

Oktober 2010

newsletter

NEWS & TRENDS AUS BEAUJOLAIS

IN DIESER AUSGABE:**AKTUELLES**

Beaujolais-TV im Internet
Neue Weinmesse „Place des Vins“
vom 22.-26. Januar 2011 in Lyon

NACHGEFRAGT

... bei Cornelius Lange

BEAUJOLAIS STELLT SICH VOR

Dieses Mal im Fokus: Moulin-à-Vent

STICHWORT

Beaujolais-Ernte 2010

AKTUELLES**Beaujolais-TV im Internet**

Fabian und Cornelius Lange bei ihren Dreharbeiten im Beaujolais

■ Im Juli reisten die beiden weinbegeisterten Journalisten Fabian und Cornelius Lange zum ersten Mal ins Beaujolais, um die Region, die Winzer und ihre Weine kennen zu lernen. Neben Besuchen von Produzenten und Verkostungen standen auch weintouristische Aktivitäten auf dem Programm: eine Fahrt im Oldtimer-2CV durch die malerischen Weinberge, ein Besuch des Museums Hameau Duboeuf oder eine Mountainbike-Tour durch die hügelige Rebenlandschaft der Cru-Appellationen.

Ihre Eindrücke haben die beiden Brüder Lange gefilmt und ins Netz gestellt. Insgesamt neun kurzweilige Videos geben auf unterhaltsame Weise Einblicke in die Vielfalt der Weinregion und die Weine – allesamt abrufbar auf www.lange2.de

Was die beiden Brüder auf ihrer Reise besonders beeindruckt und überrascht hat, lesen Sie im Kurzinterview mit Cornelius Lange in diesem Newsletter ■

nach oben

AKTUELLES

Neue Weinmesse „Place des Vins“ vom 22.-26. Januar 2011 in Lyon



PLACE DES VINS
Lyon | Salon des appellations d'origine

Vom 22. bis 26. Januar 2011 lockt die neue Messe „Place des Vins“ Fachbesucher aus aller Welt nach Lyon

■ Frankreich ist um eine Weinmesse reicher: Vom 22. bis 26. Januar 2011 findet erstmals die Fachmesse „Place des Vins“ auf dem Messegelände Eurexpo in Lyon statt – eine gemeinschaftliche Initiative der Weinverbände Inter Beaujolais und Inter Rhône.

Als erste Weinmesse des Jahres lädt „Place des Vins“ internationale Weinprofis aus Handel, Gastronomie und Presse ein, qualitative Geschäftskontakte zu knüpfen, Weine zu verkosten und informative Workshops zu besuchen. Ein Treffpunkt, den Sie nicht verpassen sollten! Alle Informationen finden Sie auf www.place-des-vins.com.

Frankreichs Gastronomiehauptstadt Lyon, im Zentrum von vier dynamischen Weinregionen gelegen, ist strategisch gesehen der ideale Veranstaltungsort. So werden die Appellationen des Beaujolais, des Rhônetals, der Bourgogne, aber auch aus Rhône-Alpes (Coteaux du Lyonnais, Forez, Roannais, Savoie, Bugey, Diois) sowie aus dem Gastland Schweiz auf dieser neuen Messe präsent sein. Zeitgleich findet auf demselben Messegelände die internationale Gastronomiemesse SIRHA statt. ■

nach oben

NACHGEFRAGT

... bei Cornelius Lange



Cornelius Lange

■ Die Erinnerungen der beiden Brüder Fabian und Cornelius Lange an ihre Reise ins Beaujolais sind noch frisch. Welche Eindrücke haben sie vor Ort gewonnen? Wir haben bei Cornelius Lange nachgefragt:

Was hat Sie auf Ihrer Reise ins Beaujolais besonders beeindruckt?

Wir haben eine sehr abwechslungsreiche Region kennengelernt. Die visuellen Eindrücke, ob Hanglage, Hangfuß oder Neigung der Weinlagen spiegeln sich dabei am Gaumen wider. Darüber hinaus bietet die Region mit ihren Crus, den Beaujolais und den Beaujolais Villages eine klar strukturierte Qualitätspyramide. Es war ein schönes Erlebnis, die Region mit dem klangvollen Namen zu bereisen!

Weshalb lohnt sich Ihrer Meinung nach eine Reise ins Beaujolais?

Eine Reise ins Beaujolais lohnt sich, weil sich dort landschaftliche, weinkulturelle und kulinarische Phänomene miteinander kreuzen, die es so eigentlich selten gibt in Weinbauregionen. Wenn man einen besonderen, eigenständigen, vielleicht auch einzigartigen Rotwein finden möchte, der sich ganz stark von den international gängigen Mustern absetzt, dann ist der Gamay als Referenzsorte der Region Beaujolais ein unglaublich spannender und faszinierender Sparringspartner im Glas. Seine Frucht, seine Fähigkeit, Terroir aufzunehmen und widerzuspiegeln, das ist ganz große Klasse.

