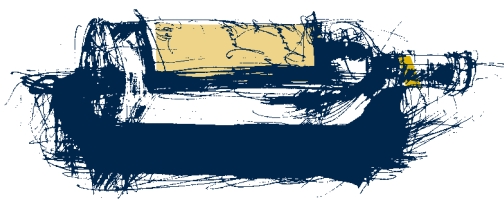


2008

Weine · Feinkost · Accessoires

PINARD *de* PICARD®



Telefon 06838 / 97950-0

Fax 06838 / 97950-30

•
Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen

•
www.pinard-de-picard.de

info@pinard.de

•
Telefonische Erreichbarkeit:
Montag-Freitag 9.30-19.00 Uhr, Samstag 10.00-14.00 Uhr

•
Geschäftsöffnungszeiten:
Montag-Freitag 9.30-18.30 Uhr,
Samstag 10.00-14.00 Uhr

•
Degustationsmöglichkeit:
Freitag 15.00-18.30 Uhr, Samstag 10.00-14.00 Uhr

Bankverbindung:
Deutsche Bank AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70 · IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
Kreissparkasse Saarlouis · Konto-Nr. 76 300 045 · BLZ 593 501 10 · IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin: Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 26594
Geschäftsführer: Tino Seiwert, Martin Lehnen, Ralf Zimmermann
USt-IdNr.: DE 811 881107

INHALT

Vorwort	6	<i>Domaine Henri Boillot – Volnay</i>	121
		<i>Domaine Joblot – Givry</i>	124
		<i>Clos des Lambrays – Morey-Saint-Denis</i>	125
DEUTSCHLAND	10	<i>Domaine Louis Carillon – Puligny-Montrachet</i>	125
		<i>Domaine Claude Dugat – Gevrey-Chambertin</i>	125
		<i>Domaine Hubert Lignier – Morey-Saint-Denis</i>	125
MOSEL	13		
<i>Weinhof Herrenberg</i>	14	LOIRE	
<i>Weingut Van Volxem</i>	17	<i>Domaine La Moussiere</i>	126
<i>Weingut Kirsten</i>	23	<i>Coulée de Serrant (Nicolas Joly) – Savennières</i>	127
<i>Weingut Reinhold Haart</i>	25		
<i>Weingut Markus Molitor</i>	29	RHÔNE	128
<i>Weingut Joh. Jos. Prüm</i>	32		
<i>Weingut Willi Schaefer</i>	36	NÖRDLICHE RHÔNE	
		<i>Michel Ogier – Côte Rôtie</i>	132
NAHE	38	<i>Gérard und Jean-Louis Chave</i>	134
<i>Weingut Emrich-Schönleber</i>	39		
<i>Schlossgut Diel</i>	46	SÜDLICHE RHÔNE	
<i>Weingut Hermann Dönnhoff</i>	53	<i>Domaine du Pégau – Châteauneuf-du-Pape</i>	135
<i>Weingut Schäfer-Fröhlich</i>	61	<i>Domaine de la Vieille Julienne – Châteauneuf-du-Pape</i>	138
		<i>Clos du Caillou – Châteauneuf-du-Pape</i>	142
RHEINHESSEN	61	<i>Château Beaucastel – Châteauneuf-du-Pape</i>	145
<i>Dirk Würtz</i>	63	<i>Clos des Papes – Châteauneuf-du-Pape</i>	151
<i>Weingut Seehof</i>	66	<i>Domaine Vieux Donjon – Châteauneuf-du-Pape</i>	153
<i>Weingut Battenfeld-Spanier</i>	67	<i>Clos Saint-Jean – Châteauneuf-du-Pape</i>	155
<i>Weingut Klaus Keller</i>	70	<i>Domaine Saint Préfert – Châteauneuf-du-Pape</i>	156
		<i>Domaine Les Cailloux – Châteauneuf-du-Pape</i>	158
RHEINGAU	80	<i>Domaine Gourt de Mautens – Côtes-du-Rhône-Villages</i>	159
<i>Weingut Josef Leitz</i>	82	<i>Domaine Santa Duc – Gigondas</i>	161
		<i>Château Saint Cosme – Gigondas</i>	163
PFALZ	88	<i>Domaine de Fondrèche – Côtes-du-Ventoux</i>	166
<i>Weingut Friedrich Becker</i>	88	<i>Domaine de Cascavel – Côtes-du-Ventoux</i>	169
<i>Weingut Ökonomierat Rebholz</i>	93	<i>Domaine Guillaume Gros – Lubéron</i>	171
		<i>Château Mourgues Du Grès – Costières de Nîmes</i>	172
WÜRTTEMBERG		<i>Domaine des Perrières (Marc Kreydenweiss)</i>	175
<i>Weingut Rainer Schnaitmann</i>	97	<i>Domaine de Durban – Beaumes-de-Venise</i>	177
		PROVENCE	
BADEN		<i>Domaine de Trévallon</i>	177
<i>Weingut Holger Koch</i>	102		
		LANGUEDOC	180
FRANKREICH	103	<i>Domaine Pierre Clavel – Coteaux du Languedoc</i>	183
		<i>René Rostaing – Domaine de Puech Chaud</i>	187
		<i>Domaine Peyre Rose – Coteaux du Languedoc</i>	188
		<i>Domaine de Limbardié – Cessenon</i>	191
BOURGOGNE	103	<i>Domaine de la Grange des Pères – Aniane</i>	193
<i>Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin</i>	105	<i>Domaine du Champ des Soeurs – Fitou</i>	194
<i>Domaine Armand Rousseau – Gevrey-Chambertin</i>	108	<i>Domaine Saint Antonin – Faugères</i>	198
<i>Domaine Dujac – Morey-St.-Denis</i>	110	<i>Domaine Léon Barral – Faugères</i>	200
<i>Domaine Jacques-Frédéric Mugnier –</i>		<i>Domaine Guy Moulinier – Saint – Chinian</i>	203
<i>Chambolle-Musigny</i>	113	<i>Château de la Negly – La Clape</i>	207
<i>Domaine du Comte Liger-Belair – Vosne-Romanée</i>	114	<i>Domaine Aires Hautes – Minervois</i>	209
<i>Robert Arnoux – Vosne-Romanée</i>	117	<i>Dom. Alain Chabanon (Font Caude) – Montpeyroux</i>	213
<i>Domaine Philippe et Vincent Lécheneaut –</i>		<i>Château Mansenoble – Corbières</i>	215
<i>Nuits St. Georges</i>	119		
<i>Domaine Potinet-Ampeau – Monthelie</i>	119	ROUSSILLON	217
<i>Domaine Jean-Philippe Fichet – Meursault</i>	120	<i>Domaine Forca Real</i>	218

