



N° 1/2019
FRÜHJAHR – SOMMER
www.divino-wein.de

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS WEINJAHRESZEITUNG

FRANKENREISE

Die magischen Orte
im fränkischen Weinland

SAVOIR VIVRE

DIVINO AUSGEZEICHNET:
„WEINGUT DES JAHRES 2018“

SOMMERFRISCHE

JUVENTA Secco-Cocktails

ERFOLGREICHE PARTNER

Brose Bamberg und DIVINO

DIVINO PRIMO

Kellermeister Felix Reich präsentiert
die neue Premiumklasse

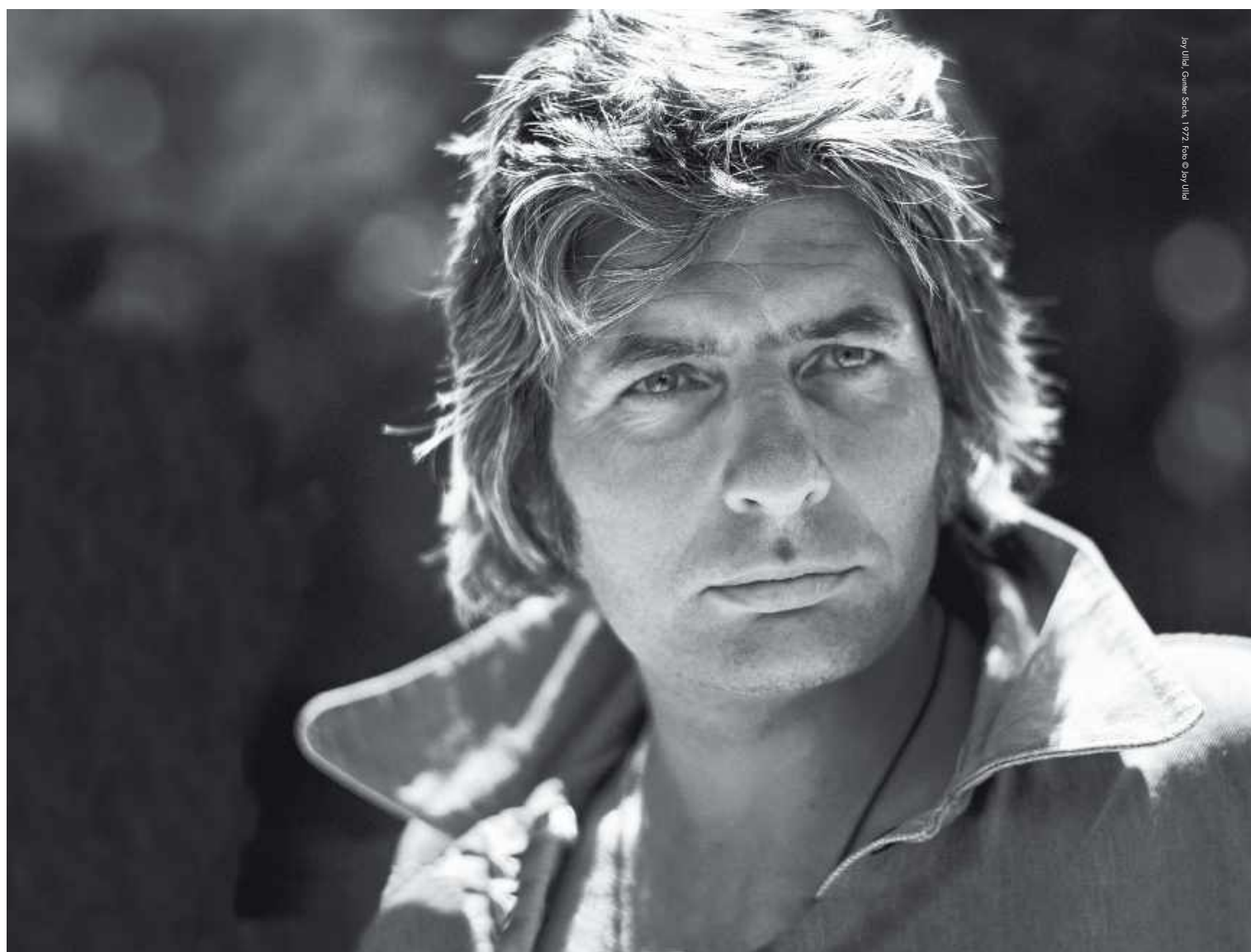


KUNSTHALLE SCHWEINFURT

GUNTER SACHS

KAMERAKUNST

15.3. – 16.6.19



Joy Ulia, Gunter Sachs, 1972, Foto © Joy Ulia

In Zusammenarbeit mit
Institut für
Kulturaustausch

Sparkasse
Schweinfurt-Haßberge

Mit großzügiger finanzieller Unterstützung

Kulturfonds Bayern
Kunst



Bezirk
Unterfranken

KULTUR
STIFTUNG
SCHWEINFURT

 **SCHWEINFURT**
Zukunft findet Stadt



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

der Jahrgang 2018 löste viel Euphorie im ganzen Land aus. Nach dem heißen Sommer waren vielerorts die Trauben – trotz Trockenstress hier und da – zu optimaler Reife gelangt. Allerdings nur dann, wenn die Winzer tatsächlich mit diesem „extremen“ Wetter umgehen konnten und die Rebanlagen entsprechend eingestellt waren. Wir haben drei Profis zusammen an einen Tisch gesetzt und sie unsere Jungweine 2018 verkosten und diskutieren lassen. Die Ergebnisse lesen Sie auf den **Seiten 19 bis 21**.

Für DIVINO ist 2019 ein ganz besonderes Jahr: Wir haben nach einigen Jahren der Vorbereitung im März unsere neue Premiumklasse der Öffentlichkeit vorgestellt. Mit DIVINO PRIMO lancieren wir das Beste, was wir haben. Insgesamt drei Cuvée-Weine in rot, weiß und prickelnd lagern in unseren Kellern. Die Philosophie hinter diesen Tropfen spielt mit der genussvollen Langsamkeit – sowohl bei der Reifephase im Holzfass als auch in der Flasche. Lesen Sie mehr dazu auf den **Seiten 8 bis 12**.

Was Sie schon immer über Wein wissen wollten, können Sie 2019 zusammen mit anderen Wein-Enthusiasten von Tom Engelhardt bei den DIVINO Sensorik-Seminaren lernen. Der Weinpädagoge bringt viel praktisches Material mit nach Nordheim und Thüngersheim und gibt sogar eine „Geling-Garantie“. Hintergründe zu den Seminaren lesen Sie auf den **Seiten 14 und 15**.

Sehr viel Freude hatten wir an der Entstehungsgeschichte der Sommer-Cocktails mit unseren JUVENTA Seccos. Sebastian Gottherr, Restaurant-leiter und Sommelier im Sternerrestaurant REISERS am Stein in Würzburg hat für DIVINO ein halbes Dutzend köstlicher Cocktails kreiert. Auf den **Seiten 16 bis 18** haben wir für Sie die Rezepte zusammengestellt.

Zusammen mit Kerstin Böhning, verantwortliche Redakteurin DIVINO Magazin, wünsche ich Ihnen nun eine genussvoll-unterhaltsame Lektüre!

Herzlich, Ihr

W. Grass

Wendelin Grass

Geschäftsführer DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

PS: Sehr gerne dürfen Sie uns Ihre Meinung sagen. Lob, Anregungen und Tadel bitte an redaktion@divino-wein.de

INHALT



UNSER BESTER
Das neue DIVINO Primo Sortiment

08

WEINWISSEN
Sensorik-Seminare bei DIVINO

14



SOMMERFRISCHE
Cocktails mit JUVENTA Secco

16



JAHRGANG 2018
Probe mit Profis

19

DIE MACHER VIII
Motivierte Menschen hinter dem Wein

22

DIVINO UNTERWEGS
Messe-Marathon 2019

24

KULINARIK
Bratwurst in Bamberg

26



DIVINO GENUSSFESTIVAL
Das Sommer-Highlight

28



FRANKENREISE
Magische Orte im Weinland

30

GERMAN WINE GROUP
Im Portrait: Alde Gott

34



ERFOLGREICHE PARTNER
Brose Bamberg und DIVINO

36

EDITORIAL 03
KURZ GEMELDET 04
IMPRESSIONEN 06
PATER ANSELMS KOLUMNE 38
AUSGEHEN & GENIESSEN 42
CARTOON 44
EVENTS & TERMINE 45
IMPRESSUM 46

TITELFOTO: CW-FOTOGRAF CHRISTOPH WESS



GROSSER SCHRITT IN RICHTUNG BIODIVERSITÄT:

Umweltschonender Pflanzenschutz auf der Weininsel



FOTO: DIVINO/SIMON TROST; ISTOCKPHOTO

Ein gelungenes Verwirrspiel haben die Winzer der Weinbaugemeinden Nordheim und Sommerach gemeinsam gemeistert: Im April letzten Jahres haben sie auf einer Fläche von insgesamt 600 Hektar gemeinsam 30.000 sogenannte RAK-Dispenser in den Weinbergen ausgehängt. Die kleinen braunen Kunststoffkapseln enthalten technisch hergestellte Pheromone, die dazu dienen, die männlichen Traubenwickler (ein Schädling im Weinberg) so zu verwirren, dass sie die begattungsbereiten Weibchen nicht finden und „tatenlos“ zurück bleiben. Für Bienen und andere Insekten sind diese Pheromonfallen schadlos.

Simon Trost, DIVINO Winzer (Bild oben) und zweiter Vorstand im Nordheimer Weinbauverein hat sich in besonderem Maße für dieses Projekt eingesetzt. Für die Planung und Umsetzung der „RAK-Aktion“ hat er im Ort mit den Winzern gesprochen und sie überzeugt, dabei zu sein. „Um die verschiedenen Generationen des Traubenwicklers zu bekämpfen, müssten wir sonst mit Insektiziden vorgehen. Das können wir ab jetzt vermeiden, weil alle Winzer der Insel gemeinsame Sache machen“, erklärt Simon Trost. 150 ehrenamtliche Helfer hat er dafür in den Weinbergen koordiniert, und im Anschluss gab es für alle eine Brotzeit. Die Aktion wird noch vier weitere Jahre durchgeführt.

04
05

FOTO: CW-FOTART CHRISTOPH WEISS



DIVINO IST WEINGUT DES JAHRES

Das Gourmet- & Reisemagazin „SAVOIR VIVRE“ hat DIVINO zum Weingut des Jahres 2018 gekürt: „Im Gesamtergebnis über alle eingereichten Weine bei den SAVOIR-VIVRE-Weinwettbewerben überzeugte dieses Jahr die fränkische Winzergenossenschaft DIVINO

die Jury“, heißt es im Beitrag in der Savoir-Vivre Ausgabe Januar/ Februar 2019. Und weiter steht dort: „Durchgehend hohe Qualität konstatierte unsere Jury für die Silvaner von DIVINO, aber auch für die anderen Rebsortenweine wie Weißburgunder, Scheurebe, Müller-Thurgau und Riesling.“

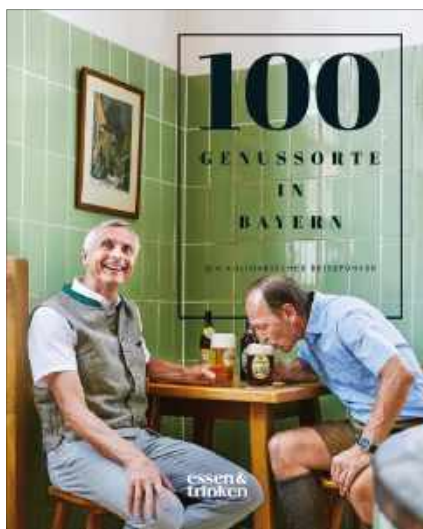
Wendelin Grass – stellvertretend für das DIVINO-Team in den Weinbergen und im Keller – freut sich über diese Bewertung.



FOTO: MIKE MEYER

Luxus der Langsamkeit: DIVINO Aaglander Touren

Die zugelassene Höchstgeschwindigkeit der Motorkutschen beträgt 20 Stundenkilometer: Wer mit dem Aaglander reist, erlebt eine andere Dimension der Zeit. Die historischen Automobile, die in ihrer Form an eine Kutsche erinnern, sind ein fränkisches Original. In Kürze können Sie mit DIVINO eine genussvolle Ausfahrt in das fränkische Weinland und natürlich die passenden Weine dazu genießen. Termine für diese besonderen Ausfahrten finden Sie auf Seite 46 und unter www.divino-wein.de. Weitere Infos gibt es unter 09381 80990 oder info@divino-wein.de



271 Seiten, Taschenbuch, deutsch;
Hrsg: Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten, essen & trinken,
LANDWIRTSCHAFTSVERLAG;
ISBN: 9783784355863, 24 Euro

Reise ins Glück!

