

Weinpresse

Herausgeber: Vinum Weinhandel GmbH - Wachmannstr. 39 - 28209 Bremen N°30 - Februar 2017



Garantiert kein Selters...

Sekt ohne Selters: 30 Jahre Vinum 20 Weine mit 30 % Rabatt vom 1.03.2017 bis 10.03.2017!

Liebe Freundinnen und Freunde,
30 Jahre Weinhandel ist zwar verdammt viel. Sie können aber auch enorm kurzweilig sein. In dieser Zeit sind wir von einer Reihe der besten Weinerzeuger in Europa direkt beliefert worden. Wir sind vor allen mit unseren Kunden gewachsen. Viele sind Freunde geworden.

Mit mehreren unserer lang-jährigen Partner haben wir ein attraktives und spannendes Jubiläumsangebot gebastelt. Das ist

keine Aktionsware, die wir hoch gesetzt haben, um sie dann zu rabattieren sondern es handelt sich um 20 aktuelle Weine aus unserem Sortiment für die es 10 Tage 30 Prozent Rabatt gibt: Vom 1. bis 10.3. 2017. Wir sagen damit einfach nur Danke bei Ihnen.

Lesen Sie in dieser passender Weise 30. Weinpresse Wissenswertes aus 30 Jahren Vinum, unsere Jubiläumsveranstaltungen im März und die Story über 10 Jahre Bremer Wein aus Bremer Trauben.

Inhalt	Seite
Sekt ohne Selters: 30 Jahre Vinum	1
Editorial	2
Verdammt lang' her...	2/3
Cuvée Karacho...	3/4
20 Weine mit 30% Rabatt	5/6
Jubiläumsveranstaltungen	5/6
Weinlese 2016	8
Die Unbeugsamen	8
Termine	8

Verdammt lang‘ her...

Am 1. März 1987 erblickte Vinum das Licht des Weinhandels. Die Keimzelle ist der Laden in der Wachmannstraße 39. Hier wurde schon Jahrzehnte vorher im Lebensmittelgeschäft der Familie Beelmann schwerpunktmäßig Wein verkauft. Es war aus heutiger Sicht ein durchaus gewagtes Projekt. Ralph Saxe, ein gerade diplomierte Sozialpädagoge mit viel Enthusiasmus aber bar jeder Ahnung über kaufmännische Zusammenhänge probte einigermaßen blauäugig das Überleben im Dschungel des Wein-Einzelhandels. Rückblickend hat das Blauäugige dann durchaus nicht geschadet und der Enthusiasmus ist unverändert geblieben. Saxe: „Es ist ein Traum, sein Hobby zum Beruf zu machen und es weiter als Hobby zu begreifen. Neugierig wie wir waren, haben wir Trends setzen können und Duftmarken mit ungewöhnlichen Sortimenteneuerungen gesetzt. Seit mehr als 25 Jahren importieren wir alle Weine des Sortiments direkt. Nur so sind wir eine glaubhafte Kuppung zwischen dem, der den Wein macht und dem, der ihn trinkt. Wir kennen beide gut.“

Editorial

30 Jahre Vinum sind vorbei. Wir machen mit ungebremstem Elan weiter. Eine Firma wie diese braucht den Zuspruch und die Zuneigung ihrer (Wein-)Freunde. Nur mit der Leichtigkeit des Weins gelingt das aber nicht. So ein Handel mit Weinen funktioniert über eine 30 Jahre lange Zeit und darüber hinaus nur, wenn man sich hinterfragt

Die Sortimentsschwerpunkte der Länder sind dabei gleich geblieben: Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Spanien und Portugal. In den letzten Jahren ist die Dynamik in Portugal und Spanien besonders groß. Die Neudefinition des deutschen Spitzenweines hat Vinum in Bremen und Hamburg aktiv mit gefördert.