TRENTINO	
<i>Elisabetta Foradori</i>	269
TOSKANA	271
<i>Tenuta di Capezzana – Carmignano</i>	272
<i>Castello di Fonterutoli – Castellina in Chianti</i>	275
<i>Fattoria Le Fonti – Poggibonsi</i>	277
<i>Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino</i>	280
MARKEN	
<i>Azienda Agricola Oasi degli Angeli</i>	282
<i>Saladini Pilastris</i>	283
ABRUZZEN	
<i>Fratelli Barba</i>	285
APULIEN	
<i>Azienda Agricola Feline</i>	287
SIZILIEN	
<i>Cusumano</i>	289
<i>Azienda Morgante</i>	292
SPANIEN	294
<i>Mas Estela – Emporda-Costa Brava</i>	294
<i>Bodega Inurrieta – Navarra</i>	297
<i>Compañía de Vinos Telmo Rodriguez</i>	301
<i>Bodegas Mauro – Castilla y León / Tudela de Duero</i>	304
<i>Bodegas Aalto – Ribera del Duero</i>	305
<i>Finca Sandoval – Manchuela Neu!</i>	308
<i>Bodegas Olivares – Jumilla</i>	309
PORTUGAL	
<i>Quinta da Peca – Douro</i>	311
ÖSTERREICH	
<i>Weingut F.X. Pichler – Wachau</i>	311
<i>Weingut Martin Nigl – Kremstal</i>	311
<i>Weingut Hirsch – Kamptal</i>	312
<i>Weingut Kurt Angerer – Kamptal</i>	313
<i>Helmut Knall – Kamptal</i>	313
<i>Weingut Bernhard Ott – Wagram (Donauland)</i>	313
<i>Weingut Prieler – Neusiedlersee</i>	313
<i>Weingut Pöckl – Neusiedlersee</i>	314
<i>Weingut Gernot Heinrich – Neusiedlersee</i>	314
<i>Sepp Muster – Südsteiermark</i>	314
<i>Weingut Hannes Sabathi – Südsteiermark</i>	314

SEKTE & CHAMPAGNER

<i>Maison Bouvet-Ladubay – Saumur</i>	316
<i>Billecart-Salmon – Champagne</i>	318
<i>Pierre Moncuit – Le Mesnil-sur-Oger</i>	320
<i>Weingut Kirsten</i>	321
<i>Weingut Friedrich Becker</i>	322

SPIRITUOSEN

<i>Brennerei Hubertus Vallendar</i>	322
-------------------------------------	-----