Der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat zu seinem 100-jährigen Jubiläum 2018 in Zusammenarbeit mit der G+J Food und Living GmbH & Co. KG einen kulinarischen Reiseführer aufgelegt: Die Durchführung des bayernweiten Wettbewerbs mit Unterstützung einer hochkarätigen Jury aus Kultur, Gastronomie, Presse, Hochschule und Verbrauchern oblag der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim (DIVINO Magazin, Ausgabe 2/2017).

Man muss nicht im Freistaat geboren sein, um bei „100 Genussorte in Bayern“ ins Schwärmen zu geraten! Dieses wunderschön gestaltete Buch führt seine Leserinnen und Leser auf die Gipfel des guten Geschmacks – und zwar durch alle sieben Regierungsbezirke Bayerns: Unterfranken, Oberfranken, Mittelfranken, Oberpfalz, Niederbayern, Schwaben und Oberbayern. Es geht um Landschaften, regionaltypische Spezialitäten, kulturelle Authentizität und die Schönheit Bayerns in allen Facetten.

DIVINO fühlt sich geehrt, auf der Doppelseite 8 und 9 das Kapitel zur Region Unterfranken zu eröffnen. Die „Weininsel an der Main-schleife“ wird als einer der 100 Genussorte auf den Seiten 54 und 55 portraitiert. Der genussvolle Reiseführer durch Bayern ist überall im Buchhandel für 24 Euro zu haben.



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Spezial- angebot DIVINO-Leser



VINUM Weinguide Deutschland 2019:

- Rund 10900 Weinempfehlungen von knapp 1000 Produzenten
- Multimediales Gesamtpaket: für Leseratten das Buch mit rund 1030 Seiten – für die Digitalen die interaktive Premium-App
- 4455 Empfehlungen unter 10 Euro
- Inkl. Freischaltcode für die Premium-App

www.vinum.eu/divino





Wunderschöne Weinkulturlandschaften in Franken
erleben: zu Fuß, mit dem Rad oder im Aaglander.



Das Beste aus dem Keller:

DIVINO PRIMO – die neue Premiumklasse

Im März hat Wendelin Grass, Geschäftsführer von DIVINO, die neuen Premium-Weine der Fachwelt vorgestellt. Das DIVINO-Team ist stolz auf diese Linie, die ab jetzt die Spitze der Weinqualitäten im Haus kennzeichnet. „Mit „DIVINO PRIMO“ orientieren wir uns eindeutig und offen an den Vorbildern Burgund, Bordeaux und Champagne“, erklärte Wendelin Grass der Presse.

Ambitionierte Herausforderungen gemeistert

Nach der intensiven Beschäftigung mit Projekten wie spontan- und maischevergorenen Weißweinen, im Granitfass ausgebautem Silvaner oder im Barriquefass gereiftem und damit lagerfähigem Premium-Rosé, hat sich DIVINO einer neuen Herausforderung gestellt: langlebige, hochwertige DIVINO-Cuvée-Weine in weiß, rot und prickelnd – ganz nach dem Vorbild der größten Weine der Welt. „Wir hatten uns schon ein paar Jahre lang mit diesem Vorzeigeprojekt beschäftigt und ihm intern den Arbeitstitel „Opus“ gegeben. Winzer und Kellermeister gleichermaßen haben mit den Vorbereitungen im Weinberg und den Feinarbeiten im Keller den Weg bereitet für die Verwirklichung dieser Herausforderung. Nun hat Felix Reich daraus (s)ein Meisterstück gemacht“, berichtet Wendelin Grass.

Kritische Selektion und perfektes Zusammenspiel

„Eine hochwertige Cuvée zeichnet sich in ihrer Harmonie durch das perfekte Zusammenspiel von Frucht, Körper und Säure aus. Unsere Cuvée-Partner sollten diese Komponenten über die eigene Rebsortencharakteristik bereits mitbringen“,

so Felix Reich, verantwortlicher Kellermeister für DIVINO PRIMO. Für die Premiumweine des Hauses hat er die dafür prädestinierten Rebsorten aus den besten Lagen Frankens miteinander „verheiratet“:

- „DIVINO PRIMO“ Weißwein-Cuvée
Weißburgunder (Frucht), Riesling (Säure) und Chardonnay (Körper)
- „DIVINO PRIMO“ Rotwein-Cuvée
Pinot Noir (Frucht), Cabernet (Säure und Struktur) und Domina (Körper)
- „DIVINO PRIMO“ Sekt-Cuvée
klassische Champagner-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

Die jeweiligen Grundweine stammen aus dem Jahrgang 2016, und ihre Mariage im Barrique erfolgte auf der Feinhefe. Das Vinifikationsprotokoll schreibt 20 Monate Barriquereife für die weiße PRIMO-Cuvée, 36 Monate für die rote PRIMO-Cuvée und ebenfalls mindestens 36 Monate Flaschenreife für den PRIMO-Sekt vor.

Mindestens zehn Jahre Reifepotenzial

„Bei diesen Weinen sollten wir unsere Neugier und Ungeduld im Zaum halten“, sagt Felix Reich, wenn er vom Reifepotenzial der neuen Premium-Linie spricht. Jeder einzelne Jahrgang soll über einen Zeitraum von etwa acht bis zehn Jahren vermarktet werden. Pro Jahr und Jahrgang wird nur eine begrenzte Menge von 150 bis 200 Flaschen in den Verkauf kommen. „Wir möchten damit unseren Kunden die Möglichkeit geben, auch in fünf Jahren noch den Jahrgang 2018 kaufen zu können, um vielleicht eine Vertikalprobe machen zu können. Auch für Gastronomen und Sommeliers sind solche Jahrgangsverkostungen hoch interessant“, erklärt Grass die Strategie der kleinen Absatzmengen pro Jahrgang. Felix Reich freut sich darauf, die Entwicklung dieser Weine weiter zu begleiten und ist gespannt, wo die Reise hinführt. „Wir unterhalten uns am besten in zehn Jahren wieder“, sagt der Kellermeister lachend, „wir haben diesen Weinen jedenfalls alles in die Wiege gelegt, was einen großen Wein ausmacht!“

Exklusives Handwerk auf ganzer Linie: Die Etiketten von DIVINO PRIMO sind nummeriert und werden von Kellermeister Felix Reich signiert.



DIVINO



DIVINO

Primo

Jahrgang:	2016	Sorte:	Cuvée, weiß
Reifezeit:	20 Monate feine Barriquezeit, trocken		
Botteldatum:	Nr.:	Kellereimester:	
Dez. 2018	1513/1983	F. J.	

FOTO: COQUANTUM X



DIVINO PRIMO – die hohe Kunst der Assemblage

Von Wendelin Grass

Der Begriff Assemblage hat seinen Ursprung im Bereich der Kunstgeschichte. Gemeint ist das Arrangieren von verschiedenen Elementen zu einem ästhetischen Gesamtbild. Ähnlich ist auch die Verwendung des Begriffs in der Önologie. Hier besteht die Herausforderung darin, mehrere Weine zu einer Komposition zusammenzufügen, die letztendlich mehr bietet, als die einzelnen Weine selbst.

Die Kunst der Assemblage beschreibt also die Vermählung von rebsortenreinen Weinen zu einer sogenannten „Cuvée“ – einem Wein, der im Falle von DIVINO PRIMO jeweils aus drei Weinen unterschiedlicher Rebsorten besteht.

Individuelle Stärken nutzen

„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein“. Gemäß diesem Zitat von Philip Rosenthal haben wir in den letzten Jahren stets an Innovationen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft gearbeitet.

Mit dem Weinjahr 2016 hatten wir ein neues Projekt vor Augen: die perfekte Assemblage. Durch die Vermählung der passenden Weine gelingt es, die individuellen Stärken in Aromatik, Säurestruktur oder Lagerfähigkeit in einem Wein zu summieren. Dieses Kombinieren von mehreren Weinen gilt als die hohe Kunst des Weinmachens. Nur „Wine-
makern“ mit viel Fingerspitzengefühl,

Erfahrung und einem feinen Gaumen gelingt die Kreation einer geschmacklich ausgewogenen, langlebigen Cuvée.

KellerMEISTER

Mit Felix Reich und Paul Glaser vertrauen wir bei DIVINO auf ein Wine-making-Team, das alle Voraussetzungen für eine perfekte Assemblage in sich vereint: Erfahrung und Passion für Perfektion, das Wissen über unsere besten Lagen und Weinberge, aktuelles önologisches Know-how auf internationalem Niveau sowie feine Nasen und perfekt geschulte Gaumen. Mit dem Weinjahr 2016 haben sich beide zusammen aufgemacht, DIVINO PRIMO zu schaffen: langlebige DIVINO Cuvée-Weine in weiß, rot und prickelnd – ganz nach dem Vorbild der großen Weine der Welt.

Den weißen DIVINO PRIMO stellt Felix Reich nach 20-monatiger Barriqueife in dieser Ausgabe nun vor. Der rote DIVINO PRIMO sowie unser Sekt aus den drei traditionellen Champagne-Rebsorten werden nach gut 36 Monaten Barrique- oder Hefereife im nächsten Jahr folgen. Sie können sich also auf weitere spannende Cuvée-Weine freuen.



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

FELIX REICH, 25

Seine Kollegen sagen von ihm, er sei ein Ausnahmetalent: Felix Reich kommt aus einem fränkischen Winzer-Familienbetrieb in Obereisenheim und kennt die Arbeit in den Weinbergen und im Keller aus dem Effeff. Bevor er Weinbau und Önologie in Geisenheim studierte, hatte er schon ein Jahr bei DIVINO gearbeitet.

Das Praxissemester während seines Studiums führte ihn in die Neue Welt: Im Napa Valley, Kalifornien lernte er, dass Weinbau dort auch nicht anders funktioniert wie in Franken. Und so kehrte Felix in die fränkische Heimat zurück: Gleich einen Tag nach Abschluss seines Studiums startete er im Juli 2016 seine Tätigkeit bei DIVINO. Seit März 2017 ist er Kellermeister.



Der Genuss reiner Natur

Frisch aus dem Biosphärenreservat

- ✓ Natriumarm
- ✓ Ausgewogen mineralisiert
- ✓ Harmonisch im Geschmack
- ✓ Für Babynahrung geeignet



NEU!
In 0,75l
GLAS



FÜR AMBITIONIERTE WEINLIEBHABER

Dem Wein auf der Spur: DIVINO Sensorik-Seminare 2019

Schnuppern, schlürfen, spucken – so gestaltet sich in der Regel der Ablauf einer professionellen Weinverkostung. Sommeliers und andere Weinfachleute prüfen nicht nur Farbe und Viskosität eines Weines, sondern auch Duft, Primäraromen, Druck, Dichte, Abgang und viele Parameter mehr, um einem Wein das eine oder andere Prädikat zu verleihen.

Bei den neuen DIVINO Sensorik-Seminaren geht es garantiert genussvoller zu – aber nicht minder professionell: Mit Tom Engelhardt, Leiter der UIW (Unabhängige Internationale Weinakademie, Weinakademiker, Dipl. Sommelier) und Susanne Krehan (Dipl. Sommelière, Kognitionswissenschaftlerin, Sensoriktrainerin) haben wir renommierte Weinfachleute gewinnen können, die Sie auf ganz sinnliche Art und Weise in die Welt der Sensorik begleiten. Mit Geling-Garantie!

„In diesen Tagesseminaren trainieren wir Nase und Gaumen, reisen in die Welt der Geruchserinnerungen, und unsere Teilnehmer lernen, ihre (W)Eindrücke in Worte zu fassen, Weinbilder zu erstellen, Speisen und Wein harmonisch zu kombinieren und vieles mehr“, beschreibt Tom Engelhardt.

In den DIVINO Sensorik-Seminaren wird anhand praktischer Aroma-Beispiele die Fähigkeit, Weine zu erkennen und zu beschreiben, auf genussvoll-spielerische

Weise entwickelt. Dazu haben die Trainer echte Früchte, Blüten oder andere sensorisch wichtige Bestandteile des eigens entwickelten „Weinbaumes“ dabei.

Die Teilnehmer erwerben umfangreiches Wissen über professionelles Weinverkosten – über Primär- und Sekundäraromen und wie man all das gekonnt in Worte fasst. Das Seminar-Konzept wurde von unseren Dozenten Susanne Krehan und Tom Engelhardt in langjähriger Praxis selbst entwickelt.

Eine Besonderheit der Seminare ist die internationale Vergleichsprobe: Dabei wird jeweils ein klassischer Wein aus einem europäischen Anbaugebiet einem DIVINO-Wein gegenübergestellt. Franken und Europa auf Augenhöhe – eine spannende Reise in die Welt der Weine.

Reservieren Sie am besten gleich Ihren Seminartermin:

26. Mai & 22. September 2019
DIVINO Nordheim

28. Juli & 27. Oktober 2019
DIVINO Thüngersheim

Jeweils von 10 bis 17 Uhr, inklusive Mittagessen.

