

Weingut des Monats: **WINZERTREFFEN IM MAI 2007**



**WEINHANDEL**  
**WEINPRÄSENTE**  
**WINE TASTING EVENTS**

**TORSTEN FORCKE WINE EVENTS**  
**PIEMONTER WEG 20**  
**D-61350 BAD HOMBURG**  
**TEL: +49 (0) 6172 9695 82**  
**EMAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE**

**BANKVERBINDUNG**  
**DEUTSCHE BANK 24 AG**  
**BLZ 500 700 24**  
**KTO 801 582 800**

**UST-IDNR. : DE160022913**

# POGGIO AL MULINO



Vino



Olio



Aceto

Handwerk und Kultur aus der Toskana: Henner Prefi ist ein Erfolgsmensch, deshalb freut ihn auch kaum etwas mehr als der internationale Applaus, den er nun nach langer Lernphase für seinen Rotwein einheimen kann.... .....Der Aufbau war mühsam, und erst Anfang der 90er Jahre wurde das Ergebnis respektabel". Heute ist er stolz, denn seine 1997 Pancarta wurde im US-Magazin WineSpectator mit 89 Punkten gewertet und war damit unter den besten in der Toskana. (Fortsetzung s. Rückseite).

Genießen Sie eine neue Harmonie von Speis & Trank in einer **geführten Verkostung mit dem Autodidakten Prof. Henner Prefi.**

**am Samstag 19. Mai 2007, 17:00 Uhr**

**Ort Obergasse 18, 61348 Bad Homburg**

**Teilnahmebeitrag p.P. 20,- € (Weine & Öl & Aceto & Tapas)**

## Die Weine:

Saliceto bianco

Rosato del Poggio

Pancarta – Querverkostung -

Melograno dolce

## ... und mehr:

Olio Extra Vergine

Aceto Da Vino Chianti

Grappa di Chianti

Brandy

bitte wenden



# Information zum Weingut

Rebfläche	4,5 ha	Olivenbäume:	1.500
Rebsorten:	Sangiovese piccolo Sangiovese grosso (Brunello) Merlot Malvasia nera Malvasia bianca Ciliegiolo Sauvignon blanc Trebbianao	Oliven:	Muraiolo Frantoiano Leccino

## Handwerk und Kultur aus der Toskana

Henner Prefi ist ein Erfolgsmensch, deshalb freut ihn auch kaum etwas mehr als der internationale Applaus, den er nun nach langer Lernphase für seinen Rotwein einheimen kann.

Wein und Werbung, Florenz und Frankfurt, Henner Prefi lebt zwei Leben und findet gar nichts dabei. "Abstand ist das beste Rezept" sagt er "dann kann ich mich immer wieder neu entscheiden, ob ich mich annähern will". Doch die Frage des Wollens ist wohl längst beantwortet, denn er pendelt regelmäßig mit dem Nachtzug oder dem Auto zwischen dem Leben als erfolgreicher Werbefotograf mit Professur an der Fachhochschule in Darmstadt und dem Weingut Poggio al Mulino im Valle 'Grimoli bei Cavriglia in der Toskana.

"Das Land hat mich gegriffen", sagt der Mann, der sich in seinem Leben alles selbst erarbeitet hat. Mit 14 Jahren eine Industriekaufmannslehre in einem Stahlwerk, dann für zwei Jahre nach Paris.

Doch danach begann ein neues Leben. Er verabschiedete sich für zwei Jahre nach London, verdiente sich in der Küche eines Student Hostels sein Geld und traute sich irgendwann, in einem bekannten Fotostudio nach Arbeit zu fragen. Rund 20 Jahre später hat er es noch einmal wissen wollen, und übt sich wieder als Autodidakt, diesmal im Weinbau. Er hatte mit Freunden ein Ferienhaus in der Toskana gekauft, eine Mühle am Ende des Tals. Jedes Mal mußte er an der benachbarten Weingutsruine vorbei und kannte den Verfall nicht länger mit anschauen. "Die nichtsnutzige Existenz eines Ferienhausbesitzers" liegt mir nicht, ich muß etwas gestalten". Deshalb mußte er das Gut mit seinen 7,5 Hektar Oliven und der Rebfläche von 4,5 Hektar zu einem Schmuckstück machen. Am Anfang, Mitte der 80er Jahre, widmete er sich zunächst den Oliven. Doch der Wein ließ ihn nicht in Ruhe. Er las alle Bücher zum Thema und "machte eine Menge Fehler".

Heute lacht er darüber: "Eine der größten Qualitäten des Menschen ist eben die Neugier". Das Weingut sei heilsam für ihn, es habe dafür gesorgt, daß er auf dem Boden bleibt: In der Fotografie kann man über Nacht mit einer Idee was bewirken, hier nicht".

Der Aufbau war mühsam, und erst Anfang der 90er Jahre wurde das Ergebnis respektabel". Heute ist er stolz, denn seine 1997 Pancarta wurde im US-Magazin WineSpectator mit 89 Punkten gewertet und war damit unter den besten in der Toskana.