FEINKOST

323

OLIVENÖL EXTRA VERGINE

<i>Castelas – A.O.C. Vallée des Baux de Provence</i>	324
<i>Azienda Agricola d'Alì – Sizilien</i>	326
<i>Olio ROI – Ligurien</i>	327

<i>Architektur – Unsere neues Firmengebäude</i>	328
---	-----

<i>Geschäftsbedingungen</i>	333
-----------------------------	-----



Eine Reihe weiterer Weingüter aus Frankreich und Italien führen wir ebenfalls im Programm von Picard de Picard. Doch entweder sind deren Weine im Moment nicht verfügbar (beispielsweise sind die raren Tropfen von Alain Graillot stets nach einer Pinwand-Präsentation ausverkauft) oder die Mengen so gering, dass wir diese Gewächse ausschließlich im Internet führen; bei einigen Gütern steht auch gerade der Jahrgangswechsel an. Sie, werte Kunden, können stets tagesaktuell auf unserer Homepage www.pinard.de verfolgen, welche Weine der unten gelisteten Güter zurzeit verfügbar sind. Zudem informieren wir Sie natürlich in unseren monatlichen Pinwänden oder beraten Sie gerne am Telefon. Die große Liste unserer Bordeaux-Güter, deren Weine wir in Subskription anbieten, finden Sie ebenfalls im Internet.

Burgund:

Domaine Joseph Voillot

Rhône:

Domaine Alain Graillot –

Crozes Hermitage

Domaine La Soumade – Rasteau

Languedoc:

Domaine la Grange des 4 Sous

Château de Montpezat

Domaine de la Sauvageonne

Château Saint Martin de la

Garrigue

Domaine Puech Auriol

Château de Jonquières

Domaine Lacroix-Vanel

Doamine du Tabataud

Domaine Roc d'Anglade

Domaine d'Auphillac

Domaine Saint Andrieu

Château Lavabre

Domaine Terre Mégère

Jeff Carell

Roussillon:

Domaine Sarda-Malet

Südwesten:

Domaine du Gros – Marcillac

Italien:

Prunotto – Piemont

Tenuta Cerro del Masso – Toscana

Brancaia – Toscana



Il segreto di una perfetta cottura.

Per ogni 100 grammi di pasta usate un litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10 grammi di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che

auimenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo d'acqua fredda e scolate.

Tempo di cottura:
9-11 minuti
Capellini 4-6 min.
Spaghetti 7-10 min.

Das Geheimnis für ein perfektes Kochen "al dente" ist ein wenig Wasser (ca. 1 Liter pro 100g Nudeln) und ein wenig Salz (ca. 10g). Die Nudeln sollten in kochendem Wasser mit leicht erhöhter Flamme in ca. 7-10 Minuten fertig werden. Nach dem Kochen sollte die Nudel mit kaltem Wasser abgeschreckt werden, um das Kochwasser abzuwaschen. Abschließen und sofort servieren!

Wer wissen kann,
trinkt kein
Wein mehr, sondern
kostet Geheimnisse

**„Le vin est un professeur de goût,
il est le libérateur de l'esprit et
l'illuminateur de l'intelligence.“**

Paul Claudel



**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freunde von Pinard de Picard,**

wir wünschen Ihnen viel Freude beim „Schmökern“
in unserem neuen Weinprogramm 2008.

Wein ist weit mehr als nur ein simples, durstlöschendes
Getränk oder profanes Rauschmittel. Wein ist Ausdruck
seines Terroirs und der Handschrift seines Produzenten,
Wein ist eine Quelle hohen sinnlichen Genusses
und ein wertvolles Kulturgut.

Diese Aspekte versuchen wir in unseren Katalog
einfließen zu lassen und den informativen Texten einen
gebührenden ästhetischen Rahmen zu geben. Sorgfältig
verarbeitet und auf hochwertigem Naturpapier gedruckt,
achten wir bei „unserem Produkt“ auf die gleiche
anspruchsvolle handwerkliche Qualität, die wir von unseren
Erzeugern und Produzenten erwarten. Zahlreiche positive
Rückmeldungen von Winzern und Kunden in den letzten Jahren
zeigen darüber hinaus, wie viel Freude Ihnen die phantasievollen
Illustrationen von Sonja Friedrich bereiten, die wir Ihnen erstmals
im attraktiven Vier-Farb-Druck präsentieren können.

