

9. Januar 2000

Es ist nun schon ein Weilchen her, dass ich mich letztmals gemeldet habe.

Weihnachten, das Neue Jahr. Etwas Ruhe ist eingekehrt in diesen Tagen. Es hat Spass gemacht, für Familie und Freunde die Weihnachtsgans zu kochen. Zwei sind es geworden, den die Anzahl der hungrigen, fröhlichen Mäuler war gross. Natürlich haben wir sie auch recht begossen.

Ein paar ältere Burgunder: 1988, ein Puligny Montrachet, und 1989, Chablis Grand Cru, von Bouchard Père & Fils. Beide noch gut trinkbar. Vielleicht ein bisschen schon oxydativ, aber zum Essen in Ordnung. Wir haben unsere 1998 Ersten Gewächse verprobt: unser Berg Schlossberg und Nonnenberg zeigen schon sehr gut, wie sie die kräftige Säure des Jahrgang einpacken. Sie werden schon runder und sollten sich sicherlich ähnlich den 1997ern entwickeln.

Eine ganze Strecke interessanter Rotweine gab es auch: 1994 Mas de Daumas Gassac, 1991 Mouchao, 1993 Poggio Antico, sowohl den Brunello di Montalcino als auch den Altero aus dem gleichen Jahrgang, 1993 Sociando Malet (wird mal gross), 1994 Pesquera (noch viel zu jung). Das Highlight: ein 1973 Mouton Rothschild, perfekt an diesem Tag. Mein Freund brachte zum Aperitif noch eine aussergewöhnliche Flasche mit: 1970 Graf Elt Beerenauslese, Eltviller Sonnenberg. Er sagt, er habe noch ein paar Flaschen. Ich freue mich auf nächste Weihnachten.

Bevor ich einen kurzen Skiurlaub in den französischen Alpen angetreten bin, um dort den Jahreswechsel zu verbringen, habe ich mit Hermann Schmoranz, unserem Kellermeister, noch alle Fässer 1999 durchgekostet. Vieles ist noch am Gären, aber die Weine sind sehr vielversprechend, so wie ich es bei der Ernte schon eingeschätzt habe, und zeigen viel Frucht und Kraft.

Seit ein paar Tagen wieder zurück am Schreibtisch. In der nächsten Woche wird das Geschäft wieder seine Normalität zurückgewinnen, aus dem Dornröschenschlaf erwachen.

Am Freitag kommender Woche bin ich in Berlin auf der Logenhausmesse und am folgenden Tag geht es dann mit Bernd Philippi nach Kapstadt, Südafrika, wo wir im Weingut Mont du Toit, den ersten Wein unserer Kooperation, den 1998 Mont du Toit abfüllen und vorstellen werden. Das wird spannend. Ab dem Frühjahr wird der Wein in einigen Märkten auch ausserhalb vom Heimatland vertreten sein. In Deutschland wird das bekannte Importhaus SEGNITZ den Vertrieb übernehmen.

23. Januar 2000

Übrigens: Berlin. Das war ein toller Tag.

Nach dem Eintreffen mit dem Frühzug, dem Sprinter von Frankfurt – er hält nicht dazwischen und braucht von dort nur 3,5 Stunden. Frühstück im Speisewagen, Zeitung, etwas dämmern und schon ist man da – dann ins Logenhaus. Dort hat mein Kollege Roland Birr vom Weingut Kesselstatt schon frühmorgens im Grosshandel reichlich Seafood eingekauft. Für über 60 Personen gibt es am abend Riesling von Kesselstatt und Breuer und Seafood. Garnelen, Taschenkrebse, Hummer, Muscheln, Austern, Gemeine und Belon, die kleinen Schnecken, wo man mit der Nähnadel den Inhalt herausnimmt. Alles will gesäubert, gekocht, geteilt und dekoriert sein. Jeder Gast bekommt ein reichliches Plateau und darum herum 6 Rieslinge. Jung, alt, trocken und edelsüss. So wie früher, wo man den Hummer zum edelsüssen, gereiften Wein genoss. Es hat Spass gemacht. Für Wein sorgte der gute Geist Gerhard Gartner, der am Mittag noch zu uns stiess.

Die Leute hatten am Abend viel Spass und lernten auch noch Einiges – so wie auch ich selbst viel Neues über die Meeresfrüchte und wie man sie zubereitet durch eigene Erfahrung sammeln konnte.

Heute morgen kamen wir aus Südafrika zurück.

Man konnte es hier in der Zeitung lesen. Es war heiss dort unten. Wir haben auch den Rauch der vielen Feuer gesehen, von denen einige auch auf die Weinberge guter Weingüter übergegriffen hatten. Den ersten Jahrgang Mont du Toit haben wir gefüllt und im berühmten Grande Roche Hotel in Paarl der südafrikanischen Weinpresse vorgestellt. Der Wein ist tief dunkel, üppig, viel Frucht und fleischig. Da ist was dran und sicherlich kommt er unserem Ziel nahe, einen Wein von regionalem Typus zu schaffen, der es mit den internationalen grossen Weinen aufnehmen kann. Im wichtigsten süd-afrikanischen Weinguide, dem Platter, hat er schon mal 4 von 5 Punkten erhalten.

Die Ernte für den neuen Jahrgang sieht vielversprechend aus. Wir haben das Gefühl, dass die kleinen, lockerbeerigen Trauben einen grossen 2000er bringen könnten. Aber warten wir es ab. Die Ernte auf Mont du Toit wird sicherlich in der letzten Februarwoche beginnen.

Noch zwei wichtige Meldungen für diejenigen, die gute Küche lieben.

Die Auberge Roozendaal bei Stellenbosch sollten Sie nicht verfehlen. Es wird einfach, aber grossartig gekocht. Täglich gibt es nur ein Menu. Aber das ist kein Mangel sondern eher eine Auszeichnung. Und dann Harald Bresselschmidt in Kapstadt. Ein grosser Koch. Es schmeck klar was er kocht, aber auf den Punkt und in der Würzung perfekt. Der Weg zu ihm lohnt. Auch wegen einer tollen Weinkarte von über 150 südafrikanischen Weinen. Sein Restaurant Aubergine liegt unweit von Hotel Lord Nelson.

Ab morgen früh hat mich die Weingutswelt in Rüdesheim wieder. Auch darauf freue ich mich. Am Abend fahre ich zum Galaessen der deutschen Jeunes Restaurateur d'Europe nach Nürnberg, das in diesem Frühjahr bei Rottner stattfindet. Das könnte ein langer Tag werden.

3. Februar 2000

Das war ein schönes Fest bei Rottner's in Nürnberg. Gastronomen können hart arbeiten aber auch gut feiern. Ein wunderschönes Menu hat Stefan Rottner für alle gekocht, mit Weinen aus dem Fränkischen. Im neuen Hotel wurde ich einquartiert. Es sind sehr ausgefallene Zimmer mit großem Komfort.

Am 25. Januar abends war großer Präsentationstermin im Rüdesheimer Rathaus einer Stadtentwicklungsstudie, die ich mit dem Architekten Faruqi und Conny Ohlig (Design) über Monate ausgearbeitet haben und die aufzeigen soll, wie nach dem Bau des Tunnels für die Bahn, die neu wiedergewonnene Rheinfront genutzt werden soll. Der Rathaussaal war brechend voll. Bürgermeister und Landrat waren da und ich hoffe, dass man in den städtischen Diskussionen unserer Überlegungen über "Die Zweimeilenzone" zur Grundlage weiterer Überlegungen machen wird.

Am folgenden Abend hatte ich das Rezeptionsteam der Krone Assmannshausen zu Gast. Die sind gut drauf und trinken anständig mit. So wie sich das im Rheingau gehört.

Am Freitag traf ich schon morgens früh Juha Berglund, meinen Freund aus Finnland, der in Bordeaux das Château Carsin sein Eigen nennt und in Finnland eine Weinzeitschrift herausgibt. Er war auf dem Weg zur Mosel, wollte aber einiges über unser Südafrikaengagement wissen. Am Mittag und Nachmittag ging es dann zur Sitzung des Comité Erstes Gewächs in Nierstein bei Heyl zu Herrsheim und wir haben die zukünftigen Aktivitäten besprochen. Nächster Termin: die Präsentation am 25. Februar im Brandenburger Hof in Berlin.

Am folgenden Tag Wiedersehen mit unseren Sommerurlaubsfreunden in Wetzlar. Ein tolles selbstgekochtes Menu erwartete uns mit herrlichen Weinen. Heinz und Angela haben uns, Eddi und Susanne einen tollen langen Mittag/Abend bereitet. Zum Dessert Chateau d'Yquem und Breuer's Beerenauslese zum Abschluss. Da fährt das Auto ganz von alleine heim.

In der neuen Woche stand London auf dem Plan. Am 2.2. ein Menu mit Raritäten aus unserem eigenen Keller, das ich bei Christie's in der King Street 8 in St. James' für Special Guests gegeben habe.

Dies am Vorabend der besonderen Auktion großer deutscher Spitzenweine, der ersten von Christie's nach langen, langen Jahren. Ein kleiner illustrierter Kreis, Hugh Johnson, Michael Broadbent, der Chef des neuen Covent Garden und weitere Sammler großer Weine, die auf die Auktion deutscher Weine am Folgetag eingestimmt werden sollen. 14 Weine waren es insgesamt. Von 1989 zurück bis 1939. Hugh Johnson fand den 1939 Erbacher Marcobrunn von Schloss Reinhartshausen den besten Wein seines Geburtsjahrgangs, den er jemals getrunken habe. Grossartig, das darf ich in aller Bescheidenheit sagen, auch die 1989 Trockenbeerenauslese Berg Rottland aus unserem eigenen Weingut.

Heute morgen dann die Auktion, die ich noch, bis unsere eigenen Weine über den Auktionstisch gingen, mitverfolgt habe. Wir haben äusserst erfolgreich abgeschnitten. Das freut mich ganz besonders. Die Doppelmagnums 1983 und 1989 Rüdesheim Berg Schlossberg zum Preis von je DM 487,50. Das ist grandios und hat mich sehr gefreut. (Mehr Information darüber auf der "News-Seite" der Homepage.).

Dann schnell zum Flugplatz und zurück über Hahn im Hunsrück wieder ins Weingut. Vor der Auktion hatte ich auch noch Gelegenheit mit Julia Mann vom Wine Spectator über unsere Aktivitäten in Südafrika zu sprechen. Sie hatte davon gehört und wollte ein Interview.

Kaum zu Hause angekommen, klingelte das Telefon und der Hessische Rundfunk wollte etwas über die Auktion in London wissen. Nun gut, es freut mich ja, wenn sich viele für die Weinkultur interessieren.

21. Februar 2000

Kaum Zeit, ein Tagebuch zu schreiben in diesen Tagen. Aber ich will Sie wenigstens etwas orientieren.

Heute morgen bin ich aus Australien zurückgekommen. Dort war ich auf einem Riesling Symposium mit Stuart Pigott und Kollegen in Sydney. Dann noch zu Weinproben in Melbourne und Adelaide. Und, last but not least, haben wir das Clare Valley besucht. Der Wiege des Riesling in Australien. Top Producer Geoffrey Grosset, Stephanie Toole und Mitchel Winery sind mit die Spitzenproduzenten und dazu von aussergewöhnlicher Gastfreundschaft.

Mehr zu einem späteren Zeitpunkt. Jetzt rast die Zeit weg.

Aufarbeiten bis Mittwoch abend. Dann nach Berlin und am Samstag morgen nach New York und Washington für eine Woche. Dann hoffentlich gibt es wieder mehr Zeit zum Berichten.

6. März 2000

Rosenmontag. Zurück aus den USA. Keine Zeit für Jet-Lag. Aber vielleicht auch nur eine Gewöhnungssache. Aber doch froh, nicht mehr aus dem Koffer leben zu müssen.

Obwohl, die Woche war sehr abwechslungsreich.

Das Hauptziel der Reise war, gemeinsam mit unserem Importeur Steve Metzler deutlich zu machen, dass trockene deutsche Spitzenrieslinge keine exotischen Weine sind, sondern der Mainstream.

Seit dem 1.3. ist Bürklin-Wolf mit von der Partie und somit vertritt Classical Wines (Steve Metzler) Georg Breuer, Von Othegraven und Dr. Bürklin-Wolf. Damit haben wir richtigen Zug im Angebot und dies haben wir genutzt.

Nach der Ankunft am Samstag, am Sonntag ein erstes Get-Together, auch mit den spanischen Kollegen, die von Classical Wines vertreten werden und zur teilweisen gemeinsamen Präsentation angereist sind. Abends dann ein Abendessen in der Blue Note, dem besten Jazz Club der Stadt.

Das Essen ordentlich, die Musik grossartig. Hier treten Leute wie Al di Meola, Roy Haynes, Chick Corea, Herbie Hancock oder Nancy Wilson auf.

Montag im Tribeca Grill eine Präsentation für Handel und Gastronomie der Spanier und uns.

Hochkarätiges Publikum. Am Abend dann individuelles Ausgehen mit den Verkäufern unseres New Yorker Händlers. Am Dienstag haben wir 3 Güter dann eine grosse Probe und Mittagessen im hervorragenden Seafood Restaurant Oceania durchgeführt. Nur für die Presse. Das Interesse war überwältigend. Mit 30 Personen hatten wir bei der Planung gerechnet. Aber wir hatten knapp 60 Zusagen. Wir hoffen dies war ein Meilenstein. Kaum eine wichtige Figur der Wein und Food Presseszene aus New York fehlte.

Am Abend dann noch eine Probe für die Wein & Food Society und die German Wine Society von New York. Dazwischen hatte ich noch eine Serviceschule für unsere Weine im bekannten Gramercy Restaurant, die eine grossartige Weinliste haben, und, das muss man sagen, ein enthusiastisches, am Wein interessiertes junges Personal. Dann Abendessen im Union Pacific. Auch hier fängt der Riesling an, eine Rolle zu spielen.

Am Mittwoch dann Teilnahme am Grand European Tasting. Nun, das war nicht das Gelbe vom Ei. Hier ging es mit den Weinen zu wie Kraut und Rüben. Süß, trocken, billig, teuer, alles abwechselnd und dann noch quer durch Europa. Die Erfahrung lehrt, dass man so nicht recht weiterkommt.

Auch der Auftritt einer grossen Anzahl deutscher Weingüter, die zu dieser Gelegenheit nach USA gekommen waren, hilft da nicht weiter. Konzentriert, fokussiert für eine klare Zielgruppe, nur so kommen wir weiter. Am Abend noch ein Essen im Mark, dessen Sommelier sich auch für den Riesling engagiert. Vielleicht kommt es hier im Juni zu einem speziellen Rieslingabend.

Donnerstag morgen. Von der Penn Station mit dem Zug nach Washington. Ein schönes Erlebnis. Das Wetter übrigens, wie auch an den Vortagen, fast vorfrühlingshaft. Wir hatten Glück.

Nach der Ankunft gleich zur Arbeit. Mit dem Distributor Franklin gleich zu einer wieder gemeinsamen Präsentation mit unseren spanischen Kollegen. Sehr guter Besuch im lockeren spanischen Tapasrestaurant Jaleo.

A propos, Hotel in Washington. Das gebuchte Morrison Clark, ein historisches Haus, komfortabel als Hotel umgebaut, ist jedem zu empfehlen. Auch der Preis stimmt.

Abschiedsabendessen der ganzen Truppe mit dem spanischen Presseattachée im Georgetown Grill. Alle Mann/Frau bei guter Stimmung.

Wir drei deutschen, Heide Kegel, Christian von Guradze und ich, nutzten den Freitag, nach einem kurzen Besuch bei Washingtons wichtigstem Weinfachhändler "Woodleys", zum Luftholen, Spazierengehen, Besuch der National Gallery und einem Mittagessen – Tapas im Jaleo. Dann Taxi, Flughafen, Lufthansa und zurück nach Frankfurt. Teilweise heftige Gegenwinde. Mit Verspätung eingetroffen. Gut gelandet.

Am Mittag hatte ich dann Heidi Euler und Jörg Bourgett zu Besuch. Beides liebe Freunde, unter deren Regie auch die Domäne Mechthildshausen in den letzten Jahren einen märchenhaften Aufstieg erlebt hat.

Nun hat mich der Alltag wieder. Zur Australienreise bin ich noch was schuldig. Aber jetzt muss ich erst auf die englische Homepage.

Morgen Besuch in Kanzem. Durchprobieren der ganzen Ernte 99. Entscheidungen über die Füllungen sind zu treffen.

Am Freitag den 10. beginnt das Rheingau Gourmet Festival. Es ist grossartig gebucht. Das wird ein Marathon, denn als Mitorganisator ist auch Mitessen und Mittrinken angesagt.

22.März 2000

Nach Rheingau Gourmet Festival und ProWein (gestern abend zu Ende) wieder zurück in den Rheingau. Es ist warm geworden. Man konnte heute kurzärmelig gehen. Auch kurze Hosen habe ich gesehen. Ist der Winter vorbei?

Ich war mit dem Erfolg der ProWein absolut zufrieden. Unser Basis Stand, Schlumberger, war von morgens bis abends total belagert. Gespräche gab es zu hunderten. Gute Gespräche. Zaghaft fängt man Riesling an zu lieben. Die Fan-Gemeinde wächst. Für viele Sommeliers ist Riesling heute mittlerweile das interessanteste Gewächs.

Wo konnte man das erfahren? Am Montag abend bekam ich die Antwort. Die Sommelier-Union hatten ein Fest für junge Weinleute und solche, die es werden wollen, organisiert. Und zwar – mitten in der Stadt unter einem Glasdach im Foyer. Als ich kam war der übliche harte Kern noch da und einige unermüdliche Tänzer. Das sind schon gute Leute und man spürt es, sie bekommen in der Gastronomie langsam aber sicher das Sagen. Einige machen Einiges mittlerweile.

Am gleichen Abend vorher gaben meine deutschen Kollegen: Werner Näkel, Graf Castell, Graf Neipperg, Annegret und Gerhard Gartner, Herr d'Aprile (Heyl zu Herrnsheim), Walter Bibo (Fischer-Baden), Prinz Salm, Christian von Guradze (Bürklin-Wolf) und wir, gemeinsam mit unseren Kollegen "Les Cinq" (Canon La Gafellière, Smith Haut Lafite, Gazin, Branaire, und Pontet Canet) aus Bordeaux, eine grosse Weinparty im Filmmuseum in Düsseldorf.

