für den ersten Wein der *Club Collection* nicht nur eine autochthone Rebsorte aus Chile gefunden sondern auch noch Trauben von wurzelechten Reben die in traditioneller Handarbeit in einem kleinen privaten Weingut vinifiziert werden. Was kann einem als Start für ein derartiges Projekt besseres passieren?

Im intensiven Meinungsaustausch mit dem Winemaker haben wir uns entschieden, dem 2005 Uva Pais noch ein wenig mehr Gerüst zu verleihen und bei der Assemblage eine kleine Menge im Barrique ausgebaute Merlot hinzuzufügen. Der Merlot ist in Chile im Gegensatz zu den Anbaugebieten im Bordeaux der tanninreichere Vertreter der beiden internationalen Spitzenrebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.



3.5 Verkostungsnotizen

Fassprobe 21.3.2007 [TF]

Auge	kräftiges rubinrot mit dichtem Kern, zum Rand hin etwas heller in Richtung purpur
Nase	Aromen von schwarzen Kirschen und reifen roten Beeren; Anklänge von bitterer Schokolade und eine leichte Würznote; dezente Vanille- und Röstaromen
Gaumen	Im schmelzig-fruchtigem Auftakt am Gaumen präsentieren sich Aromen von Kirschen, Blaubeeren und reifen roten Johannesbeeren; nach kurzer Zeit entfaltet der Wein seinen aromenreichen Körper, gepaart mit mittlerer Säure. Die Tannine wirken reif und kräftig; die Würznote aus der Nase wiederholt sich und wird im anhaltenden Abgang von Aromen trockener Früchte und Röstaromen begleitet. Der Wein zeigt sich bereits in der Fassprobe harmonisch und bietet eine beachtliche Vielfalt an Aromen und Fülle, ohne schwer zu wirken oder adstringierend zu sein.

Premiere 12.10.2007 [TF]

Auge	strahlendes rubinrot, klar, zum Rand hin etwas heller in Richtung purpur mit weißem Rand; mittlere Viskosität
Nase	Aromen von Vanille, Edelbitterschokolade, schwarzen Kirschen und reifen roten Beeren springen aus dem Glas; leichte Würznote gepaart mit etwas Blutorange;
Gaumen	fruchtbetont nach reifen roten Beeren und Kirsche, durchaus schmelzig mit feinen Röstaromen, präsen Säure, trocken, durchaus kräftig ohne schwer zu wirken; feinkörniges Tannin; die Würznote aus der Nase wiederholt sich und wird im anhaltenden Abgang von Aromen trockener Früchte begleitet. Der Wein zeigt sich bereits recht harmonisch und bietet eine beachtliche Vielfalt an Aromen und Fülle; er wirkt recht elegant gleichwohl kraftvoll ohne adstringierend zu wirken. Die Säure steht noch etwas zu sehr im Vordergrund.
Speisen Empfehlungen	Pastagerichte mit Wildschweinragout; gegrillter Thunfisch, Grilladen, Wild- und Rinderbraten mit fruchtigen Begleitern wie Rotkohl, Preiselbeerkompott; Sauerbraten mit gefüllten Knödeln, ausprobieren kann man z.B. auch Ziegenkäse, Auberginengratin mit Büffelmozzarella, Edelbitterschokolade, gefüllte Palatschinken mit Kirschen, Pflaumen oder Schokolade.