11 Weingüter aus dem aktuellen Sortiment sind in der Liste der 100 besten Weingüter aufgenommen. Auch aus ökologischen Gründen habe man das Strohfeuer der Überseeweine nicht mitgemacht. „Es ist immer wieder freudenspendend, welche unentdeckte Vielfalt an authentischen Weinen

in den Weiten des europäischen Weinbaus schlummert“, freut sich Gilles Marchal. Den Prokurist der Firma hat es aus Liebe nach Bremen verschlagen. Aus seinem Hobby hat er seit 20 Jahren eine Berufung gemacht. Der Franzo-

und verändert. Wir werden weiterhin nach den Weinen mit dem besten Preis-Freude-Verhältnis fahnden und uns mit ihnen zusammen diebisch freuen, wenn wir sie wieder gefunden haben. Und wir werden das Gespräch über Wein immer wieder vertiefen gerne auch mit „einem Glas verständigen Weines“ (Robert Gernhardt).

se ist ein erklärter Fan der Weine seines Geburtslandes. Längst ist er aber zum profunden Kenner und Berater anderer Provinzen gereift.

Dritter im Bunde der Gesellschafter ist Uwe Lammertz, Prokurist in der Zweigniederlassung von Vinum. Wie Saxe ein gebürtiger



„Fischkopp“ aus Bremerhaven, vereinbarten sie vor neunzehn Jahren eine bremisch-hamburgische Weinallianz in Freundschaft, die bestens harmoniert. Wein & Boules in Hamburg befindet sich in der Schanzenstraße, wurde im Juli 1993 gegründet und ist eine Institution im Schanzenviertel und weit darüber hinaus. Nächstes Jahr im August ist Wein & Boules 20 Jahre die „offizielle“ Zweigniederlassung der Vinum Weinhandel GmbH. Der Name rührt übrigens daher, dass ursprünglich Boules Kugeln neben Wein verkauft werden sollten. Der Name ist geblieben, die Boules-Kugeln nicht. Die Schanzenstraße ist St. Pauli-Land. Die gemeinsamen Derbys Werder gegen St. Pauli fallen leider seit Jahren aus. Dabei trägt man

beim Betriebsausflug schon mal Werder-Schal und St. Pauli-Schal zusammen. Wir hoffen sehr, dass es im nächsten Jahr jedoch keine Derbies gibt, sondern nur ein Jahr später in der 1. Bundesliga...

Undenkbar ist die gemeinsame Wein-Allianz ohne die Mitarbeiter: Gisela Greve und Niclas Homann heißen in Bremen die Aktivposten. Jörg Bergmann, Stephan Reineke, Ulli Krause und Sang Hun Kim helfen Lammertz höchst erfolgreich bei seiner ganz persönlichen Interpretation „der Förderung des guten Geschmacks“.

Teil des Selbstverständnisses von Vinum und Wein & Boules ist das Engagement für den Standort. Die Hamburger sind sehr gut vernetzt am Standort und organisierten regional die Wein-Meile mit. Ralph Saxe war 14 Jahre Vorsitzender der freiwilligen Standortgemeinschaft „Die Wachmannstraße e. V.“. Dieser Zusammenschluss aus 130 Händlern, Immobilienbesitzern, Mietern des Standortes gilt als gelungenes Leuchtturmprojekt wie eine stimmige Vernetzung zum Wohle eines Standortes gelingen kann. Er hat seit sechs Jahren einen Landtagssitz in der Bremischen Bürgerschaft erhalten. Das soll eigentlich ein Halbtagsparlament sein. Deswegen hat Saxe den Vorsitz inzwischen abgegeben, ist aber immer noch aktiv am Geschehen in Schwachhausen und der Wachmannstraße beteiligt. Aber dies Engagement strapaziert natürlich die Mitarbeiter, die aber gerne diese Verantwortung übernehmen. Das sei eben Vinum, dass dies so reibungslos gelingt. „Die Erdung als Weinhändler hilft mir bei diesem Mandat sehr, mich immer wieder rückzukoppeln und nahe dran zu bleiben am richtigen Leben“, meint Saxe.

Vinum ist aber nicht nur Weinhandel sondern auch Weinerzeuger. Aus Trauben die in Bremer Gärten gewachsen sind, produziert man seit fünf Jahren den einzigen Bremer Wein. „Es ist spannend, was wir bislang nur verkauft haben, auch selbst zu produzieren. Das erhöht die Wertschätzung für das Produkt Wein“, meint Saxe. Mal sind es 100, mal 160 Flaschen. Nur im Rekordjahr 2009 war es mehr. Der „Hauswein“ wird gegen Spende abgegeben, die für gemeinnützige Zwecke verwendet wird, sozusagen Benefiztrinken für den guten Zweck.