Der attraktive, witzige Raum platzte aus allen Nähen, die Stimmung war grandios, die Weine top und das Essen vom Partyservice Fröhlich erste Sahne. Von seinen Sushi schwärmen die Leute heute noch. Und der Pianist lief zu grosser Form auf. Unsere Gäste hatten gemeinsam mit uns viel Spaß.

Bleiben wir bei Party. Der Feinschmecker lancierte auf Schloss Hugenpoet am Sonntag abend den neuen Feinschmecker Wein Gourmet. Eine neue Weinzeitung mit hohem Anspruch, Bildqualität und großer Auflage. Ein gutes Blatt für unsere Szene. Es soll 4 mal im Jahr herauskommen. Es waren alle da, die man aus der Wein und Food Szene kennt. Die Gastronomen, die Schreiber. Ich hatte ein gutes Gespräch mit Herrn Siebeck und Ralf Frenzel (kennt Ihr ihn noch, den ehemaligen Sommelier aus Wodarz alter Ente in Wiesbaden? Er war einer der erste der unseren Berg Schlossberg auf einer Sternekarte in Deutschland plazierte).

Bei uns am Stand kochte jeden Tag ein anderer Jeune Restaurateur. Stefan Steinheuer, Harald Rüssel und Nils Potthast aus Pulheim bei Köln zu Mittag. Gut für die Seele bei anstrengender Messe.

War auch da: Carolina du Toit. Stephan du Toit's Frau von unserem "Baby" in Süd Afrika. Mont du Toit der Wein machte eine gute Figur. Der erste Jahrgang ist verkauft. Er wird von Segnitz limitiert weitergegeben. Ein schöner Erfolg.

Zur Messe kam ich am Sonntag morgen früh, fast nahtlos direkt vom Rheingau Gourmet Festival. Es begann am Freitag die Woche vorher (10. März) und ein paar Glanzpunkte will ich gerne aufzählen.

Wo fängt man an, wo hört man auf.

Die Stimmung war bei allen Veranstaltungen hervorragend. Es war durchweg gut besucht.

1000 Besucher mehr als im Vorjahr – also gut 3700. Da scheinen sich die vergangenen 3 Jahre Vorlauf doch auszuzahlen. Das Medieninteresse ist stark gewachsen. Quer durch die Republik. Gastland war diesmal Österreich und gleich ein Paukenschlag die erste Probe Grüner Veltliner, der "Weltmeister" dieser Disziplin: F.X. Pichler, Hirzberger, Knoll und Freie Weingärtner geleitet von Pfarrer Denk – denkwürdig. Er übernahm es auch, die "Altweinprobe von Rieslingen" am darauffolgenden Tag zu kommentieren.

Ein Schmankerl ganz besonderer Art: "Lunch mit Rochelt Probe". 10 Schnäpse dieses grandiosen Brenners und dazu jeweils ein kleines Gericht von Willi Mittler aus der Krone. Das vermittelte neue Sinneseindrücke.

Die Erste Gala "Riesling und Seafood" mit einem phantastischen Seesaibling von Josef Viehauser . So puristisch, wie man ihn von seiner besten Seite kennt. Der Fisch auf den Punkt – wahnsinnig gut.

Big Smoke am Sonntag in Breuer's Restaurant. Nach einem kleinen Menu mit einer Vertikalprobe 4 Jahrgänge Berg Schlossberg und dann 4 große Zigarren.

Ich war dabei – als Nichtraucher – ganz schön mutig. Zwei Zigarren schaffte ich und fühlte mich auch recht wohl, aber anscheinend war es doch für den Ungewohnten an Nikotin, dass ich kein Auge die ganze Nacht zumachen konnte.

Den Hintergrund zu den Zigarren lieferte uns der Zigarrenpapst Dr. Romé, Herausgeber des europäischen Cigar-Journals.

Am folgenden Abend eine grosses Figeac Menu mit Willi Mittler, Herbert Langedorf, und Johann Lafer. 10 Jahrgänge von 1966 bis 1990 interpretiert vom Schwiegersohn des Besitzers Manoncourt. Ein Genuss. Bei 290 DM für das 5-Gänge-Menu ein wahres Schnäppchen.

Das Champagner-Dinner gekocht von 5 Sternen, Stefan Steinheuer, Dieter Kaufmann – dem Grandseigneur aus Grevenbroich – und Stefan Hermann von der Bühlow Residenz aus Dresden. Grossartig. Steinbutt in der Kartoffelkrust auf rheinischem Stielmus in Riesling oder Kaisergranat und Jacobsmuscheln mit Sellerieravioli in Estragonschaum oder Seeteufelkotelett auf confierten Tomaten in milder Kräuterjus. Dom Perignon 92, Brut Imperial 64.

Und alles fasste in seiner Musik zusammen: Ronnie Kole aus New Orleans, den ich bei dem letztjährigen Fête de Fleurs in Bordeaux kennenlernte. Er sass bei mir am Tisch. Ein großer Meister des Pianos. Er spielte bei allen 5 letzten amerikanischen Präsidenten. Von Gerschwin zum Blues. Ronnie Kole ist ein ganz besonderer Mensch. Er liebt Wein, Wein, Wein und gutes Essen. Er hat die Nacht zum Tage gemacht, kam extra für 2 Tage zu uns und spielte bis 2 Uhr in der Nacht.

Der Tag der Frauen war ein riesiges Erlebnis. Nachmittag führten uns die bekannten Sommelièren Christina Fischer (Fischer´s Wein und Tafelfreuden, Köln), Natalie Lumppp (Bühler Höhe), Marie-Helen Krebs (studiert derzeit in Heilbronn, war vorher im Marcobrunn/Erbach und Papiloon/Frankfurt Sheraton Airport) und Christina Fieber aus Wies. Ihr Geschäft heisst Wäsche und Wein. Ein ungewöhnliche Kombination. Aber beides auf höchstem Niveau, für eine ungewöhnliche Frau, die sich als Autodidakt auf die Suche nach dem Wesen des Weins gemacht hat.

Nicht minder aussergewöhnlich die Abendgala mit Spitzenköchinnen am Herd:

Michaela Schachner, Ute Schmutzer und Lisl Wagner-Bacher aus unserem Nachbarland und Margarete Bacher, die Grand Dame der deutschen Küche aus dem Saarland.

Unsere Sommelièren vom Nachmittag stellten dann die Winzerinnen vor, deren Weine wir geniessen durften: Frau Kühn aus dem Rheingau und Frau Wöhrwag (geb. Eser aus dem Johannishof) aus Württemberg und Frau Eichinger, Frau Braunstein und Heidi Schröck, alle aus dem Burgenland.

Beim großen Rotweinformale mit den großen Rotweinen aus Österreich: Kollwentz, Umathum, Krutzler, Triebaumer, der Spätburgunderkombination Pinot Connection, mit Heger, Näkel und Fürst, dem Lemberger des deutschen Graf Neipperg und dem St. Emilion des franz. Graf Neipperg ging es uns verdammt gut.

Was ich nicht vergessen kann, war der gegrillte Angeldorsch mit Soja-Sauce und Knoblauch von Terje Ness, dem letztjährigen Gewinner des Bocuse d'Or, sozusagen der Weltmeistertitel der Köche. Das war unglaublich in seiner Qualität und gleichzeitigen Schlichtheit. Einen Fisch so auf den Punkt zu kochen ist phantastisch. Nicht zu unrecht hat er die höchste Sternebewertung in ganz Skandinavien. Woouw.

Wenn es auch nur ein Ausschnitt war. Aber ein bisschen Wasser müsste einem jetzt schon im Mund zusammenlaufen und Vorgeschmack aufs nächste Jahr geben.

25. März 2000

Auch die vergangenen Tage waren voller spannender Dinge.

Der Höhepunkt sicherlich der Besuch von Tom Christopher, dem Maler aus New York, den ich auf der Art Frankfurt gestern traf und sein Bild für das Etikett Berg Schlossberg 1999 mitbrachte.

Am Abend zuvor war ich bei Herr und Frau Kopowski in der Burg Thurant bei Alken an der Mosel zu einem kulinarischen Menu gemeinsam mit Reinhard Löwenstein's Weinen.

Dort sollten Sie mal hinfahren. Ein tolles Gastgeberhepaar (wir hatten uns vor einem Jahr in Kapstadt kennengelernt) in einer wunderschönen Atmosphäre. Es gibt auch Zimmer zum Übernachten. Ein guter Tip. Gute Qualität und alles zum Anfassen.

Am einzig freien Abend habe ich mit Freunden noch unsere Kulturvereinsreise ins Elsass fertiggeplant. Davon zu gegebener Zeit mehr. Aber schon das Planen machte große Freude.

VDP Rheingau Mitgliederversammlung. Ich hatte zwei Anträge gestellt, die beide leider verschoben wurden, ich aber gerne eine sofortige Meinungsbildung gehabt hätte: Verbot der neuen oenologischen Verfahren für die Weine der Rheingauer VDP Mitglieder (also keine Woodchips und Konzentration in unseren Weinen) und effektivere Begrenzung der Hektarhöchstträge. Wir gehen schon seit langem den Weg der kleinen Erträge und ich denke, die neuen Verfahren, von einigen als Heilsbotschaft verkündet, sind eher Teufelszeug. Sie führen uns von der Weinkultur eher weg und nähern uns der industriellen Produktion. Das Thema ist ein weites Feld von Für und Wider. Aber ich habe für meinen Betrieb beschlossen, dass ich "nicht für diese Moderne" offen bin. Ich möchte bei der handwerklichen Produktionsweise bleiben und bin sicher, dass auch es bei dem einen oder anderen Pünktchen in der Bewertung weniger, durch die Bewertungsgurus der Branche, genügend Kunden gibt, die meine Einstellung teilen.

5.April 2000

Wieder ein paar Tage vergangen. Aber wieder ein reich gefüllter Terminkalender.

Am 29. fuhr ich am Nachmittag mit dem Auto nach Verona. Dort wurde am nächsten Tag die Vinitaly eröffnet. Zusammen mit anderen guten deutschen Kollegen kooperieren wir dort seit ein paar Jahren mit dem Feinschmecker. Am späteren Abend nach der Ankunft noch einen Abstecher in die Bottega Vini, der "In-Platz" während der Messe. Dort sassen schon Madelaine Jakits, Dagmar Ehrlich und Kenny Makaszeck vom Feinschmecker, Stefan Steinheuer mit seinem Onkel aus Ahrweiler und Dirk Niepoort aus dem Douro. Eine illustre Runde und ich konnte noch zum späten Abendessen einsteigen. Eine Magnum 1993 Gaja Barbaresco (noch sehr verschlossen), 1993 Prunotto Bussia (ebenfalls aus dem Piemont) nach altem traditionellen Ausbau hatten viel Spass gemacht – dazwischen vom Nebentisch, dort sass Henriette Batt von unserem norwegischen Importeur Engelstadt ein Austausch von Weinen – 1990 Bricco Roche von Ceretto (gross!) und dann auf Wunsch von Dirk 1995 Ornellaia und Masetto (der Merlot), beide von Ludovico Antinori. Welcher Unterschied die letzten beiden zu den ersteren Weinen. Voller Hightech. Kräftig, ja, aber gleichzeitig klumpig, ohne Ecken und Kanten.

Madelaine: ich möchte keine Weine mit Silikonbusen und schönheitschirurgisch aufgepumpten Lippen. Ein guter Satz für die Kultur und gegen die neuen oenologischen Verfahren. Mir ist auch Meryl Streep lieber als Pamela Anderson.

Dann Messe, die nächsten Tage. Unser Stand ist der Exot. Fast immer belegt.

Wir Winzer wechseln uns ab, verschmähen auch die Jeunes Restaurateur der deutschen Spitzenköche auf dem Terrain nicht. Es hat guten Zuspruch, jeden Tag kocht ein anderer Kollege. Steinheuer, Fell, Straubinger, Hermann. Immer ein Menu in Kombination mit ausgesuchten Weinen.

Ich war dort mit unserem norwegen und schwedischen Importeur. Dabei haben wir über die Vinnordic im September gesprochen, eine große Degustation 1990er in Stockholm und vielleicht eine Raritätenprobe deutscher Weine zurück in die 40er von mir.

Am Sonntag dann zusammen mit den Kollegen aus Bordeaux (les Cinq), den Freunden um Alois Kracher, Thement, Schloss Gobelsburg aus Österreich und einer hochkarätigen italienischen Gruppe um Castello di Ama und Alois Lageder auf seinem wunderschönen Cason Hirschbrunn in Magrein. Es war eine beeindruckende Veranstaltung mit Freundlichkeit und perfekter Organisation, grossen Weinen und toller Küche für über 750 Personen. Viele bekannte Gesichter aus aller Welt gesehen. Die Gäste waren sichtlich beeindruckt.

Am folgenden Tag nochmals vormittags Messe und dann Veranstaltung mit unserem italienischen Importeur, dem lieben Johann Innerhoffer in der Nähe des Lago di Garda. Auch sehr gut besucht.

Bei dieser Gelegenheit habe ich vielleicht auch den Importeur für "unseren" Mont du Toit in England gefunden. "I will keep you posted".

Dann abends noch ein Absacker in der "Taverna de la via Stella" in der Via Stella, ein guter Tip für Atmosphäre in Verona, unweit der Arena und das famösen Balkons von Romeo und Giulietta.

Abschied aus Verona, lange Fahrt nach Hause. Das Rheingau hat mich wieder.

Heute Besuch von Herrn Schalinski von der Lebensmittelzeitung. Es soll ein Bericht über das Rheingau geben. Ein interessanter Gesprächspartner. Keine Angst vor heissen Fragen.

Übrigens: ich sprach heute mit meiner ältesten Tochter, die ab und zu mal die Homepage anschaut. Sie wohnt in Stuttgart. Es sind eine Menge Orthographiefehler drin und manchmal springt auch eine Zeile. Ich glaube, das gerne. Erstens war dies schon in der Schule nicht meine stärkste Seite und zweitens ist es abend oft schon sehr spät, wenn ich zum Tagebuch komme. Die Müdigkeit

kommt dann manchmal doch zu schnell. Aber ich will trotzdem das eine oder andere noch loswerden. Sie werden mir die Fehler verzeihen. Aber es muss ja keiner meine Zeilen lesen. Gute Nacht.

12. April 2000

Nach den vielen Reisen heisst es nun endlich einmal aufarbeiten.
Zumindest waren es zwei Tage intensiv.

Letzten Freitag war ich mit unserem Vertreter in Aachen unterwegs und abends gab es ein Weingutsabend auf Burg Wassenberg in Wassenberg, nördlich von Aachen unweit der holländischen Grenze. Sehr aufmerksames Publikum und ein ganz engagierter Hausherr.
Am nächsten morgen Rückfahrt über Dernau. Ich besuchte Werner Näkel und konnte seine neue Kellerei besichtigen, die der Vollendung entgegen geht. Respekt, was hier geschaffen wird. Mehr kalifornisch, oder südafrikanisch in der Grosszügigkeit. Ich freue mich für Werner, der zurecht mit seinen Erfolgen ganz nach vorne gekommen ist und nun auch seine Träume realisieren kann.

Wir haben auch zusammen noch ein bisschen "Wein gemacht".
Aber das bleibt noch ein Geheimnis – bis zum Spätjahr.

Am Sonntag und Montag abends viele Gäste, Kunden, die ich gemeinsam mit fünf Weingütern zum Ausklang der Mainzer Weinbörse in unseren neuen Keller eingeladen habe.
Philipp, Näkel, Fürst, Dönnhof, Kesselstatt (die Gartners) – ein illustrierter Kreis.
So hatten wir und die Gäste viel Spass. Die ersten Fassproben und dann gutes zu Trinken und Essen bis in die frühen Morgenstunden an beiden Tagen. Wir 6 Weingüter präsentieren unsere Weine nicht auf der Weinbörse, weil dies bei unserem traditionellen Weinausbau einfach zu früh ist, die Weine mit Gewalt schon dafür fertigmachen zu wollen und zu zeigen. In diesem Rahmen haben wir vielleicht eine gute Formel für die Zukunft gefunden.

Gestern habe ich verhandelt, um ein kleines aber sehr gutes Stück Berg Rotland zu übernehmen. Ich hoffe, es geht in Ordnung. Ich werde darüber berichten.

Aus Verona zurück, las ich auch in der Zeitung vom Ausgang der Mitgliederversammlung des Rheingauer Weinbauverbandes, dem zur Abstimmung die wissenschaftliche Klassifizierung der Weinbauschule zur Annahme vorgestellt wurde. Ich hatte es befürchtet. Der Nonnenberg wurde nicht aufgenommen. Darüber war im Vorfeld schon spekuliert worden.
Interessant, warum gerade der nicht, denn nach der ersten Abmarkung im Mai wurden beim

Arrondieren nochmals über 600 ha dazugenommen aber kurioserweise ging die Grenze genau an unserem Nonnenberg vorbei. Dafür wurden viele Flächen aufgenommen, die keinen "Boden" haben, den ein Qualitätswinzer sucht, aber flach, nahe am Rhein liegen. Dort werden Oechsle produziert.

Damit ist man eigentlich schon wieder bei dem angelangt, was wir hatten: die Hervorhebung der Positionen, die Oechsle produzieren anstatt sich zusätzlich mit dem "Terroir" zu beschäftigen und dem Nachweis aus welchen Böden schon seit Jahrhunderten grosse Weine gekommen sind. Man warf dem Nonnenberg vor, er sei zu stark bewindet und der Boden habe keine Wasserhaltekraft. Nun, der Rüdesheimer Berg Schlossberg hat noch weniger, wenn denn das das entscheidende Kriterium wäre. Wichtig sind eben gerade trockene Böden, wenn es darum geht in nassen Jahren und Herbstern doch noch große Weine zu produzieren, weil man auf solchen Böden abwarten kann bis es wieder abgetrocknet ist und eben keine Fäulnis entsteht.

Nun, diese Entscheidung mag Konsequenzen haben. Soll ich nur Teile meiner Spitzenweine in Zukunft dem neuen regionalen Regime der Ersten Gewächse unterwerfen oder mit unseren drei Spitzenlagen Berg Schlossberg, Nonnenberg und Berg Rottland, die schon so oft mit an die Spitze der Pyramide des Gebietes bewertet worden sind, eigene Wege gehen?

Morgen habe ich Besuch von Kunden aus Colorado, am Freitag bin ich in Kanzem und am Abend gebe ich eine Raritätenprobe in der Orangerie in Brühl. Weine zurück bis 1949. Darauf freue ich mich.

16.April 2000

Zurück aus Brühl. Nach einem langen aber erinnerungswürdigen abend bei Ralf Bey in der Orangerie (es lohnt sich dort hinzugehen, deshalb gebe ich Ihnen meine Telefonnummer: 02232-944150) wieder zurück in den Rheingau.