Doch das Lob will er nicht für sich allein. Als beratender Önologe steht ihm Séan O'Callaghan zur Seite, Mitinhaber des Weinguts Riecine, das auf der anderen Seite der Kuppe in Gaiole liegt. Und dann ist da noch Norbert Breitenstein, der zweite Autodidakt im Spiel: Der Wein ist so wie der Henner ist, aber daß es hier so aussieht, das bin ich", sagt der 50-Jährige und meint damit die Weinberge und den pieksauberen Keller.

"Die Kartoffel" wird der Deutsche genannt oder auch anerkennend "der Verrückte", weil er erst drei Wochen später erntet als alle anderen. Er ist beliebt in der Umgebung, nicht nur wegen der Kräutermedizin, die er aus dem macht, was er im Weinberg findet, sondern weil er hoffnungslos kaputte Kaffeemaschinen wieder zum Laufen bringt, von Traktoren ganz zu schweigen.

Er kann so richtig schwelgen in seinen Weinbergen, im Frühjahr ist alles gelb von den Blüten unter den Reben, dann wird es weiß, wieder gelb, im Herbst blau und lila". Selbst einen Adler hat er beobachtet, der bei der Arbeit über ihm kreiste. "Vor allem vor der Ernte sieht es bei mir gut aus", sagt er, "ich mache die Blätter weg in der Traubenzone, dann schaukeln die reifen Trauben im Wind". Er selektiert streng: "ich entscheide was geerntet wird".

Prefi, mit dem er so gut philosophieren kann, sagt dazu: "Es hat mich immer fasziniert, daß man mit Handwerk auf die Ebene der Kultur kommen kann, das ist im Weinbau so - und in der Fotografie".

Aus essen & trinken, Text Renate Frank

# WEINBEURTEILUNG



**Thema:** Weingut des Monats: Winzertreffen im Mai  
**Poggio al Mulino, Henner Prefi**

**Ort:** Torsten Forcke Wine Events, Tastingroom Obergasse 18

**Name:**

**Datum** 19.05.2007



Änderungen vorbehalten

EB TF

Wertung

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Gaumen "sapore"	Gesamteindruck	😊	😐	☹️
<b>Trilogie Tappas: Schafskäse auf Tomatenscheibe mit frischem Basilikum; Kräcker mit Thunfischcreme &amp; Kapern; Mascarpone-Käse-Röllchen</b>										
1	2005	Saliceto, Bianco Toscano IGT, Toscana	Poggio Al Mulino							
2	2005	Rosato di Toscana IGT, Toscana (neues Etikett)	Poggio Al Mulino							
<b>Salsa und Mousse von schwarzen Oliven auf Weißbrotscheiben mit Parmesan überbacken</b>										
3	2000	Pancarta, Rosso, IGT, Toscana	Poggio Al Mulino							
4	1995	Melograno, Vino Dolce di Uva Sangiovese Appassita	Poggio Al Mulino							
<b>Käsevariation &amp; eingelegte Oliven und Pepperoni</b>										
5	0	Grappa di Chianti 0,50 l	Poggio Al Mulino							
<b>Olivenöl &amp; Aceto Verkostung</b>										
		Olio Extra Vergine, 0,375 l	Poggio al Mulino							
		Aceto da vino Chianti, 0,375 l	Poggio al Mulino							



**TORSTEN FORCKE WINE EVENTS**

Obergasse 18  
 61348 Bad Homburg

Bestellung von :

Name

Vorname

Straße

PLZ/Ort

email



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

PIEMONTE WEG 20

D-61350 BAD HOMBURG

TEL: +49 (0) 6172 96 95 82

E-MAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE

BANKVERBINDUNG

DEUTSCHE BANK 24 AG

BLZ 500 700 24

KTO 801 582 800

Firma

Torsten Forcke Wine Events

- Verkauf -

Piemonte Weg 20

61350 Bad Homburg

## Preisliste / Bestellbogen

- Eventangebote exklusiv nur für Teilnehmer des Seminars - solange Vorrat reicht -

Datum **19.05.2007**

Wein Nr.	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Bestellmenge	Preis
1	2005	Saliceto, Bianco Toscano IGT, Toscana	Poggio Al Mulino		8,00 €
2	2005	Rosato di Toscano IGT, Toscana (neues Etikett)	Poggio Al Mulino		8,50 €
3	2000	Pancarta, Rosso, IGT, Toscana	Poggio Al Mulino		18,00 €
4	1995	Melograno, Vino Dolce di Uva Sangiovese Appassita	Poggio Al Mulino		10,00 €
5		Grappa di Chianti 0,50 l	Poggio Al Mulino		20,00 €
6		Brandy 0,50 l	Poggio Al Mulino		20,00 €
		Olio Extra Vergine, 0,375 l	Poggio al Mulino		10,00 €
		Aceto da vino Chianti, 0,375 l	Poggio al Mulino		0,00 €

**Sonderpreis Wein Nr. 2 2004er nur heute für 6,50€ je 0,75 l Flasche (im 6er Karton)**

**Bei Abnahme eines 12er Kartons eines beliebigen Weines erhalten Sie 1 Fl. Öl oder 1 Fl. Essig gratis.**

Datum/Unterschrift 19.05.2007

Es gelten unsere AGB