3.6 Weinbeschreibung

Bezeichnung	Uva Pais Gran Reserva – special selection -
Jahrgang	2005
Weingut	Vina Tierra y Fuego,
Rebsorte	Uva Pais und ca. 5 % Merlot
Land/Region	Chile, Gebiet Bio Bio, Valle del Itata (Chillán, Bulnes)
Weinberg/Parzelle	Die Parzelle Los Perales im Val di Itata verfügt auf ca. 6 ha nachweislich über alte Rebstöcke, die 1901 angepflanzt wurden; die Reben stehen in einem ca. 8 m tiefen dunkelgrauen feinem Sand mit vulkanischem Unterboden und großen Kieseln; Pendelbogenerziehung mit 1-zeiligem Drahtrahmen
Ertrag	weniger als 3.000 l/ha
Ausbau	Handlese selektiv am 3. April 2005, Maischestandzeit ca. 48 Stunden, temperaturkontrollierte Gärung über 8 Tage; nach Reduktion des Mostgewichtes um ca. 15 Oe abgepresst und 2 Tage im Tank gelagert, danach malolaktische Gärung im Barrique über 3 Monate bei rd. 18° Celsius; wöchentliche Battonage; Abkühlung und leichte Filtration; Reife weitere 20 Monate in französischen Barriques (MT) in zweiter Belegung; Im September 2006 wurde in der Assemblage ein kleiner Teil Merlot zugefügt und der Wein wieder auf die Fässer zur weiteren Reife gezogen.
Abfüllung	25. März 2007 auf dem Weingut Tierra y Fuego

Verkaufsstart 12. Oktober 2007

Weinanalysedaten:

Säuregehalt	4,01 g/l
Alkoholgehalt	13,5° Vol
Restzucker	2,14 g/l
Potential	5-6 Jahre
Lagerfähigkeit	> 6 Jahre
Trinktemperatur	17 - 19 Grad
Glas	Riedel Sommeliers 400/0 in den ersten Jahren 400/00 oder 416/0



4 Club Edition No. 2 (2008)

4.1 Hintergrund und Entstehungsgeschichte



Ein Wein aus der Deutschen Winzer-Spitzenklasse sollte es sein! Dann kann es eigentlich nur der Riesling sein – oder? Der besondere Jahrgang 2005, ein Spitzenjahrgang in Deutschland, vor allem für Rotweine, ließ auch anderen Idee, den Anforderungen an die Weine der *Club Collection* treffend, keimen.

So ergab es sich, dass ich im Frühsommer 2007 das neue Weingut der Familie KNIPSER in Laumersheim besuchte und beim Rundgang durch die neuen Produktionsstätten mit Werner Knipser so ganz beiläufig über meine *Club Collection* philosophierte.

Im Herbst haben wir dann zusammen mit seinem jüngeren Bruder, Volker Knipser das Projekt detailliert besprochen und uns für März 2008 zu einem Kellertermin verabredet.

Am 25. März verkosteten wir (Volker und Werner Knipser, einige unserer Kunden) diverse Weine unterschiedlicher Rebsorten und Fasstypen des Jahrgangs 2005. Die Entscheidung fiel wahrlich nicht leicht, denn die Weine zeigten sich alle in Bestform und schmeckten direkt „vom Faß“ hervorragend. Letztlich haben wir uns dann für eine Ur-Deutsche Assamblage entschieden. Besonders harmonisch zeigte sich die Vermählung von St. Laurent und Lemberger mit einem „Schuss“ Dornfelder. Die Wahl der Fässer, also eine klassische „barrel selection“, Rebsorten und Stile ergibt eine einzigartige Assamblage, einen authentischen, großen Wein aus einem großen Jahrgang mit Potential.

4.2 Über das Weingut

Das Weingut KNIPSER Johannishof ist ein Familienbetrieb und seit 1876 in Laumersheim, in der nördlichen Pfalz⁴ zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim gelegen, ansässig.

Bedeutende Weinberge in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein nennt die Familie ihr Eigen, heute mit einer gesamten Rebfläche von ca. 40 ha. Laumersheim hat eine lange Weinbautradition und "figuriert in den Urkunden des Klosters Lorsch des öfters ausdrücklich mit Weinbergen, so in der Schenkung des Albulf vom 30.III. 769".

Die Ursprünge der Familie Knipser liegen in Südtirol. Das Meraner Bürgergeschlecht wird im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Ein Gaudenz Knipser war 1573 Stadtbaumeister und Ratsmitglied von Meran. In diese Zeit fällt auch die Verleihung des heute noch geführten Familienwappens 1582 durch Erzherzog Ferdinand in Innsbruck. Ein Enkel des Gaudenz Knipser, Johann Georg Knipser ist um 1615 in die Rheinpfalz ausgewandert. Hier vornehmlich in Bockenheim und Wachenheim begründete er den pfälzischen Stamm Knipser.