Die Probe in der Orangerie umfasste 17 Weine. Bis auf den Erbacher Marcobrunn, der Kork hatte und von mir mit einem frischen 63er ersetzt wurde, waren alle Weine in sehr gutem Zustand. Es ging vom Jahrgang 1989 – ein Georg Breuer Brut aus diesem Jahrgang zum Aperitif – zurück bis zum Jahrgang 49, bis auf einen Flight Nonnenberg 1997, 1993 und 1990 zu dem wir eine wunderbare Bresse Wachtel mit Perigord Gänsestopfleber in Haselnussvinaigrette serviert bekamen. Der 1990 Nonnenberg immer noch ein eher verschlossener Wein. Zu dem eher opulenten, aber für Hochheim typischen Domdechaney und dem sich dann mit der Zeit im Glas durchsetzenden Rüdesheim Berg Burgweg , beide aus dem Jahrgang 1969, ein perfekt auf der Haut gebratener

Flusszander auf Champagnerkraut mit Apfel und Birnen in Körniger Senfsauce. Perfekt, wie das Champagnerkraut die leichte Süsse der Weine auffing. Ein Klassiker, Hummer mit edelsüßen Weinen (sie müssen aber gereift sein) – gedampfter Hummer mit gefüllter Zucchini-Blüte war Perfektion zu den drei Weinen aus dem Jahrgang 1959, von denen der 1959 Geisenheimer Rothenberg Auslese von Adam Vollmer mit einem etwas trockneren – aber mit vielleicht mehr Balance versehenen 1959 Trarbacher Schlossberg Auslese hervorstach. Zu der Flight der 49er war das Baskische Milchlamm aus dem Ofen mit Thymianjus auf Stielmus mit Meerrettich eine Offenbarung. Das Bouquet der Drohnhofberger Auslese fand sich fast haargenau in den Düften des Milchlamms wieder. Der Steinberger immer noch mit guter Säure und der Freiherr von Fahrenberg von Opperrotweil aus Baden (eine Cuvée aus Grauburgunder und Riesling) hatte eine frappierende, nach Caramel duftende Nase – crème brûlée.

Zum Abschluss 1989 Rudesheim Berg Rottland Trockenbeerenauslese – fast schon Legende (er zeigt jeden der 97 Winespectator Punkte mit denen er ausgezeichnet wurde), 1979 Rudesheim Berg Roseneck Eiswein und 1969 Höllenberg Sätburgunder Beerenauslese. Aussergewöhnliche Weine mit einem jeweils sehr eigenen Stil, aber von hohem Reiz. Der Blauschimmelkäse mit einer Zabaione von Grappa und Birnen war dazu sensationell. Zum Schluss, auch das fast schon eine Legende: der 1979 Kanzem Altenberg Brut, ein frischer Sekt aus Auslesen dieser Lage.

Der Zauber gereifter Weine hat wieder seine Wirkung gezeigt. Für den Mut von Karl Görge, dem Chef des Weinhandels FUB, eine solche Probe zu organisieren (sein Mut hat sich gelohnt, sie war mehrfach überzeichnet) ist auch ein Dank fällig.

Samstag morgen etwas länger ausschlafen. Dann wieder zurück nach Hause.

Vor mir blüht wunderbar ein Kirschbaum. Die Pfirsichbäume in meinem Garten sind kurz davor. Der Frühling naht mit Riesenschritten. Ich werde über Ostern vielleicht nochmals in die Berge fahren. Es liegt noch guter Schnee. Ein bisschen Erholung tut Not.

26. April 2000

Zurück aus den französischen Alpen. Ein paar Tage mit meinem guten Freund Norbert Holderrieth, zwar nicht mehr aktiv im Dienst, der Vater des Geheimrat J, Skifahren bei wunderbarem Schnee und viel Sonne. Der interessanteste Wein an einem der Abende, 1988 Cuvée Frederic Emile von Trimbach in der Elsässer Weinstube in Val d'Isère, ein Muss für den Besucher dieser Skiregion.

Der Wirt, Hubert Deiss , ein großer Weinliebhaber und mit seiner Frau charmanter Gastgeber.
Es fiel uns schwer am abend nicht jeweils die letzten zu sein.

Hier im Rheingau hat das warme Osterwetter die Vegetation schon ein grosses Stück weiter gebracht.
Im Rüdesheimer Berg sind die ersten kleinen Blättchen schon draussen. Es drückt, wie man sagt.

3. Mai 2000

Nur eine kurze Zwischenmeldung. Bin nach 4 Tagen Reise nach Portugal in das Douro wieder zurück im Rheingau. Sicher werde ich später noch Gelegenheit haben darüber zu berichten.

Morgen früh geht es mit Freunden zu einer kurzen Tour bis zum Sonntag in das Elsass und nach Basel.
Wir werden auf dem Weg dorthin Joachim Heger in Ihringen, Schlumberger in Guebwiller und Bernd Philippi in Kallstadt besuchen.

Anfang der Woche geht es gleich weiter nach Berlin und Dresden ...
Rendez-vous also in gut einer Woche.

14. Mai 2000

Die Reise in das Elsass hat sehr viel Freude gemacht. Ausser den guten Weinen, die wir in den genannten Häusern kredenzt bekamen, war für mich die Stadt Colmar eine ganz freudige Überraschung. Ich war zum ersten Mal dort und die Schönheit der Altstadt, die durch den die Stadt durchziehenden Fluss einen ganz eigenen Reiz hat, ist beeindruckend. Es ist auch eine fröhliche Stadt, die einlädt zu geniessen. Unsere Samstags Tour, eine Wanderung auf die Ferme Auberge des Grand Ballon, ein hoher Berg der Vogesen am südlichen Rand des Elsass, war für mich ein weiterer Höhepunkt. Es war seit Jahren schon immer mein Wunsch, mal auf einen dieser Höfe zu gehen, in denen gut und bodenständig gekocht wird. Nach dem Aufstieg bei wunderschönem Sonnenschein, oben angekommen einen guten, kalten Riesling zu trinken und vom selbst getrockneten Schinken und dem selbgemachten Ziegenkäse zu essen in diesem natürlichen Ambiente, hat meine Erwartung noch übertroffen. Sicherlich lohnt es sich, mal eine grössere Wandertour zwischen den verschiedenen Auberges zu machen.

Am Montag morgen gleich mit dem ICE nach Berlin. Am Nachmittag eine gut besuchte Veranstaltung mit den Berliner Sommeliers zum Thema und mit eine Probe deutscher Spitzenrotweine.

Mit Werner Knipser durfte ich dort gemeinsam moderieren.

Danach ging ich noch zur Einweihung der neuen Bundespressekonferenz, zu der ich eingeladen war. Bundespräsident Rau hielt die Hauptrede und ich hatte anschliessend Gelegenheit mit Josef Viehhäuser sein Restaurant, das er dort eröffnet hat (nach VAU sein zweites Berliner Standbein), zu besichtigen und mich an den kulinarischen Kleinigkeiten zu erfreuen.

Am nächsten Tag ein "Gastronomie-Tag" in Berlin. Mit Herrn Steger, dem Verkaufschef der Weincompany, habe ich wieder neues von der Berliner Szene, die sich täglich verändert und wächst, besucht. Bei vielen traf man auch Bekannte, die entweder woanders schon eine Position hatten oder die es jetzt auch nach Berlin gezogen hat. Lutter und Wegner, das Restaurant Stil (im interessanten Einkaufskomplex Stilwerk), Margaux (unweit vom Brandenburger Tor) – hier arbeitet jetzt Küchenchef Hofmann und Sommelier Zoulech, beide vorher im Vier Jahreszeiten in Berlin – wir assen vorzüglich, ETA Hofmann (hier kocht Tim Raue, sicherlich einer der derzeit interessantesten Köche von Berlin, in Kreuzberg), dies ist eine ganz eigene Welt, dazwischen noch im Four Seasons an der Friedrichstrasse (am Nebentisch Altbundespräsident Herzog im Gespräch mit Altministerpräsident Späth), dann noch in der Nähe ins Guy mit dem atmosphärisch schönen Innenhof, angenehm an einem heissen Tag und abends zum Abschluss ins Borchardts. `Ne ganze Menge.

Am anderen Morgen früh gleich per Zug nach Dresden. Beeindruckend die Fortschritte am Bau des Domes. Das Gerüst hat schon die Höhe des zukünftigen Baukörpers erreicht, bis auf die Kuppel, die noch daraufkommen wird. Der erste Besuch fand dann auch im Hilton statt, von dem aus der direkte Blick auf den Dom fällt. Danach ins Schloss Eckberg, auf der gegenüberliegenden Elbseite. Es ist wunderbar restauriert. Es war die einstige Privatvilla des einstigen Zahnpastaherstellers Clorodont. Toll der Blick von dort auf die Dresdner Altstadt. Dann zu Pattis, der engagierten Familie mit jetzt eigenem idyllisch gelegenem Hotel und zum Abschluss zu Bühlow's Residenz, einem Kleinod unweit der Brücke zur Altstadt. Herr Kutzner, der Chef, ein interessanter Gesprächspartner und vielleicht können wir eine schöne Veranstaltung für das Spätjahr dort entwickeln.

Abends nach Hause.

Am Donnerstag Besuch des Dorint Hotels Mainz. Einen kulinarischen Abend für den Herbst haben wir besprochen.

Am Freitag Reise nach Kanzem, um dort mit Frau Kegel wieder anstehende Fragen zu besprechen.

Die 99er werden in der kommenden Woche gefüllt.

Am späten Nachmittag eine gute Weinprobe mit Herrn Bischoff, dem Geniesser, Weinfreund und Chef der Dyckerhoff Betonwerke mit Freunden.

Am Samstag Sekttag bei meiner Verwandtschaft der Sektkellerei Ohlig/Kloss & Förster, bei strahlendem Sonnenschein auf der Terasse und mit den ewig letzten noch ein Abendessen in Breuer's Restaurant.

Und heute ist (noch) Sonntag. Am morgen mit unserem Hund im Wald laufen. Wir sind auf die Dauer beide fast gleich schnell nur legt er die wesentlich grössere Strecke zurück. Dann Aufarbeitung im Büro – es war notwendig. Doch es blieb noch etwas Zeit für die Nachmittagssonne auf meiner eigenen Terasse.

In der nächsten Woche kommt unser amerikanische Importeur, mein guter Freund Steve Metzler, mit Kunden. Ich muss noch die Weine für unsere Essen aussuchen.

27. Mai 2000

Schon sind fast wieder 2 Wochen vergangen. Ja, Steve Metzler war mit seiner Frau Almudena und guten amerikanischen Kunden da. Ausser einer grossen Fassprobe des Jahrgang 1999 haben wir beim Abschieddinner recht aussergewöhnliche Weine und Kombinationen verkostet. Unter anderem den 94 Berg Schlossberg mit 94 Cassagne Montrachet, 90 Georg Breuer Brut aus der Magnum, 83er Rüdesheimer Klosterlay (top frisch) von unserem Weingut und 93 Elysium, 1897 Boal Madeira, 1983 Rüdesheim Berg Schlossberg und ein 1946 Neustadter aus der Pfalz, überraschend frisch.

Am Montag davor die Jahreshauptversammlung unseres Verkehrsvereins. Ich habe versucht, die anwesenden Rüdesheimer Politiker dazu zu bewegen, zuzustimmen, der UNESCO Charta für das Weltkulturerbe beizutreten. Das ist zäh. Man kann es sich kaum vorstellen, dass dazu kleine finanzielle Beiträge anscheinend schon zu viel erscheinen.

Am folgenden Abend die Jahresversammlung unserer Bürgerinitiative PRO TUNNEL, der ich vorstehe, und die wesentlich daran beteiligt war, dass jetzt endgültig die Tunnelplanung zur Hinterführung der Bahn hinter/unter die Stadt angelaufen ist. Herr Ministerialrat Crone hat uns über den laufenden Stand unterrichtet.

Am Freitag, den 19.5. Abflug nach Porto. Ein historischer Tag. Ich unterzeichnete den Kaufvertrag für Bernd Philippi und mich zum Kauf einer kleinen Quinta mitten im Herzen des Douro, diesem ältesten klassifizierten Weinbaugebiet der Welt. Wir wollen dort grosse Rotweine machen. Mehr zu einem späteren Zeitpunkt.

Nach der Rückkehr am Sonntag abend ein paar Gespräche mit Bekannten als "Katalysator", um Bewegung in die Verwertung des ehemaligen Asbachgeländes in Rüdesheim zu bringen. Am Mittwoch Reise mit unserem Kölner Vertreter zu einigen Gastronomiebetrieben.

Schloss Leerbach, 3 Sterne, einer der besten Köche des Landes. Dort hat ein neuer Sommelier seine Aufgabe aufgenommen, Herr Frey.

Danach ins Landhaus Ville, zur charmanten Familie Potthast, die Überraschung des letzten Gault-Millau Führers: der 2. Stern.

Abends zurück nach Wiesbaden, um im Rahmen der Maifestspiele mit Freunden einen einzigartigen Ballettabend zu geniessen mit Gregor Seyfarth von der komischen Oper in Berlin. Es war phantastisch. So viel Ausdruck, Qualität und Nachhaltigkeit. Besonders in dem zweiten Stück, wo er in einem Alleinstück den großen Tänzer Nijinski auf dem Weg in den Wahnsinn interpretiert. Grosses Theater.

Danach noch ein Umtrunk bei einem "neuen" Italiener in Wiesbaden. Dieser ist seriös. Hat auch eine super Weinkarte. Desiderio in der Bahnhofstrasse. Gehen Sie mal hin. Es lohnt und die Atmosphäre ist ausgesprochen freundlich.

Am Donnerstag kam der Wein- und Food-Schreiber der New York Times, Herr Asimov, am Morgen zu Besuch. Wir probierten einige Fassproben 99 und eine kleine Vertikale Berg Schlossberg und Nonnenberg.

Danach brach ich nach Stuttgart auf. Die Wielandshöhe, die Speisemeisterei, zwei grosse Namen – und danach einen Weinabend in der neuen Vinothek des Schlossgarten Hotels (dort gibt es auch die besternte Zirbelstube) beim engagierten Sommelier, Herr Stich. Viel Schlossberg an diesem Abend. Übernacht bei meiner Tochter, die noch in Stuttgart wohnt. Am nächsten Morgen noch Besuch beim Hummerfest vom Weinhandel Bronner. Ein engagiertes Unternehmen, geleitet mit viel Energie von der Tochter. Kompliment. Sie haben jetzt eine neue, sehr gut aufgemachte Weinzeitschrift herausgegeben. Es lohnt sich.

Heute die jährliche Deutschweinpräsentation bei FUB / Köln auf Schloss Augustsburg in Brühl. Eine tolle Resonanz. Sehr guter Besuch und der Himmel hielt, obwohl Regen angesagt war hatte Petrus ein Einsehen. Mit Bernd Philippi wieder zurückgefahren.

Morgen ein Tag um wieder langsam à jour zu kommen. Es ist doch viel liegengeblieben.
Die nächste Woche bleibe ich zu Hause, zumindest bis zum 4. Juni.
Dann geht es für 10 Tage in die USA.

3. Juni 2000

Eine ruhigere Woche.

Besuche aus Japan.

Ein Ausflug mit Freunden von Rüdesheim nach Assmannshausen am Feiertag, dem Donnerstag, mit Rast im Hotel Krone und Abschluss im Rüdesheimer Schloss an einem wunderbaren Sonnentag. Suche nach Holzfässern um unseren Keller noch etwas grosszügiger damit für den kommenden Herbst auszustatten und am Freitag den 2. Juni Beginn der Blüte in unseren Spitzenlagen im Rüdesheimer Berg. Dies ist sehr früh im Vergleich der Jahre und hoffentlich ein gutes Zeichen.

Dazwischen Planung und Bestellung der Kellereieinrichtungen für das neue "Baby", das Weingut im Douro.

Morgen Abflug nach San Francisco zu einer 10tägigen Reise durch die USA.

18. Juni 2000

Ein kurzer Rückblick auf die letzten 2 Wochen.

Ankunft in San Francisco. Es war recht kühl am 4. Juni. Den Flug gut überstanden.

Am frühen Abend ein Treffen mit unseren Vertretern des Grosshändlers vor Ort zuerst im Postrio, ein pompös eingerichtetes Restaurant, das zur mittlerweile Vielzahl der gastronomischen Einrichtungen von Wolfgang Puck, dem erfolgreichen Österreicher in Kalifornien zählt. Aber mittlerweile hat er sein Imperium über diesen Bundesstaat ausdehnen können. Selbst in Denver habe ich ein neues Restaurant von ihm entdeckt. Zum Abendessen anschliessen ging es ins Farallon, ein recht neues "In"-Restaurant der Stadt. Auch hier mit theaterkulissenhaftem Dekor. Das Essen war gut und wie in allen Spitzenrestaurants auch die Weinkarte. Die ersten Rieslinge sind wohl zu sehen, aber es gibt noch reichlich Potential.

Am Montag voller Terminkalender.

Besuche bei potentiellen Gastronomie und Weinfachgeschäftskunden in und um San Francisco. Professionell mit der Kühltasche. Die Weine werden gleich verkostet. Es geht zur Sache. Das den ganzen Tag. Am Abend kommt der Inhaber unseres Händlers Steve Ventrello dazu und lädt ins Restaurant "La Jardiniere" ein. Die Inhaberin, Traci de Jardin, ist von ihrem Gastspiel beim Rheingau Gourmet Festival uns bekannt. Auch hier keine Frage, die Küche ist vom feinsten. Dazu gehören gute Weine. Am nächsten Morgen früh Abflug nach Seattle zum Sitz unseres US-Importeurs. Wir haben gleich einen Termin zum Mittagessen mit den besten Kunden im Restaurant EDDA, das erfolgreich unseren Montosa im Offenausschank hat. Wir haben 5 trockene Weine ausgesucht und sie passen hervorragend zu Austern, Krebsen und Fischen – alles frisch, morgens vom Fang. Seattle ist eine Hafenstadt.

Schon ist Mittwoch und wir fliegen am frühen Nachmittag nach Denver. Treffen uns wieder mit Steve Ventrello und seiner Freundin, die auch mit zum Wine and Food Festival in Aspen wollen. Wir mieten einen großen Van, den es werden noch spät am abend die Tochter und Oenologin von Allesandro Fernandez (dem Besitzer von Pesquera und weiterer spanischer Weingüter) mit ihrer Cousine eintreffen. Ein schöner Abend. Denn Steve Ventrello lädt uns zu seinem Geburtstagsessen ein und verkündet auch seine Verlobung am gleichen Tag mit Faith.