Weitere Infos von DIVINO Sommelier Peter Angele: angele@divino-wein.de



DIE SEMINARINHALTE IM ÜBERBLICK:

- Sensorikschulung (sehen, riechen, schmecken) anhand vieler praktischer Beispiele (Wein, Pflanzen, Gewürze, Früchte und Blüten)
- Präsentation des innovativen „Weinbaum“-Verkostungsschemas
- Verkostung verschiedener Weine
- Vergleichsweinprobe Franken und Europa
- Erarbeiten der jeweiligen Aromaprofile
- Erstellen von Duftbildern für die verkosteten Weine



Genießen Sie den

DIVINO SECCO-SOMMER

COCKTAIL-KREATIONEN VON SEBASTIAN GOTTHERR, RESTAURANTLEITER UND SOMMELIER
IM STERNERESTaurant REISERS AM STEIN, WÜRZBURG

„Am besten so viel wie möglich selber machen“, sagt Sebastian Gottherr, als wir über die Zutaten seiner Cocktail-Kreationen für DIVINO sprachen. Der Sommelier und Restaurantleiter im Sternerestaurant „REISERS am Stein“ hat für uns ein halbes Dutzend Secco-Cocktails kreiert und uns begeistert. Damit auch Sie einen fruchtig-spritzigen Sommer mit den DIVINO Seccos genießen können, präsentieren wir Ihnen auf diesen Seiten Sebastians Rezepte.





„REISERS Spritz“

– weder geschüttelt noch gerührt!

Zutaten:

DIVINO Juventa Secco Weiß feinherb
Tonic Water
Eiswürfel nach Belieben
Apfel

Die echte Alternative zum ewigen Aperol Spritz ist total schnell gemacht: Zu gleichen Teilen Tonic Water (z.B. Thomas Henry) und Juventa Secco in ein großes Weißweinglas füllen, Eiswürfel und eine Scheibe grünen Apfel (mit Schale) hinein und eine zum Garnieren an den Rand stecken – fertig!

Tipp: Für alle Früchte, die Sie zum Garnieren verwenden möchten, empfehlen wir biologisch angebautes Obst. Kleiner effektiver Trick von Sebastian: Den Schraubverschluss vom Secco kurz mit heißem Wasser abspülen und damit die Apfelhäute ausstechen. So können die Apfelscheiben wunderbar zur Dekoration verwendet werden!



„Pink Honey“

– nicht nur für Mädchen!

Zutaten:

DIVINO Juventa Secco Rosé
Honigkresse-Sirup
Himbeerpüree
Verjus (Saft von unreifen Trauben)

Für den Honigkresse-Sud drei kleine Packungen vom Kraut mit der Hand zupfen und in 250 ml Wasser nur aufkochen. Abkühlen lassen und mit dem Handmixer pürieren. Danach durch ein Sieb streichen, damit keine Pflanzenfasern mehr im Sirup sind. Jetzt 100 g Zucker dazu und nochmal ganz leicht erhitzen (wirklich nur leicht, damit die Farbe nicht darunter leidet!). Je mehr Zucker man verwendet, umso süßer wird der Sirup natürlich, aber auch dickflüssiger und hält sich länger. Für das Himbeerpüree zwei Schalen Himbeeren mit wenig Wasser mit dem Handmixer quirlen und durch ein feines Sieb streichen. Der Verjus ist ein Säureträger, der frische, fruchtbetonte Säure bringt, ohne viel Eigengeschmack zu liefern. Super!

Anrichten: 8 cl Himbeerpüree*, 6 cl Honigkresse-Sirup und 1 cl Verjus mit mindestens 8 Eiswürfeln in den Shaker. Auffüllen (**Fachsprache:** „Top up“) mit DIVINO Juventa Secco Rosé, und nach Belieben mehr Eiswürfel hinzufügen.

*Sie können auch fruchtige Himbeereiswürfel aus dem Püree machen. Die sehen wunderschön aus und geben nach und nach ihren Fruchtgeschmack ab. Leicht angeschmolzen und zerstoßen wird daraus eine köstliche Granitée.



„Mrs. Pampelmuse“

– die will ich.

Zutaten:

DIVINO Juventa Secco Weiß feinherb
frisch gepresster Grapefruitsaft
Koriander-Sirup

Für diese bittersüße Schönheit 2-3 Grapefruits auspressen. Für den Koriandersirup zwei Packungen oder einen Topf (je mehr Koriander, desto intensiver der Geschmack!) abzapfen, mit 250 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen und mit dem Handmixer verquirlen. Durch ein feines Sieb streichen, damit keine Fasern mehr im Sirup sind. Jetzt wie bei allen Sirups 100 g Zucker dazu und nochmals leicht erhitzen.

Anrichten: 6-8 cl Grapefruitsaft und 2 cl Koriandersirup mit mindestens 8 Eiswürfeln in den Shaker. Top up mit DIVINO Juventa Secco Weiß feinherb. Nach Belieben mehr Eiswürfel hinzufügen.

Tipp: Wer das bittere Aroma der Pampelmuse hervorheben möchte, gibt ein paar hauchdünn geschnittene Schalen in den Shaker und drückt sie mit dem Holzmörser aus. Dadurch öffnen sich die Poren – „Mrs. Pampelmuse“ wird anregend bitter.



„Pineapple Tea“ – alkoholfrei!

Zutaten:

DIVINO Juventa Traubensaft Secco
Alkoholfrei
Ananasdarjeeling
Balsamico Essig (sehr wenig)

Geschmackssensation! Um den Ananasdarjeeling herzustellen, wird eine ganze Ananas geschält, gewürfelt und in zwei Litern Wasser aufgekocht. Fünf Teebeutel Darjeeling in den Sud geben und zusammen mindestens zehn Minuten ziehen lassen. Dann die Teebeutel aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen, den Ananasdarjeeling in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Bitte ein zweites Mal durch ein Musselin filtern, damit keine Ananasstücke mehr im Teesud sind.

Anrichten: 8 cl vom Ananasdarjeeling mit Eis in den Shaker. Auffüllen mit DIVINO Juventa Traubensaft Secco alkoholfrei. Nach Belieben mehr Eiszwürfel hinzufügen. **Injektion*** am Glasboden mit Balsamico-Essig. Zum Garnieren ein frisches oder getrocknetes Stück Ananas verwenden.

***Wichtig:** Die Injektion mit einer stumpfen Spritze oder Pipette wirklich am Glasboden machen – der Balsamico bleibt unten, da er eine andere Dichte hat als der Teesud. Wem das zu kompliziert ist, kann Balsamico-Eiszwürfel herstellen: 2/3 Wasser und 1/3 Balsamico in einen Eiszwürfelbehälter füllen – über Nacht einfrieren lassen – fertig.



„Rosemary Smith“ – Apfel steht auf Rosmarin.

Zutaten:

DIVINO Juventa Secco Weiß trocken*
Apfel-Rosmarin-Sud
Amaretto „damit's lustig wird!“
(Sebastian)
Scheibe vom Granny Smith
zum Garnieren

Sehr raffinierte Kombination aus Frucht- und Kräuternaromen. Für den Apfel-Rosmarin-Sud einen Liter naturtrüben Apfelsaft mit einer Handvoll gezupften Rosmarin-Nadeln (je mehr, desto besser!) aufkochen. Diesen Sud über Nacht stehen lassen, damit der Rosmarin noch mehr Aroma abgeben kann. Durch ein Sieb gießen, fertig!

Anrichten: 6 cl Apfel-Rosmarin-Sud, 1 cl Amaretto mit mindestens 8 Eiszwürfeln in den Shaker. Top up mit DIVINO Juventa Secco Weiß trocken. Nach Belieben mehr Eiszwürfel hinzufügen und zum Garnieren eine Scheibe vom Granny Smith und einen Rosmarinzweig ins Glas.

*Wer es gerne etwas milder, fruchtiger mag, kann hier auch den DIVINO Juventa Secco Weiß feinherb verwenden.



„Ginger ó Rum“ – und dazu eine Zigarre!

Zutaten:

DIVINO Juventa Secco Weiß feinherb
Ingwer-Sirup
Orangensaft & Orangenscheiben
Brauner Rum (weil er schön nach Karamell schmeckt!)

Sebastian nennt diesen Drink „die masculine Variante“ seiner Kollektion. Die Verbindung aus Schärfe (vom Ingwer) und Kraft (vom Rum) mit der Leichtigkeit des Seccos jedenfalls ist sensationell!

Für den Ingwer-Sirup ein knapp handtellergroßes Stück schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwa 300 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen und leicht pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, so dass die Ingwer-Fasern aus dem Sirup verschwinden. Jetzt 100 g Zucker dazu und nochmals leicht erhitzen. Eine Orange in gleichmäßige 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und in ein Glas legen – das wird die Deko.

Anrichten: 2-4 cl Ingwer-Sirup, 2 cl Rum und 2 cl Orangensaft (auch gerne mehr, um den Drink zu entschärfen!), mit mindestens 8 Eiszwürfeln in den Shaker. Top up: DIVINO Juventa Secco Weiß feinherb.

Kleiner Tipp fürs Anrichten: Die zwei Orangen-Scheiben bleiben gut an den Glaswänden stehen, wenn man sie in der Mitte mit Eiszwürfeln fixiert. Zuvor noch eine auf den Glasboden legen. Sieht toll aus!

EXPERTENRUNDE:

Drei Männer und ein dutzend Weine



Fachsimpeln unbedingt erwünscht: Paul Glaser, DIVINO Qualitätsmanagement (rechts), Hermann Mengler, Leiter der Fachberatung Oenologie beim Bezirk Unterfranken (links) und Felix Reich, DIVINO Kellermeister, haben ein gutes Dutzend DIVINO Jungweine aus 2018 und einige Spezialitäten aus 2017 gemeinsam verkostet und besprochen. »



Am Ende standen dabei sechs Weine besonders im Fokus. Die Statements der drei Profis zu diesen Weinen und jeweils eine Speisenempfehlung geben wir Ihnen an dieser Stelle gerne weiter. Vielleicht werden Sie ja neugierig und möchten den einen oder anderen Wein selbst einmal probieren und zusammen mit Freunden diskutieren. Denn: Wein bietet immer wieder den schönsten Gesprächsstoff!

FINGERSPITZENGEFÜHL IM KELLER

Bei dieser professionellen Jungweinprobe wurden zum Teil Weine verkostet, die noch gar nicht gefüllt waren – sogenannte „Fassproben“. Je nach Rebsorte und Qualitätsstufe gibt es Weine, die unterschiedlich lange auf der Hefe reifen: „Die Hefe ist die Mutter der Weine. Aus ihr holt sich der Wein sensorisch wertvolle Inhaltsstoffe. Je nach gewünschter Stilistik ist es deshalb manchmal nötig und gut, dass dieser Hefekontakt so lange wie möglich gehalten wird“, sagt Hermann Mengler zum Thema Hefelager (frz.: „sur lie“). Dieses Vorgehen fordert vom Kellermeister viel Erfahrung und einen guten Kontakt zum Wein. Durch seine individuelle Betreuung werden die Weine im Keller fein justiert.

SCHACHSPIEL IM WEINBERG

„Kein Jahrgang wird einem auf dem goldenen Tablett serviert“, kommentierte Paul Glaser den vielbeschworenen „Jahrhundertjahrgang“ 2018. Er berichtete davon, dass auch im Sommer 2018 viel im Weinberg getan werden musste, um hochwertige Trauben ernten zu können: Es war sehr heiß und trocken in Franken, und die Weinberge wurden wie in jedem Jahr engmaschig kontrolliert, die Reben entsprechend eingestellt. Das erfordert enorm viel Erfahrung und Weitsicht. „Der Winzer ist ein Schachspieler. Er muss jeden Zug seines Gegenübers genau kalkulieren. Und unser Gegenüber ist die Natur!“, so Glaser weiter.

MIT SELBSTKRITIK ZUR PERFEKTION

„Mir sagt dieser Wein: Lass mich in Ruhe“, kommentierte Frankens Chef-Oenologe Hermann Mengler die Fassprobe vom 2018er Silvaner aus dem Nordheimer Vögelein. „Wir haben es hier mit einem schlafenden Riesen zu tun“, so Mengler weiter. Er riet Felix Reich dazu, diesen Wein noch eine Weile auf der Hefe zu lassen. „Der Wein ist schon jetzt sehr präzise, und man kann seine Herkunft wunderbar erkennen“, sagte Felix Reich zu diesem Silvaner, den er später im Jahr füllen wird. Darüber waren sich alle einig. „Die Diskussion um einen Wein, die offene Kritik und der Austausch, den wir hier pflegen, sind sehr wertvoll für mich und bringen spannende Aspekte hervor“, so Reich weiter.