⁴ Die Pfalz ist das 2. größte Weinanbaugebiet Deutschlands (mit ca. 23.000 ha). Es erstreckt sich rd. 70 in nord-südlicher Richtung, beginnend südwestlich von Worms hinunter bis Schweigen an der Grenze zum Elsaß.



Seit 1876 ist die Familie in Laumersheim ansässig. Hier bewirtschafteten sie einen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb, wie er auch heute noch typisch für die Region ist. Neben Weinbau wurde auch Obst- und Ackerbau betrieben und die auf dem Hof gekelterten Weine wurden im Fass an den Weinhandel verkauft. Als eines der ersten Weingüter der Region begann man bereits 1948 mit der Flaschenweinabfüllung und Direktvermarktung an Privatkunden und Gastronomie. Bereits in den 60er Jahren legte Vater Heinz Knipser den Grundstock für den heute führenden Deutschen Rotweinbetrieb. Anfang der 70er Jahre wurde gänzlich auf Weinbau umgestellt, der seither stetig vergrößert und intensiviert wurde.

Die heutigen Inhaber Werner, Volker und Stefan Knipser haben Mitte der 80er Jahre mit dem Weinausbau im Barrique begonnen, den Rotweinanteil erhöht und bei Neupflanzungen auf klassische regionale und internationale Sorten aus bestem Pflanzmaterial geachtet. Die Erträge liegen weit unter dem Gebietschnitt und orientieren sich an internationalen Spitzenproduzenten.

Das Weingut KNIPSER ist Mitglied im "VDP - Die Prädikatsweingüter" seit 1993 und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums, mehrfacher Gewinner des Deutschen Rotweinpreises der Zeitschrift "VINUM" sowie Winzer des Jahres 1996 der Zeitschrift "Der Feinschmecker". ... und das hat seine Gründe!



„Manche Leute tun so, als sei nur das Terroir verantwortlich für Spitzenweine“ (Zitat Günther Knipser). Bekanntlich steht im Keller nur DAS zur Verarbeitung zur Verfügung, was in den Trauben aus dem Weinberg stammt. Fasst man den Begriff Terroir als Zusammenspiel von Klima und Boden unter dem Einfluss einer Vielzahl von Faktoren, wie Nacht- und Tagstemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigungen, Bodenbeschaffenheit usw. sowie die Auswahl des geeigneten Rebsortenmaterials auf, so wird die Sache klarer.

Der bestimmende Faktor „Klima“ lässt sich sehr schön mit folgendem Zitat beschreiben: "In Deutschland hat der Herrgott ein Stück Mittelmeer vergessen - die Pfalz".

Bei einer durchschnittlichen Sonnenscheindauer von rd. 1.800 Stunden p.a. verwundert es nicht, dass nicht nur im Johannishof Palmen, Oliven, Zitrusbäume, Oleander, Agaven, Zypressen und äußerst leckere Feigen! – die Gäste des Weingutes gerne probieren, wachsen.

Über die Böden:

Die Böden weisen eine Lößlehmauflage von 20 cm bis zu mehreren Metern und Kalkstein im Untergrund auf. Während Lös und Kalkstein im nördlicheren Teil der Ortslagen dominieren, finden sich in den südlicheren Lagen vermehrt Sand und Kalkstein (d.h. weniger mineralische Böden, da der Anteil von Sand höher ist). Die Weine aus dem sandigeren Kapellenberg sind feiner und filigraner. Speziell der Riesling bringt hier Weine mit klarer Kontur und viel Finesse.