Wir möchten uns bei Ihnen, liebe Freunde von Pinard de Picard,
ganz herzlich bedanken für zwei weitere Jahre der Treue, für all die

freundlichen Weiterempfehlungen, Anregungen und auch für konstruktive Kritik. Ihre Offenheit, Ihre Neugier und Ihre
Bereitschaft, neben bekannten Weltklasseweinen von arrivierten Winzernpersönlichkeiten neue, innovative Anbauregionen mit
ihren faszinierenden Weinen zu entdecken, hat entscheidend dazu beigetragen, dass sich Pinard de Picard binnen fünfzehn
Jahren zu einem der führenden Versender Deutschlands für erlesene Tropfen entwickelt hat.

Zwischen unserem letzten Katalog (der in der Fachpresse mit liebevollen Kommentierungen wie „Bibel des Weins“, „span-
nender als ein Liebesroman“ oder „Spektakuläres Glanzstück: 300 Seiten geballte Kompetenz“ bedacht wurde, Komplimente,
über die wir uns sehr gefreut haben) und dem neuen Exemplar, das Sie, werte Kunden, jetzt in Händen halten, klafft
eine zeitliche Lücke von über zwei Jahren. Unsere Stammkunden wissen, dass wir in der Zwischenzeit nicht untätig waren.
Zum einen haben wir eine eigene, optimal klimatisierte Lager- und Verkostungshalle gebaut (über deren wohl einzigartige
Lager- und Verkostungsbedingungen sowie ihr ästhetisches Design wir Sie auf den letzten Seiten unseres Kataloges ausführlich
unterrichten), ein sehr zeitaufwändiges Unterfangen, das uns neben unseren Verkostungsreisen und unseren monatlichen
Mailings so in Anspruch nahm, dass wir nicht noch „nebenbei“ einen neuen Katalog schreiben konnten. Zum anderen
haben wir unser Programm deutlich ausgeweitet. Bereits das Studium unseres Inhaltsverzeichnisses zeigt Ihnen, dass wir
uns weiterhin in einer sehr dynamischen Entwicklung befinden: Zahlreiche Neuaufnahmen herausragender Winzernpersönlichkeiten
dokumentieren dies nachdrücklich.

Deutschland hat sich mittlerweile neben Frankreich und immer mehr auch Italien (Hier erfolgen in den nächsten Monaten
weitere spannende, ja spektakuläre Neuaufnahmen. Freunde italienischer Tropfen können sich ganz besonders auf die nächs-
ten Pinwände freuen!) zu einem der Schwerpunkte unseres Programms entwickelt. Kein Wunder, denn deutscher Wein war
noch nie so gut wie heute und die nationale wie internationale Nachfrage noch nie so stark. Der deutsche Riesling, trocken
wie süß, erlebt eine Renaissance, die ihn weltweit wieder so gesucht werden lässt wie in seiner Glanzzeit Ende des
19./Anfang des 20. Jahrhunderts. Mancher Spitzenriesling ist heute schwerer erhältlich als die berühmtesten Weine des
Bordelais und des Burgunds! Und Riesling schmeckt immer, in der Jugend (da kein Neuholzausbau) wie im Alter; er wird
zudem, jung getrunken, in der geöffneten Flasche über drei bis 4 Tage immer besser! Als Alternative empfehlen wir, die bes-
ten trockensten Rieslinge in ihrer Jugend zu dekantieren, durchaus 24 Stunden und mehr. Und wie dramatisch gut die
Qualitäten unserer deutschen Spitzenwinzer in 2006 sind, zeigt die Degustation einer der größten Rieslingexpertinnen der
Welt: Jancis Robinson, renommierte ‚master of wine‘, wertet die besten trockensten deutschen Rieslinge auf einem Qualitäts-
niveau wie noch nie zuvor! Auch deutscher Rotwein (mit seinen moderaten Alkoholgradationen) spielt heute in einer
Qualitätsliga, die vor ein paar Jahren noch unerreichbar schien. Der Klimawandel, von dem die nördlich gelegenen
Weinanbauregionen unserer Erdhalbkugel immens profitieren und bestens ausgebildete junge Winzer, die über ein önologi-
sches Wissen verfügen wie keine ihrer Vorgängergenerationen, spielen bei diesem Qualitätssprung eine wesentliche Rolle.