DIE AUSWAHL DER MEISTER

Wir haben die drei Profi-Verkoster Paul Glaser, Hermann Mengler und Felix Reich gebeten, uns jeweils zwei Weine aus dieser Probe besonders zu empfehlen und uns ihr Lieblingsgericht dazu zu verraten. Denn all diese Weine sind hervorragende Speisenbegleiter. Viel Spaß beim Genießen!



JUVENTA
2018 Riesling

„Lupenreine
Aromen, blitzsauber,
gelbfruchtig,
Mirabelle, fast schon
getrocknete Aprikose,
ein Hauch von Flint.“

SPEISENEMPFEHLUNG:

Frisches Gemüse aus dem Wok
oder vom Grill und knuspriges
Weißbrot dazu.

CHARAKTER F
2018 Riesling Thüngers-
heimer Johannisberg
Spätlese (Fassprobe)

„Viel Spannung
in einem sehr
athletischen Körper.“

SPEISENEMPFEHLUNG:

Zanderfilet auf der Haut gebraten
und dazu einen knackigen Sommersalat
mit feinem Essig-Dressing.





FRANCONIA
2018 Thüingersheimer
Johannisberg Silvaner
Kabinett trocken
(Fassprobe)

„In der Szene spricht man viel von Textur. Das kann dieser Silvaner auch – fast schon Schmirgelpapier auf der Zunge!“

SPEISENEMPFEHLUNG:

Ganz klassisch: ein Wiener Schnitzel (Kalbfleisch, paniert in der Pfanne gebraten), dazu fränkischen Spargel mit zerlassener Butter!



JUVENTA
Chardonnay 2018
(Fassprobe)

„Steht jedes Jahr perfekt im Weinberg: goldgelb schimmernde Trauben mit tollem Geschmack.“

SPEISENEMPFEHLUNG:

Kalb, Thunfisch, Kapern: Vitello tonnato!



CHARAKTER F
2017 Escherndorfer Lump
Riesling Spätlese trocken

„Der ist cool. You made my day!“

SPEISENEMPFEHLUNG:

Ein Thunfisch-Steak unplugged. Vielleicht mit etwas Zitronenjus. Sonst nix.



DIVINO GROSSES GEWÄCHS
2017 Weißer Burgunder

„In Franken geht es um Authentizität und Echtheit, und die stecken in diesem Wein.“

SPEISENEMPFEHLUNG:

Ein feines Schmorgericht wie Ochsenbäckchen mit einer dunklen Bratensoße. Oder: das T-Bone Steak vom Grill!



WEINWIRBELWIND MIT TIEFGANG:

Nicola Blanchard

Exportmanagerin der German Wine Group

Nicola Blanchard leitet die Exportaktivitäten der German Wine Group. Die Deutsch-Britin mit Wohnsitz in Mainz am Rhein, der deutschen Hauptstadt des Weines, hat den Wein als Hobby entdeckt und sich dann über verschiedene professionelle Qualifikationen (u.a. WSET Studium) ganz tief eingearbeitet. Sie ist außerdem fasziniert von anderen Ländern und Sitten: Nicola Blanchard ist in der ganzen Welt unterwegs – von Kalifornien bis Japan. Wir sprachen mit ihr über ihre faszinierende Tätigkeit in der internationalen Welt des Weines.

Frau Blanchard, was sind Ihre typischen Tätigkeiten für die German Wine Group (GWG)?

Da gibt es eine Menge zu tun! Ich mache Marktanalysen, entwickle Strategien zur Erschließung neuer Märkte, schlage Portfolio-Anpassungen und Produktentwicklungen vor, plane Messeauftritte, organisiere Verkostungen und Wine Dinners, um die Weine der German Wine Group zu präsentieren. Natürlich kümmere ich mich auch um die Kontaktpflege unserer bestehenden Kunden.

Sie vertreten vier deutsche Winzergenossenschaften aus Baden, Württemberg, Franken und der Pfalz. Wo ist denn Ihr Büro?

Ich arbeite im Home-Office bzw. einem Co-Working Büro. Wenn ich unterwegs bin, wird der Aufenthaltsbereich im Flughafen oder das Zugabteil zum Einsatzort. Ich bearbeite meine Emails, Berichte und Marktstrategien. Ein wichtiger Bestandteil meiner Arbeit sind Präsentationen: Ich präsentiere unsere Strategie sowohl intern in den GWG-Besprechungen als auch bei Importeuren, Groß- und Fachhändlern oder Journalisten. Jede Präsentation ist anders, da sie eine andere Zielgruppe begeistern muss.

Haben Sie Schwerpunktländer, und was sind die jeweiligen Herausforderungen?

Ich betreue die ganze Welt von Kalifornien bis Japan. Wir versuchen derzeit, unsere aktuellen Märkte auszubauen – zum Beispiel in den Niederlanden, Polen oder China.

Letztes Jahr haben wir tolle Erfolge mit einem DIVINO Silvaner in den Niederlanden gehabt: Ein sehr einflussreicher Journalist, Harold Hamersma, hatte den Wein als einen der besten auf dem Markt beschrieben. Wir konnten direkt auf diesem Erfolg aufbauen und im wichtigsten Supermarkt Albert Heijn eine DIVINO Domina listen.

Manchmal ist die Sprache eine Herausforderung: Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass jeder Englisch oder Deutsch spricht. Bei unserem ersten Auftritt in China habe ich einige Gespräche mit Hilfe einer Handy-Übersetzungs-App geführt.

Gibt es gravierende interkulturelle Unterschiede in Sachen Wein?

Jedes Land hat eine individuelle Beziehung zu Wein und Alkohol. In Polen zum Beispiel wird Wein in der Regel nach dem Essen konsumiert. In Norwegen und anderen skandinavischen Ländern ist die Harmonie zwischen Essen und Wein sehr wichtig. Auch Gesetzesänderungen haben einen großen Einfluss: Südkorea etwa hat die erlaubten Arbeitsstunden pro Woche im letzten Jahr reguliert. Das bedeutet, dass viele Menschen mehr Zeit dafür haben, neue Hobbies zu entdecken. Wir hoffen, dass Wein damit eine Chance hat, sich dort in der Genusskultur zu etablieren.

Was ist wichtig im internationalen Business?

Ganz wichtig ist ein professioneller Auftritt. Ich muss die Qualitäten von Deutschland repräsentieren und das sind: reliability, quality, organisation. Außerdem versuche ich immer, einen persönlichen Kontakt aufzubauen. Ich muss verstehen, was für unsere Geschäftspartner wichtig ist. Und da hilft es auch manchmal, einfach über private Interessen zu plaudern – zum Beispiel über Lieblingsweine, Weinregionen, den Garten oder über Katzen. Meine eigenen sind gerade vier Monate alt und bildhübsch. Das öffnet die Herzen!

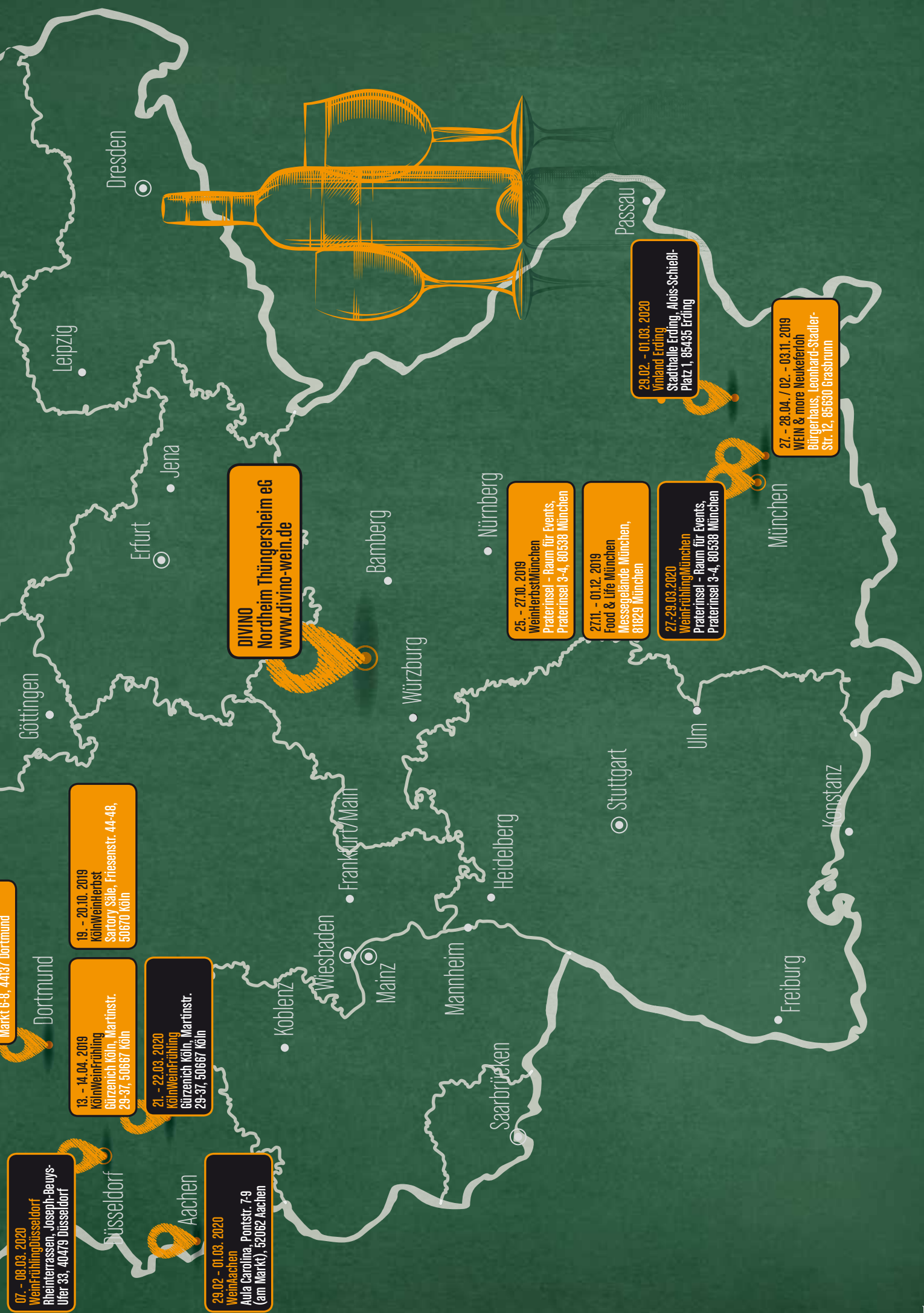


Das ganze Jahr über sind wir mit DIVINO Weinen auf unterschiedlichen Messen und Präsentationen unterwegs. Vielleicht sind wir ja auch einmal in Ihrer Nähe?

Über Ihren Besuch hier oder da würden wir uns sehr freuen!

- Messetermine
2019
- Messetermine
2020





07. - 08.03. 2020
WeinFrühlingDüsseldorf
Rheinterrassen, Joseph-Beuys-
Ufer 33, 40479 Düsseldorf

13. - 14.04. 2019
KölnWeinFrühling
Gürzenich Köln, Martinstr.
29-37, 50667 Köln

19. - 20.10. 2019
KölnWeinHerbst
Sartory Sale, Fresenstr. 44-48,
50670 Köln

21. - 22.03. 2020
KölnWeinFrühling
Gürzenich Köln, Martinstr.
29-37, 50667 Köln

29.02. - 01.03. 2020
WeinAachen
Aula Carolina, Pontstr. 7-9
(am Markt), 52062 Aachen

DIVINO
Nordheim Thüringerheim eG
www.divino-wein.de

25. - 27.10. 2019
WeinHerbstMünchen
Praterinsel - Raum für Events,
Praterinsel 3-4, 80538 München

27.11. - 01.12. 2019
Food & Life München
Messegelände München,
81829 München

27.-29.03.2020
WeinFrühlingMünchen
Praterinsel - Raum für Events,
Praterinsel 3-4, 80538 München

29.02. - 01.03. 2020
Vinland Erding
Stadthalle Erding, Alois-Schiebl-
Platz 1, 85435 Erding

27. - 28.04. / 02. - 03.11. 2019
WEIN & more Neukeferloh
Bürgerhaus, Leonhard-Stadler-
Str.12, 85630 Grasbrunn

HIER GENIESSEN SIE ECHTE GASTLICHKEIT:



FOTO: KERSTIN BÜNING-WANSFORD, BRAUEREI-KAISERDOM.BAMBERG

Neueröffnung Rathausschänke in Bamberg:

Das Bratwursthaus

Beste Bratwurst mit Blick auf das Bamberger Rathaus aus dem 14. Jahrhundert: So stilvoll kann man in der „Rathausschänke“ zu Bamberg den Klassiker in all seiner Vielfalt genießen. Das wunderschöne Haus auf der Oberen Brücke, die die bischöfliche Bergstadt mit der bürgerlichen Innenstadt verbindet, wird wieder belebt. Unter der Führung der Kaiserdom Specialitäten Brauerei GmbH Bamberg ist dort ein „neues“ Gasthaus im historischen Ensemble entstanden, auf das sowohl die Bamberger als auch die Gäste schon lange gewartet haben.