Übernachtung im Bed & Breakfast Platz "Haus Berlin" in Denver. Ein Geheimtip. Hervorragend geführt und mit einem umwerfenden Frühstück auf der Terasse bei wunderschönem Morgenwetter. Am nächsten Morgen Weiterfahrt über die Pässe nach Aspen. Nach dem Independance Pass, über 3300 m hoch, machen wir am Fluss ein Picknick. Wir haben mit Weinen vorgesorgt und gutes Essen vorher eingekauft. Die Kulisse ist toll. Später treffen wir in Aspen ein und registrieren uns für das Festival. Abendessen im Conundrum – eine Top Adresse: macht die beste Hummersuppe des Landes – und am nächsten Morgen Aufbau der Tischpräsentation mit unseren Weinen. So geht das dann zweieinhalb Tage bis Sonntag. Es geht sehr locker zu. Weine und Speisen sind in Riesenzelten aufgebaut und die Unbekümmertheit der Besucher spricht Bände. Fazit, wenn man die Besucher zum Verkosten bekommt, sind sie erst überrascht, dann aber fasziniert von der Qualität unserer Weine. Eine Menge Kontakte. Sie müssen nachgearbeitet werden. Abends kochen wir selbst im 4-Zimmer-Appartment. Jeder gibt sein Bestes. Gute Weine haben wir ausreichend dabei. 1996 Berg Schlossberg oder 1996 Pesquera Millenium. Wir haben die Auswahl.

Am Sonntag, den 11. Rückfahrt nach Denver. Übernachtung am Flughafen und dann Weiterflug nach New York, früh am nächsten Morgen. Nach Ankunft, es ist dort für die Jahreszeit sehr kühl, gleich Aufbruch zu 3 Restaurantschulungen in guten Häusern, die unsere Weine aufgenommen haben. Tabla, im Theaterdistrikt, Union Pacific und Gramercy Tavern. Bei allen 3 haben zumindest die Weincheffs den Riesling Virus. Die jungen Mitarbeitern gilt es zu motivieren.

Am nächsten Morgen Besuch eines guten Einzelhändlers, Termin beim Weinspectator. Noch ein "cold Call" bei einem Liquorstor und dann geht es raus zum Kennedy Airport zum Heimflug.

Am ersten Tag im Büro der Versuch sich langsam durch die Aktenberge zu wühlen, denn an den nächsten zwei Tagen bin ich beim Weingut Heyl zu Herrnsheim. Dort haben wir die jährliche Tagung mit unseren Agenturen.

Es herrscht tolles Wetter, gute Stimmung bei den Beteiligten und es gibt gute Resultate.

Gestern besuchte mich der gut bekannte Juha Berglund aus Finnland mit seinem Weinfanclub und heute ein weiterer, recht erfolgreicher Versuch, meinen Papierturm auf dem Schreibtisch klein zu kriegen.

So, nun kann Neues wieder kommen. Wir werden in den nächsten Tagen eine unserer ersten Füllungen machen. Die einfachen GB Rieslinge sind fast alle aufgebraucht. Nun, so soll es sein.

22. Juni 2000

Das warme Wetter hält an. Das Wachstum in den Weinbergen ist ganz erstaunlich. Mehrere Male war ich in den letzten Tagen draussen in den Weinbergen. In den besten Lagen, wo die Blüte entsprechend etwas früher war, haben die Beeren, wie man so sagt, Schrotkorngrosse erreicht. Das ist für diesen Zeitpunkt ganz enorm. Die Wasserversorgung ist noch gut und in den trockenen Berglagen werden wir versuchen, in den nächsten Tagen eine Strohabdeckung hineinzubekommen, um Wasserverdunstung zu verhindern. Wir sind dabei, in Handarbeit in allen Weinbergen die Triebe einzustecken und dabei auch noch den einen oder anderen Doppeltrieb der uns auffällt wegzunehmen. Es ist wichtig, jetzt schon für die gute Belüftung des Stocks zu sorgen. Mit dem ersten Gipfeln (dem Einkürzen der längsten Triebe) haben wir bereits begonnen. Auch das ist in den steilen Lagen Handarbeit.

Heute habe ich wieder ein Doppelstückfass (2400 Liter) das zum Verkauf bei einem Winzer an der Nahe stand begutachtet. Ich denke, wir werden es übernehmen und den Holzanteil im Keller dadurch weiter erhöhen.

Morgen früh geht es für fünf Tage in das Douro nach Portugal, um zusammen mit Bernd Philippi nach unserer neuen Quinta da Carvalhosa zu sehen und die wichtigsten Schritte für die Vorbereitung der Einbringung der Ernte zu sorgen.

Man sollte nicht vergessen, diese wird schon in 3 Monaten im Douro vor der Tür stehen.

30. Juni 2000

Der Weinberg im Douro steht sehr gut da. Franciso, unser Weinbergsarbeiter, macht sich grosse Mühe und Dank der sehr guten Witterung der letzten Wochen haben sich die Reben gut entwickelt. Es wird keine Mengenernte geben in diesem Jahr und dies passt genau zu unserer Qualitätsidee.

Wir hatten am Sonntag mittag noch Zeit einen spanischen Kollegen im nahen Rias Baixas zu besuchen. José Antonio produziert seit 1996 den hochgelobten Albarino LUSCO und wir hatten Gelegenheit, im Weingut den aktuellen Jahrgang 1999 zu verkosten. Excellente Mineralität und Länge. Ein grosser Wein. Wenn ich mich nicht irre, wird er in Deutschland von Max Weine in Stuttgart vertrieben.

Gestern haben wir die Cuvée 1999 des Rudesheim Berg Schlossberg zusammengestellt. Ich denke, dass wir frühestens in 4-6 Wochen den Wein füllen werden, damit er noch Zeit hat sich aneinander zu gewöhnen.

Heute arbeite ich an der Aktualisierung der Web-Site. Sie sollten insbesondere mal in die Seite Media Service hineinschnüffeln. Dort biete ich jetzt eine ganze Menge Fotos an von unsern vielfältigen Tätigkeiten und unserem schönen Rheingau.

In den nächsten Tagen werde ich mir eine kleine Verschnaufpause mit der Familie gönnen und werde mich Mitte Juli wieder zurückmelden.

15. Juli 2000

Zurück aus dem Urlaub. Wir hatten eine schöne Zeit in Andalusien. Das Wetter perfekt, ganz im Gegensatz zu den Wetterbedingungen im Rheingau. Dort war es kalt und nass und leider hat uns auch der Hagel in einigen Weinbergen nicht ganz ausgespart. Ich hoffe, der Schaden bleibt begrenzt. Der viele Regen könnte, bei einem noch trockenen Sommer, sich vielleicht als Wohltat für die Böden in unseren Steillagen erweisen. Wollen wir es hoffen. Wie man sieht, unser Beruf hat Risiken und ist niemals ohne Spannung.

Ausser dem Erholen, Laufen am weitläufigen Strand und einem zarten Versuch den Golfschläger zu schwingen – es war schwierig dem zu widerstehen, denn der Golfplatz und die Driving Range waren genau neben dem Hotel – habe ich einen wunderschönen Ausflug nach Sevilla gemacht. Die Stadt hat mich beeindruckt. Die damals so segensreiche Mischung von maurischer, christlicher und jüdischer Lebenskunst, Weisheit, Geschichte und Architektur ist überall noch sichtbar.

Der Alkazar, ein Stadtpalais von enormen Ausmassen ist eine Reise wert. Allein die Tatsache, dass man schon im 14. Jahrhundert es vermochte Räume zu schaffen, die optimal belichtet sind und dann auch noch in den heissen Sommern kühl bleiben, ist bewundernswert. Es waren bei unserem Besuch 42°C und in allen Räumen war es angenehm kühl. Oh, würden sich die heutigen Architekten und Baumeister doch die Zeit nehmen, solchen Beispielen zu folgen, wieviel sinnvoller könnten wir mit unseren Ressourcen umgehen.

Die große Kathedrale, die 3. grösste der Welt nach St. Peter in Rom und der St. Paul's Cathedral in London, ist durch ihre Dimension beeindruckend und doch, trotz der gotischen Eleganz, wirkte sie gegenüber dem Alkazar irgendwie plump und steril. Man sieht ihr die Herrschergewalt der damaligen Zeit noch an, aber ohne die Eleganz je zu erreichen, die der Stadtpalais ausstrahlt. An diesen schliesst, durch einen Nebenausgang erreichbar, gleich das jüdische Stadtviertel an. Enge Strassen, prallen Lebens, auch heute noch, Restaurant auf Restaurant und kleine Geschäfte, die es eigentlich schon nicht mehr gibt (kennt Ihr noch einen richtigen Pupp doktor?), breiten einen Zauber aus.

Diese Reise hat sich gelohnt.

Und auch die zweite Tour war voller schöner Eindrücke. Eine Fahrt nach Jerez und dem nahegelegenen San Lucar de Barameda (es war für mich eine schöne Erinnerung nach fast 15 Jahr dort wieder zu sein und am Ufer des Guadalquivir Meerensfrüchte und Fisch zu essen. Wer immer dort hinreist, sollte ins Bigote gehen, am Bafo de Guia. Im Obergeschoß ein grosser Tisch am Fenster erlaubt den Blick auf die Mündung des Flusses in den Atlantique, begleitet von einem traumhaften Licht, glitzerndem Wasser und ein- und ausfahrenden Fischerbooten. Ein bisschen steht die Welt dort noch still. Ein Glas Manzanilla zu den frischen Muscheln, die in einem perfekten Gemüsesud serviert werden. Der Manzanilla war aus der Bodega Hidalgo, die wir zuvor besucht hatten, um uns vom frischen Manzanilla (dem Fino Typ, der aber nur hier vor Ort in den nahen Bergen zum Meer so gut gelingt) bis zum 80 Jahre alten gereiften Pedro Ximenez.

Als ich das erste Mal in diesem Ort war, tranken wir nur den Monopol Weisswein aus dem Rioja, weil es keinen heimischen Weissen gab. Das hat sich geändert. Am besten hat mir der frische Borbadillo aus der sherry-typischen Palominatraube geschmeckt.

Aber es bleibt noch viel zu sehen übrig in Andalusien. Ronda, Granada. Es wird sich sicher nochmal eine Gelegenheit ergeben.

16. Juli 2000

Es regnet noch immer zeitweise während des Tages. Seit meiner Abreise waren es 120 mm, fast ein Viertel des jährlichen Niederschlages. Aber es scheint mir wieder etwas wärmer geworden zu sein. Hoffentlich bleibt es morgen trocken, wenn wir mit unserem Weinausschank das Rüdesheimer Konzert des Rheingau Musik Festival begleiten, das in der Pfarrkirche stattfindet. Wir unterstützen als Sponsoren diesen Trompetenabend mit Orgel gerne.

17. Juli 2000

Nachtrag. Am 30 Juni habe ich unsere Mitgliedschaft im VDP Rheingau aufgekündigt. Es war letztlich mir nicht mehr möglich, mit gutem Gewissen und voller Zustimmung in dieser Vereinigung Mitglied zu sein. Zu wenig ausgeprägt das Interesse, sich den Herausforderungen der Zukunft zu stellen, die ausschliesslich Qualität heissen können. Die Erträge wirklich auf wenigstens 75hl/ha zu begrenzen und auf die neuen oenologischen Verfahren verzichten. (siehe auch meine Bemerkungen vom 25. März)

In dem nach dieser Versammlung erschienenen Protokoll hat man diese Vorstellungen so massiv abgeschmettert, dass mir nur noch der Austritt als Ausweg vernünftig erscheint. Meine Mitarbeiter tragen diese Entscheidung und wir können in Frieden mit unserem Gewissen unsere Weine pflegen.

24. Juli 2000

Es ist gut, wieder ein paar Tage in Ruhe im Weingut zu sein. Mit Herrn Schmoranz, meinem Kellermeister, haben wir uns die Rauenthaler Weinberge angeschaut. Der Stand der Dinge ist gut. Die Vegetation ist immer noch voraus, obwohl es in den letzten beiden Wochen ja eher regnerisch und kühl war. Aber das heisse Frühjahr und der hitzerekordverdächtige Juni haben für fast 10-12 Tage Vorsprung gesorgt. Nach einem recht schönen Wochenende ist jetzt eher wieder viel Nässe und Gewitter angesagt. Ich hoffe, es kommt kein Hagel mehr.

Nun die letzten Tage waren auch durch viel Aufregung um meinen Austritt aus dem VDP Rheingau geprägt. Durch eine Meldung von Wein & Markt, einem Fachblatt, die aus einer fremden Quelle wohl davon gehört haben müssen, haben sich weitere Journalisten danach erkundigt und berichtet. Der Rheingauer VDP hat dann in den letzten Tagen einen langen Brief als Zurückweisung meiner Vorwürfe an die Presse geschickt. Nun, ich habe meine Meinung zum

Ausdruck gebracht, auch ab und zu mal auf diesen Tagebuchseiten, die sich in wesentlichen Fragen von der des VDP Rheingau unterscheidet. Aber unterschiedliche Meinungen sind doch keine Vorwürfe. Es wird sich sicherlich alles wieder beruhigen. Ich habe kein Interesse mich mit Kollegen zu streiten, dafür weiss ich zu gut, dass jeder Winzer mit sehr viel Engagement und Energie seine Arbeit macht und es ihm nichts geschenkt wird. Davor habe ich Hochachtung. Trotzdem denke ich, muss das Nachdenken über den für einen selbst richtigen Weg betrieben werden, und wenn man glaubt, einen anderen Pfad einschlagen zu müssen um zu Ergebnissen zu kommen, dann ist es gegen niemand gerichtet, wenn man dies tut.

Nun will ich es aber sein lassen, über diese Dinge zu lange zu reden.. Es gab viel genussreicheres am Wochenende. Am Samstag besuchte ich in Köln unseren Kunden FUB und es war sehr schön sich mit Karl Goergen, dem Geschäftsführer, auszutauschen. Das hat Spaß gemacht und es war konstruktiv. Ein Lunch in der Hanse Stube in der Nähe des Bahnhofs. Gute Küche und eine Flasche Rivaner von Freund Johner probiert, Jahrgang 1991.

Den restlichen Tag bei Familie Kegel in Köln verbracht, Inhaberin des Weingutes von Othegraven. Wir haben über die weitere Zukunft gesprochen und können über die Entwicklung der letzten Zeit zufrieden sein. Am Abend köstliche Weine getrunken. Mit etwas Abstand zum ersten Mal nach der Füllung der 99 Kanzem Altenberg, die "Cru" und die köstliche Auslese. Bei aller Bescheidenheit glaube ich, dass es mit dem Jahrgang 1999 gelungen ist, dem Potential des Berges gerecht zu werden. Dazu tranken wir noch eine fulminante 1961 Beerenauslese und eine 71er Auslese

Gestern Besuch aus Südafrika. Harald Bresselschmidt, Inhaber und Chefkoch des Restaurants Aubergine aus Kapstadt, kam mit seiner Schwester und Schwägerin. Wir haben uns vor einiger Zeit in Kapstadt kennengelernt und ich war zusammen mit Bernd Philippi schon ein paar mal Gast in seinem "fabelhaften" Restaurant. Sein Essen ist jedesmal wieder grandios. Gleichzeitig war auch noch Freddy Price aus England mit seiner Frau da. Der ehemalige Weinhändler schreibt an einem grossen Buch über Riesling.

Nach einer ausführlichen Weinprobe, Berg Schlossberg zurück bis 1983, ein fröhliches Mittagessen im Rüdesheimer Schloss im Garten. Bei wunderschönem Wetter, ein idyllischer Platz. Wir liessen uns Zeit, fast bis 6 Uhr. Ja, so wie man das im Süden macht. So ist Essen Erholung für Leib und Seele.

Dann noch ein Telefongespräch mit der Krone in Assmannshausen und H.B. Ullrich lud mich ein, doch noch mal vorbei zu kommen, weil gemeinsame Freunde da seien. Es wurde nochmal ein langes Essen, viel Wein, auch auf der Terasse und nach einem erstaunlichen 1991 Rüdesheimer

Riesling, der Einfache, der genial schmeckte und einem ganz wackeren 1983 Riesling war es nach Mitternacht als wir das letzte Glas geleert hatten.

26. Juli 2000

Es ist Mittwoch abend. Es rumort noch immer wegen meines VDP Austritts. Jeder in Deutschland scheint den Brief des VDP bekommen zu haben. In den daraus resultierenden veröffentlichten Artikeln wird immer wieder auf meine Internet-Äusserungen Bezug genommen. Nun gut, dass es ein Tagebuch gibt. Ich habe das Jahr 2000 nochmals durchgelesen. Lediglich am 17. Juli habe ich den VDP im Bezug auf meinen Austritt erwähnt und auf meine Begründungen hingewiesen. In der entscheidenden Mitgliederversammlung habe ich meinen Antrag zum Verzicht auf die neuen oenologischen Verfahren vor allen Mitgliedern mündlich ausführlich begründet und angeführt, dass bei der Einführung der Klassifizierung es sich nun gebiete diesen Verzicht auszusprechen, weil wir alle wissen (und da gab es keinen Widerspruch) , dass teilweise Flächen klassifiziert wurden, die nicht den Ansprüchen an das Terroir genügen (höchstens denen an Oechsle), und es also nicht sein darf, dass diesen Weinen mittels der neuen Verfahren die Dichte eingehaucht wird, die sie von Natur aus nicht haben, eine Dichte, die uniformisierend wirkt und von der man nicht weiss, ob sie nach vielen Jahren noch in gleicher Form vorhanden ist, wie die natürlich Gewachsene.

Gestern haben wir die Assemblage für den 1999 Berg Schlossberg abgestimmt. Wir sind zufrieden. Der Wein hat enorme Dichte und Länge. Er wird seine Zeit brauchen, man könnte, in Analogie zum Motorsport sagen, bis er die PS auf die Strasse bringt. Wir werden ihn in den nächsten 10 Tagen abfüllen.

Ebenfalls werden wir eine kleine Rotweincuvée vom Jahrgang 1999 abfüllen, die dann im Herbst in den Verkauf kommen kann. Zwei Spitzencuvéés verbleiben weiter noch im kleinen Holz.

Gute Nachricht aus dem Douro. Die Erste Lieferung mit Material ist gut angekommen und alles liegt im provisorisch vorbereiteten Keller. Kies ist schon eingebracht. Darauf sollen später dann die Barriques lagern. Die Gärtanks werden in 4 Wochen folgen. Dann müssen wir selbst wieder nach dem Rechten sehen.