Französischer Wein ist quasi die Wiege von Pinard de Picard – und dies hat seinen guten Grund: Anbauregionen wie die südliche Rhône, das Languedoc, das Roussillon oder der Südwesten bieten mit ihren Rotweinen ein weltweit unerreichtes Preis-Genuss-Verhältnis in ihrer jeweiligen Qualitätskategorie. Die Aufbruchstimmung und pulsierende Entwicklung in besagten Appellationen versetzt selbst etablierte „Renommier-Regionen“ wie das Burgund oder das Bordelais, deren beste Domainen wir mit viel Enthusiasmus ebenfalls in Deutschland repräsentieren, in Aufruhr. So ist unser Angebot an Rhôneweinen (wir vermarkten beispielsweise allein 9 Weltklassegüter aus Châteauneuf-du-Pape!), aus dem Südwesten, dem Roussillon und aus dem Languedoc nicht nur sehr umfangreich und repräsentativ, sondern zählt wohl zu den profiliertesten in Europa, wie dies unser großartiger Testerfolg in ALLES ÜBER WEIN eindrucksvoll belegt. (AüW setzt uns an die Spitze dreier deutscher empfehlenswerter Händler für das Languedoc!) Schon aus diesem Grunde sind wir, was neue Weingüter aus diesen Regionen angeht, sehr anspruchsvoll und wählerisch, muss doch jede neue Domaine eine absolute Bereicherung unseres Programms darstellen.

Sie, werte Kunden, werden manches lieb gewonnene Gut im aktuellen Katalog vermissen. Doch keine Sorge, unser Programm ist noch weit umfangreicher, als wir es in diesem Katalog abdrucken. Denn bisweilen sind im Moment bei einzelnen Winzern keine Weine verfügbar (beispielsweise sind die raren Tropfen von Alain Graillot stets nach einer Pinwand-Präsentation ausverkauft) oder die Mengen so gering, dass wir diese Gewächse ausschließlich im Internet führen oder es steht ein Jahrgangswechsel an. Sie können stets tagesaktuell auf unserer Homepage www.pinard.de verfolgen, welche Weine der im Anschluss an das Inhaltsverzeichnis gelisteten Güter und der in den kommenden Monaten anstehenden Neuaufnahmen verfügbar sind. Zudem informieren wir Sie natürlich in unseren monatlichen Pinwänden oder beraten Sie gerne am Telefon. Die große Liste unserer Bordeaux-Güter, deren Weine wir in Subskription anbieten, finden Sie ebenfalls im Internet. Die noch verfügbaren Weine unserer beiden elsässischen Spitzengüter Deiss und Kreydenweiss listen wir auf Seite 258; nachdem die neuen Jahrgänge eingetroffen sind, widmen wir ihnen ausführliche Berichte in unseren Pinwänden. Ebenso haben wir die noch erhältlichen Weine aus Österreichs Jahrhundertjahrgang 2005 nur tabellarisch auf den Seiten 311-314 zusammengefasst. Auch hier sind die noch verfügbaren Mengen sehr gering. Obwohl uns Winzer wie Bernhard Ott in diesem fabelhaften Jahrgang mit Kontingenten bedacht haben wie nie zuvor (herzlichen Dank dafür in unser schönes Nachbarland), waren unsere Bestände nach den Präsentationen in den einzelnen Pinwänden arg dezimiert oder wir waren komplett ausverkauft. Wir werden die Liebhaber großer österreichischer Weine in unseren kommenden Pinwänden über die aktuelle Entwicklung informieren und wir versuchen, von unseren österreichischen Spitzenwinzern von den kommenden Jahrgängen noch größere Zuteilungen zu erhalten, um alle unsere Kundenwünsche erfüllen zu können.

ALLE Weine, gleich aus welcher Anbauregion der Welt sie auch kommen mögen, die wir für Sie, liebe Kunden, aussuchen – und dafür stehen wir mit unserem Wort – müssen zuallererst uns selbst begeistern, bevor wir sie in unser Programm aufnehmen. An ihnen allen hängt unser Herzblut, egal, ob es sich um einen leckeren Alltagswein oder um die Luxuscuvée eines begnadeten Spitzenwinzers handelt. Und um diese Gewächse in unser Programm aufnehmen zu können, sind wir jedes Jahr viele Wochen für Sie unterwegs. Dabei ist es gar nicht so leicht, weltbekannte Domainen beispielsweise aus dem Burgund neu ins Programm aufnehmen zu können, da diese Renommiergüter seit Jahren ständig ausverkauft sind und daher – eigentlich – keine neuen Kunden aufnehmen können. Nur unseren guten Kontakten in unser Nachbarland und unserem Leumund unter den Winzern haben wir es zu verdanken, dass wir diese Gesetze des Marktes aufheben können. Aber, liebe Kunden, wesentlich schwieriger gestaltet sich die Recherche nach Weingütern, die noch nicht so bekannt sind, die dennoch gute bis sehr gute Qualitäten produzieren und ihre Weine zu derart extrem fairen Preisen verkaufen, dass sie das Gefüge in der Weinwelt quasi auf den Kopf stellen. Diese Suche gleicht der nach der berühmten Stecknadel im Heuhaufen!