Viel ist uns gegeben worden in diesen 30 Jahren: zuallerst die Begegnung und der Austausch

gute Laune, eine ganze Reihe von eigenen Künstleretiketten in Zusammenarbeit mit lokalen Künstlern, immer weniger Flaschen mit Korkgeschmack, weil es immer weniger Korken als Verschluss gibt, ein unerschöpflicher Fundus an guten Erfahrungen.

Was uns optimistisch in die nächsten dreißig Jahre schlendern lässt: wir haben weiter Lust auf guten Wein mit dem bestmöglichen Preis-Freude-Verhältnis, wir versprechen und bieten Orientierung im Wein-Dickicht, ziehen daraus unsere ausgesprochen selektiven Vorschläge. Und: wir haben weiter ganz viel Spaß, guten Wein zu kommunizieren.



Die Hamburger Aktivposten (v.l.n.r.): Jörg Bergmann, Stefan Reineke, Ulli Krause, Uwe Lammertz

mit ganz vielen netten und neugierigen Menschen, viele Wein-Essen-Lesungen und andere Veranstaltungen, 30 Ausgaben der Weinpresse, 31 Subskriptionen, Hunderte von Kilometern an Geschenk-Kräuselband verbraucht, 5 Millionen verkaufte Flaschen, unendlich viele Späße, ganz viel

Unser Dank geht an alle, die uns so fröhlich begleitet und getragen haben. Bitte macht weiter so...

Alle 20 Weine mit 30 % Rabatt

1. 2016er Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Borell-Diehl <i>Fein und von unaufdringlicher Intensität</i>	€ 8,90	-30 %	€ 6,23
2. 2015er Riesling Kabinett trocken Schiefer, Weingut Borell-Diehl <i>Schiefer-Riesling pur, „glasklar“</i>	€ 8,90	-30 %	€ 6,23
3. 2015er Schwarzriesling trocken, Weingut Borell-Diehl <i>Ein leichter, subtiler Rotwein, schon lange dabei</i>	€ 7,50	-30 %	€ 5,25
4. 2014er Weissburgunder Sekt Brut, Weingut Borell-Diehl <i>Ein Winzersekt der Extraklasse, mit den 30 Prozent unanständig günstig, man wird nur einmal 30</i>	€ 11,90	-30 %	€ 8,33
5. 2014er Chardonnay Sekt Brut, Weingut Borell-Diehl <i>Etwas weniger trocken aber sooo schön!</i>	€ 11,90	-30 %	€ 8,33
6. 2015er Weißburgunder trocken Stadercker, Weingut Beck, <i>Neben dem Grauburgunder Liter seit Jahren zu Recht unser erfolgreichster Wein des wichtigsten Winzers von Vinum</i>	€ 7,50	-30 %	€ 5,25
7. 2013er Dornfelder trocken „Afternoon“, Weingut Beck, Eine Eigenmarke. Klassiker. Dornfelder geht so.	€ 6,90	-30 %	€ 4,83
8. Das Perlt trocken, Weingut Beck <i>Unsere Perlwein-Marke! Bunkern?</i>	€ 6,50	-30 %	€ 4,55
9. Riesling Sekt extra-trocken Vinum-Hausmarke, Weingut Beck <i>Wir rabattieren den Standard. Das ist seriös, kann man aber nur alle Jahre wieder machen...</i>	€ 9,90	-30 %	€ 6,93
10. 2015er Weissburgunder trocken, Weingut Stallmann-Hiestand <i>Spätlese-Qualität...</i>	€ 7,90	-30 %	€ 5,53
11. 2016er Grauburgunder trocken, Weingut Stallmann-Hiestand <i>Wir mögen den so gerne. Und deswegen ist er dabei, damit diese Freude lebhaft geteilt wird...</i>	€ 8,90	-30 %	€ 6,23

Jubiläumsveranstaltungen 30 Jahre Vinum

1.3.2017, 16 bis 19 Uhr: Sektempfang

Das ist das alternative Aschermittwochsprogramm: Sektempfang bei Vinum! Wir laden Sie/Euch von 16 bis 20 Uhr auf ein Glas Sekt ein, um nach alter Vinum-Tradition den „Kühlschrank leer zu trinken“.

