

## Sieger-Motiv auf dem Etikett

O Rosal. (pz) Bereits vor zwei Jahren gewann der Berliner Künstler den internationalen Plakat-Wettbewerb „Francisco Mantecón“. Jetzt zierte der prämierte Vorschlag von Sebastian Büsching Weinflaschen aus der spanischen Kellerei Terras Gauda in O Rosal in Galicien.

Der 2011er der Rebsorte Albariño San Campio Abtei trägt den Matrosen vor blauem Hintergrund auf dem Etikett, mit dem der deutsche Designer den Wettbewerb der spanischen Kellerei gewann.



Das Sieger-Motiv von Sebastian Büsching, der 2010 einen internationalen Designerwettbewerb der spanischen Weinkellerei Terras Gauda gewonnen hat, zierte jetzt auch die Flaschen der Weine aus Galicien.

Bild: hfz

Büschings Arbeit war 2010 aus mehr als 1600 Plakaten von Künstlern aus fünf Kontinenten ausgewählt worden. Die Weinkellerei sieht die Vermarktung des Jahrgangs 2011 mit dem Sieger-Design einer Pressemitteilung zufolge als gelungene Verbindung von Kunst und Wein.

Der Wein wird von Experten als ausgeglichen, freundlich, fröhlich und sehr frisch charakterisiert. Die Weine zeigten sich fruchtig und vollmundig im Nachgeschmack.

# 600 Weine im Test

Regionaler Qualitätswettbewerb zeigt Klasse der Mosel-Erzeugnisse

**Trier. Die Weine des Jahrgangs 2011 von Mosel, Saar und Ruwer bieten herausragende Qualitäten. Dies zeigte sich jetzt beim Qualitätswettbewerb der Weinwerbung Mosel.**

Im ersten Teil der traditionellen Jahresauswahl-Probe wurden rund 600 Weine von Saar bis Terrassenmosel bewertet, wie es in einer Pressemitteilung heißt. „Die Weine wurden von einer 40-köpfigen Jury aus Weinfachleuten verdeckt probiert und bewertet.“

Die Siegerweine kommen aus dem gesamten Gebiet – von Nittel über Fellerich, Trier, Mertesdorf, Detzem, Leiwen, Kesten, Osann-Monzel und Bernkastel-Kues bis nach Pommern an der Terrassenmosel. Die Winzergenossenschaft Moselland eG siegte in zwei Kategorien, ebenso das Weingut Leo Fuchs aus Pommern.

### Kommastellen entscheiden

Die Probe zeigte erneut die hohe Qualitäts-Dichte der Weine im Gebiet. Häufig entschieden nur Kommastellen über die Platzierung. Die Weine aus der Bestenliste werden vom Moselwein e.V. für Werbeaktionen, Gebietspräsentationen und Seminare verwendet. Im zweiten Teil der Jahresauswahlprobe werden im



An den Hängen der Mosel wachsen herausragende Weine. Die besten sind jetzt bei einer Verkostung prämiert worden. Bild: DWI

Spätsommer die Weine der Prädikate ab Spätlese, hochwertige trockene Rieslingweine (Große Gewächse und

vergleichbare Weine) sowie Barrique-Rotweine bewertet und verkostet. (Info-Kasten)

## Die Siegerweine der jeweiligen Kategorien

■ **Riesling Qualitätswein trocken:** 2011 „Vom Grauen Schiefer“ Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Leo Fuchs, Pommern – **Riesling Qualitätswein halbtrocken/feinherb:** 2011 Pölicher Held Riesling Hochgewächs halbtrocken, Weingut Stefan Rauhen, Detzem – **Riesling Kabinett trocken:** 2011 Lorenzhöfer Riesling Kabinett trocken, Weingut Karlsruhle, Mertesdorf/Ruwer.