Solch fairpreisige Weine, die ihren jeweiligen Preis mehr als „wert“ sind, in jedem Preissegment aufzuspüren und einzukaufen, bevor sie in einschlägigen Publikationen entdeckt, hoch bepunktet und schließlich auch teurer werden, setzt unermüdeliches Recherchieren voraus. Zahlreiche Geheimtipps haben wir durch Mund zu Mundpropaganda – befreundete Winzer schwärmen uns von begnadeten Newcomern vor – auf Erkundungstouren und durch aufmerksame Lektüre internationaler Fachliteratur aufgespiert. Überzeugende Alternativen zu teuren Hochpreisprodukten für Sie anbieten zu können, darin setzen wir viel Elan, investieren Ehrgeiz und Energie. Wir bedanken uns ganz herzlich für die vielen Anregungen und Tipps, die wir aus unserem Netzwerk von befreundeten Winzern, Kollegen, Journalisten, aber auch aus dem Kreis unserer werten Kundschaft bekommen. Pinard de Picard kauft im Übrigen konsequent direkt ab Weingut, dies erlaubt uns infolge angemessener Rabatte in den meisten Fällen die Weine zum gleichen Preis oder unwesentlich höher als beim Winzer selbst anzubieten.

Unsere Stammkunden wissen, dass bei unseren alljährlichen Reisen zu den Winzern neben der Verkostung und Bewertung der aktuellen Jahrgänge unser zweites Hauptaugenmerk der Kontrolle ihrer Anbaumethoden und ihrer Vinifizierung gilt: Seit Beginn unserer Tätigkeit als Händler ist ein wesentliches Auswahlkriterium für unsere Weine deren Verträglichkeit – sowohl für die Natur wie auch für uns Konsumenten. Bei gleichen Qualitäten bevorzugen wir stets Winzer, deren Methoden sich am biologischen Anbau orientieren oder die naturnah arbeiten. Trinken ohne Reue ist unsere oberste Maxime, denn Wein ist für uns ein Genuss- und ein Nahrungsmittel und soll deshalb so naturrein wie möglich sein. Und nur ein authenti-

scher, ursprünglicher, unmanipulierter Wein zeigt seine unendliche Komplexität und einen eigenständigen Charakter. Nur der Genuss eines solchen Naturproduktes ist eine unvergleichliche Belohnung für die Sinne und ein Labsaal der Seele. Daher stammen die meisten unserer Weine aus ökologischem (teilweise biodynamischem) oder zumindest aus naturnahem Anbau und von einem erstklassigen Terroir. Wir wollen Ihnen, soweit irgend möglich, nur Weine individuellen Charakters anbieten, hergestellt ohne jegliche Manipulation, ganz gleich, ob diese gesetzlich verboten ist oder erlaubt. Dieses Vorhaben setzt natürlich umfangreiche Recherchen in den Regionen voraus, außerdem hervorragende Beziehungen zu „unseren“ Winzern. Wir stehen vielen modernen Kellertechniken, die insbesondere in der neuen Welt propagiert werden, skeptisch bis ablehnend gegenüber; verwischen doch all diese Maßnahmen den spezifischen Charakter der Region oder des Jahrgangs. Sie leisten zudem einer Egalisierung der einst so unermesslichen Vielfalt unterschiedlicher Stile unter dem abstrusen ‚Argument‘ „Geschmack ist machbar“ immensen Vorschub, so dass die Mehrzahl der weltweit produzierten Weine immer austauschbarer wird: Es sind Techno-Weine, die keine Seele besitzen! „Hier bescheren Eichenholzspäne statt echtem Barrique ein Füllhorn von Aromen, von der Vanille bis zur Zartbitterschokolade. Enzyme und Hefen liefern die Geschmacksnoten von grünen Äpfeln genauso wie von Pfirsich und Mango. Oder hätten Sie lieber schwarze Kirschen mit Cassis? Was einem wahren Weinliebhaber wie ein Horrortrip in die Forschungslabore Frankensteins vorkommt, ist leider vielfach bittere Realität.“

Derart pointiert geißelt der von mir sehr geschätzte Winzer Reinhard Löwenstein in einem viel beachteten önologischen Manifest in der FAZ unter dem Titel ‚Von Öchsle zum Terroir‘ die Missstände in der Branche und schlussfolgert, „der alte Traum der Menschheit nach Beherrschung der Natur scheine in greifbarer Nähe, die Python als Wächterin am heiligen Gral des Weins tödlich getroffen. Wein ist beherrschbar, Wein ist machbar“. Doch so wie Reinhard in seiner engagiert-pointierten Art in der Rückbesinnung auf das Terroir den Ausweg aus dieser grundlegenden Misere sieht („Ein guter Geist weht in der Weinwelt. Sein Name ist Terroir.“), ist es auch unser ganzes Bestreben, Ihnen in der jeweiligen Preisklasse nicht nur einen herausragend guten Geschmack und gesundheitsfördernde Weine anzubieten, sondern darüber hinaus einen klar erkennbaren, für die jeweilige Lage typischen Terroircharakter. Wir mögen keine Weine, die durch Zusätze von Enzymen, Aroma- oder Farbstoffen künstlich „aufgepöppelt“ worden sind, von kriminellen Machenschaften ganz zu schweigen!