9.3.2017: Sektprobe Borell-Diehl

Um 19 Uhr laden wir zu einer spannenden Probe bei uns im Laden ein: Anette Diehl vom Spitzen-Winzersekteurzeuger Borell-Diehl stellt fünf ihrer hervorragenden Sekte vor. Spannend wird sein, diese mit den passenden Stillweinen zu probieren, die sie auch mitbringt. Bestimmt eine sinnliche und lehrreiche Weinprobe!

16.3.2017: Vertikalprobe Wachmannwein

Wir laden um 18 Uhr zu einer Vertikalprobe 10 Jahre Wachmannwein in der Krypta des Antikolonialdenkmals Elefant ein. Seit 10 Jahren erzeugt Vinum diesen Wein aus bremischen Trauben. Vom 2007er gibt es nur ein Schlückchen, von den anderen Jahrgängen etwas mehr. Diese Probe an einem besonderen Ort wird einmalig bleiben. Wir verlosen unter den Interessenten 10 Plätze. Bitte bei Vinum melden!

24.3.2017: Weinseminar mit Ralph Saxe: Die Weinprobe

Unterhaltsames, experimentelles Weinseminar mit Ralph Saxe. Die Inhalte: Die Weinsprache, wie

tt vom 1.3.2017 bis 10.3.2017

12. 2014er Sauvignon Blanc trocken, Weingut Stallmann-Hiestand So gut kann deutscher Sauvignon blanc sein!	€ 10,90	-30 %	€ 7,63
13. 2014er Spätburgunder trocken, Weingut Stallmann-Hiestand <i>Ein Klassiker. Wie schön...</i>	€ 8,90	-30 %	€ 6,23
14. 2014er Sablet, Domaine de Piaugier <i>Der Sablet kostet so 10 Tage weniger als der Côtes du Rhône kostet. Das ist zwar absurd. Aber ist doch egal...</i>	€ 9,90	-30 %	€ 6,93
15. 2013er Gigondas, Domaine de Piaugier <i>Ein Parade-Rhône-Cru zum besonderen Preis. Nicht verpassen!</i>	€ 18,90	-30 %	€ 13,23
16. 2016er Costières de Nîmes Blanc Éléance, Domaine Beaubois <i>Das weiße Spitzencuvée unseres Spitzen-Ökoweinerzeugers aus Südfrankreich.</i>	€ 11,50	-30 %	€ 8,05
17. 2016er Costières de Nîmes Rosé Éléance, Domaine Beaubois <i>Die ganz frische Rose-Variante davon. Für den Frühling, den Sommer und danach...</i>	€ 11,50	-30 %	€ 8,05
18. 2015er Costières de Nîmes Rot Éléance, Domaine Beaubois <i>Sein Programm : Große Eleganz mit ziemlich viel Power !</i>	€ 11,50	-30 %	€ 8,05
19. 2013er Costières de Nîmes Rot Harmonie, Domaine Beaubois <i>Das großartige Cuvée Harmonie hat nicht nur das sondern viel Schmelz und Intensität...</i>	€ 21,90	-30 %	€ 15,33
20. 2004er Sagrantino di Montefalco, Tabarrini <i>Das durfte nicht fehlen. Ein gereifter Wein der Extraklasse. Sagrantino ist die tanninstärkste Rebsorte der Welt. Das braucht Zeit. Nun ist er perfekt da. Ein komplexer Wein. Einer der anerkannt größten Rotweine Italiens. Einer der allerbesten Winzer. Ein Erlebnis.</i>	€ 35,-	-30 %	€ 24,50

Alle Weine können im Angebotszeitraum probiert werden und zwar von 10 bis 19 Uhr.
Angebot gültig solange Vorrat reicht.

probiert man richtig? Aromenkunde, 4 verschiedene Weiß- und Rotweine werden erst offen probiert und beschrieben und danach blind probiert, Weinfehler erkennen, was bringt Dekantieren (dabei wird der gleiche Wein gar nicht, eine Stunde und drei Stunden dekantiert)? Können wir Rot- von Weißweinen blind unterscheiden? Nur nach Anmeldung! Ab 19 Uhr bei Vinum in der Wachmannstraße 39.