■ **Riesling Kabinett halbtrocken/feinherb:** 2011 Eitelbacher Riesling Kabinett feinherb, Bischöfliche Weingüter Trier – **Riesling Kabinett lieblich:** 2011 Leiwener Laurentiuslay – **Riesling Kabinett,** Weingut Blees-Ferber, Leiwen – **Elbling:** 2011er Elbling Classic, Weingut Biewers, Tawern-Fellerich – **Rivaner:**

2011 Rivaner Qualitätswein trocken, Weingut Himmeroder Hof, Kesten.

■ **Rotwein:** 2011 Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel – **Riesling Sekt:** 2008 Riesling Sekt b.A. brut, Weingut Deutschherrenhof, Trier-Olewig – **Elbling Sekt:** 2010 „Nigra“ Elbling Sekt b.A. trocken, Winzergenossenschaft Moselland eG, Bernkastel-Kues (Porta Nigra Sektkellerei Max Mann GmbH, Wiltingen).

■ **Weißer Burgundersorten – Weißer Burgunder:** 2011er Weißer Burgunder Qualitätswein trocken, Weingut Leo Fuchs, Pommern – **Grauer Burgunder:** 2011er „Goldschild“ Grauer Burgunder Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Moselland

eG, Bernkastel-Kues – **Auxerrois:** 2011er Nitteler Rochusfels Auxerrois Qualitätswein trocken, Weingut Bernd Frieden, Nittel – **Chardonnay:** 2011er Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Hubertus M. Apel, Nittel – **Rosé/Blanc de noirs:** 2011 Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken, Weingut Zur Traube (Ballmann-Zenz), Osann-Monzel.

■ **Sekt aus Burgundersorten/Rebsorten-Cuvée:** 2009 Crémant b.A. brut (Cuvée aus Spätburgunder, Riesling und Chardonnay), Sektgut St. Laurentius, Leiwen.

Die Liste mit den 120 am besten bewerteten Weinen unter [www.weinland.mosel.de](http://www.weinland.mosel.de)

## Kurz notiert

### Sonderedition zum Jubiläum

**Pottenstein.** (nt/az) Die Streuobstwiesen der Fränkischen Schweiz bilden die Grundlage für eine ganz besondere Spezialität der Region: den Pomme Royal. Der Most ausgezeichneter alter Apfelsorten bildet die Grundlage für den einzigartig erfrischenden Geschmack dieses Getränks.

Der Most wird zunächst zu Wein vergoren und anschließend in traditioneller Flaschengärung, angereicht durch die Beigabe von Zucker und speziellen Hefen, nochmals zur Gärung gebracht. Die natürliche Kohlensäure verleiht dem Pomme Royal eine feine prickelnde Note.

Zum Jubiläum „200 Jahre Fränkische Schweiz“ gibt es nun eine limitierte Sonderedition dieser von der Metropolregion Nürnberg mit der höchsten Auszeichnung versehenen Spezialität. Diese wird exklusiv über das Fränkische Schweiz-Museum in Tüchersfeld vertrieben. Ein Teil des Erlöses kommt dem Förderverein „Fränkische Schweiz-Museum“ zugute.

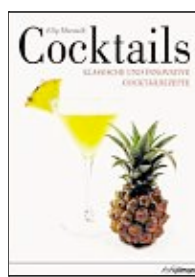
Weitere Informationen im Internet: [www.museen-fraenke-schweiz.de](http://www.museen-fraenke-schweiz.de)

## Zubereitungsart wichtiger als Farbe

**Düsseldorf.** (dpa) Welcher Wein passt am besten zum Essen? Das ist oft die große Frage. „Wenige einfache Richtlinien können dabei helfen, eine Harmonie zu schaffen“, sagt Caro Maurer, die erste Frau in Deutschland, die den begehrten Titel „Master of Wine“ des gleichnamigen Instituts in London trägt.

Die Zubereitungsart des Essens ist wichtiger als die Farbe. „Sie spielt nur eine untergeordnete Rolle“, so die Expertin. So empfiehlt sie zu gegrilltem Thunfisch beispielsweise einen leichten Roten wie einen Spätburgunder. Er passt besser als ein zarter Weißer. Einem gegrillten Steak steht hingegen durchaus auch ein körperreicher Chardonnay aus der Neuen Welt.