Unsere Winzer jedenfalls gehen Jahrgang für Jahrgang risikobewusst und kompromisslos ihre eigenen Wege und präsentieren individuelle, charaktvolle, autochthone Weine ihrer Regionen und ihres großen Terroirs. Dabei sind wir nicht dogmatisch, wissen, dass es verschiedene Wege gibt, große Weine zu erzeugen, die dann, zum Glück, auch ganz unterschiedlich schmecken. Individualität ist immer besser als ein blinder, ideologisch verbrämter Fanatismus.

Zudem ist Pinard de Picard Befürworter eines tief greifenden Stilwandels, der, initiiert von einer noch kleinen, aber avantgardistischen Elite unter den Spitzenwinzern und aufgegriffen von immer mehr Kollegen, in allen Weinbauregionen Fuß fasst: Finesse pur statt schierer Kraft! Weg von den muskulösen Monsterweinen mit zu hohen Alkoholgradationen mit ihren oft trockenen, überextrahierten Tanninen! Viele fette Marmeladenweine werden aus internationalen Rebsorten produziert um auf Verkostungen zu punkten: Rubens trifft Schwarzenegger. Aber viele Liebhaber haben einfach keine Lust mehr, diese „barriquegeschwängerten“ Monstertropfen zu trinken, die vor schierer Kraft kaum zu laufen, geschweige denn grazil im Glase zu stehen vermögen! Die Tendenz geht ganz klar hin zum geschliffenen TRINKWEIN voller Eleganz: seidige, geschmeidige Gerbstoffe, eine füllige, sanfte Ansprache und ein nachhaltiges Finale, das auf Rasse, Schmelz und mineralische Frische setzt. Bei den Barriqueweinen wird die Frucht, ganz im Sinne des berühmten Önologen Emile Peynaud, von einem delikaten Holzton nur zart gestützt, keinesfalls aber laut übertüncht. Auf den Süden Frankreichs bezogen heißt das beispielsweise: Mediterrane Wärme, kühler Schmelz, aristokratische Eleganz und subtile Würze machen die Finesse der neuen Crus aus. Die Qualität der – möglichst feinkörnigen – Gerbstoffe zählt für eine Reihe von Winzern wieder mehr als Muskeln und überbordendes Eichenholz. Eine Entwicklung, die wir außerordentlich begrüßen, respektiert sie doch authentische Weine, die man aufgrund ihrer eleganten Struktur und Finesse wunderbar GENIESSEN kann und nicht nach einem Glase müde abwinkt und keine Lust mehr hat, ein weiteres zu trinken.

Ein paar Gedanken noch zu generalisierenden Jahrgangsbeurteilungen: Waren Sie früher schon ein zweischneidiges Schwert, so taugen sie heute weniger denn je als Einkaufshilfe. Warum ist dem so? Zum einen hing früher das Image eines Jahrgangs in Frankreich, aber auch weit darüber hinaus, von der Einschätzung der Qualität im Bordelais ab. Aber ein großer Jahrgang am Atlantik muss noch lange keine großen Qualitäten im Burgund oder in anderen Weinanbauregionen erbringen, während umgekehrt ein eher durchschnittliches Jahr in Bordeaux wie in 2002 gleichzeitig Katastrophen in Châteauneuf-du-Pape wegen der dortigen heftigen lokalen Regenfälle erbrachte, aber auch phantastisch schöne Weine in Burgund, an der Loire, im Cahors und Teilen des Languedoc. Natürlich können sie, werte Kunden, davon ausgehen, dass man in europaweiten Jahrhundertjahrgängen wie 2005 (fast) keine wirklich schlechten Weine kaufen kann. Aber auch hier sind die Unterschiede zwischen den Winzern in jeder Preiskategorie immens. Denn ein schlechter Winzer macht nie eine gute Arbeit; nur bisweilen ist der Jahrgang so herausragend, dass er nicht mehr viel kaputt machen kann. Andererseits: In diesen großen Jahrgängen vinifizieren Spitzenwinzer traumhafte Gewächse für die Ewigkeit und in schwierigen Jahrgängen haben sie heute das Wissen und die finanziellen Mittel, adäquat auf alle Herausforderungen reagieren zu können. Extrem