Wie sehen Sie die Zukunft der Beaujolais-Weine?

Ich glaube, dass das Beaujolais einen festen Platz in den Herzen der Weinfreunde und Weinliebhaber gewinnen kann. Dazu wird es notwendig sein, die Cru-Appellationen in der Außendarstellung noch stärker zu profilieren und auch die handwerklichen Fähigkeiten der Interpreten dieser wunderschönen Herkunft in der Öffentlichkeit bekannt zu machen, denn die Bedeutung und der Mythos der Beaujolais-Weine geht eindeutig auf diese Lagen zurück. Zudem werden sich die „kleineren“ Qualitäten in Zukunft besser positionieren, wenn man bei ihnen etwas von der Nähe zu den gängigen „Beaujolais Primeur“-Klischees abrückt. Ich persönlich denke, dass genug Platz in der Weinwelt ist für einen Rotwein, der so viel Fröhlichkeit, Leichtigkeit, Frische und Eleganz in sich vereint wie die Weine dieser immer noch „unbekannten“ Traumdestination. ■

nach oben

BEAUJOLAIS STELLT SICH VOR

Dieses Mal im Fokus: **Moulin-à-Vent**



Die Windmühle, das Wahrzeichen der Cru-Appellation Moulin-à-Vent (Foto: Gillet/Inter Beaujolais)

■ Das 660 Hektar große Gebiet wurde 1936 offiziell definiert. Bis heute ist Moulin-à-Vent einer der wohl renommiertesten Vertreter aller Crus des Beaujolais. Namen gebend für die Appellation ist eine Windmühle aus dem 15. Jahrhundert, die seit 1930 als historisches Denkmal eingetragen ist.

Mit Mangan-Adern durchsetzter, brüchiger rosa Granit bildet den Untergrund für die Reben. Das Mangan wurde bis 1919 in Minen gefördert, die zu den wichtigsten in ganz Frankreich gehörten. Noch heute ist es in den Böden zu finden und prägt die sensorischen Eigenschaften des Moulin-à-Vent.

Der Moulin-à-Vent zeichnet sich durch ein kräftiges Rubinrot aus. Der Duft erinnert an Blüten (Iris, verblühte Rose), Gewürze und reife Früchte. Die Crus aus Moulin-à-Vent gehören zu der Familie der besonders lagerfähigen Beaujolais-Crus und können problemlos fünf bis zehn Jahre altern. Sie entwickeln im Laufe der Zeit eine ganze Palette würziger Noten, die von Unterholz und Trüffel bis zu Moschus reichen. Die Weine sind sehr gut strukturiert, gehaltvoll und komplex. Ihr Nachklang am Gaumen ist besonders lang. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15 bis 16 Grad Celsius. ■

nach oben

STICHWORT

Beaujolais-Ernte 2010

■ Ideale Lesebedingungen herrschten dieses Jahr im Beaujolais: Viel Sonnenschein und kühle Nächte ermöglichten eine gleichmäßige Reifeentwicklung sowie einen perfekten Gesundheitszustand der Trauben, sodass kein Aussortieren nach der Lese notwendig war. Dank der guten meteorologischen Bedingungen konnten die Winzer die Lese weit hinauszögern, um die Trauben optimal reifen zu lassen. Die Lese begann am 13. September und endete am 6. Oktober. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung in den Tanks findet aktuell die malolaktische Gärung statt. Der Jahrgang 2010 braucht einen Vergleich mit dem erstklassigen Jahrgang 2009 nicht scheuen und ähnelt den Jahrgängen 2005 und 2000. Geprägt sind die aromatischen und farbintensiven Weine durch die charakteristischen Eigenschaften des Gamay: Fruchtigkeit (Himbeere, rote und



schwarze Johannisbeere), Finesse und Intensität. ■

Beaujolais 2010 – die Anzeichen
stehen auf fruchtige und
ausgewogene Weine

[nach oben](#)

Weitere Informationen über die Weine aus Beaujolais erhalten Sie hier:
Informationsbüro für Beaujolais-Weine
c/o Sopexa S.A. Deutschland
Sternstraße 58
40479 Düsseldorf
E-Mail: sopexa.deutschland@sopexa.com



Impressum: Sopexa S.A., Deutschland Sternstr. 58 40479 Düsseldorf, Telefon: +49 211 49 80 80 Telefax: +49 211 4 98 08 21,
EMail:sopexa.deutschland@sopexa.com, Internet: www.sopexa.de. Ständiger Vertreter: Sylvain Rouchy Amtsgericht Düsseldorf HRB Nr. 58845
Hauptniederlassung: Sopexa S.A., vert. d.d. Generaldirektor Cécile Bassot R.C.S. Paris / Nr. 775670 110. Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §
6 MDSStV: Sylvain Rouchy Haftungshinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer
Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.[USERTRACK]

Um diesen Newsletter abzubestellen oder Ihre E-Mail-Adresse zu ändern, klicken Sie auf [\[PREFERENCES\]](#)