Die Lagen im Einzelnen:

Großkarlbacher Burgweg

Die Lage wurde im Jahr 1495 zum ersten Mal als „uff den Burgweg“ erwähnt. Der relativ steile Südhang liegt über dem Eckbachtal. Am Ortsrand gelegen ist das Kernstück, die Gewanne „Im großen Garten“, gut geschützt von Häusern, ist relativ warm. Die Bodenart wechselt hier sehr häufig. Auf engstem Raum ist die Struktur geprägt von Kies über Ton bis zu tertiären Kalksteinverwitterungsböden.

Laumersheimer Kirschgarten

Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1654 und lautete „Im Kirschgarten“. Die Parzelle liegt am unteren Ende des Kirschgartens, direkt am Ortsrand von Laumersheim, 118 m über NN. Durch die Ortsrandlage wird der Weinberg durch Häuser aber auch durch eine westlich gelegene Böschung begrenzt und weist dadurch besonders günstige kleinklimatische Bedingungen auf. Kalte Westwinde



werden durch die westlich vorgelagerte Höhe des Orlenberges abgehalten. Im Sommer fällt häufig wochenlang kein Regen, so daß der Niederschlag im langjährigen Mittel bei unter 500 mm liegt. Der Lößlehm Boden besitzt gute Wasserhaltefähigkeit; der Untergrund ist durch Kalkgestein geprägt, was gerade den Burgundern eine große Fülle und Tiefe verleiht.

Laumersheimer Mandelberg

Der Mandelberg wurde erstmals im Jahre 1345 als „uff dem Mandelberg“ erwähnt, Früher standen hier Mandelbaumkulturen. Der Mandelberg ist nach Süd-Südost exponiert, gegen Nord- und Westwinde geschützt und liegt auf 130 m über NN (zum Vergleich das Rheinniveau liegt hier rd. 95 m NN). Im Untergrund befinden sich Kalkstein mit unterschiedlich starker Lößauflage. So sind auch die Weine aus dem Mandelberg vom Kalk geprägt und erreichen erst nach Jahren ihren Höhepunkt.

Dirmsteiner Mandelpfad

Das Herzstück, der Mandelpfad, ist ein auf 120 m über NN gelegener, für die Pfalz gesehen steiler Südhang. Durch einen angrenzenden Talkessel ist die Lage gegen West- und Nordwinde geschützt. In Kombination mit der optimalen Sonneneinstrahlung kommt es daher im Mandelpfad sehr leicht zur Erwärmung. 1557 erstmals erwähnt, rührt der Name daher, dass hier früher wirtschaftlich genutzte Mandelbäume standen, die noch heute das Landschaftsbild beleben. Der Boden besteht in einer mit Kalksteinen durchsetzten, hochporösen Lößauflage; der Untergrund wird von Kalkstein dominiert.

Quellen: Webpage www.weingut-knipser.de; R. Knoll, „Pfälzer Ehrgeiz“, in: vinum, April 2004; Ambrosi, Farbatlas Rebsorten; VDP-Broschüren; eigene Recherchen.

4.3 Weinbereitung

"Im Keller steht nur das zur Verfügung was in der Traube aus dem Weinberg kommt"

Die Knipsers arbeiten kontrolliert umweltschonend bereits in 3. Generation. Diese Form der Bewirtschaftung wird auch als integrierte Produktion bezeichnet.

Das Rebmateriale wird vielfach selber weiter veredelt und man legt besonderen Wert auf die Arbeit im Weinberg. Werner Knipser bevorzugt z.B. schwachtragende Unterlagsreben. In der langfristig angelegten Strategie der Knipsers spielt auch die enge Zusammenarbeit mit der örtlichen Rebschule für die Vermehrung selektierter Reben und Clone eine große Rolle.

Besonders in den besten Rotweinlagen werden die Erntemengen durch kurzen Anschnitt im Winter und das Ausdünnen („vendage vert“) der Trauben im Sommer reduziert.

Die Lese erfolgt grundsätzlich von Hand, zum Teil in mehreren Durchgängen. Diese Arbeit beginnt meist Ende September und erstreckt sich gelegentlich bis Mitte November, in Ausnahmejahren wurde auch schon nach Weihnachten z.B. 1996, gelesen.