„Wir haben das erste Bamberger (Brat-)Wursthaus geschaffen. In Anlehnung an ein amerikanisches Steakhouse servieren wir Gerichte rund um das Thema Wurst und die Beilagen suchen sich die Gäste individuell aus“, beschreibt Gastronomieleiter Matthias Schäfer (Bild rechts) das Konzept.

Dass Bratwurst nicht gleich Bratwurst ist, hat garantiert jeder Fleischliebhaber schon einmal erlebt. Grob, mittelmäßig, fein im Essigsud gekocht (blau!), in der Pfanne gebraten oder vom Grill: Die Variationsmöglichkeiten gehen bei der Art der Fleischzusammensetzung und der Wahl der Gewürze weiter.



**Kaiserdom Brauerei
Rathausschänke Bamberg
Obere Brücke 3
96047 Bamberg
Tel. 0951 2080890
www.rathausschaenke.com**

**Öffnungszeiten:
täglich von 11 bis 23 Uhr**

In der Rathausschänke haben die Gäste eine im wahrsten Sinne des Wortes „märchenhafte“ Auswahl: „Meister Pfriem“, die grobe Bratwurst aus Schweinefleisch, sehr kräftig gewürzt und mit einer Prise Majoran abgeschmeckt. Das „Rumpelstilzchen“ ist Pate für eine scharfe Bratwurst aus grobem Schweinefleisch mit Chili und Cayenne. Für Liebhaber vom würzigen Wildgeschmack haben die Bratwurstspezialisten den „Jägersmann“ im Angebot, eine Variante aus Fleisch von heimischem Wild. Und so tummeln sich weitere Märchenfiguren als Namensgeber für die Spezialitäten der „Rathausschänke“ auf der Karte.

Bei den Beilagen setzt das Team auf hausgemachte Leckereien wie frisches Sauerkraut, Röstkartoffelsalat oder Kartoffelstampf. Natürlich wird auch an die Freunde des fleischlosen Genusses gedacht. Selbsteingelegtes Gemüse und eine vegetarische Wurst runden das Angebot ab. Wer keine Zeit zum Verweilen hat, bekommt einen fränkischen „Hot Dog“ im eigens kreierten Kartoffelbrötchen auch zum Mitnehmen. Und durch das Ausschankfenster zur Brücke werden Weinspezialitäten von DIVINO gereicht.

Was in Würzburg als „Brückenschoppen“ seit Jahren Furore macht, wird vielleicht auch bald in Bamberg für genussvolle Wein-Momente auf der schönsten Brücke der Stadt sorgen.



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

Bester Platz in Bamberg: Die Rathauschänke bietet alles, was das Genießerherz begehrt - innen wie außen! Es gibt köstliche Bratwürste in allen Variationen und als „Brückenschoppen“ die feinen Weine von DIVINO.



...Ausgezeichnet!





FOTOS: FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND E.V., MICHAEL KÖCH, UMG/ARL-JOSEPH HILDEBRAND

Die Besonderheiten der Silvaner Heimat kann man zu jeder Jahreszeit genießen. Das Weinland am Main mit seinen sympathischen und sehenswerten Weindörfern ist immer eine Reise wert.

Rechte Seite: Mit Frankens Gästeführern erlebt man mehr: Sie haben viele Wein-Geschichten und Anekdoten zu erzählen. Und weil die Franken sehr gerne feiern, sind ihre Weinfeste authentisch und stimmungsvoll. Entdecken Sie unser fränkisches Weinland am besten im Frühling, Sommer, Herbst und Winter!

WENN ES FRÜHLING WIRD ODER DER SOMMER NAHT, STEHT HÄUFIG DIE FRAGE IM RAUM, WO DIE REISE IN DIESEM JAHR HINGEHEN SOLL. MEINE EMPFEHLUNG: EINE REISE DURCH DAS FRÄNKISCHE WEINLAND AM MAIN, DENN HIER GIBT ES SO VIEL ZU ENTDECKEN!

Eine Reise durch die Silvaner Heimat

Ob Würzburger Stein, Escherndorfer Lump oder Iphöfer Julius Echter Berg – starten Sie Ihre Reise durch die fränkische Kulturlandschaft und die berühmtesten Steillagen der Silvaner Heimat. Dort können Sie die Weinberge betrachten, die von über 3.500 Familien gepflegt und von Generation zu Generation weitergegeben werden. Schauen Sie den Winzern bei der Arbeit zu, wie sie mit Leidenschaft und echter Hingabe in den Rebzeilen tätig sind.

An der einen oder anderen Stelle werden Sie auf Denkmäler stoßen, welche die fränkischen Winzer aus Verbundenheit zur Heimat, aus Dankbarkeit und Stolz in ihre Weinberge gesetzt haben – halten Sie die Augen offen! Mein Geheimtipp: Die vierzehn magischen Orte des Frankenweins, genannt „terroir f“. Dort erwartet Sie ein grandioser Fernblick, und Sie erfahren Wissenswertes rund um das Thema Wein in Franken und weltweit.

Aber nicht nur in den Weinbergen leisten die Winzerinnen und Winzer gute Arbeit. Ein Besuch der Höfe und Vinotheken lohnt sich. Dort haben die Weingüter und Winzergenossenschaften ihren ausgezeichneten Weinen grandiose Präsentationsflächen geschaffen, indem sie mit Leichtigkeit und Stil eine Verbindung zwischen Tradition und Moderne gestaltet haben. Neben der Verkostung und dem Kauf von Weinen können Sie dort häufig an Kellerführungen und Weinproben teilnehmen und die herzlichen, echt fränkischen Winzer persönlich kennen lernen.

Ebenfalls empfehlenswert: Ein Besuch auf einem der zahlreichen Weinfeste in der Region. Denn diese sind Teil der gelebten fränkischen Kultur. Genießen Sie typische Spezialitäten wie Plootz, Gerupften oder eine echt fränkische Bratwurst und dazu ein Glas Silvaner. Warum Silvaner? Weil diese Rebsorte seit 1659 in Franken zuhause ist, und die Winzer wissen, wie sie damit umzugehen haben. Nicht umsonst kommen die besten

Silvaner der Welt aus Franken und haben sich als vielseitige und ausgezeichnete Speisenbegleiter bewährt.

Es gibt noch so viel mehr zu entdecken. Ein absoluter Höhepunkt ist eine Floß- oder Schifffahrt auf dem Main. So haben Sie unter anderem die Möglichkeit von Nordheim, Volkach oder Würzburg zu starten und die fränkische Kulturlandschaft mit ihren Steil- und Terrassenlagen vom Wasser aus zu genießen.

Wer Interesse an geführten Touren durch die Silvaner Heimat hat, dem empfehle ich eine Führung mit Frankens Gästeführern. Sie haben sich in der Gruppe „Gästeführer Weinerlebnis Franken“ zusammengeschlossen und machen nichts lieber, als Ihnen unser schönes Weinland zu zeigen.

Das passende Urlaubsmitbringsel für zuhause: eine Flasche Silvaner im Bocksbeutel. Denn neben unserer Lieblingsrebsorte Silvaner gilt der Bocksbeutel als Alleinstellungs- und Qualitätsmerkmal für Weinfranken. Weitere Urlaubserinnerungen wie Caps mit Frankenlogo oder Filztaschen im Bocksbeuteldesign können Sie auf der Homepage www.frankenwein-aktuell.de bestellen.



KONTAKT & INFORMATION

Fränkischer Weinbauverband e.V.
Lisa Witzleben, Markenmanagerin
Hertzstraße 12
97076 Würzburg
Tel. 0931 39011-12
lisa.witzleben@haus-des-frankenweins.de
www.frankenwein-aktuell.de

TRAUMHAFT WEINKULTURLANDSCHAFTEN ERLEBEN:

„terroir f“

Entdecken Sie die magischen Orte des Frankenweins

Der Begriff „Terroir“ bezeichnet in der Wein-
szene typischerweise das Zusammenspiel
der Faktoren, die später den Charakter eines
Weines definieren. Dazu gehört die Rebsorte selbst
und ganz wesentlich der Ort, an dem sie gewach-
sen ist. Da spielt die Exposition des Weinbergs eine
Rolle, der Boden, das Gestein, die klimatischen
Gegebenheiten, die Philosophie und Arbeits-
weise des Winzers und je nach Definition noch
einige andere Momente. Bei uns in Franken hat

eine kreative Initiative (siehe Kasten auf Seite 32)
diesen Begriff als Paten für eine Reihe von Bau-
werken genommen, die bemerkenswert schöne
Landschaftsarchitektur kennzeichnen und „terroir
f“ heißen.

DIE SEELE DER LANDSCHAFT

Die „terroir f“ Installationen haben alle eine eigene
Ästhetik, erzählen von den Besonderheiten des

FOTO: BAYERISCHE LANDESANSTALT FÜR WEINBAU UND GARTENBAU (LWG)



Landmarken des Weins: Die „terroir f“ Installationen im fränkischen Weinland weisen uns den Weg zu landschaftlicher Schönheit und Besonderheiten des Weinbaus. Hier: Aufstieg mit Weingeschichte in Oberschwarzach (Lage: Handthaler Stollburg).



jeweiligen Ortes und man erlebt hier den Pulsschlag des Weinbaus in Franken ganz intensiv. Allen Plätzen gemeinsam ist der weite Blick übers fränkische Weinland. Überall lernt man etwas über die Arbeit des Winzers, die Geschichte des Weinbaus, die Poesie einer Lage oder auch den christlichen Bezug zum Weinbau – man kann den magischen Ort erleben und erfühlen. Alle „terroir f“ Plätze sind durch drei markante Stahl-Fahnen gekennzeichnet, und häufig sorgen Informationsstelen oder digitale Medienpräsentationen für noch mehr Geschichten.

WEIN IST KULTURELLES ERBE DER MENSCHHEITSGESCHICHTE.

„Unter der Weinkultur und damit auch der Weinkulturlandschaft versteht man die Kunst der Weinerzeugung, der Weinherstellung wie auch die Kultur des Wein genusses, die über Jahrtausende hinweg gepflegt und immerfort entwickelt wurde. Viele beeindruckende Weinkulturlandschaften zählen zum Weltkulturerbe der Menschheit, weil sie durch die Hand des Winzers geschaffen, geformt und gestaltet wurden. Nicht nur Mauer, Treppen und Wege oder die grafische Struktur der Rebstöcke in den Rebflächen, sondern auch die Weinbergshütten, die christliche Kultur des Abendlandes in Form von Weinbergskapellen, Bildstöcken oder Wegkreuzen zählen zum Bild der Land-

schaft“, erklärt Dr. Hermann Kolesch, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim den Hintergrund der Initiative. Das Projekt „terroir f“ entwickelt sich unter seiner Federführung seit Errichtung der ersten Station in Iphofen im Jahr 2012 stetig weiter.

WEINKULTURLANDSCHAFT ERLEBEN UND GENIEßEN!

Die Rebzeilen im berühmten Escherndorfer Lump haben zum Teil eine Neigung von 70 Prozent. Da muss der Winzer seinen Schlepper an die Seilwinde hängen, um sicher den Boden zu bearbeiten, wenn das überhaupt geht. Meistens ist die Arbeit in solchen Lagen nur von Hand möglich. Auch in vielen Anlagen im Stettener Stein geht es steil zu. Andere Rebzeilen fließen sanft den Hügel hinab und malen ihre Linien weit in die Landschaft hinein. Je nach Pflanzung geben diese Weinberge einen Rhythmus vor – eine Ordnung, die dem Auge des Betrachters schmeichelt. Hier und da entdeckt man eine Unterbrechung durch eine Weinbergshütte, eine Brachfläche, eine Vogelhecke oder eben die bunten Fahnen der „terroir f“ Orte, die man meistens schon von weitem leuchten sieht. Sie sind die manifeste Einladung der Gemeinden, der Winzer und der gesamten fränkischen Weinbranche, sich dem jeweiligen Ort zu widmen, die Weinlandschaft zu bestaunen und ein-

Mit dem Konzept der „Magischen Orte des Frankenweins – terroir f“ hat der Arbeitskreis „Franken – Wein.Schöner.Land“ des Fränkischen Weinbauverbandes auf Initiative und unter Federführung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau einen innovativen Ansatz gewagt, der Gestaltung der Kulturlandschaft Wein vor dem Hintergrund der Erfolgsgeschichte „Architektur & Wein“ in den Weindörfern und den Weinbaubetrieben einen neuen Impuls zu verleihen. Unterstützt von einem Planungsbüro für Landschaftsarchitektur und einer Design- und Kommunikationsagentur hat dieser Impuls Früchte getragen und bisher nicht gesehene Landschaftsarchitektur und mutige Bauwerke an spektakulären Orten des Frankenweins geschaffen.