Morgen kommt Richard Dean, der bekannte Sommelier aus dem New Yorker "The Mark" Hotel. Gerne werde ich ihm unsere Weine aus dem Berg Schlossberg und Nonnenberg zeigen. Und später kommt noch der Hessische Rundfunk zum Interview.

7. August 2000

Nun Richard Dean kam doch nicht. Schade. Aber manchmal sind die so gewonnenen Stunden besonders wertvoll, weil man sich nicht verplant hat und ein paar Sachen anpacken kann, für die man besondere Ruhe benötigt.

Am folgenden Tag kam unser holländischer Importeur zu Besuch. Peter Meijer ist einer der Treuen im Land und liebt die Gastronomie und gutes Essen. Dem sprachen wir auch zu in unserem Restaurant mit vielen guten Weinen. Wir besprachen auch, wie wir den Markt in Holland für uns weiter aktivieren können. Das Wochenende war eine Mischung aus Ruhe, mit unserem Hund im Wald laufen und liegengebliebenes abzuarbeiten.

Heute vor einer Woche besuchte mich Christina Fischer aus dem, das darf man ruhig sagen "deutschlandbekanntem" Fischer's Wein und Tafelfreuden aus Köln. Wir hatten uns viel zu erzählen. Über die Entwicklungen im Rheingau, die bei den Sommeliers und in der Gastronomie. Christina ist ein lieber Gesprächspartner bei dem man auch in die Tiefe gehen kann und so kam ein gelungener Abend heraus. Zur Wiederholung angesagt.

Am nächsten morgen mit meinen beiden Töchtern zusammen ab nach Hahn. Unserem nahegelegenen Flugplatz für Londonflüge. Fast gegenüber unserer Weinbergen im Hunsrück. Eine Mischung aus Geschäft und gemeinsamer London Erfahrung sollte diese Reise werden. Zu Christopher's, dem absoluten "In"-Restaurant in der Wellington Street bei Covent Garden sollte man unbedingt gehen. Ein Platz für die Medien, Theaterstars und Politiker. Christopher selbst, ein grosser Weinliebhaber, hat genau die Nonchalance, die man benötigt, um in diesem Ambiente ein perfektes Bild abzugeben. Er hat im Frühjahr unsere Weine schätzen gelernt und jetzt auf der Karte. Wir haben mit 10 unserer Weine, jung und alt, seine Spezialitäten der Weinkarte durchgetestet. Da passt so vieles. So nun muss es nur noch kommuniziert werden. Den ersten Schritt habe ich mit diesen Zeilen ja schon getan. Mit den Töchtern hervorragend Thai gegessen am nächsten abend. Auch in der Covent Garden Gegend, Maiden Lane.

Am letzten Tag hat Stephen Brook, ein alter Journalistenfreund von mir, noch ein Interview für sein neues Buch der "Wein Personalities" gemacht und wir hatten ein wunderschönes Wochenende in einem Restaurant in Nottinghill. Die Gegend kannte ich noch nicht - ich war auch nicht im entsprechenden Film - aber es ist eine bunte, crosskulturelle Gegend.

Am letzten Freitag sagte sich noch Michel Bettane, der "Weinpapst" aus Frankreich an. Er ist wesentlich bei der Revue de Vin de France tätig und ein sehr netter, kultivierter Mensch,

der gerade das Glück hatte, von drei wundervollen Vorstellungen aus Bayreuth gekommen zu sein. Wir haben gut probiert und gut gegessen und uns am späten Abend nochmals im Garten des Rüdeshheimer Schloss wiedergesehen. Eine Flasche 1952, seinen Jahrgang, habe ich spendiert. Noch gut trinkbar. Es war die letzte Flasche.

Gestern Geburtstag von Michael Kloss, dem Mitbesitzer der Sektkellerei gleichen Namens. Viele Freunde, gute Stimmung viel Sekt. Im Garten von Schloss Vollrads. Heute eine Gerichtsverhandlung am Morgen. Da geht es um Schadenersatz. Aber wir sind nicht zum Ende gekommen. Und heute am frühen Abend besuchte ich meinen alten Freund Dr. Ambrosi. Er ist in guter Form. Hat seinen alten Humor behalten und thront wunderschön auf den Hallgartner Höhen über dem Rheintal. Wir sprachen über die aktuelle "Rheingauer Situation", über Südafrika und unser neues Projekt im Douro. Ich vergass im eine Flasche Mont du Toit mitzubringen. Das muss ich nachholen.

10. August 2000

3 Tage später. Gestern trafen wir uns, die Kooperationspartner der Jeunes Restaurateurs Deutschland, bei Stefan Steinheuer in Bad Neuenahr. Erst ein Arbeitsmeeting (wo bleibt das deutsche Wort dafür?) dann ein vergnüglicher Abend bei wunderschönen Weinen und Speisen. Nachbar Werner Näkel hat hereingeschaut und unsere liebe Madelaine Jackits aus Hamburg stiess dazu.

Zwei Dinge müssen dokumentiert werden:

1. Nach ausführlichem Essen und Trinken fanden wir die Kegelbahn in Steinheuer's Alter Post. Das war richtiger Spass. Mannschaftskegeln mit hochkarätigen Köchen, Sommeliers und Produzenten von hochwertigen Spitzenprodukten, nicht schlecht. Und die Energie beim Kegeln – auch nicht schlecht. Ralf Frenzel war gut drauf und kegelte auch Spitze. Wir sollten das nochmals wiederholen.

Zur Sache: Die Jeunes Restaurateurs d' Europe haben einen neuen Präsidenten gewählt. Harald Rüssel von der Mosel. Wir haben einiges gemeinsam besprochen, aber die Lebensfreude nicht zu kurz kommen lassen.

2. Es gab an meinem Tisch ein Wette. Wer kann zur Lösung beitragen ????

Mein Gegenüber, Herr Puech, erfolgreicher PR Manager aus Hamburg, der Tischkultur verschworen, wettete mit der ihm gegenüberstehenden Person, Frau von Schau, dass der Inhalt einer

Doppelmagnum (3ltr.) Champagner in einer Flasche angeboten wird, die Jeroboam heisst und 3,0 Ltr. Inhalt hat. Gegenposition ist: eine Jeroboam fasst 6,0 Liter? Machen wir doch einfach eine Probe. – Wer schickt die Flaschen?

In jedem Fall sollten wir dies klären. Die Antwort bitte auf mein e-mail:
georg-breuer@t-online.de. Danke.

14. August 2000

Nun es dauerte auch etwas am Morgen des 10., nach der Kegelnacht wieder in Schwung zu kommen. Vielleicht hat man es der ersten Version des Tagesberichtes auch angemerkt. Ich habe es mittlerweile etwas korrigiert.

Am Abend trafen wir uns mit Freunden bei Ingo Witt – unserem Fernsehpfarrer (im ZDF manchmal Sonntag morgens) – dem engagierte Hobbywinzer aus Rüdesheim in seinem "Weinwerk". Traditionell macht er einmal im Jahr für 10 Tage sein Haus zur Strausswirtschaft mit Top-Weinen und gutem Essen. Es wurde mal wieder langer Abend. Sein Wein "fly me to the moon" tat die versprochene Wirkung. Am nächsten Morgen besuchte mich Herr Moretti, der Besitzer von Bellavista, dem bekannten Sekt aus der Francia Corta (Nachbar von Maurizio Zanella), wo er auch ein bekanntes Relais & Château besitzt und sich dort Gualteri Marchesi als Chefkoch eingekauft hat. Das klingt nach großer Klasse.

Und abends dann der 50te Geburtstag von Gitta Frey, der bei uns im Weinberg und im Rüdesheimer Schloss gefeiert wurde. Sie ist die Schwester von Klaus Ohlig, einem Cousin der Familie. Einer Familie, die zu feiern versteht. Es was ein grandioser Abend, der mit einem Picknick am späten Nachmittag im Weinberg begann.

Den Samstag nutzten wir, um eine grosse Kellerprobe, jedes Fass Riesling, zu machen, um die Zusammenstellungen der noch fehlenden grossen Weine des Jahrgangs zu machen. Nonnenberg, Berg Rottland, Montosa. Ein paar spannende Stunden. Wir wollen diese Weine in der nächsten Woche füllen. Dann wird langsam der Keller wieder leer. Bereit zur nächsten Ernte.

Gestern Besuch unserer Agentur aus dem Münsterland. Dieter Domagala mit Kunden aus Münster und dem Patron und Küchenchef des Schiffchen mit seiner Mannschaft aus der gleichen Stadt, der seit Jahren einen Stern hat.

Heute machten wir einen Rundgang durch unsere Rüdesheimer Spätburgunderlagen, um zu entscheiden, was hier auszudünnen ist. Wir werden umgehend beginnen. Die Verfärbung hat gerade begonnen. Die Trauben beginnen weich zu werden.

Die New York Times hat einen interessanten Artikel über deutsche Weine publiziert, auch über uns. Wer interessiert ist unter: <http://www.nytimes.com/library/dining/080900germany-wine.html>

Am Nachmittag eine Besprechung mit der örtlichen Hotel- und Gaststättenvereinigung um eine Bürgerversammlung morgen vorzubereiten. Es geht um den Eintritt der Stadt Rüdesheim in die Gemeinschaft, die das Mittelrheintal zum Weltkulturerbe erheben möchte. Und man hält es kaum für möglich. Ein Grossteil der politischen Parteien hier vor Ort lehnen dies ab. Es ist nicht verständlich. So hoffen wir aber, in der Versammlung morgen der Öffentlichkeit gegenüber zum Ausdruck zu bringen, dass die Mehrheit der Bevölkerung dies doch will. Nun, wir werden sehen wie es ausgeht.

Danach kam noch Werner Näkel, mein Freund und Kollege von der Nahe zu einem kurzen Besuch. Und dann muss ich an den Computer um einiges aufarbeiten. Kein Wunder bei den schönen ständigen Ablenkungen.

20. August 2000

Nun die Bürgerversammlung am letzten Dienstag, den 15.8., war, so hoffe ich, doch ein Erfolg. Die Experten konnten die Ängste und Befürchtungen von der Sache her zerstreuen. Ich hoffe, dass die Parteien, hier insbesondere die FDP und SPD sich nochmals mit diesen Informationen beschäftigen, und zu einem anderen Ergebnis kommen. Es wäre wirklich ein Schildbürgerstreich, Rüdesheim aus diesem wichtigen Zusammenschluss herauszuhalten. Die nachfolgenden Generationen werden das nicht verstehen. Das Weltkulturerbe wird uns auf einem goldenen Teller gereicht, und wir nehmen ihn nicht an. Es ist sicherlich auch für die Vollendung des so notwendigen Tunnelbaus für die Eisenbahn in Rüdesheim wichtig, dass wir diesen Schritt machen. Denn dann wird man auch unter kulturellen Aspekten die Notwendigkeit der schnellstmöglichen Fertigstellung dieses Projektes sehen müssen.

Vorher besuchte mich Herr Falkenstein, einer der wichtigsten Weinjournalisten unseres Landes. Ein einfühlsamer Mensch. Er wollte auch Informationen aus erster Hand über meine Gründe des Ausscheidens aus dem VDP. Bei Vielen hat der Brief des VDP, der darauf abzielte die Dinge so

darzustellen, als sei der wesentliche Grund meines Ausscheidens die "Nicht"-Klassifizierung des Nonneberg gewesen, doch diesen Eindruck erzeugt. So ist es wichtig deutlich zu machen, dass es die Verwässerung des Konzeptes, die mangelnde Bereitschaft eine wirkliche strenge Mengengrenzung für die VDP-Betriebe einzuführen und schliesslich freiwillig auf die Anwendung der neuen oenologischen Verfahren zu verzichten in der Summe zu meiner Entscheidung geführt haben. Zwischen all diesen Dingen gibt es enge Zusammenhänge und ich hoffe, dass nun eine Qualitätsdebatte geführt wird und keine Marketingdebatte. Das könnte uns weiterbringen. Der oben erwähnte Beitrag in der NY Times ist ein gutes Zeichen in dieser Richtung und gerade erschien ein weiterer Beitrag in der WINE REVIEW (ich werde versuchen, ihn in den nächsten Tagen ins Netz zu stellen), der eben auch in dieser Richtung Signale setzt.

Seit Freitag abend ist Rüdesheim Weinfest (übrigens jedes Jahr am 3. August Wochenende). Es ist gute Stimmung. Wir haben mit 15 weiteren Kollegen einen Stand und ich bin selbst jeden Abend dabei. Es macht Spass selbst Hand anzulegen, mit vielen Leuten zu reden, Freunde wieder zu finden und so vergisst man, dass es täglich erst am (nächsten) frühen morgen gegen 3 Uhr zu Ende geht.

Walter Fink's 70. Geburtstag am 16. darf ich nicht vergessen. Der Schuhfilialgeschäftsbesitzer, inzwischen auch Schuhproduzent und Musiker, ist seit Jahren ein guter Freund. Ich schätze ihn. Ein immerwährender Motor, voller Energie und auch irgendwo Bonvivant und gleichzeitig doch so bescheiden, hat er viel Wegweisendes auch für die Region auf den Weg gebracht. Er war mit für die Initialzündung des Rheingau Musik Festivals verantwortlich, das Michael Hermann nun mittlerweile vielleicht zum wichtigsten Festival Deutschland gemacht hat.

Walter rief und alle kamen. Die hessische Ministerin für Kultur, Frau Ruth Wagner und der Bundesparteivorsitzende der RDP, Herr Gerhard um nur einige zu nenne. Es war eine schöne Matinee mit guter Musik, tollen geistreichen Reden Wein und gutes Essen aus dem Kronenschlösschen. Ein wunderschöner Morgen.

So, jetzt werde ich mit Herrn Schmoranz noch eine letzte Probe der fertig assemblierten Cuvées des Nonneberg, Berg Rottland und Montosa durchführen, denn wir wollen die Weine gegen Ende der Woche füllen. Damit sind dann die wichtigsten Weine des großen Jahrgangs 1999 auf der Flasche. Heute abend übernehme ich mit meiner Tochter wieder das Szepter im Stand auf dem Weinfest. Vielleicht sehen wir uns.

24. August 2000

Das Weinfest ist vorüber. Montag Abend war nochmal ein rauschender Abend. Es kamen viele Freunde, H.B. Ullrich, die Engelhardts, Günter und Waltraut und viele Weine später der Landrat und unser MdB in Berlin. Obwohl später leichter Regen kam, tat dies der Stimmung keinen Abbruch. In seiner unnachahmlichen Art, hatte Herr Schmoranz die brillante Idee, aus unserem Lager ein faltbares Zeltdach hervorzuholen und in Blitzeseile über unseren Bänken aufzustellen. Das war´s, konnte man sagen.

Am nächsten Morgen Abfahrt nach Meckenheim um Angelegenheiten der "Güter" zu besprechen und danach am Abend nach Kanzem, um die Weinberge in Augenschein zu nehmen. Die Trauben stehen gut. Hier und da werden wir etwas ausdünnen, obwohl kein exzessiv grosser Behang da ist. Die Trauben haben gerade begonnen etwas weich zu werden. Derzeit ist das Wetter perfekt. So könnte es bleiben.

Heute mittag, Essen mit Wagenpfeil aus Bonn und deren Freunden aus Florida Sarasota/Naples. Dort sei es besonders schön, am Golf von Mexico. Nun das Eck kenne ich noch nicht. Wir sassen gemütlich im Garten vom Rüdesheimer Schloss und öffneten eine heute gerade frisch gefüllte Flasche des 1999 Montosa. Der Wein präsentiert sich gut. Nun, ab dem 1.9. soll er ja in den Verkauf.

30. August 2000

Die Tage fliegen vorbei. Am letzten Freitag Nachmittag ein Interview mit dem Spiegel. Ein Weinfeature rechtzeitig zum Herbst soll es geben.

Am Abend eine Einladung bei Hansi Bröker und seiner Frau auf der Nonnenmühle. Ein grosses Fest "im Schweinestall". Der aber toll herausgeputzt. Traditionell gibt es Kalte Ente aus gutem Ohlig Sekt im Holzfass angemacht und ein bodenständiges Buffet. Alle 2 Jahre ist das Fest Tradition. Es sind viele bekannte Gesichter da und viele Verwandten mit schon grossen Kindern, die man teilweise gar nicht mehr mit Namen kennt, aber an ihren Gesichtern gut zuzuordnen sind. Es wurde spät, aber ich schaffte den Absprung noch rechtzeitig, den am nächsten Morgen ging es gleich mit der 8 Uhr Maschine nach Wien. Alois Kracher hatte eingeladen, um mit Freunden, Kunden, Journalisten und Weinliebhabern im Burgenland die "Geburtsstunde" eines neuen Weingutes zu erleben. Es sind gute Kollegen gekommen. Bernd Philippi, Ernie Loosen, Daniel Gantenbein, Alois Lageder und viele andere. Aber auch die Kollegen aus der Wachau: Pichler, Hirzberger, Bodenstein.

Die Geburtshelfer des Weingutes SCHWARZ in Andau, das dem Fleischhauer (Metzger) Hans Schwarz gehört, aber in Kooperation mit Alois Kracher, Manfred Krankl (Campanile und La Brea Bakery aus Los Angeles) und der Gärtnerei Thell betreibt, haben dafür gesorgt, dass alles etwas ganz Besonderes wurde. Weine im New World Stil , sehr eigenständig, wenn auch elegant und glatt. Sie sind leicht zu verstehen. Nachdem wir mit den schon angereisten Kollegen und Freunden den Samstag im Waldlaubenhof bei Krachers mit viel Wein und gutem Essen verbracht haben, jagte am Sonntag ein Highlight das andere. Süssweinprobe am Morgen, Brunch in der Gärtnerei, Vorstellung der Wachauer Spitzenrieslinge, Fahrt in die Weinberge zum Kesselgulasch und fröhliches Ernten einiger Eimer Trauben um Most zu haben zur Erfrischung, Fahrt ins Weingut und Vorstellung der Weine, Präsentation der Weine aus dem neuen Importprogramm von A.Kracher (Fine Wine Trade in Gols, das Regina Limbeck leitet) und anschliessend Abendessen im grossen Festzelt mit hervorragendem Blues. Es war gigantisch.

Am Montag morgen Heimflug.

Gestern: Bernd Philippi fliegt nach Porto, um den 2. Container mit unserer Kellereinrichtung für unsere 1. Ernte im Douro in Empfang zu nehmen.