30.3.2017: Subskriptions-Jungweinprobe mit Michael Beck

Spitzenwinzer Michael Beck mit dem gewöhnungsbedürftigen Mainzer Dialekt ist da und zeigt uns fast alle seine weißen Spitzenweine aus dem hervorragenden Jahrgang 2016. Ein spannendes Vergnügen.

Die Weine können mit einem Subskriptionsrabatt von 15 % auch an diesem Abend bestellt. Von 18 bis 22 Uhr.

2.4.2017: Degustationsmenü im Isaac's Garden

Ab 18 Uhr findet ein besonderes Degustationsmenü statt. In den Pausen spielt der Bremer Songwriter Christian Falk, der uns schon öfter erfreut hat. Ralph Saxe liest humorige Texte über Wein und Essen aus 15 Jahren Degustationsmenüs von Vinum. Der Preis beträgt € 89,-.

Anmeldungen und Verfügbarkeit von Plätzen bei Vinum unter Tel. 0421-3491045 oder vinum.saxe@ewetel.net.



Cuvée Karacho von der Hausmauer

von Ulrike Bendrat und Ralph Saxe

Ein Bremer Weinhändler keltert Wein aus Trauben, die mitten in seiner norddeutschen Heimatstadt gewachsen sind.

Mit Plastikeimer und einer Trittleiter unter dem Arm steuert Ralph Saxe auf eine alte Stadtvilla im gutbürgerlichen Bremer Stadtteil Schwachhausen zu: Der Bremer Weinhändler ist zur Weinlese unterwegs. Gleich schräg gegenüber seinem Geschäft in der Wachmannstraße erntet er die letzten Trauben eines Blauen Portugiesers, die noch an einer Hausmauer hängen. Vorsichtig greift er an den herbstträgen Wespen vorbei, die, wie Saxe erklärt, mitten in der Stadt kaum andere Nahrung als den Wein finden und deshalb „ungern teilen“.

Seit 2007 betätigt sich Ralph Saxe nicht mehr nur als Händler edler Tropfen, sondern auch als Hobbywinzer. 25 Weinstöcke erntet er jeden Herbst im Stadtteil ab. Da die meisten Stöcke schon seit vielen Jahren an Hausmauern emporranken und entsprechend weit verzweigt sind, sind die Erträge gut. Im reichen Jahrgang 2009 erbrachte allein ein einzelner, über 100 Jahre alter Weinstock, der eine ganze Hauswand überrankt hat, etwa 80 Kilogramm Trauben. Insgesamt erntete Saxe in dem Jahr 360 Kilogramm, aus denen ungefähr 180 Liter Wein wurden. Am Stadtboden kann es nicht liegen: „Da ist ja auch viel Schutt

drin“, sagt der Weinexperte. Ralph Saxe geht davon aus, dass „das Mikroklima eine Rolle spielt. Hauswände, die nach Süden oder Südwesten ausgerichtet sind, können die Wärme gut reflektieren.“

Der Wein, den der Freizeitwinzer Saxe keltert, ist komplett bremisch: Er wächst in der Stadt an Hausmauern, reift unter der Bremer Sonne, und hier wird er auch verarbeitet. Gemäß seiner Herkunft aus der Wachmannstraße heißt er „Wachmann Wein“. Die einzelnen Sorten tragen so vielsagende Namen wie „Cuvée Karacho“, „Finesse Air“ oder „Finesse**“. Das künstlerisch gestaltete Etikett erklärt augenzwinkernd, dass der „Karacho“ von einer „ururalten Rebe“ stamme.