FOTOS UND KARTE: BAYERISCHE LANDSCHAFTSINSTITUT FÜR WEINBAU UND GARTENBAU (LWG)



„terroir f“ Installationen: 1 Weitsicht im liegenden Bocksbeutel in Großlangheim; 2 Rebenvielfalt in Eibelsstadt; 3 Internationale Weinwelten in Iphofen; 4 Literarisches in Würzburg; 5 Kunst im Weinberg in Sommerhausen; 6 Auf den Stufen des Wellenkalks in Karlstadt-Stetten.

fach das Leben in diesem Augenblick zu genießen. Am besten hat man natürlich einen gekühlten Bocksbeutel mit der fränkischen Lieblingsrebsorte Silvaner und so viele Gläser wie Freunde im Gepäck und bleibt einfach eine Weile sitzen.

WELCHEN MAGISCHEN ORT ZUERST?

Am besten der Reihe nach. Wenn Sie Ihre Reise zu uns nach Franken planen und die „terroir f“ Plätze besuchen möchten, müssen Sie sich eigentlich nur entscheiden, ob Sie die magischen Orte von Westen nach Osten oder von Osten nach Westen entdecken möchten. Ein weiteres wesentliches Kriterium sollte natürlich auch Ihr Besuch in den DIVINO Vinotheken in Nordheim am Main oder in Thüngen sein – das lässt sich wunderbar verbinden. Und bei uns in Franken sind schöne Orte sowieso nie sehr weit voneinander entfernt.

Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Reise durch Franken – Silvaner Heimat seit 1659 und genussvolle Momente mit „terroir f“ – den magischen Orten des Frankenweins!

LANDSCHAFTSGENUSS IM ÜBERBLICK

DERZEIT GIBT ES 14 MAGISCHE ORTE DES FRANKENWEINS. WEITERE SIND SCHON IN PLANUNG!

WEIT IM WESTEN:

terroir f Alzenau – „Arbeitsplatz im Apostelgarten“
Thema: Weinbergshäuschen

terroir f Churfranken – „Das Gold des Winzers“
Thema: Terrassenweinberge

AM MAIN ENTLANG VON WESTEN NACH OSTEN:

terroir f Karlstadt-Stetten – „Genussvoller Gestalter“
Thema: Steillage

terroir f Rimpar – „Geborgen im Kobel“
Thema: Ökologie

terroir f Würzburg – „Kunstvolles Weinlesebuch“
Thema: Literatur

terroir f Randersacker – „Vom Stein zum Wein“
Thema: Geologie

terroir f Eibelsstadt – „Rebenspiel im Amphitheater“
Thema: Rebsorten

terroir f Sommerhausen – „Die Magie des kunstvollen Genusses“
Thema: Skulpturen

terroir f Frickenhausen – „Himmlische Wahrheiten“
Thema: Religionen

terroir f Volkach – „Eine ganz heiße Lage“
Thema: Klimawandel

IM WEINLAND RICHTUNG STEIGERWALD:

terroir f Oberschwarzach – „Der Lauf der Weingeschichte“
Thema: 8000 Jahre Weingeschichte

terroir f Großlangheim – „Der Blick durch den Bocksbeutel“
Thema: Frankens Lieblingsflasche

terroir f Iphofen – „Einblick in die Weinwelt“
Thema: Weinländer

GANZ IM NORDEN:

terroir f Ramsthal – „Umtriebige Weingeschichte“
Thema: Gemischter Satz



GERMAN WINE GROUP IIII IIII IIII	 CLEEBRONN GÜGLINGEN www.cg-winzer.de	 GERUSS AUS DEM SCHWARZWALD www.aldegott.de	 WEINBIET www.weinbiet.de	 DIVINO www.divino-wein.de
--	---	--	--	--

Zur Verstärkung ihrer Exportaktivitäten und Bündelung der Ressourcen in diesem Bereich, haben die vier Premium-Genossenschaften Alde Gott (Baden), Cleebronn-Güglingen (Württemberg), Weinbiet (Pfalz) und DIVINO Ende 2017 die German Wine Group GWG GmbH mit Sitz in Sasbachwalden gegründet. Nachdem wir Ihnen in der letzten Ausgabe unsere Kollegen aus Cleebronn & Güglingen in Württemberg vorgestellt haben, präsentieren wir in diesem Magazin die Alde Gott Winzer in Baden.

EXPORTINITIATIVE FÜR DEUTSCHEN WEIN:

„Der Alde Gott lebt noch!“

DIVINO WEINFORUM
SPITZENWINZER ZU GAST
Am 10. und 11. August 2019 präsentiert die German Wine Group von 10-18 Uhr im Innenhof der Vinothek Nordheim ihre Weine. Genießen Sie mit uns die Vielfalt aus vier Premium-Anbaugebieten!



Dieser erlösende Ausruf eines Mannes am Ende des 30-jährigen Krieges beim Anblick eines weiteren Überlebenden, hat dieser Weinberglage ihren Namen gegeben. Heute erinnert ein weinumrankter steinerner Bildstock zwischen Sasbachwalden und Obersasbach im Schwarzwald an diese Begebenheit.

WEINE AUS PARADIESISCHER LANDSCHAFT

Sasbachwalden liegt an der badischen Weinstraße – harmonisch eingebettet zwischen der sanften Rheinebene und den Hängen des Schwarzwalds. Die um einen sehenswerten Ortskern verstreut liegenden Gehöfte erstrecken sich von 180 Metern Höhe in der Rheinebene bis zu 800 Metern am Westhang der Hornisgrinde. Reben, Obstkulturen, Wiesen und Weideflächen rahmen das Blumen- und Weindorf ein, das über 900 Jahre alt ist und bereits mehrfach zu den schönsten Gemeinden Deutschlands gewählt wurde.

DIE ALDE GOTT WINZER

Die Alde Gott Winzer Schwarzwald eG wurde 1948 gegründet. Heute gehören ihr 356 Winzer an, die 264 Hektar Reben bewirtschaften. Bedeutendste Rebsorte ist mit 56 % der Blaue Spätburgunder. Es folgen Riesling mit 15 %, Müller-Thurgau mit 12 % und Grauer Burgunder mit 10 %. Mit Wissen und Leidenschaft begleitet Kellermeister Michael Huber die Weine auf ihrem spannenden Weg der Reife – wobei die Betonung bewusst auf „Begleitung“ liegt. Denn nur das richtige Feingefühl bringt eigenständige Rot- und Weißweine hervor. Dass dies gelingt, davon zeugen viele Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben.



Alde Gott Kellermeister
Michael Huber

ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD EG

GRÜNDUNG	1948
ANGESCHLOSSENE WINZER	356
ERTRAGSREBLÄCHE	264 Hektar
LAGERKAPAZITÄT	5,0 Mio. Liter (davon 4,0 Mio. Liter in Holzfässern und Edelstahltanks)
DURCHSCHNITTSERNTEMENGE	1,6 Mio. Liter
DURCHSCHNITTSERTRAG	60 Liter/Ar
REBSORTEN	Blauer Spätburgunder (56 %), Riesling (15 %), Müller-Thurgau (12 %), Grauburgunder/Ruländer (10 %), Gewürztraminer, Weißburgunder, Scheurebe, Sauvignon Blanc (7 %)
BODEN	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
KLIMA	Viele Sonnenstunden, optimale Niederschlagsmengen, günstiges Klima im Rheingraben und gutes Kleinklima in den „ALDE GOTT“-Lagen der Vorbergzone

DIE ALDE GOTT WEINLINIEN IM ÜBERBLICK

EINBLICK:

Weiß-, Rosé- und Rotweine für jeden Tag, den Sie genießen möchten. Klassiker der Region, beliebt und besonders, sortentypisch und nicht zu schwer.

AUSBLICK:

Trockene Weine aus dem großen Eichenholzfass sowie Sekt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren. Nicht der schnelle Erfolg, sondern Geduld und Mühe werden belohnt.

SÜSSE AUSSICHT:

Freunde lieblicher Weine oder edelsüßer Raritäten finden hier ohne Umschweife ihr Glück. Deutlich wahrnehmbare Süße und volle Fruchtaromen.

WEITBLICK:

Der Aufstieg zum Gipfel lohnt sich, denn hier hat man den besten Weitblick – trockene Weiß- und Rotweine aus dem Barrique, extreme Ertragsreduzierung und als Krönung einen Cuvée-Sekt Extra Brut.

KONTAKT

Alde Gott Winzer Schwarzwald eG
Talstraße 2
77887 Sasbachwalden
Tel. +49 (0)7841 2029-0
info@aldegott.de
www.aldegott.de

AROMIA

g e s c h m a c k s o r t

SCHIFF

Tickets //
125 EUR inkl. MwSt
Enthalten sind
Eintritt und das
angebotene Essen,
sowie alle Getränke



FOOD

Weitere
Informationen rund
um Aromia II und
Tickets finden Sie
unter
www.aromia.events



DRINKS

Line up //
u.a. Juan Amador
Bernhard Reiser
Benedikt Faust
Heiko Antoniewicz
Kay Baumgardt
uvm.



PARTNER

4. MAI
M S F R A N C O N I A



LEISTUNGSBEREITSCHAFT, DISZIPLIN UND GEMEINSAMER ERFOLG:

Brose Bamberg

Was den erfolgreichsten deutschen Basketballverein und DIVINO verbindet.



Seit über drei Jahren ist DIVINO mit seinen Weinen im VIP-Bereich der erfolgreichsten fränkischen Spitzenmannschaft vertreten: Als Partner und Teil des regionalen Firmennetzwerks von Brose Bamberg nehmen wir an verschiedenen Veranstaltungen teil und verfolgen natürlich mit großem Interesse die Dynamik dieses Erfolgs-Vereins.

Bei unserem Engagement ist uns ein verantwortungsbewusster Umgang mit dem Spannungsfeld von Alkohol und Sport sehr wichtig. So ist DIVINO bewusst kein Bandenpartner in der Brose Arena. Vielmehr suchen wir gemeinsam mit

dem Management passende Präsentationsflächen aus. Und bei genauer Betrachtung lassen sich so einige Parallelen zwischen dem Leistungssport und DIVINO Weinen ausmachen. Die Klammer heißt Spitzenleistung, welche auf Talent, harter Arbeit, Teamgeist und dem unbedingten Willen nach Erfolg beruht.

LEBENSGEFÜHL EINER GANZEN REGION

Das Brose Bamberg-Team gehört zu den internationalen Top-Clubs und misst sich mit Gegnern aus den Metropolen Europas. Gleichzeitig sind sie ein in der Region verwurzelter Verein und in

der Domstadt zuhause. Darauf ist man in Bamberg mächtig stolz. Brose Bamberg ist das sportliche Aushängeschild der Stadt, der Region und der gesamten Basketball-Bundesliga: Neun Meistertitel und sechs Pokalsiege machen Brose Bamberg zum erfolgreichsten deutschen Basketballverein in diesem Jahrtausend.

Die Identifikation bei den Fans ist groß: „Frankenhölle“ ist in Basketball-Deutschland der gängige und gefürchtete Begriff für die Brose Arena. Er steht nicht nur für Lautstärke, sondern auch für die Kreativität der Fans bei der Unterstützung „ihres“ Brose Bamberg-Teams. Das hat viel mit Identifikation und Leidenschaft zu tun. Und hier sehen wir auch eine Gemeinsamkeit in Sachen Wein. Der fränkische Silvaner zum Beispiel steht als Synonym für eine gesamte Region. Tausende von Winzerinnen und Winzern haben es sich zum Ziel gesetzt, den besten Silvaner der Welt zu machen. Mit Erfolg: Sehr regelmäßig werden diese Weine auf Wettbewerben ausgezeichnet oder von renommierten Sommeliers und Journalisten gelobt!

DER WEG NACH OBEN

Der Ursprung des Erfolgs fußt immer auf dem gleichen Prinzip: Wer zu den Besten gehören will, braucht Leistungsbereitschaft, Disziplin und Engagement. Dazu kommt jede Menge Herzblut, regionale Bindung und Stolz im Team auf die gemeinsamen Erfolge. Das schafft Identifikation – ganz gleich ob innerhalb einer Basketballmannschaft oder in einer Winzergemeinschaft.

Auch die DIVINO Winzerinnen und Winzer legen eine überdurchschnittliche Motivation an den Tag! Sie liefern nicht nur zur Ernte im September und Oktober Spitzenleistungen in Form perfekter Trauben ab. Dafür stehen sie das ganze Jahr über im Weinberg, hegen und pflegen ihre Pflanzen und sorgen dafür, dass sich jede Rebsorte gemäß ihren Anforderungen und Besonderheiten optimal entwickeln kann.