## Neuerscheinungen zum Thema Essen und Trinken



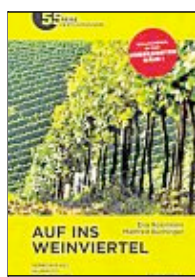
### Cocktails und Mixgetränke für jeden Geschmack

Lust auf eine Cocktailparty? Dann ist das Buch „Cocktails von Ely Maranik (159 Seiten, 9,99 €, Verlag Ullmann/Tandem) die beste Grundlage für einen gelungenen Abend mit Freunden. 124 klassische und innovative Rezepte laden dazu ein, selbst zu mixen und zu experimentieren. Gegliedert in die Kapitel Cocktails, Short Drinks, Frozen Cocktails, Shots, Long Drinks, Heiße und After-Dinner-Drinks und alkoholfreie Drinks bietet das Buch Cocktails und Mixgetränke für die verschiedensten Geschmäcker und Gelegenheiten.



### Gutes Bier selbst brauen

Bier selbst brauen nach guter alter Tradition: Wer es selbst ausprobieren möchte, der wird an diesem Buch von Hubert Hanghofer (143 Seiten, 16,95 €, BLV-Buchverlag) seine Freude haben. Der Autor erklärt den gesamten Brauvorgang Schritt für Schritt und informiert über Techniken, Rohstoffe, Geräte, Praxistipps und Problemlösungen. Viele köstliche Bierrezepte zum Nachbrauen und Variieren nach eigenem Geschmack runden den Inhalt ab.



### Das Weinviertel und die vielen Besonderheiten

Was verbindet pfeffrig-würzigen Veltliner mit epochalen Weltverbesserungs-Ideen wie dem ausrollbaren Zebrastrifen? Es ist das Weinviertel, Österreichs größtes Weinbaugebiet vor den Toren Wiens. Das Buch „Auf ins Weinviertel“ (144 Seiten, 15,95 €, Folio-Verlag,) erzählt vom Nonseum in Herrenbaumgarten, von glücklichen Rindern und natürlich vom Wein. In erster Linie aber ist es eine ganz persönliche Liebeserklärung zweier Weinviertler an ihre Heimat: Manfred Buchinger und Eva Rossmann.



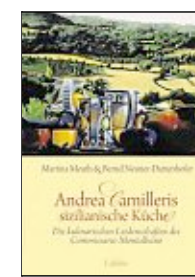
### Spaniens Weine in einem kompakten Werk

Einmal mehr prüfte und bewertete der renommierte Weinverkoster José Penin spanische Weine. Das Ergebnis verrät der Experte im Weinführer Guía Peñín 2012 (1229 Seiten, 29,95 €, Heel-Verlag) Der interessierte Weinliebhaber findet in dem Buch detaillierte Informationen zu ausgesuchten Weinsorten, erhält nützliche Einkaufstipps. Ein Register über sämtliche Weine und Bodegas in Spanien und auf den spanischen Inseln ergänzt das Angebot.



### Luigi Brunetti: Das Glück ist eine gute Pasta

Olivenöl, Knoblauch, Parmesan, Carpaccio und Saltimbocca, Tiramisù und Panna cotta. Sternekoch Luigi Brunetti war einer der Ersten, die den Deutschen den Genuss der cucina italiana nahegebracht haben. Seine Wurzeln liegen in einem Dorf im Süden Italiens. Mit 14 Jahren ging er fort, lernte das Kochen in Rom und kam 1967 nach Deutschland, weil man hier Köche suchte. Wenige Jahre später führte er bereits ein eigenes Restaurant, bewirtete bald Prominente wie die Band Pink Floyd und Bruce Springsteen. Das Geheimnis seines Erfolgs ist, dass er weiß, was wahren Genuss erzeugt. (19,99 €, Lübbe-Verlag)



### Martina Meuth: Andrea Camilleris sizilianische Küche

Das beliebte Kochbuch zu den köstlichen Lieblingsgerichten Commissario Montalbano. Ausprobiert, dargeboten und mit über 250 farbigen Fotos großformatig in Szene gesetzt von den preisgekrönten Kochbuchautoren Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer. Eine Reise durch das kulinarische Sizilien, eine Liebeserklärung an seine raffiniert-einfache Küche und eine Verführung zur Lebenskunst. Ein Traum! Eingeführt und begleitet von Andrea Camilleri. Rund 90 Rezepte und zahlreiche Tipps. (18 €, Lübbe-Verlag)