Alle Trauben werden entrappt, d.h. die Stiele werden vor dem Keltern entfernt. Die Maische wird bald danach mit einer schonenden pneumatischen Kelter gepresst.



Die Vergärung erfolgt nach dem klassischen Verfahren der Maischegärung in Edelstahltanks. Die Temperatur der Gärung wird kontrolliert und beim Weisswein unter 20° C gehalten, was die

Fruchtigkeit fördert. Rotweine gären bis 32° C. Kleine Mengen Rotwein werden auch schon mal im klassischen Eichenholzgärbehälter verarbeitet.



Nach ca. 14 Tagen wird der junge Rotwein abgezogen und nach kurzer Verweilzeit im Tank, wo sich die grobe Hefe absetzt, in Holzfässer umgelagert. Dort findet auch die malolaktische Gärung statt. Dabei wird die scharfe Äpfelsäure in die milde Milchsäure umgewandelt und der Wein gewinnt an Weichheit und Fülle.

Im Unterschied zum Tank ist das Holzfass nicht gasdicht. Der Körper des Weines entfaltet sich durch den feinen Einfluss des Sauerstoffes (Mikrooxidation). Deshalb ist das Holzfass besonders für körperreiche Spätlesen und Auslesen interessant, sowohl die traditionellen Fässer wie auch Barriques.

Der Rotweinausbau erfolgt immer im Holzfass (in traditionellen Pfälzer Doppelstück und Halbstückfässern sowie auch in neuen Barriquefässern). Die leichteren Rotweine reifen in älteren Barriquefässern. Die Spitzenqualitäten werden je nach Rebsorte und Jahrgangseigenschaften ganz oder zum Teil in neuen Barriquefässern ausgebaut. Für Spätburgunder verwendet man beispielsweise 30% - 50% neue Fässer, bei Dornfelder oder Cabernet bis zu 100%. Die Lagerdauer im Holz beträgt zwischen 15 und 20 Monaten. Besonders hochwertige Weine und Jahrgänge lagern deutlich länger in den Fässern, so z.B. die 2005er Spitzenburgunder, die Weine für die Cuvée X oder XR (hier ist der Jhrg. 2003 noch nicht abgefüllt).

Bei KNIPSER sind modernste Kellertechnik (2004 wurde das neu errichtete Weingut in Betrieb genommen), und traditionelles Equipment wie das Pfälzer Doppelstück, Halbstück oder der offene Gärbottich kein Widerspruch. Auch geht man gerne kleine Experimente ein, wie z.B. Riesling aus dem Halbstück oder Barrique, sehr lagen Fassreifeung z.B. beim Dornfelder oder den internationalen Sorten.

Generell arbeitet man im Keller mit äußerst schonenden Verfahren. Das beginnt mit einer modernen Kelter, womit neuerdings eine gewisse Mazerationszeit, ohne dass Saft abläuft, möglich ist. Schönung, Aromenzusätze u.ä. – das muß man wohl hier nicht erwähnen – sind absolutes Tabu.

Für den Ausbau stehen zahlreiche Edelstahlgärtanks für die temperaturgesteuerter Vinifikation zur Verfügung, die Kühlung bei zu hoher Gärtemperatur ermöglichen. Für Spätburgunder verwendet man spezielle Gärtanks, da beim Spätburgunder die Tanine in den Kernen besonders ausgeprägt ausfallen und das gerade für einen eleganten Pinot Noir nicht angestrebt wird.

Für der weiteren Ausbau in Holzfässern wird eine weitere Range an Formen, Holzsorten und Toastingvarianten sorten- und Jahrgansabhängig eingesetzt. Die Rotweine durchlaufen die malolaktische Gärung alle, gesteuert und kontrolliert, wofür ein heizbarer Kellerraum zur Verfügung steht.

Man arbeitet so weit wie es möglich ist mit Gefälle; Filtration ist die Ausnahme, d.h. mit dreifachem Abzug alle 6 – 9 Monate erzielt man ohne Filtration beste Ergebnisse.