Das Ziel: kerngesundes Traubengut für ausgezeichnete Weine, die die nationalen und internationalen Verkostungen mit Bravour meistern und sich auf den ersten Plätzen positionieren.



FOTOS: CW-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS



Der Besuch von Federico Perego, Head Coach von Brose Bamberg und Thorsten Vogt, Leitung Kommunikation und PR, war für DIVINO eine große Freude. „Ich wusste gar nicht, dass in Deutschland so guter Wein angebaut wird“, lobte Federico Perego.

Noch vor der öffentlichen Vorstellung der neuen DIVINO PRIMO Cuvée erhielten die Gäste von Brose Bamberg die ersten handsignierten und nummerierten Flaschen vom neuen Premiumwein (großes Foto links).



DIVINO GEWINNSPIEL MIT BROSE BASKETS!



Wenn Sie auch Brose Bamberg-Fan sind, dann laden wir Sie hiermit ein, an unserem Gewinnspiel teilzunehmen. Wir verlosen

1 x ein Original Brose Bamberg-Trikot mit Unterschriften der Spieler und persönlichem Namensdruck

2 x einen Basketball mit Unterschriften der Spieler

Bitte beantworten Sie dafür folgende Frage: Welchen Spitznamen hat die BROSE ARENA in Bamberg im Basketball-Deutschland?

Die richtige Lösung schicken Sie bitte mit vollständigem Namen und Adresse sowie dem Betreff „**Brose-DIVINO Gewinnspiel**“ bis zum 30.04.2019 an wissen@divino-wein.de

Die Gewinner werden unter allen Einsendungen mit der richtigen Antwort im Losverfahren ermittelt. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Ausgeschlossen von der Teilnahme am Gewinnspiel sind Mitarbeiter der DIVINO Nordheim Thüngersheim eG, Mitarbeiter dieses Magazins sowie deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich.



VERTIKALPROBE



Die klare Linie und der minimalistische Einsatz von Farbe und Text sind die Merkmale seines Stils: Die Cartoons von Pascal Heiler sind komisch, manchmal mit Sprache spielend, manchmal kritisch oder einfach nur albern. Ob gelehrige Bienen, fliegende Yetis oder übermotivierte Politessen, Pascal Heiler findet in allen (Alltags-)Situationen die Komik, die er in seinen Zeichnungen zu Papier bringt. Seine Cartoons sind als signierte Pigmentdrucke in limitierter Auflage erhältlich. www.hametschu.de



DER SCHAUPLATZ DER GENÜSSE

40
41



INNENHOF DIVINO NORDHEIM

Freitag, 28. & Samstag, 29. Juni 2019
jeweils von 17 bis 24 Uhr



Der REISER hat sich wieder einmal von unseren Weinen inspirieren lassen und wird vor Ihren Augen köstliche Begleiter zu Silvaner, Burgunder und Co. zubereiten.

Wir haben großartige Spezialitäten für Sie ausgesucht, und zu jedem Gang präsentieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung.

Freuen Sie sich auf einen Genuss der Extraklasse:

*Auf Rebholz gesmoktes Lachsfilet
fränkische Sauerrahm-Gurken, grüner Apfel
und Wiesenkräuter*



*Strudel vom Perlhuhn
Spargel-Radieschen-Salat und Kartoffel-Vinaigrette*



*Geschmorte Kalbsschulter
Nudel-Meerrettich-Muffin, Wirsing und Pfeffer-Preiselbeeren*



*Erdbeeren, salziges Karamell-Eis
und Orangen-Sabayon*

Weine vom Feinsten, Speisen von STERNEKOCH BERNHARD REISER und Livemusik erwarten Sie am Freitag und Samstag von 17 bis 24 Uhr; die Menüzeiten sind jeweils von 18 bis 22 Uhr.

Sichern Sie sich mit unserem Genusspass für nur 39 Euro die Teilnahme an diesem exklusiven Event!

Die einzelnen Gänge gibt es gegen Vorlage des Passes an REISERS Genussstation.

Separat bekommen Sie auf Wunsch eine perfekt auf das Menü abgestimmte Weinbegleitung als attraktives Paketangebot.

Der Genusspass ist in den DIVINO Vinotheken in Nordheim und Thüngersheim erhältlich. Wir freuen uns auf Sie und einen genussvollen Tag bei DIVINO.





FOTOS: TOURISTIKRAZ/WWW.NORDHEIM-MAIN.DE

42
43

SinnesWandeln 2019

DREIKLANG VON WEIN, KULINARIK UND NATUR IN DER NORDHEIMER FLUR

Besser geht es kaum: Man bewegt sich an der frischen Luft, wandert mit Gleichgesinnten über neun Kilometer durch Nordheim und seine schönsten Lagen und genießt von Station zu Station liebevoll zubereitete Köstlichkeiten der Winzer. Dieser ganz besondere Spaziergang führt Sie auf insgesamt sechs Stationen am **Samstag, den 22. Juni 2019** durch die Nordheimer Au und die berühmten Weinlagen Vögelein und Kreuzberg.

DER REIHE NACH KÖSTLICH:

Den Auftakt macht das **Weingut Manfred Rothe** mit Amuse-Bouche und Aperitif: **Roulade vom Biolandhähnchen mit Mispel und Kräutern** und eine **2018er Spätburgunder rosé Auslese**.

Weiter geht es mit einer kalten Vorspeise aus dem **Gasthaus Zur Sonne** und dem **Weingut Waldemar Braun**: **Spargel mit Kirschtomate, Frühlingszwiebel, Kräuter, Olivenöl und Blauschimmelkäse**, dazu Baguette und eine **2018er Escherndorfer Lump Scheurebe**.

Die warme Vorspeise kommt vom **Demeter Weingut Helmut Christ**: eine **Wildkräutercrèmesuppe mit Frischkäsenocken und Dinkelcroutons**, dazu einen **2017er Silvaner Orange**.

DIVINO widmet sich dem feinen Hauptgericht: Es gibt einen **mediterranen Burger mit Kalbfleisch, Thunfischcrème, Parmesan und Romana im Brioche**. Dazu einen **2013er Frühburgunder trocken DIVINO Großes Gewächs**, im Barrique gereift.

Den Zwischengang kredenzt das **Weingut Am Vögelein**: **gereiften Bergkäse mit verschiedenen Chutneys und Walnussbrot**. Die Weinbegleitung ist ein **2015er Pinot Noir trocken**.

Das **Weingut Karl Braun** ist für das Finale zuständig: **Erdbeer-Tiramisu mit Weinbergpfirsichlikör, garniert mit Fruchtspieß und Schokosauce**. Dazu gibt es eine **2016er Nordheimer Kreuzberg Riesling Auslese**.



**SAVE THE
DATE:**

**SAMSTAG
22. JUNI 2019
AB 11 UHR**



ORGANISATORISCHE HINWEISE:

Um Ihnen an den Stationen ein angenehmes Erlebnis ohne Gedränge und Hektik zu bieten, wird das SinnesWandeln in einzelnen Gruppen mit begrenzter Teilnehmerzahl durchgeführt: **Von 11 bis 13 Uhr startet jeweils alle 30 Minuten eine Gruppe am Nordheimer Rathaus (Hauptstrasse 15, 97334 Nordheim am Main).** Die Einteilung erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Wenn Sie zu einer bestimmten Uhrzeit starten möchten oder mit Freunden unterwegs sind, dann lassen Sie uns das bitte wissen. Das SinnesWandel-Team wird sich bemühen, Ihre Wünsche zu erfüllen.

TICKETVERKAUF:

Rathaus Nordheim / Tourist Information Volkach / DIVINO Nordheim, Langgasse 33 / Gasthaus Zur Sonne, Hauptstr. 18 / Weingut Rothe, Heerweg 6 / Weingut Karl Braun, Weinbergstr. 42 / Weingut Helmut Christ, Volkacher Str. 6 / Weingut Am Vögelein, Raiffeisenstr. 34. **Tickets gibt es nur im Vorverkauf, der Vorverkaufsschluss ist am Samstag, den 15. Juni 2019.**

Wunderschöne Weininsel! Naturerlebnis und Weingenuss in Nordheim und Umgebung beim SinnesWandeln. Mit von der Partie: die Nordheimer Weinprinzessin Vanessa Wischer.

WICHTIG:

Im Falle einer Absage durch die Veranstalter, etwa aufgrund höherer Gewalt, werden Sie umgehend informiert. Bereits bezahlte Tickets werden erstattet. Um diese Abwicklung zu garantieren, benötigen die Veranstalter Ihre E-Mail-Adresse. Ihre Daten werden selbstverständlich nicht an Dritte weitergegeben und nur so lange gespeichert, wie es für die Abwicklung der Veranstaltung notwendig ist. Danach werden sie umgehend gelöscht.

Anmeldung unter: info@nordheim-main.de

[divinosprache]

Wein löst die Zunge. Liebende trauen sich beim gemeinsamen Weintrinken dem andern zu sagen, wie sehr sie ihn lieben. Beim Wein können wir das aussprechen, was unser Herz wirklich bewegt.



PATER DR. ANSELM GRÜN, ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH

Anselm Grün OSB (geb. am 14. Januar 1945 im fränkischen Junkershausen als Wilhelm Grün) ist deutscher Benediktinerpater, Autor spiritueller Bücher, Referent zu spirituellen Themen, geistlicher Berater und Kursleiter für Meditation, Kontemplation und geistliches Leben. Mit rund 300 lieferbaren Titeln, die bisher in einer Gesamtauflage von über 14 Millionen weltweit verkauft wurden, ist Pater Anselm Grün einer der meistgelesenen deutschen Autoren der Gegenwart. Seine Bücher wurden in dreißig Sprachen übersetzt.

www.anselm-gruen.de

Im Deutschen kennen wir ja drei Worte: sagen (dazu gehört auch das Erzählen) – reden – sprechen. Sagen kommt von zeigen: Ich zeige etwas, ich erzähle etwas. Jeder kann in aller Freiheit hinschauen, was er davon mitnehmen möchte. Reden heißt immer: berechnen, begründen, Rede und Antwort stehen. Aber wenn wir nur reden, gibt es ein Gerede. Ein Gespräch entsteht nur, wenn wir sprechen. Sprechen kommt von „bersten“. Es meint immer ein persönliches Sprechen, ein Sprechen aus dem Herzen heraus. Wenn wir miteinander Wein trinken, dann ist es schön, wenn die Leute sich interessante Geschichten erzählen.

Das Reden und Diskutieren, das Bereden oder Überreden passt nicht zum Weintrinken. Schon der Weisheitslehrer Jesus Sirach aus dem Alten Testament weiß um die Gefahr des Redens und Beredens: „Beim Weingelage nörgle nicht am Nachbarn herum, verspötte ihn nicht, wenn er heiter ist. Sag zu ihm kein schmähendes Wort, und streite mit ihm nicht vor den Leuten!“ (Sir 31,31). Wenn wir beim Weintrinken nicht auf unsere Sprache achten, dann können leicht Streitereien entstehen, die den Sinn des Weintrinkens verfälschen. Dann wird zwar die Zunge auch gelöst sein, aber sie wird all die verdrängten Aggressionen und Vorurteile heraus posaunen.

Zum gemeinsamen Weintrinken passt nur ein Gespräch. Friedrich Hölderlin meint, dass wir nicht nur ein Gespräch führen, sondern ein Gespräch werden. Da entsteht auf einmal Gemeinsamkeit, ein Miteinander. Wir bereichern uns einander. Weil jeder aus seinem Herzen heraus spricht, öffnen wir uns füreinander. Aber genauso wie wir auf unsere Sprache achten, sollten wir auch auf unser Herz achten, damit keine übelwollenden Gedanken unser Herz verlassen, sondern liebende Gedanken, die dem Gesprächspartner gut tun. Der Wein möchte uns einladen, dem Anderen Worte der Zuwendung und des Lobes zu sagen, die wir uns im Alltag oft nicht zu sagen trauen.

SONNTAG, 7. APRIL 2019

DIVINO NORDHEIM

VERNISSAGE ZUR DOPPELAUSSTELLUNG

„GENERATION 58“

Mit Bildern von Petra Schmidt und Steinskulpturen von Martin Auer.

Beginn 15 Uhr, Eintritt frei

SONNTAG, 14. APRIL 2019

WEINERLEBNISTAG IN THÜNGERSHEIM

Es erwartet Sie ein (Wein-)Erlebnistag für die ganze Familie! Weine, Wandern, Kinderprogramm und gute Stimmung in Thüngersheim!

Von 10-17 Uhr



FOTO: ELLEN HÜNTING

MITTWOCH, 1. MAI 2019

TAG DER INSELWEINMACHER IN NORDHEIM.