Heute vormittag kurze Reise nach Kostheim. Inspektion einer Spätburgunderanlage, von der wir vielleicht Trauben am Stock erwerben können. Die Vegetation ist dort schon recht voraus. Am Nachmittag Probe der restlichen, noch im Keller verbliebenen Weine. Es ist nicht mehr allzuviel. Es wird noch eine Füllung in den nächsten 2 Wochen geben. Dann ist der Keller leer und wir können uns daran machen, die Fässer wieder auf den neuen Herbst vorzubereiten.

Morgen treffe ich mich mit HB Ullrich und Michael Hermann zur Vorbereitung des Gourmet Festival 2001. Danach fahre ich zu Armin Diel. Dort will er mit Herrn Woscheck (Alles über Wein) ein Interview mit mir und Herrn Weil zum Thema Erstes Gewächs machen. Danach Einladung nach Frankfurt am Abend zu Ullrich's.

Am Freitag werde ich zu einer Präsentation der FUB nach Düsseldorf fahren.

9.September 2000

Ich kann es nur in Stichworten abfassen. Bin heute nachmittag von 3 Tagen Douro zurückgekommen, wo ich weitere Erntevorbereitungen getroffen habe und fliege morgen nachmittag nach Stockholm. Dort ist eine große Probe der weltweit besten Weine des Jahrgang 1990 und am

Montag und Dienstag die Weinmesse Vinnordic, bei der unser Importeur einen Stand hat. So bleibt wenig Zeit von den letzten 10 Tagen zu berichten.

Zum 1. September haben wir eine neue Mitarbeiterin für den Bereich Vinothek und Breuer's Kellerwelt eingestellt. Larissa Ketterer. Sie ist ausgebildete Sommelière und wird uns helfen, Breuer's Kellerwelt ab Anfang des neuen Jahres als eine kulturelle Besuchsstätte zu vermarkten. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit.

Auf dem Weg nach Düsseldorf mit dem Zug, Gelegenheit im Handelsblatt über das Erste Gewächs zu lesen. Meine Einwände hat Peter Falkenstein in seinem Bericht mit eingebracht.

Es hat zu regnen angefangen am letzten Wochenende. Wir müssen die Arbeiten im Weinberg unterbrechen. Wir sind noch mitten im Ausdünnen. Und es blieb auch bis gestern sehr unstabil. Nun sieht es seit heute so aus, als kommt ein stabileres Hoch auf uns zu. Heute war es spätsommerlich warm und es soll trocken bleiben.

Dienstag morgen Abflug nach Porto und dann weiter zur Quinta da Carvalhosa. Die Reben stehen gut da. Die Trauben sind gesund und die Reife setzt vehement ein. Ich bin alle 8 Hektar abgelaufen, um das richtige Gefühl zu bekommen. Wir wollen gegen den 23. September mit der Lese anfangen. Bernd Philippi wird zum Anfang da sein.

Einkäufe im nahegelegenen Lamego habe ich noch gemacht. Es muss ja ein "kleiner Haushalt" eingerichtet werden für die Mitarbeiter, die Keltern und, wie in der Weinlese üblich, doch lange Tage auf dem Gut verbringen werden. Vom Eisschrank bis zum Schwammtuch. Am Donnerstag traf ich Dirk Nieport zuerst auf seiner Quinta da Naples. Dort haben wir im Fasskleine seine im kleinen Holz ausgebauten weissen und roten 1999er probiert. Sein Spitzenroter ist wahrlich ein Meisterstück. Nun, es wird noch fast ein weiteres Jahr im Holz bleiben.

Ein kurzes Mittagessen dann auf seinem anderen Gut, der Quinta do Passodouro. Es kam dann noch Christiano von Zeller vorbei und der Chefredakteur des portugisischen Weinzeitschrift "Revista dos Vinhos". Er hat über unseren Erwerb des Gutes geschrieben und auch in der Rubrik der ausländischen Weine, die auf dem portugisischen Markt vertreten sind, unseren 1998 Montosa getestet. Mit einer guten Bewertung 18/20 befindet er sich mit an der Spitze aller bewerteten Weine.

16. September 2000

Vor genau einer Woche flog ich nach Stockholm, um Montag, Dienstag unseren Importeur bei der Weinmesse Vinnordic zu unterstützen.

Ich war aber schon zwei Dinners früher angekommen, weil man mich noch zu zwei Essen eingeladen hatte, die jeweils am Ende eines Verkostungs-marathons, die besten Rotweine der Welt aus dem Jahrgang 1990, stattfanden. So erhielt ich abends den direkten Bericht über die Ergebnisse. Am Anfang waren es 200 Weine, von denen 20 ins Finale schliesslich kamen.

Um es kurz zu machen, am Ende hatten in folgender Reihenfolge die Weine die Nase vorn: La Mouline, L'Angelus, Beausejour Duffau, Château Rayas, Leoville Poyferré, Beaucastel, La Landonne, Pichon Baron, Chaves Catheline, Caymus Special Selection, La Tache, Le Pin, Petrus. Ein ziemlicher Erfolg für die Rhone.

Am Sonntag morgen habe ich einen anderthalbstündigen Lauf um eine der dem Hafen von Stockholm vorgelagerten Inseln gemacht. Es herrschte schönes Wetter und es war ein Genuss, am Wasser entlang zu rennen. Stockholm ist eine sehr schöne Stadt.

Montag abend hatten alle Winzer zusammen ein wunderschönes Abendessen im Restaurant Riche im Zentrum der Stadt und es gab jeweils ein Wein der anwesenden Erzeuger. Es wurden über 12 Weine an diesem Abend. Wir zeigten Magnums vom 1990 Nonnenberg. Er ist jetzt perfekt.

Am Dienstag spät abends zurück, brach ich am nächsten Morgen an die Mosel auf zu unserer Gesellschafterversammlung des gemeinsamen deutschen Weinvertriebes "Die Güter". Wir hatten spannende Themen und dazwischen ein wunderbares Buffet von Gerhard Gartner, bei dem ich abends noch ein paar Stunden auf der Terasse verbrachte. Es ging bis tief in die Nacht. So manch alte tolle Flasche Mosel wurde ausgegraben und geleert. Am nächsten Tag schaute ich bei Von Othegraven vorbei und mir die Weinberge an. Es steht gut da und die Reife hat gut eingesetzt. Ich könnte mir vorstellen, daß wir um den 20. Oktober dort mit der Ernte beginnen werden.

Auf dem Nachhauseweg noch bei Philipi vorbei, um kommende Ernte im Douro abzusprechen. Von dort hören wir Gutes. Es ist warm und trocken und die Reife liegt so um die 12 % Alkohol derzeit.

Am Abend traf ich noch zur Probe und zum Abendessen mit Peter Bourne, einem Bekannten aus Sydney, und seinem Freund zusammen. Er ist Journalist und das erste Mal in Sachen Wein in Deutschland.

Gestern abend Weinfestmanöverkritik mit den Rüdesheimer Winzerkollegen und danach noch guten Wein mit Christina Fischer und Babsi Wanner im Schloss. Es wurde ein langer, feuchter Abend. Wir tranken den ersten Wein mit einer 2000 auf dem Etikett. Riesling von Jeffrey Crosset, den am Vortrag mir Peter Bourne mitbrachte.

Heute morgen brachte uns Herr Stockinger, der Fassbinder aus Österreich, noch unseren zweiten Gärbottich aus Holz für die Rotweinverarbeitung. Schon letztes Jahr waren wir damit sehr zufrieden und ich denke es wird uns wieder ein kleines Stückchen nach Vorne bringen. Danach dringend in den Wald zum Laufen. Der Restwein vom Vorabend wollte veratmet werden. Den Rest des Tages benötigte ich dringend, um die Papierberge auf meinem Schreibtisch abzuarbeiten. Die halbe Höhe habe ich geschafft.

24. September 2000

Spät am Abend.

Es war ruhiger diese Woche. Nicht so viele Termine und Besuche, aber schon viel Beschäftigung mit der kommenden Ernte. Fast alle Weinberge haben wir aufgesucht, um einen Eindruck vom Entwicklungs- und Reifestadium zu bekommen. In den steilen Schieferlagen ist der Gesundheitszustand noch sehr gut. Etwas schwieriger in den tiefgründigeren Lagen. Dort sind durch die anhaltende Feuchtigkeit die Beeren stark aufgequollen und teilweise geplatzt. Dies hat einsetzende Fäulnis zur Folge. Es wird sehr auf die weitere Wetterentwicklung ankommen. Der Reifezustand ist generell sehr zufriedenstellend. Es ist noch alles drin. Aber man wird selektieren müssen.

Am Dienstag habe ich einen kulinarischen Abend im Dorinth Mainz vorgekostet. Er wird am 14.10. stattfinden. Vielleicht hat ja ein Leser dieser Zeilen Lust hinzukommen. Bitte melden.

Am Donnerstag Besuche bei Kölner Kunden. Die Stimmung war gut. Am Abend noch eine Probe bei der dortigen Weinbruderschaft.

Gestern abend habe ich in unserem Restaurant im Service ausgeholfen.

Ich habe unserer Mannschaft versprochen, einmal im Jahr als "Commis" auszuhelfen und zwar an einem Abend, an dem alles "knackvoll" besetzt ist. So ein Tag war gestern.. Da versteht man die harte Arbeit, die hinter der Serviceleistung steckt. Hochachtung. Aber es hat auch viel Spass gemacht. Denn in diesem Beruf hat man gleich eine Reaktion auf das was man tut.

Heute habe ich mir in Kanzern nochmals den Stand der Weinberge angeschaut und mit

Herrn Kraml, dem dortigen Kellermeister, die Weinlese vorbesprochen. Vor dem 16.9. werden wir dort in keinem Fall anfangen, wie ich es sehe.

30. September 2000

Der Herbst naht mit Riesenschritten. Mit Herrn Schmoranz zusammen habe ich meine Runden im Weinberg begonnen. Die Burgundersorten machen ein wenig Sorgen. Die Fäulnis ist dort schon weit fortgeschritten und wir werden sicherlich in den nächsten Tagen bei diesen Weinbergen die schon angefaulten Trauben wegnehmen, um dann nur noch die Gesunden hängen zu lassen. Am Donnerstag, den 28.9., haben wir jetzt damit angefangen. Wir sind noch daran alle Spätburgunder Weinberge auf diese Art weiter zu selektionieren. Wir holen die Faulen heraus, sortieren aus diesen wieder die gesunden Beeren und beginnen dann mit der Vergärung auf der Maische für diesen Teil der Ernte. Die übrigen werden schnell abgepresst und werden als Rosé ausgebaut.

Die Mostgewichte bei diesen Weinen liegen im Bereich von 80 für die gesunden und bis zu 90 für die faulen Trauben.

Das Selektionieren ist viel Arbeit und wir sind nur eine kleine Truppe. Zum Glück fangen heute die Herbstferien in der Schule an und meine Tochter wird die Zeit nutzen und bei der Lese mitgehen.

Es war eine Woche voller Journalisten. Peter Wille vom Riesling Report (USA), Marcus Hofschuster, der den Weinplus führer macht. Wir hatten zwei inhaltsreiche Weinprobe mit guten Gesprächen.

Am Mittwoch kam dann Herr Gothe vom WDR für eine Hörfunksendung über den Geschmack des Weines. Am Tag darauf Pressekonferenz bei Ralf Frenzel, Vorstellung des wirklich gelungenen Buches der Deutschen Spitzenköche. Ein toller Rahmen und was Rang und Namen hat in der Kochszene war da. Angefangen bei Eckehard Witzigmann.

Um am nächsten Nachmittag besuchte mich Thomas Struck, der Filmemacher, der über das Thema Rhein, Wein, Weib nachdenkt und Probeaufnahmen macht. Unter anderem mit einer auf dem Fahrrad festgeschraubten Kamera. Das wird sicherlich ein interessantes Projekt. Wir hatten auch ein sehr gutes Gespräch über Wein aber auch über Weinphilosophisches.

Morgen kommt Peter Miejer unser Importeur aus Holland.

8. Oktober 2000

Es ist viel passiert und wenig Zeit für das Tagebuch.

Unsere Ernte auf kleiner Flamme ist weitergegangen. Den ersten Spätburgunder aus den neuen Anlagen in Rauenthal haben wir heimgeholt. Für das schwierige Jahr bin ich damit ganz zufrieden. Er hatte die erforderliche Reife und eine sehr gute Farbbildung.

Danach sind wir an die anderen Burgundersorten gegangen. Ebenfalls Aussortieren der faulen Trauben. Die Guten lassen wir hängen und hoffen auf trockenes Wetter. Noch lässt es auf sich warten.

Gestern abend kam ich aus Portugal zurück. Habe den zweiten Teil der Weinlese auf unserem neuen Gut im Douro übernommen, nachdem Bernd Philippi für den erste Teil vor Ort war. Im Gegensatz zu hier, Traumwetter.

Wir haben die ersten Tanks abgepresst und der erste Wein ist vielversprechend.

Alles wird in kleines Holz gelegt. Unser improvisierter Weinkeller "die Garage" sieht langsam aus wie ein richtiger Keller. Zwei Tage lang haben wir dann noch die restlichen Trauben gelesen. Touriga Francese, Tinta Barroco, Tinta Roriz (Tempernillo). Ein gutes Leseteam, mit dem wir auch schon selektionieren können. Gut motiviert. Am ersten Tag kam noch Peter Rossouw, unser Kellermeister von Mont du Toit dazu. Er will Erfahrung gewinnen und hat deshalb dort mitgeholfen. Er wird übermorgen dann zu uns in den Rheingau kommen, um hier ein paar Tage zu arbeiten, bevor er zu Bernd geht und dann wieder zurück ans Cape fliegt. Ein motivierter junger Mann. Es macht Freude mit ihm zu arbeiten.

Ach, das sollte ich noch sagen. Wir haben auf der Farm im Douro eine Schäferhund Hundefamilie. Sie haben Nachwuchs bekommen, Snoop, ein kleiner Wattebausch, oder besser, er macht den Eindruck eines tollpatschigen kleinen Bären.

Ja, noch was. Ein Fass Port haben wir angesetzt. Er wird nur für unseren eigenen Gebrauch sein. So etwas fängt damit an, dass man die frischen Beeren mit den Füßen tritt. Erfahrungen, die neu sind und viel Freude machen.

15. Oktober 2000

Nun sind wir in unserem Weingut voll in der Ernte. Es bleibt wenig Zeit. Auch nicht für das Tagebuch. War das Wetter seit meiner Rückkehr aus Portugal eher unbeständig, so haben wir seit Freitag (vorgestern) doch jetzt einmal 3 stabile Tage, die unsere Trauben wieder austrocknen. Die Oechslewerte steigen deutlich an und wir haben die ersten Rieslingmoste zwischen 85 und 90 Oe einfahren können. Eine Partie davon aus dem Nonnenberg.

Die ersten Rotweine haben wir von der Maische genommen. Die Farbe ist gut. Wir haben ja noch ein paar kleine Partien draussen hängen, die wir in den nächsten Tagen ernten wollen.

Ein buntes Völkchen sammelt sich in diesen Tagen an. Pieter Roussow, unser südafrikanischer Weinmaker hat ein paar Tage mitgeholfen. Heute morgen kam Hunter Smith aus Australien, der Sohn von Judy Colum, die mit großem Engagement am Frankland River, südlich von Perth ein Weingut betreibt und sich für den Riesling einsetzt. Sie hat auch das Symposium in Sydney veranstaltet, über das ich kurz im März berichtet habe.

Italienische Studenten, die ein Jahr in Geisenheim studieren, wollten am Wochenende ebenfalls bei der Weinlese mithelfen und am Dienstag kommen 5 Kunden von Classical Wines aus den USA, die auch für zwei Tage mit in die Lese ziehen wollen.

Nach einem gelungenen kulinarischen Abend gestern im Dorinth Hotel, wo man grandios gekocht hat, bin ich heute morgen früh mit der Bahn nach Utrecht gefahren, um der Einladung von Peter Meijer zu seinem 50. Geburtstag zu folgen, unserem holländischen Importeur und guten persönlichen Freund. Es war eine wunderschöne Feier, bei der man die Harmonie in Peters Familie und seinen Kunden, die auch oft seine Freunde sind spüren konnte. Die paar Stunden haben sich gelohnt und morgen geht es wieder mit neuer Kraft in die Weinlese.

29. Oktober 2000

Zwei Wochen sind seit meiner letzten Eintragung vergangen. Aber diese Zeit verging wie im Fluge. Noch immer ist Weinlesezeit. Tag für Tag, Wochentags, Samstag und Sonntag sind wir mit unseren Lesehelfern draussen im Weinberg und unsere Crew im Kelterhaus ist von morgens 7 Uhr bis abends um 22 Uhr auf den Beinen. Der erste Ruhetag wird erst kommen, wenn die Ernte eingebracht ist. Und es ist nicht immer das Wetter, das man sich wünscht, um draussen zu arbeiten.

Ich bewundere die Motivation und den guten Willen unserer Mitarbeiter. Da redet keiner von 5 Uhr Arbeitsschluss und Freitags womöglich um 12 Uhr. Alle wissen, dass es jetzt darauf ankommt und man zupacken muss. Die Wetterbedingungen sind sehr wechselhaft in diesem Herbst und nur die Flexibilität und Arbeitsbereitschaft der Mitarbeiter hat uns die Chance gegeben, die Zeiten intensiv zu nutzen, wo wir dann draussen große Weine ernten können.

Die wahren Helden dieses Jahrgangs werden die Weinleser sein.

Jetzt, ein paar Tage vor dem Ende der Weinlese, können wir trotz der teilweise mühseligen Arbeit mit vielen Leseergebnissen zufrieden sein. Der Reifezustand in fast allen Lagen ist hervorragend und dort, wo gute Wetterbedingungen zu unserer standardmässigen Selektion des Traubengutes zusammenkam, werden grosse trockene Weine entstehen.

Aber selbst trotz der nicht sehr "edelfäule"-freundlichen Bedingungen, durch zu viel Feuchtigkeit an vielen Tagen, haben wir im Berg Schlossberg und Berg Rottland bisher schon eine kleine Quantität an hochwertiger Auslese einfahren können. Also für die Sammler, die gerne die Zahl 2000 auf dem Etikett sehen wollen, gibt es gute Hoffnung.

Viele Leute haben uns besucht. Aus den USA kamen für 2 Tage 4 Verkäufer unserer Grosshändler, um die Ernte mitzuerleben und daraus Erfahrungen und Information für Ihre Verkaufstätigkeit zu schöpfen. Aus New York, Chicago und Washington State kamen sie und werden unvergessliche Erlebnisse mit nach Hause nehmen können.