sorgfältige Weinbergsarbeit und das Herausschneiden aller nicht optimalen Trauben auf den Boden (früher hat man einfach alles hängen lassen, wurde es ein toller Jahrgang, war's gut, wenn nicht, ging er in die Hose) führt dazu, dass beispielsweise in einem nicht leichten Jahrgang wie 2006 die Qualitäten zwischen Himmel und Hölle schwanken: Aber unsere Spitzenwinzer haben Weine vinifiziert in einer Güte wie nie zuvor! Das bedeutet, dass insbesondere in schwierigen Jahren die Absurdität eines Glaubens an die Dominanz eines Jahrgangs über winzerliches Können immer offensichtlicher wird. Die Wahrheit über die Qualität liegt ausschließlich im Glas, aber niemals in einer verallgemeinernden Jahrgangstabelle, die mikroklimatische Besonderheiten und die drastischen Unterschiede im Winzerkönnen negiert!

Abschließend noch ein paar Worte zu unserer Homepage: Unsere mit viel Engagement bereits seit 1997 (!) stetig weiterentwickelte Präsenz im Internet erwies sich geradezu als Meilenstein in der Entwicklung unseres Weinhandels. Ein Vorsprung, den wir uns auch in Zukunft bewahren wollen. Denn sowohl Journalisten als auch begeisterte Kunden versichern immer wieder, dass wir im Internet Maßstäbe setzen, nicht nur, was die gestalterische Qualität angeht. (So lobte der STERN bereits 1999: „die grafisch schönste Wein-Website im Internet.“) Doch noch bedeutsamer für uns sind die übersichtliche Navigation und die große Informationstiefe unserer täglich aktualisierten Seite. So ist diese seit Jahren ein Magnet für weininteressierte Surfer: Ca. 40 % unserer Umsätze generieren wir über das Internet, in der Branche sicherlich ein unüblich hoher Wert. Der Mensch ist nicht zuletzt ein visuelles Wesen. Daher bieten wir Ihnen über unsere ausführlichen Textinformationen hinaus bei einer immer größeren Anzahl von Erzeugerporträts auch Bilder von Menschen, Weingärten und Landschaften. Zudem finden Sie auf unserer Homepage Winzer und Weine, von denen wir zu kleine Mengen führen (sei es, weil es zu wenige Flaschen gibt, sei es, weil sich nur eine kleine Handvoll unserer Kunden für diese Weine interessiert), um sie in unserem Katalog zu listen. Unsere spannenden Neuaufnahmen der nächsten Monate werden natürlich ebenfalls zuerst im Netz gelistet.

Wir möchten auch zukünftig einen intensiven persönlichen Kontakt mit Ihnen, unseren werten Kunden, pflegen. Sei es in unseren Verkaufsräumen in Saarwellingen, per Telefon oder via Internet.

„Das Genießen ist ein faszinierendes Phänomen. Es ist körperlich und seelisch, privat und öffentlich, geformt und zerfließend, gemessen und ohne Maß. Eine besonders intensive Beziehung zur Welt. Der Höhenflug des lustvollen Lebensverbrauchs. In den kostbarsten Genussmomenten seufzen, stöhnen oder schreien wir, oder wir lächeln selig in uns hinein“, so Gero von Randow in seinem wunderschönen Büchlein: ‚Genießen, eine Ausschweifung‘. In diesem Sinne wünschen wir allen unseren Kunden weiterhin viel Freude beim Genuss unserer Weine, beim Stöbern im Netz und beim Blättern in unserem Katalog!

Mit herzlichen Grüßen aus Saarwellingen,
im Herbst 2007

Tino Seiwert, Martin Lehnen und Ralf Zimmermann



PS.: An dieser Stelle möchten wir uns ausdrücklich bei unseren Mitarbeitern bedanken, die in der Zeit des Hallenbaus durch ihren intensiven Einsatz diese turbulenten Zeiten überstehen halfen: Dies sind Timo Pentenrieder, zuständig für IT-Management, Karl-Heinz Schmidt, Buchhaltung und Vertrieb, Susanne Moll, Vertrieb, Roman Wagner, Pirmin Weiskircher, Cemil Camlica, alle drei Lager und Versand, Nora Rödelstürz-Kell, die gute Fee des Hauses sowie Christina Hilcker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, die Tino Seiwert bei der Verkostung der Weine tatkräftig unterstützt und alle unsere studentischen Aushilfskräfte, die immer dann zur Stelle sind, wenn Not am Mann oder an der Frau ist. Herzlichen Dank für Euer aller Engagement!