Mit 30 Kilogramm Trauben von der Nachbarin fing alles an

Während der Weinhändler im Hinterzimmer seines Geschäfts in rötlicher Maische rührt, die in einer blauen Plastiktonne vor sich hin gärt, erzählt er: „Eine Nachbarin hat den Anstoß gegeben. Eines Tages brachte sie 30 Kilogramm Weintrauben und fragte



Pittoresker Bremer Weinberg

mich, ob ich daraus Wein herstellen wolle. Da habe ich erst mal geschluckt. Und dann habe ich sie angenommen und mit dieser Geschichte angefangen.“

Wenn er erzählt, spürt man, wie viel Spaß ihm die Hobbywinzerei macht. Gleichzeitig ist klar, dass der Weinkenner nach professionellen Maßstäben produziert. „Unter 80 Öchsle mache ich nichts. Der hat dann aber Kabinettqualität“, fachsimpelt er über die mögliche Qualität und den Alkoholgehalt seiner Produkte.

2016 ist „ein mengenmässig kleiner Jahrgang“. Saxe rechnet dieses Jahr mit nicht mehr als 50 Litern Wein aus insgesamt nur 100 Kilogramm Trauben. „Zwei von den drei über 100 Jahre alten Stöcke waren ein Totalausfall“, berichtet er. „Es war erst so lange zu kalt. Dann war es durchwachsen. Das Wetter zwischen Ende August bis Anfang Oktober 2016 war aber ideal und perfekt“.

Ernte, Erntehelfer und ein „Steiger“

„Gottseidank muss ich nicht alle Trauben alleine ernten, viele Menschen bringen mir ihre Früchte“, sagt Saxe. Die Arbeitersparnis durch seine „Erntehelfer“ hat für ihn einen Nachteil: „Es wäre mir lieber, wenn ich die Reife der Trauben selbst unter Kontrolle hätte. Es reicht nämlich nicht, wenn sie schon gut schmecken. Manche könnten dann noch zwei oder drei Wochen länger hängen bleiben.“

Um alle reifen Trauben zu erreichen, hat der Hobbywinzer auch schon mal einen „Steiger“ ausgeliehen: einen Hubkran, mit dem er in luftigen zwölf Metern Höhe den Wein im ersten und zweiten Stock einer alten Stadtvilla geerntet hat. „Das war eine ganz schön

wackelige Angelegenheit“, erinnert er sich. „Ich habe leichte Höhenangst.“

So besonders der „Wachmann Wein“ ist, der nördlichste Wein Deutschlands ist er nicht. Das dürfte einmal der aus Keitum auf Sylt sein. Dort stehen seit dem Jahr 2009 auf zwei Hektar 1.600 Weinstöcke. Der Wein soll eines Tages den Namen „55°“ tragen. Auf diesem Breitengrad liegt Sylt. Und auch oberhalb der Hamburger Landungsbrücken im Stadtteil St. Pauli wächst Wein, der „Hamburger Stintfang Cuvée“. Im Gegensatz zum „Wachmann Wein“ ist der „Stintfang Cuvée“ nicht zu kaufen. Die jährlich etwa 50 abgefüllten Flaschen verschenkt der Bürgerschaftspräsident an besondere Persönlichkeiten.

Für eine gute Sache

Vom Bremer Wein bekommen die Traubenspendler ein oder zwei Flaschen als „Belegexemplare“ kostenlos. Ansonsten verkauft Weinhändler Saxe seinen „Wachmann Wein“ im Laden als besonderes Geschenk und an Sammler.

Der Händler darf seine Eigenproduktion allerdings nicht gewerblich nutzen – Cuvée Karacho und Co. sind in keinem regulären Anbaugebiet entstanden, soweit ist Bremen noch nicht. Dennoch bezahlen seine Kunden stolze 15 Euro für die Halbliterflasche. Diese Einnahmen spendet der dreifache Vater und Kommunalpolitiker zu 100 Prozent für die Sache der Kinder: für ein neues Spielgerät und eine Skulptur der Kinderrechte, die an einem zentralen Platz im Stadtteil aufgestellt werden soll. Oder eben für den Notruf für vergewaltigte Frauen und Mädchen e.V..



Scheckübergabe an Daniela Müller vom Notruf für vergewaltigte Frauen und Mädchen e.V.