Am 19. des Monats stieg wieder in Frankfurt anlässlich der Buchmesse die grosse Feinschmeckerparty. Ausser guten Kollegen war ein Grossteil der Wein- und Esswelt unseres Landes versammelt.

Die Wirtschaftswoche war zu einem Interview zu meinem Standpunkt in der Debatte der Ersten Gewächse zu Besuch am Montag dieser Woche, das süddeutsche Fernsehen filmte für einen Film über unsere Stadt auch bei uns in den Weinbergen und die Schriftstellerin Cora Stephan kam zu einem abendlichen Umtrunk mit Thomas Schmidt, dem FAZ-Leitartikler am Abend vorbei. Es entspannt sich ein vom Wein unterstütztes gutes Gespräch, nicht nur über Wein, sondern auch über politische Fragen, wie der Einwanderung. Da gibt es für mich Winzer gar keine andere Aussage als dass wir Helfer aus dem Ausland brauchen, nicht nur wir, sondern auch die Landwirtschaft in grossen Teilen und gerade dann, wenn sie hohe Qualitäten erzeugt und vermehrt handwerklich tätig ist. Wer diese Debatte anders führt, sollte sich dann auch damit abfinden, dass dann die Gefahr besteht, dass eine Grosszahl der "grossen " Weine in unserem Lande nicht mehr erzeugt werden können, mangels Hände, die wir für unsere Arbeit benötigen. Übrigens, daher stammt das Wort Handwerk – von der Arbeit mit den Händen.

Vor 2 Tagen haben wir in der Krone das am nächsten Montag stattfindende Sektmenu probegessen. Es war spannend. Wir haben Sekte aus unserem Hause, dem Sekthaus Solter und Ohlig/Kloss und Förster zu einem spannenden 5-Gang Menu plaziert. Die Chefs aller Häuser waren da und dazu noch Jan Reuvers, der Chef von Opel Life in Rüsselsheim, für den eine solche Arbeit eine echte Premiere war. Ich glaube, es hat ihm sehr gut gefallen.

Gestern abend war Klaus Harpbrecht, der Freund und Redenschreiber von Willy Brandt zur Dichterlesung anlässlich des Literaturfestivals in unserem Keller. Es war für die neuen Räume eine Premiere. Und die Atmosphäre war genial.

Heute über die Mittagsstunden noch den Besuch des Sommeliers, Küchendirektor und der Mitarbeiter des Parkhotels Bremen zu Besuch.

So ging die 5. Woche unserer Weinlese 2000 zu Ende.

5. November 2000

Eine weitere Woche Weinlese. Das Wetter ist etwas konstanter geworden. Die Temperaturen sind gefallen, obwohl es für die Jahreszeit immer noch ungewöhnlich warm ist. Die vielen Fliegen beweisen es. Wir haben ein paar Top-Partien im Rüdesheimer Berg lesen können von gesunden Trauben und großer Geschmacksintensität. Seit Donnerstag haben wir die Weinlese unterbrochen. Die wesentlichen Flächen für die trockenen Weine haben wir abgeschlossen, aber im Rüdesheim Bischofsberg und Rauenthal Nonnenberg noch Trauben hängen lassen, die einen vernünftigen Botrytisansatz haben. Hier werden wir bei trockenen Wetter in der kommenden Woche mit reduzierter Lesemannschaft weiterarbeiten. Der Mond ist zunehmend. Vielleicht gibt uns dies noch eine weitere Wetterstabilisierung. Wir werden sehen.

Die Abende waren mit vielen Veranstaltungen ausgefüllt.

Am Montag: politische Veranstaltung, Wirtschaftsentwicklung Unterer Rheingau. Alle regionalen Politiker fordern, dass Rüdesheim endlich dem Forum für das Weltkulturerbe der UNESCO Mittelrhein beitrifft.

Dienstag abend eine private Geburtstagsfeier in unserer Breuer's Kellerwelt. Ein schöner langer Abend.

Mittwoch: Verkehrsverein Mitgliederversammlung. Auch hier nochmals der Apell an die Rüdesheimer Politiker, am nächsten Tag in der Stadtverordnetenversammlung sich für den Beitritt Welterbe zu entscheiden.

Donnerstag abend: ein kulinarischer Abend in Kronberg im Restaurant "Zum Grünen Baum".

Eine gute Stimmung, ein volles Haus und ein engagierter junger Gastronom, der diese alte Äpfelwoi-wirtschaft wieder zum kulinarischen klingen bringt. Gehen Sie mal hin. Direkt in der Stadtmitte der Altstadt gelegen. Es lohnt sich. Nicht überpretentiös, keine Schwellenangst, aber grosses Engagement und gute Küche mit tollen Produkten und Weinen.

Dann am nächsten Morgen die niederschmetternde Information über die Entscheidung der Stadtverordneten zum Mittelrhein Welterbe. Es gab keine Mehrheit zum Beitritt. Ich bin geschockt und viele engagierte Rüdesheimer mit mir. Auch heute noch. Man fragt sich, warum man sich für diese Stadt so engagiert und das jeden Tag, wenn die Parteipolitiker, massgeblich die der FDP und SPD, jede zukunftsweisende, qualitätsorientierte Vision ablehnen mit fadenscheinigen, populistischen Argumenten. Borniert, dumm und kulturlos. Mehr fällt mir dazu nicht ein. Aber wir sollten nicht aufgeben. Neue Kräfte sammeln. Unsere Heimat und seine Geschichte muss uns das Wert sein. Ich hoffe, es finden sich genug Mitstreiter.

Gestern abend "Jazz im Keller". Eine tolle Premiere für unsere Kellerwelt.

Grosse Weinauswahl, tolles Buffet von Herrn Mittler aus der Krone und Edu Jung, Mister Rheingau Jazz, mit einer exquisiten Formation. Wieder eine lange Nacht.

Endlich aber heute morgen wieder Zeit für meinen Waldlauf mit unserem Hund. Ein Erlebnis, bei wolkenlosem Himmel.

Heute Mittag Besuch in Kanzem auf dem Weingut Von Othegraven, um die weiteren Schritte der Ernte zu besprechen. Wir werden die Ernte verlangsamen, um möglichst noch das verbliebene Potential optimal ausschöpfen zu können.

Morgen kommt Hendrick Thoma aus Hamburg. Ein guter Freund. Sommelier im Hotel Jakob. Und danach die Rüdesheimer Sektgala, für die wir vor 10 Tagen die Menukombination ausgesucht haben.

7. November 2000

Das Sektmenu gestern abend war ausserordentlich gut gelungen. Schade, dass die Gästezahl etwas klein war. Es wurde offensichtlich nicht gut genug kommuniziert.

Heute haben die Verkaufsleiter unserer "Die Güter" Verkaufsgemeinschaft bei uns getagt, um Zukunftsüberlegungen anzudenken. Sie werden die Ergebnisse den Gesellschaftern der "Güter" später mitteilen. Ich bin zum Abendessen dazugestossen.

10. November 2000

Gestern hatten wir unser Gesprächsrunde Talk im Turn mit Rüdesheimer Geschäftsfreunden. Diese findet im Adlerturm-Stübchen statt, im Gebäude der Nassauischen Sparkasse. Natürlich war die bedauernswerte Entscheidung der Stadtverordneten, Rüdesheim nicht am Mittelrheinkulturerbe teilnehmen zu lassen ein großes Thema. Dieser Beschluss ist eine Beleidigung der Rüdesheimer Bürger und auch Geschäftsleute, die für eine qualitative Zukunft hier vor Ort investieren.

Heute Abend fand die Weltraritätenprobe Rheingau statt, die wir jährlich im November im Rüdesheimer Schloss durchführen. Nur 16 Personen können daran teilnehmen, weil von vielen Weinen nur eine Flasche zur Verfügung steht.

Natürlich hatte ich die Probe in vielen Fällen auf die Jahrgänge mit "0" ausgerichtet. Das absolute Highlight war der 1900 Rauenthaler Berg Auslese, von der Preussischen Gutsverwaltung, dem heutigen Staatsweingut. Ein grandioser Wein. Noch voller Frische und deutlich spürbarer Süsse. Ein absoluter Hochgenuss. Die grosse Überraschung: ein 1946 Rauenthaler Baiken. Zum gleichen Gang gab es den 1953 Winkeler Hasensprung feinste Spätlese von Kraye. Ein überzeugender Wein. Ich hatte dies bei diesem Ausnahmejahrgang auch erwartet. Die totale Überraschung war der 1965 Rüdesheimer Berg Lay Cabinet aus unserem ehemaligen Handelshaus Scholl & Hillebrand (Berg Lay ist heute in der Lage Berg Rottland aufgegangen). Dazu wurde Seeteufel an Kartoffel-salat serviert.

Spannend wie immer die Blindprobe der 1198 Spitzengewächse aus unseren Lagen Berg Schlossberg, Berg Rottland und Nonnenberg. Eine hochinteressante Serie von 3 Rüdesheimer Berg Weinen aus dem Jahr 1980, einem der Schwierigsten, die wir in den letzten 30 Jahren hatten. Natürlich ist das leicht unreife, grüne Aroma sprübar. Aber die Weine haben sich gerundet, sind unglaublich frisch und ein Genuss zu trinken.

11. November 2000

Abfahrt mit dem allerersten Zug nach Hamburg. Dort findet heute eine große Präsentation der Firma Hawesko für Ihre Privatkunden statt. Die Veranstaltung ist sehr gut besucht und natürlich treffe ich viele Kollegen aus Deutschland und der Weinwelt. Morgen wird sie in Düsseldorf nochmals durchgeführt im Hilton Hotel.

16. November 2000

Zurück aus New York.

Am Montag den 13. flog ich mit der Delegation der Frankfurter Oberbürgermeisterin Frau Roth nach New York. Zum jährlichen Frankfurt meets New York. Zusammen mit HB Ullrich und Wilhelm Weil stellen wir die Weine für das Galadinner zur Verfügung. Es fand im Rainbow Ballroom des Rockefeller Center am Folgetag statt und war ein grosser Erfolg. Am Ankunftsabend, nachdem ich Pecco Beaufais, einen alten Freund, im Deutschen Haus neben dem UN Headquarter besucht habe, gab es noch eine Einladung zur Eröffnung des Frauen Masters Tennis Turnier im Madison Square Garden. Wir sahen die Auftaktspiele und wurden dazwischen in einer Loge von Octagon bewirtet. Octagon ein Sport-Vermarkter interessiert sich dafür, die geplante Frankfurter neue Sportarena zu vermarkten.

Am nächsten Morgen früh aufstehen. Ich treffe mich mit unserem New Yorker Weinvertreter, um die Präsentation vorzubereiten, die ich für Presse und Gastronomie geplant hatte.

Um 11 Uhr starteten wir mit einer Probe der interessantesten Weine Berg Schlossberg und Nonnenberg. Erstmals habe ich den Jahrgang 1999 als "preview" gezeigt und der Maler Tom Christopher aus New York, der für diesen Jahrgang das Etikett gemalt, war auch zur Stelle. Dies war natürlich eine gute Gelegenheit für die anwesende Presse. Unsere trockenen Weine kommen sehr gut an und ich bin absolut optimistisch für die weitere Entwicklung.

An die Weinprobe schloss sich ein Mittagessen in der Gramercy Tavern an. Ein tolles Menu. Herausragend eine Vorspeise von Seeigel und Hummer-Fondue mit Kartoffelbrei und Curry Essence. Ein Traum zum 1997 Rudesheim Berg Schlossberg ebenso wie zum 1997 Rauenthal Nonnenberg.

Danach umziehen, fein machen für die schon genannte Gala. Es war ein Abend der der Literatur und den literarischen Beziehungen auf beiden Seiten des Atlantik gewidmet war. Ebenfalls zeigte Frau von Trotta eine Vorschau von dem eben gerade gestarteten Vierteiler nach dem autobiographischen Roman von Uwe Johnson. Eindrucksvoll.

Nach dem Ausklang noch Entspannen im Hotel bei einigen Gläsern Wein und mit einer entspannten Petra Roth.

Morgens nochmals Treffen mit unserem New Yorker Vertreter und wir besuchen ein paar Kunden und treffen uns dann noch mit weiteren Kunden und einem Weinjournalisten aus New Jersey im Restaurant 44.

Dann wird es schon wieder Zeit zum Flugplatz zu fahren. Der Flieger nach Frankfurt verlässt New York um 16.30 Uhr.

Landung am Donnerstag Morgen um 5.50 Uhr. Mich erwartet Walter Bibo vom Weingut Fischer aus dem Kaiserstuhl am Flughafen. Wir fahren gleich weiter nach Dresden zu einer Pressekonferenz für unsere am kommenden Sonntag vorgesehene Rotweinpräsentation.

Wir kommen rechtzeitig an. Die Konferenz findet im Hilton statt und Prinz zur Lippe, der Besitzer des Weingutes Schloss Proschwitz und Platzhirsch im Weinbaugebiet Sachsen ist auch da. Ich habe ihn lange nicht mehr gesehen und mich gefreut ihn in guter "alter" Form wieder zu treffen.

Mein Zug fährt gegen 15 Uhr von Dresden weiter nach Berlin. Dort holt mich unser Mann vor Ort am Bahnhof ab und wir starten einen Rundgang durch die Gastronomie.

Wie immer ist Berlin dynamisch. Vieles ist wieder neu. Neue Restaurants, neue Gebäude, die Entwicklung hat ein irres Tempo. Die Stadt gewinnt täglich an Glanz.

Man spürt nun die neue Rolle als Bundeshauptstadt.

Ich übernachte im Hotel von Tim Raue, der dort das Restaurant e.t.a. hofmann auch führt.

Das Hotel ist eine gute Empfehlung : Yorkstrasse 83, 10965 Berlin, Tel. 030-780988 00.

Ach ja, beim Frühstück am anderen Morgen sitzt Björn Engholm am Nebentisch.

17. November 2000

Ich bin weiter in Berlin in der Kundschaft unterwegs. Adlon, Hilton, Restaurant Hohenzollern direkt unter den Linden. Wir entwickeln ein paar Ideen zur Zusammenarbeit.

Abends späte Rückkehr nach Hause.

19. November 2000

Gestern morgen ging es gleich beizeiten mit dem Flieger nach Zürich.

Manfred Wagner hat gerufen. Eine sensationelle Weinprobe. 100 Jahre Château Margaux am Beispiel von 56 Jahrgängen. Gerne zähle ich die Jahrgänge auf, die mir am besten gefallen haben. 1996, 1991 (trinkt sich sehr gut zur Zeit), 1990 (grosse Fülle, gute Tanine, genussvoll), 1989 (grosse Fülle), 1986 (viel Schokolade, macht Spaß), 1983 (mit viel Minze in der Nase, grosse Länge, elegant), 1979 (überraschend komplett), 1961 (sehr gereift, nicht so gross wie man es sich versprochen hatte), 1959 (gute Konzentration, macht viel Freude zu trinken), 1955 (perfekter Wein), 1945 (opulent, grosse Fülle, excellent), 1942 (erstaunlich frisch, unglaubliche Farbe, gute Balance), 1928 (gute Struktur und gute Tanine, hält sich im Glas),

1906 (noch viel Spiel und Süsse), 1900 (gute Frische, viel Körper, trinkt sich hervorragend).

Und als sollte das noch nicht genug sein. Im kleinen Kreis am Abend in der Seerose in Pfäffikon zu einem sehr feinen Menu: 1995 Billecart Salmon Jahrgangschampagner, 1961 Cos d'Estournel und 1945 Château Latour. Phantastische Qualität.

Wir waren eine schöne Runde. John Symington von der bekannten Port Familie, James Suckling vom Wine Spectator, Michael Broadbent, Robert Drouhin aus Burgund, Karl-Axel Svensson aus Schweden.

Heute morgen mit dem ersten Flieger wieder zurück und dann holt mich Walter Bibo wieder ab.

Wir fahren wieder nach Dresden und beginnen am Abend die Rotweinpräsentation.

Eine Art kulinarischer Workshop mit Probe. Die Stimmung lockert sich zusehens und es wurde eher spät, bis wir mit dem F&B des Hotels die letzte Flaschen geleert hatten.

20. November 2000

Ich besichtige mit Walter die im Wiederaufbau befindliche Frauenkirche. Es ist beeindruckend, was hier passiert. 2004, vorzeitig soll sie fertig sein.

Daneben wird ein alter Stadtteil ausgegraben. Die Stadt gewinnt zusehens an Schönheit.

Am frühen Nachmittag veranstaltung wir eine Weinschulung für Fachkräfte aus der Gastronomie und präsentieren dann noch für diesen Kreis die Weine aus dem 9 Weigütern der "Güter".

Ein volles Haus und viel Aufmerksamkeit. Abends in Bülow's Residenz ein Galamenu. Streifzug durch das letzte Jahrzehnt. Danach Abtrunk mit dem heimischen Sternekoch, Herr Hermann in der Bar. Es ist ein sehr schönes Haus. Ein absolute Empfehlung und eine Top Adresse für Schlafen und Essen.

22. November 2000

Gestern morgen Weiterfahrt nach Leipzig. Ich war seit fast 4 Jahren nicht mehr da. Die Stadt ist kaum wieder zu erkennen. Sie hat sich enorm gemauert. Die Innenstadt ist nicht nur fast komplett saniert, sondern sie zeigt Grosstadtflair. Es ist auch Leben zu spüren. Die Strassen brummeln vor Menschen. Es ist was los. Die Geschäfte sind voll und sie sind elegant.

Wir präsentieren in Auerbachs Keller unsere Weine für Gastronomie und Handel. Welch ehrwürdiges Gebäude. Im Zimmer wo Goethe seine Inspiration für den Faust sich holte, genau da servieren wir unsere Weine. Etwas von dem Atem der Geschichte wird spürbar.

Am Abend noch ein gemeinsames Essen im "Coffeebaum", ein Haus mit Geschichte in der Innenstadt. Es beherbergt ausser interessanter Gastronomie auch ein Kaffeemuseum und ist mustergültig renoviert worden.

Danach noch eine Stippvisite im vielleicht besten Restaurant der Stadt, dem Medici (Nikolaikirchhof 5 ,Tel:0341-2113878) – sie sollten mal hingehen. Hier wird mit Leidenschaft Gastronomie betrieben. Trotz des Namens kein Italienischen Restaurant. Der Inhaber ein alter Freund von Hendrik Thoma. Wir planen eine gemeinsame Veranstaltung im nächsten Jahr.