DER DIVINO INNENHOF ÖFFNET VON 10-18 UHR

Große Jahrgangsverkostung: Neben unserer aktuellen Kollektion erwartet Sie ein vielseitiges musikalisches Programm sowie kulinarische Köstlichkeiten. Mit „Die Musikstudenten“ – akustische Tanz- und Cocktailmusik. Das Motto der vier Würzburger Musiker lautet: Easy Listening for Easy Listeners.

Eintritt frei

Verkostungszone kostenpflichtig

SONNTAG, 19. MAI 2019

DIVINO WEIN GROOVES

Innenhof DIVINO Vinothek Nordheim

Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und gutes Essen dazu. Ein Highlight für vinophile Genusssmenschen.

Dieses Mal mit „Alegria!“

100 % ‚handgemachte‘ Akustik-Musik. Das abwechslungsreiche Programm geht von spanisch-lateinamerikanischer Pop- und Partymusik von den Gipsy Kings über Sting, Police, beliebten Oldies und Rock-Pop-Hits im Akustik-Sound.

Von 15-18 Uhr

SONNTAG, 26. MAI 2019 10-17 UHR

SENSORIKSEMINAR BEI DIVINO – MIT DEN PROFIS LERNEN!

DIVINO NORDHEIM

Kosten pro Person: 99,90 Euro inkl. Seccoempfang und Mittagslunch mit Weinbegleitung

Von 10-17 Uhr

Anmeldung unbedingt erforderlich!

Mehr dazu auf den Seiten 14 und 15.



WEINERLEBNIS JOHANNISBERG

TERMINE 2019:

Sonntag, 5. Mai; Sonntag, 23. Juni;

Sonntag, 18. August; Sonntag, 29. September

Begleiten Sie unsere fachkundigen Führer bei einer Lagenwanderung durch den Thüngersheimer Johannisberg und lernen Sie bei interessanten Geschichten und unterhaltsamen Anekdoten allerlei Wissenswertes über die Region, den Wein und die Menschen dahinter. Bei einer Weinprobe mit 3 Weinen direkt in den Weinbergen entdecken Sie die Einzigartigkeit Weinfrankens.

Beginn: 11 Uhr,

Dauer: ca. 3 Stunden

Kosten: 15,00 Euro

Teilnahme nur bei rechtzeitiger Anmeldung unter 09364-500912 oder vinothek_thuengersheim@divino-wein.de möglich, spätestens samstags vor dem jeweiligen Termin.

Treffpunkt: Vinothek DIVINO in Thüngersheim, Untere Hauptstrasse 1, 97291 Thüngersheim.

Termine kommen nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen zustande. Bei Regen entfällt die Veranstaltung.

DONNERSTAG, 30. MAI BIS SONNTAG, 2. JUNI 2019

NORDHEIMER WEINFEST

Infos über Gemeinde Nordheim, www.nordheim-main.de

SAMSTAG, 22. JUNI 2019

SINNESWANDELN

Erleben Sie den Dreiklang von Wein, Kulinarik und Natur in Nordheim und Umgebung.

Ab 11 Uhr

Mehr dazu auf den Seiten 42 und 43.

FREITAG, 28. & SAMSTAG 29. JUNI 2019

DIVINO DELUXE GENUSSFESTIVAL

Der Divino-Innenhof in Nordheim wird zum Schauplatz der Genüsse.

Jeweils von 17-24 Uhr

Mehr dazu auf den Seiten 40 und 41.

SAMSTAG, 13. JULI 2019

NACHT DER VERFÜHRUNG MIT „ALEGRIA“ DIVINO THÜNGERSHEIM

Am Fuße des Thüngersheimer Johannisbergs verführt dieses besondere Weinevent bei freiem Eintritt die Weinliebhaber mit Live-Musik,

Illuminationen und Lichterglanz. Lassen Sie sich von „Alegria“ in die Nacht verführen!

Beginn ab 18 Uhr

Eintritt frei

Bei schlechtem Wetter entfällt die Veranstaltung.

SONNTAG, 21. JULI 2019

DIVINO WEIN GROOVES

INNENHOF DIVINO VINOHEK NORDHEIM

Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und gutes Essen dazu. Ein Highlight für vinophile Genusssmenschen.

Dieses Mal mit „Si Señor“

Wenn „Si Señor“ den „Son Cubano“ spielt, hat man das Gefühl, der Buena Vista Social Club sei jung geworden. Margarita González zieht mit ihren hochkarätigen Musikern jedes Publikum in den Bann.

Von 15-18 Uhr

SONNTAG, 28. JULI 2019

SENSORIKSEMINAR BEI DIVINO – MIT DEN PROFIS LERNEN!

DIVINO THÜNGERSHEIM

Kosten pro Person: 99,90 Euro inkl. Seccoempfang und Mittagslunch mit Weinbegleitung

Von 10-17 Uhr

Anmeldung unbedingt erforderlich!

Mehr dazu auf den Seiten 14 und 15.



SAMSTAG, 10. & SONNTAG, 11. AUGUST 2019

DIVINO WEINFORUM

SPITZENWINZER ZU GAST

Die GERMAN WINE GROUP präsentiert im Innenhof der Vinothek Nordheim ihre Weine. Genießen Sie mit uns die Vielfalt aus Premium-Anbaugebieten!

Von 10-18 Uhr

Eintritt frei

SONNTAG, 25. AUGUST 2019

DIVINO WEIN GROOVES

INNENHOF DIVINO VINOHEK NORDHEIM

Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und gutes Essen dazu. Ein Highlight für vinophile Genusssmenschen.

Dieses Mal mit „G-String“

Für alle, die auf guten, handgemachten Akustik-Rock stehen: Mit G-String wird Stadionrock zum Unplugged-Erlebnis! Die Musikauswahl reicht von gefühlvollen Balladen bis zu Hardrock-Klassikern – und das in Akustikversion!

Von 15-18 Uhr



SAMSTAG, 7. & SONNTAG, 8. SEPTEMBER 2019
UNIKAT SUCHT LIEBHABER – DIVINO NORDHEIM
Hochwertiger Kunsthandwerkermarkt: In Zeiten von Massenproduktion und Uniformität können Einzelstücke besonders punkten. Dieser Devise folgt der etablierte Kunsthandwerkermarkt bereits seit vier Jahren. Wer ausgesuchte, mit viel Liebe hergestellte Objekte finden möchte, ist hier richtig.
jeweils von 11-18 Uhr

SONNTAG, 15. SEPTEMBER 2019
DIVINO WEIN GROOVES
INNENHOF DIVINO VINOTHEK NORDHEIM
Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und gutes Essen dazu. Ein Highlight für vinophile Genussmenschen.
Dieses Mal mit „famos. – finest unplugged music“
Minimale Instrumentierung – maximaler Hörgenuss – feinste Akustikmusik. „famos.“ spielt „die Musik ihrer Helden“. Von Blues und Soul über Pop, von Elvis Presley zu den Beatles bis hin zu Zaz. Charmant, gut gelaunt und unterhaltsam spielen die Vier nur Stücke, die ihnen am Herzen liegen und lassen den Funken direkt auf ihr Publikum überspringen.
Von 15-18 Uhr

SONNTAG, 22. SEPTEMBER 2019
SENSORIKSEMINAR BEI DIVINO – MIT DEN PROFIS LERNEN!
VON 10-17 UHR, DIVINO NORDHEIM
Kosten pro Person: 99,90 Euro inkl. Seccoempfang und Mittagslunch mit Weinbegleitung
Von 10-17 Uhr
Anmeldung unbedingt erforderlich!
Mehr dazu auf den Seiten 14 und 15.

SAMSTAG, 5. & SONNTAG, 6. OKTOBER 2019
DIVINO HERBSTMARKT – DIVINO THÜNGERSHEIM
Es erwarten Sie regionale Produkte und feine Leckereien in der Vinothek DIVINO in Thüngersheim.
Von 10-18 Uhr
Eintritt frei!

SONNTAG, 27. OKTOBER 2019
SENSORIKSEMINAR BEI DIVINO – MIT DEN PROFIS LERNEN!
DIVINO THÜNGERSHEIM
Kosten pro Person: 99,90 Euro inkl. Seccoempfang und Mittagslunch mit Weinbegleitung
Von 10-17 Uhr
Anmeldung unbedingt erforderlich!
Mehr dazu auf den Seiten 14 und 15.



NEU BEI DIVINO: AAGLANDER-TOUREN
Genießen Sie eine Rundfahrt im Aaglander über die Maininsel. Die Kutschen kosten mit Leinenführer – dem Fahrer – 190,00 Euro pro Stunde für vier Personen. (Siehe Beitrag auf Seite 4)
Wahlweise kann ein Picknick oder/und eine Weinversorgung für Sie mitarrangiert werden (Preise gemäß Umfang auf Anfrage). Reservierungen sind von Vorteil.
TERMINE 2019:
11./12.05. / 25./26.05. / 08./09./10.06. / 22./23.06.,
06.07. / 20./21.07.,
03./04.08. / 17./18.08. / 31.08./01.09.,
14./15.09. (ab 13:00 Uhr) / 28./29.09. (ab 13:00 Uhr),
12.10./13.10. (ab 13:00 Uhr) / 26.10./27.10.
Ausser an den drei markierten Terminen starten die Touren jeweils ab 10 Uhr.
Reservierung und weitere Infos zu den Aaglander-Touren unter 09381 80990 oder info@divino-wein.de

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage.
Wenn Sie mehr wissen möchten, rufen Sie einfach an oder schreiben Sie uns eine Nachricht:

VINOTHEK DIVINO NORDHEIM & VINOTERIA
Langgasse 33
97334 Nordheim am Main
Telefon: +49 9381 8099-0
E-Mail: info@divino-wein.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 9 – 18 Uhr
Sonn- und Feiertage 10 – 18 Uhr
VINOTERIA: Mittwoch bis Montag 11 - 18 Uhr, Dienstag Ruhetag

VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM
Untere Hauptstraße 1
97291 Thüngersheim
Telefon: +49 9364 500999,
E-Mail: vinothek_thuengersheim@divino-wein.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 9 – 18 Uhr
Sonn- und Feiertage 10 – 18 Uhr
www.divino-wein.de



IMPRESSUM

HERAUSGEBER
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Geschäftsführender Vorstand: Wendelin Grass
Vorsitzender des Vorstands: Günter Höhn
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Burkard Heßdörfer

REDAKTION (VERANTW.)
Kerstin Böhning

KONZEPTION & ART DIRECTION
Marko Rötthlingshöfer

FREIE AUTOREN & MITARBEITER
Lutz Brofeld, Rosa Dietrich, Wendelin Grass, Pater Dr. Anselm Grün – Abtei Münsterschwarzach

LAYOUT, GESTALTUNG & PRODUKTION
direct-agentur Neustadt/Wstr.,
www.direct-agentur.de

LEKTORAT
Anneli Grass

TITELFOTO
cw-fotoart Christoph Weiß

DRUCK
NINO Druck GmbH, Neustadt
www.ninodruck.de

ADRESSE
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Langgasse 33
97334 Nordheim/Main
Telefon +49 9381 8099-0
Telefax +49 9381 8099-32
info@divino-wein.de
www.divino-wein.de

BESTELLUNG & LESERSERVICE
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Telefon +49 9381 8099-0
info@divino-wein.de

DIGITALE AUSGABE
www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin

ISSN 2365-8126

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks – auch auszugsweise – ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers möglich. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken, die Veröffentlichung im Internet und die Vervielfältigung auf Datenträgern wie CD-ROM. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernimmt der Herausgeber keine Haftung.

© 2019 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG



SPARGEL LIEBT SILVANER



Köstlich.



SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.spargel-liebt-silvaner.de
www.frankenwein-aktuell.de



MIT PRAKTISCHER
KARTE ZUM
HERAUSNEHMEN



BUCH
TIPP

100 Genussorte in Bayern
Ein kulinarischer Reiseführer

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
272 Seiten | € 24,00 | ISBN 978-3-7843-5586-3

Die 100 besten Genussorte in Bayern

Kulinarisch. Echt. Besonders.

Dieses Buch feiert 100 ausgewählte Orte in ganz Bayern, die sich besonders auszeichnen durch ihre Kompetenz in Sachen Genuss. Echtes Handwerk und unverwechselbare Spezialitäten der bäuerlichen Kulturlandschaften machen die 100 Genussorte zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis!



„Wieso schmeckt Frankenwein so gut?“
„Was verleiht dem Allgäuer Käse sein Aroma und wie
entstand die Tradition des Zoigl-Biers in der Oberpfalz?“

Bayerns Regionen bieten Genüsse für jeden Geschmack in höchster Qualität!

Ausführliche Beiträge und Bilderstrecken machen Appetit auf mehr:
Holen Sie sich jetzt bayerischen Genuss nach Hause!

Erhältlich in allen Buchhandlungen
und online unter www.buchweltshop.de

Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.100genussorte.bayern



LV.Buch



100
Genuss
ORTE
Bayern