Auch bei der Abfüllung (die man mit modernster Technik Bedarfsweise mit mobilen Abfüllanlagen erledigt) lässt man sich hier im Weingut Knipser sehr viel Zeit. Oft kommen die Spitzenweine erst Jahre nach den Wettbewerbern auf den Markt. Außerdem kommen ausschließlich Weine die dem hohen Qualitätslevel der Knipsers entsprechen, auf den Markt.

Die Ausstattung der *Club Collection* erfolgt stets per Hand.



4.4 Die Barrel Selection: Rebsortenauswahl für die *Club Edition No. 2*



St.Laurent aus dem Großkarlbacher Burgweg.

Alte autochtone Rebsorte der Pfalz, die seit ca. 15 Jahren hier eine fröhliche Renaissance feiert. Die Sankt Lorenz Traube liefert im Burgweg (vgl. oben) vollfruchtige, sehr würzige kirschfruchtige und mineralische Weine. Nach über 2 jährigem Ausbau in überwiegend neuen Barriques, teilweise aus Pfälzer Eiche (was man auf dem Bild an den dicken Dauben erkennt) erhält man einen Wein mit sehr guter Lagerfähigkeit.

← genau das Faß nehmen wir ☺

Dornfelder aus dem Kirschgarten

Zwischenzeitlich etablierte Neuzüchtung aus Helfensteiner und Heroldrebe. Im Jahr 1955 durch Kreuzungszüchtung an der Weinbauschule in Weinsberg eigentlich als „Deckrotweinsorte“ entstanden. 1979 Sortenschutz und Aufnahme in die Sortenliste. 1981 wurde als einer der ersten Weinberge in der Region im Laumersheimer Kirschgarten Dornfelder angepflanzt. Hier ergibt er einen fast schwarzen, dichten und würzigen Wein, der sehr eigenständig und mit 18 bis 20 monatigem Ausbau in neuen Barriques einen hochwertigen Wein mit internationalem Format ergibt. Mit dem Jahrgang 2003*** gelang den Knipser-Brüdern der Sieg beim Deutschen Rotweinpreis 2007 der Fachzeitschrift vinum. Wir freuen uns über einen kleinen Anteil des hochwertigen, lange gereiften Dornfelders aus 2004 in unserer Edition-Cuvée.



Lemberger aus dem Kirschgarten

KNIPSER beweist auch aus dieser Sorte hervorragende Weine zu produzieren. Gleichwohl ist der Lemberger eigentlich ein „Württembergischer“ und findet seine Hauptverbreitung in Österreich (Blaifränkisch) und in Ungarn (Kékfrankos).

Lemberger aus später, ertragsreduzierter Lese bringt markante, feinfruchtige und säurebetonte Weine hervor, die für ein langes Leben garantieren.



In der **Assamblage** ergibt sich ein ineinander greifendes, harmonisches Ganzes. Wir waren schon im Keller mit dem Ergebnis sehr zufrieden und bedanken uns an dieser Stelle sehr herzlich bei der Familie Knipser für die tatkräftige Unterstützung, die herzliche Gastfreundschaft sowie die intensive fachliche Begleitung des Projektes.