Weinlese 2016

Die Konkurrenz aus Amseln, Meisen und Wespen reduziert den diesjährigen Ertrag des Bremer Weines. Ich habe mich in diesem Jahr wegen des schönen Wetters entschieden, erst im Oktober zu lesen“, so Ralph Saxe. Der Weinhändler aus der Wachmannstraße erzeugt seinen Bremer Wein im 10. Jahrgang. Es ist die „größte“ Menge bremischen Weines. Verschiedene Traubenbesitzer aus Mitte, Schwachhausen und Oberneuland liefern den Wein „Wachmannwein uralte Rebe“. Die Gruppe trägt den scherzhaften Namen „Winzergenossenschaft Wachmannstraße“. Im Jubiläumsjahr gab es neben der tierischen Konkurrenz auch mehrere Totalausfälle wegen Befalls mit Echtem und falschen Mehltaus. Saxe rechnet nur mit knapp 100 Halbliterflaschen statt des langjährigen Ertrages von rund 150 Flaschen. „Die Qualität übertrifft aber wegen des hervorragenden Septemberwetters alles was ich in den vergangenen 10 Jahren geerntet habe. 2016 ist ein Jahrgang zum Schwärmen.“

Die bei Winzer Horst Beyer in der Franziusstraße gelesenen roten Trauben wiesen ein Most gewicht auf, das im hohen Spätlesebereich lag. 100 bis 110 Oechsle entsprechen bei vollständiger Vergärung einem natürlichen Alkoholgrad von mehr als 13 %. 35 bis 40 Kilo Trauben konnten von dem komplett mit Wein bewachsenen Altbremer Haus geerntet werden. Ein wenig bleibt noch für die Amseln übrig, weil nicht jede Traube geerntet werden konnte.

Am Mittwoch kamen noch die Trauben vom Bibelgarten am Dom mit hinzu. Sie sind der Namensgeber für das Rotweincuvée

„Bibelgarten plus“. Es wird in diesem Jahr fast nur Rotwein geben. „Die bremischen Winzer mögen eindeutig lieber Rotwein anbauen“, spekuliert Saxe.

Diese erste Flasche wurde wie gewohnt gegen Höchstgebot im Rahmen des Candlelight-shoppings in der Wachmannstraße am 17. No-



Weinlese in der Franziusstraße

vember versteigert werden. In diesem Rahmen erfolgt eine Scheckübergabe, die in diesem Jahr wieder an den „Notruf für vergewaltigte Frauen“ geht. Die Flaschen werden gegen eine Spende zwischen 15 Euro (Rotwein, Jahrgang 2015, Rosewein, Jahrgang 2016) und 20 Euro (Rotwein, Jahrgang 2016) in liebevolle Hände abgegeben. Sie sind in dem Weinladen Vinum in der Wachmannstraße erhältlich.

Die Unbeugsamen

Seit acht Jahren gibt es die Freien Weinhändler Bremen. Die gewollte Ironie ist geblieben. Das Projekt ist bemerkenswert. Kieckrin, TUF-Weinhandel, Montini, Weinhandel im Fedelhören, Findorffer Weinladen und Vinum betonen das und nicht eine mögliche Konkurrenzsituation. „Jede im guten Fachhandel verkaufte Flasche Wein fördert die Qualität des Produktes, den Genuss beim Kunden und die Weinkultur. Diese Bremer Initiative wird hoffentlich Schule machen in anderen Städten und anderen Sparten“, schrieb die renommierte Weinjournalistin Siglinde Hiestand. Zum siebten Mal wird in diesem Jahr die gemeinsame Präsentation auf der Oceana Anfang November stattfinden. Drei Benefizaktionen mit gemeinsamen Weinen kamen dem Bürgerpark und der Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger zugute.

Termine

31.5. bis 2.6.17: Weisswein Subskription von Vinum

17.6.17: Wachmannstraßenfest

8.11.17: Weinpräsentation auf der Oceana

Impressum

Texte: Ulrike Bendrat, Ralph Saxe

Fotos: Ralph Saxe, Uwe Lamertz

Layout: Gilles Marchal

V.i.S.d.P: Ralph Saxe

Druck: Wortart