Heute morgen schon sehr zeitig Abfahrt nach Hause. Annegret Reh-Gartner fährt auch mit. Es ist eine kurzweilige Fahrt.

In Rüdesheim Koffer- und Autowechsel. Dann geht es weiter in Richtung Luxemburg. Ich hole Helmut Dönnhof auf der Fahrt in Oberhausen ab. Am Mittag beginnt eine Präsentation gemeinsam mit einem Importeur im Luxemburger Hotel Royal. Es ist viel Interesse da. Natürlich sind wir mit unseren Weinen eher die Exoten dieser Veranstaltung. Aber einen Anfang muss man ja machen. Zum Abendessen werden wir in eine originelle Kneipe eingeladen.

26. November 2000

Am nächsten morgen wieder Rückfahrt in den Rheingau. Ein paar Stunden um die wichtigsten Dinge auf dem Schreibtisch zu erledigen. Am Abend kommt Aimé Guibert, Besitzer von Mas de Daumas Gassac, dem "Neuerfinder" der wieder zu Weltruhm gekommenen Region des Languedoc. Er macht mit seinem Weingut Furore. Aimé ist eine aussergewöhnliche Person mit viel Charisma und einer streitbaren Meinung, die nur Qualität und Originalität zulässt. Seine grosse Liebe zur Natur ist in jeder Phase zu spüren. Er führt derzeit den David gegen Goliath Kampf gegen das Mondavi Imperium, die sich nahe seinem Gut ansiedeln wollen und dabei einen herrlichen natürlichen Wald roden wollen. Das wird Aimé Guibert nicht zulassen. Wir probieren Weine im Keller und im Haus und gehen anschliessend zum Abendessen. Er findet unseren 98 Nonnenberg ausserordentlich gelungen. Ein Monument.

Am nächsten Nachmittag fahre ich nach Aachen. Im Schloss Schönau gebe ich einen kulinarischen Abend. Der Chef, Herr Hobbau ist ein ehemaliger Gartner Schüler. Es geht familiär zu.

Am nächsten Morgen dann Abfahrt nach Münster, nicht ganz so früh, denn ich muss etwas Schlaf nachholen.

Am Nachmittag treffe ich im Karstadt Haus, in der wahrhaftig einzigartigen Weinabteilung den Leiter. Wir kennen uns lange.

Es fällt mir auf, wie stark mittlerweile die Repräsentanz der portugiesischen Weine schon im Fachhandel ist. Und dies nicht zu knappen Preisen.

Dann weiter in Münster zum Hotel Krautkrämer. Dort findet die jährliche gemeinsam mit dem Feinschmecker gestaltete Riesling Gala statt.

Vorher bleibt mir noch Zeit für eine Stunde joggen um den Hiltrupper See, direkt vor dem Hotel. Das war notwendig.

Die Veranstaltung ist enorm gut besucht. Über 600 Gäste.

Und wenn die meisten weg sind, trifft sich wie jedes Jahr der harte Kern der Winzer in der Kellerbar.

Es geht lang. Aber man kann am nächsten Morgen ausschlafen. Das tue ich auch – bis 10 Uhr.

Da kommen langsam alle aus ihren Zimmern. Es herrscht eine familiäre Atmosphäre.

Mit Bernd Philippi fahre ich nach Hause.

Erstaunlich: nicht wenige der Winzerkollegen haben mich auf das Tagebuch angesprochen.

Man scheint es doch zu lesen.

An diese Stelle seid mir gegrüsst!

Und noch etwas fiel mir auf. Meine Haltung in Sachen VDP und Erstes Gewächs wurde vielfach angesprochen. Ich hatte das Gefühl, dass mich einige mehr jetzt verstehen.

Morgen endlich bleibe ich den ganzen Tag im Weingut. Wir werden alle Fässer des neuen Jahrgang verkosten. Ich bin darauf gespannt.

28. November 2000

Ich habe einen guten Überblick vom Jahrgang gewonnen bei der gestrigen Probe. Ein paar wenige Fässer machen etwas Probleme. wir werden diese abstechen. Aber der überwiegende Teil schmeckt voller reifer Aromen. Die Säure ist gut eingebunden. Die Weine haben Statur. Schwächlinge sind kaum auszumachen. Die Gärungen verlaufen langsam, aber ohne Stockung. Man kann den reichen Extrakt spüren. Der Eindruck vom Herbst der frischen Trauben findet Bestätigung.

Später heute fahre ich nach Berlin. Ich treffe Stuart Pigott. Ich freue mich darauf.

Morgen werde ich Kunden besuchen und am Abend bei Frau Bittrich, der engagierten Wein-Wirtin des Restaurant Nona ihr 50. Weinmenu moderieren dürfen.

Ein bisschen Zeit wird bleiben, um mit meiner Verwandtschaft, bei der ich übernachtete aus gemeinsamen Kindertagen in Rottweil (ich bin ein halber Schwabe) zu sprechen.

3. Dezember 2000

Wir haben bei Stuart den 2000er Riesling, Polish Hill, von Geoffrey Crosset getrunken. Im Frühjahr waren wir alle gemeinsam mit Geoffrey auf diesem Weinberg in Mc. Laren Vale. Er hat beim 2000er erstmals einen Schraubverschluss angebracht, um damit gegen die sich häufige Korkproblematik anzukämpfen. Zwei weitere australische Spitzenweingüter haben bei Ihren Spitzenprodukte dies gemeinsam mit vollzogen. Der Wein hat viel Substanz und eine reizvolle Nase zu diesem Zeitpunkt.

Am Folgetag habe ich abends bei Nona Weinstube in Berlin-Charlottenburg (Grunewaldstrasse 10 - beim Kleistpark - Tel. 030-2155838) das 50. Jubiläumsweinformenü kommentiert und mit unseren Weinen bestritten. Frau Bittrich ist eine ganz engagierte Gastronomin, die für gute und natürlich Qualität einsteht. Man sollte dieses Haus, das mit viel Charme und Herzlichkeit geführt wird, unterstützen.

Wie häufig für die Gäste überraschend, die Frische der gereiften Berg Schlossberg Weine. Dieses Mal Jahrgang 1985 und 1982.

Am Donnerstag morgen Rückfahrt von Berlin nach Hause.

Am Abend traf ich mich in Geberts Weinstuben in Mainz (dort war ich bisher noch nicht. In der häuslichen Atmosphäre wird sehr gute Küche geboten) mit dem englisch/amerikanischen Journalisten Geroald Asher. Es war ein angenehmes Gespräch über die Aussichten des deutschen Weines in den USA und auch er ist der Meinung, dass es sehr wichtig ist, nun die deutschen trockenen Spitzenweine auf dem amerikanischen Markt anzubieten. Es müssen aber Weine sein, die die rassige Rieslingsäure gut integrieren, also Stoff und Körper haben. Also Weine aus Rebanlagen mit kleinen Erträgen.

Am 1. Dezember morgens Abfahrt nach Burgund mit neuen, guten Freunden.

Gerhard Wagenpfeil und ich sollen am Folgetag auf Clos de Vougeot zu Chevalier de Tastevin gekürt werden. Wir haben das Programm mit einigen Weingutsbesuchen garniert.

Am ersten Nachmittag bei der Domaine Roulot in Meursault. Hervorragende Weissweine.

Die 99er im Fass probieren sich hervorragend. Sie werden in den ersten Monaten des neuen Jahres gefüllt.

Und heute morgen am Abfahrtstag die Rotweine der Domaine Alain Michelot in Nuits St.

Georges. Eine gute Adresse. Die Tochter des Hauses, sehr engagiert, hat uns eine Serie 98er und noch 2 99er aus dem Fass zur Verkostung gegeben. Die Weine haben einen guten Ausdruck von Terroir und sind konzentriert im Geschmack (by the way: Konzentration mit neuen oenologischen Verfahren lehnt man ab. Bravo!).

Nochmals zurück zum Samstag. Es war ein sehr lustiger Abend, das Chapitre in Clos de Vougeot und die Zeremonie der Intronisierung recht feierlich. – Wer sich das im Bild ansehen möchte bitte unter NEWS auf dieser Homepage nachschauen –. Das Essen war auch sehr gelungen, insbesondere der Fisch "l'empereur", ein seltener Tiefseefisch, hervorragend gelungen, wie auch das junge Wildschwein "Marcassin"

Die burgundische ausgelassene Stimmung war ansteckend. 600 Personen singen mit und wenn es später am Abend wird, schwenken sie ihre Servietten über den Köpfen zur Musik.

4. Dezember 2000

Trying to catch up. Hardly possible. Looking at the vineyards. We have started to prune. In the evening I was sitting with my friends Klaus Ohlig and Jürgen Aplitz to prepare the next trip for our culture club in die Toskana im Mai des nächsten Jahres.

5. Dezember 2000

Das neue Programm für das Rheingau Gourmet Festival 2001 geht heute in Druck. In Bälde zu finden unter www.rheingau-gourmet-festival.de.

Wir haben heute alle Burgundersorten, Jahrgang 2000, im Keller verkostet. Einige der Weine machen gerade die Malo. Die Weine verkosten sich gut mit sehr schöner Frucht.

10. Dezember 2000

Am letzten Mittwoch morgen fuhr ich zum Saarländischen Rundfunk nach Saarbrücken. "Einfach köstlich" heisst die Kochsendung, bei der jeweils auch ein Wein vorgestellt wird mit seinem Erzeuger. Das geht sehr locker und fröhlich zu. Zubereitet wurde von Frank Seimetz eine gefüllte Kalbsleber mit Kartoffel-Crêpes und gebratenem Wirsing. Dazu hatte ich den 1999 Montosa

mitgebracht. Heidi Greise führt witzig durch die Sendung und das ganze ist auf dem Schirm in den Dritten Programmen Südwest am 8.3.2001.

Auf dem Rückweg fuhr ich noch bei Harald Rüssel vorbei, dem neuen Präsidenten der Jeunes Restaurateurs d'Europe. Sein verstecktes Landhaus, nicht weit von Trier – Büdlicher Brück 1, 54426 Naurath/Wald an der Drohn (Tel. 06509.91400), ein kleiner Nebenfluss der Mosel – beginnt ein Kleinod zu werden. Er hat wunderschöne, geistreiche, kunstvolle Zimmer im Obergeschoss eingerichtet, die seinesgleichen suchen. Hier wurde tolle Arbeit geleistet und nun soll auch noch das Restaurant umgestaltet werden. Das Engagement von Herrn Rüssel und seiner Frau ist bewundernswert und man spürt die Freude, die man in diesem Haus bei der Arbeit hat. Sein Schwager leitet das Weingut St. Urbanshof in Leiwen. Ein sehr ambitionierter erfolgreicher Winzer.

An den nächsten beiden Tagen, der erste Vorgeschmack auf Weihnachten. Es gab abends jeweils Gans. Am ersten Abend im Rüdesheimer Schloss mit unserem Freundeskreis Talk im Rüdesheim – Rüdesheimer Unternehmer – und am Freitag mit unserem Kulturverein traditionsgemäß in der Assmannshäuser Krone. Dabei haben wir eine Rotweinauswahl aus vielen Teilen der Welt blind verkostet. Es war ein lustiges Raten. Besonders gut, so fällt mir ein, präsentierten sich 1990 Pinot Noir von Eyrie Vineyards/Oregon, 1996 Cabernet Sauvignon von Atena, Agreto Vineyard aus Mendoza/Argentinien und 1998 Sommet, unsere Riserva von Mont du Toit in Wellington Südafrika.

Heute morgen werde ich in einer halben Stunde Steve Metzler mit Almudena, unsere Importeure aus den Vereinigten Staaten am Flugplatz abholen. Wir werden die nächsten beiden Tagen miteinander verbringen.

21. Dezember 2000

Das Wetter hat sich gedreht in den letzten Tagen. Statt ständiger Nässe ist jetzt klares kaltes Winterwetter eingezogen.

Ich kam heute nachmittag aus Madeira zurück, wo ich gemeinsam mit Bernd Philippi ein Projekt eines Tischweines für Madeira aus Trauben von der Insel begleite.

Von Samstag bis Montag besuchten wir unsere Quinta da Carvalhosa. Wir wollten natürlich die weitere Entwicklung unserer ersten Weine verfolgen. Wir haben alles verkostet und die Weine zeigen sich von grosser Dichte. Wir sind zufrieden. Daneben noch weitere Gespräche mit dem Architekten für den Kellerneubau. Jetzt das wichtigste, denn der nächste Herbst kommt bestimmt

und da benötigen wir den Platz. Die "Garage", unser erster Keller, ist bis zur Decke voll.

Morgen werde ich nochmals unseren eigenen Keller durchprobieren. Darauf bin ich gespannt.

Dann geht es langsam auf die Festtage zu. Ich werde mir schon langsam Gedanken machen, welche Weine dann auf den Tisch kommen.

26. Dezember 2000

Draussen liegt Schnee. Doch weisse Weihnacht. Das Wetter hat einige Kapriolen geschlagen in den letzten Tagen.

Der Reihe nach. Am letzten Freitag haben wir also wie geplant alle Rieslinge des neuen Jahrgangs durchprobiert. Die Gärung ist fast überall beendet, ausser bei den Auslesen und Beerenauslesen, die ganz langsam vor sich hin blubbern. Die Weine aus den Holzfässern haben sich wunderbar geklärt. Das übliche Phänomen, dass die Weine in den Edelstahl tanks sich viel schwerer tun mit der Klärung, ist wieder festzustellen. Es beweist sich wiederum, dass die alten traditionellen Verfahren das natürliche Weinbereiten "in sich" tragen. Wenn die Weine sich so klären, spart man zumindest eine Filtration und jede Manipulation weniger lässt an den Weinen mehr Speck, mehr Körper und Kraft.

Es war kalt am letzten Donnerstag. Ich war um sechs Uhr morgens im Weinberg, aber das Thermometer zeigte lediglich minus 6 Grad an und die Wettervorschau sagte Niederschläge voraus. Aber dann doch noch eine Wende. Nach dem Kegeln in vertrauter Freundesrunde und einigen Flaschen Wein, fuhr ich gegen Mitternacht nochmals in den Bischofsberg, wo wir noch Trauben hängen haben. Es war minus 8 Grad. Der Himmel war klar und die Beeren waren gefroren. Es fühlt sich wie Sorbet an, wenn man hineinbeisst.

Ich fuhr zu Hermann Schmoranz, er hatte auch gehofft, aber nicht mehr ganz daran geglaubt. Wir versuchten ein paar Mitarbeiter zu gewinnen. Nicht leicht in den Vorweihnachtstagen und ich fragte meine beiden Töchter, ob sie mit von der Partie sein werden und wir verabredeten uns für 6 Uhr. Es war bestens. Die Temperatur immer noch auf dem gleichen Stand. Um halb sieben ging es dann los. Wir waren nur zu 5 Personen am Anfang. Später sollten dann noch ein paar Leser zu uns stossen, die zuerst noch bei Hans Josef Leitz im Katerloch mitgelesen hatten.

Es war windstill. So spürte man die Kälte kaum. Die Beeren sind bei diesen Lichtverhältnissen wie Schatten. Aber man gewöhnt sich daran und wir machten uns an die Arbeit. Da wir nicht mit Folie die Weinberge abgehängt hatten, konnte wir schnell zu Werke gehen. Im übrigen hat dies

auch den Vorteil, dass die Kälte direkt an die Trauben heran kann und das bringt Kältegewinn. Aber ganz wesentlich wichtig ist es, dass natürlich keine verfaulten und verdorbenen Trauben in der Folie liegen, sondern wir nur das lesen, was jetzt noch am Stock hängt. Durch stürmisches Wetter vor einigen Tagen hat es noch viele Trauben heruntergeweht. So sind nur noch die besten und gesündesten am Stock. Eine natürliche Auswahl, die der Qualität gut tut. Nach anderthalb Stunden hatten wir das Hinterhaus gelesen und zogen dann noch in den unweit befindlichen Rüdesheimer Kuhweg (beide Flächen sind seit 1971 unter dem Lagenamen Bischofsberg zusammengefasst, aber wir verwenden für uns immer noch die alten Bezeichnungen. Das ist vergleichbar mit den "lieu-dit" in Burgund). Noch eine Stunde Arbeit und dann war auch hier die Lese beendet. Am Schluss waren noch Herr Solter vom Sekthaus und Herr Stiebler, Chef des Centralhotels, zu uns gestossen. Es ist schon toll, wenn man so engagierte Kollegen hat, die dann helfen, wenn es gilt.

Wir haben auf zwei Keltern getrennt die Trauben gekeltert und der erste Saft lief beim Hinterhaus mit fast 140 und beim Kuhweg mit 145 Oechsle heraus. Ein schönes Resultat.

Umso schöner als wir eigentlich gar nicht mehr damit gerechnet hatten.

Ein versöhnlicher Schluss eines interessanten Weinjahres. Eiswein am 23. Dezember.

1998 war es der 23. November. 1996 der 25. Dezember und 1996 der 6 Januar.

Nun konnte Weihnachten kommen. Wir haben in der Familie gefeiert, ganz in Ruhe und mit einigen guten Weinen. Am 24. tranken wir zum Aperitif den "Hidalgo" Manzanilla, den ich im Sommer aus San Lucar de Barameda mitgebracht hatte. Der 97er Berg Schlossberg war ein Gedicht und zum Käse eine 96er Trockenbeerenauslese von Alois Kracher – ein Kracher.

Es fing am Abend an zu regnen. Auf den Strassen wurde es spiegelglatt und meine Mutter übernachtete bei uns. Selbst die Taxen fahren nicht mehr.

Gestern bei Freunden Rotwein zur Gans. Ich brachte Hawequas und Mont du Toit mit. Es wurde ein langer Tag. Das Aufstehen fiel mir eher schwer heute morgen. Aber es hat in den frühen Morgenstunden angefangen zu schneien. Das brachte wieder Leben in mein Gesicht. Ich lief mit unserem Hund von der Haustür aus in den nahen Wald und lief eine gute Stunde im nahezu unberührten Schnee. Noch ein Weihnachtsgeschenk.

Heute Geburtstagsfeier bei den Reuters. Wir werden dafür sorgen, dass es den Winzern nicht schlecht geht und es Platz in den Kellern gibt. Morgen nochmals ins Büro und übermorgen für ein paar Tage in mein geliebtes Val d'Isère zum Skilaufen. Meine Tochter fährt mit. Dort werde ich auch Silvester verbringen und sicherlich am 3. Januar wieder in Rüdesheim sein.

Deshalb wünsche ich heute schon mal denen, die diese Zeilen Lesen ein gutes Neues Jahr, Glück und Gesundheit.