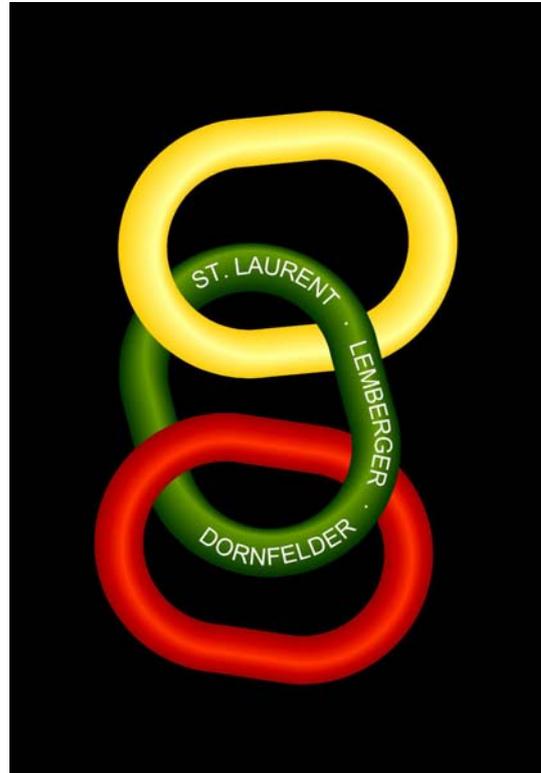
Werner Knipser



Volker Knipser

4.5 Weinbeschreibung

Bezeichnung	Rotwein Cuvée - Private Selection -
Jahrgang	2005
Weingut	KNIPSER, Johannishof
Rebsorte	St. Laurent, Lemberger, Dornfelder
Land/Region	Deutschland, Pfalz, Laumersheim
Weinberg/Parzelle	Die Reben stehen in den vorher erwähnten Parzellen. Stockdichte: ca. 4. – 6.000 Stöcke/ha (2 m x 0,90 m) Erziehung mit Drahtrahmen
Ertrag	sortenabhängig zw. 5.000 und 6.000 l/ha; bei später Lese meist deutlich weniger
Ausbau	selektive Handlese im September/Oktober 2005, Maischestandzeit und Gärung ca. 20 Tage bis max. 32° C, danach malolaktische Gärung im Barrique über 3 Monate bei rd. 18° Celsius; wöchentliche Battonage; Abzug und weitere Reife in französischen Barrique (Dornfelder) und Pfälzer Barriques (MT) für den St. Laurent und Lemberg; Im März 2008 wurden die Fässer ausgewählt und im Mai die Assemblage im Stahltank vollzogen. Stabilisation über 4 Wochen mit wöchentlicher Kontrolle des SO2 Gehaltes.
Abfüllung	ohne Filtration am 28. Mai 2008 auf dem Weingut Knipser
Verkaufsstart	4. Oktober 2008
Potential	Potential 5-7 Jahre
Lagerfähigkeit	mindestens bis 2015
Trinktemperatur	17 - 19 Grad
Glas	Riedel Sommeliers, 4400/15, 4400/30 (in den ersten Jahren auch 4400/00) Riedel Vinum 416/30 , 416/14
Speisenempfehlungen:	Fleischgerichte von dunklem Fleisch und Wild, gerne mit kräftigen Saucen und Maronen; kräftige Pastagerichte mit getr. Tomaten oder Ragout, Auberginenaufläufe; Rauchschinken, Wildschwein- und Straußenschinken; kräftige Ziegenkäse mit Datteln & frischen Feigen, Emmentaler, Gruyère, selektiv auch italienische Hartkäse; Schokoladenmousse, Kompott von roten und schwarzen Beeren, u.a.



Weinanalysedaten:

Säuregehalt	6,2 g/l
Alkoholgehalt	13,6° Vol
Restzucker	0,1 g/l



Degustation

Auge	klares, dichtes granatrot mit etwas hellerem Rand; mittlere Viskosität
Nase	Aromen von Kirsche, getrockneter Pflaume gepaart mit Vanille und feinen Röstaromen sowie einem Hauch von getrocknetem Speck und Kakao
Gaumen	trocken, vollmundig, saftig und harmonisch; Aromen reifer roter und schwarzer Früchte gepaart mit Schokolade, ein wenig Tabak und Vanille inszenieren ein anhaltendes und vielschichtiges Geschmackserlebnis auf der Zunge. Die präsen Säure wirkt sehr gut integriert, feinkörniges reifes Tannin und ein mittelkräftiger Alkohol verleihen dennoch einen kräftigen Körper; kaum adstringierend; anhaltende Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und getrockneten Pflaumen, Kaffee und Kakao bestimmen den Abgang.

Tastingnote vom am 5.7.2008 [TF], 6 Wochen nach der Abfüllung

5 *Club Edition No. 3* (2009)

in Planung

